

Antipasti

Oliven-Ciabatta von Bäcker Gaues ^{a,g,o,e} mit Aioli und Tomatenpesto Olive ciabatta from bakery Gaues with aioli and tomato pesto	6,50
Burrata ^{a,e,g,i,o} mit Bruschetta-Tomatensalat und Brotchips Burrata with bruschetta tomato salad and bread chips	12,50
Karamellierter Ziegenkäse ^{a,g} mit historischen Tomaten und Feige Caramelized goat cheese with historical tomatoes and fig	14,50
Bresaola ^{a,g} mit Balsamico-Trauben, Feldsalat und Granatapfelvinaigrette Bresaola with balsamic grapes, lamb's lettuce and pomegranate vinaigrette	19,50
Gebackene Garnele und Pulpo ^{a,g,d,c} mit Limoncello-Pepperoni-Dip Baked prawn and pulpo with Limoncello pepperoni dip	18,50
Vitello tonnato ^{a,g,i,j,l,1,3,o} mit Rucola, Paprika, Olive und Kapern Vitello tonnato with rocket, peppers, olive and capers	18,50
Carpaccio vom Rind ^{a,e,g,j} mit Trüffelcreme, Pesto und Rucola Beef carpaccio with truffle cream, pesto and rocket	16,50
Carpaccio von der Rotgarnele ^{a,b,c,e,g,i,j,k,o} mit gebratenem Rinderfilet, Spinat-Trüffelsalat, Limone und Aioli Carpaccio of red prawns, with roasted fillet of beef, spinach truffle salad, lime and aioli	32,50
Insalata di erbe ^{a,e,g,h,i,j,o} Kräutersalat mit Amalfi-Zitronen, Kürbis, Avocado und Nußcrunch Italian herb salad with Amalfi lemons, pumpkin, avocado and nut crunch	14,50
mit Lachstatar 100g / with salmon tartar ^d	8,00
mit Burrata 125g / with burrata	6,00
mit einer handvoll Garnelen / with a handful of prawns ^b	12,00

Antipasti misti „O' Vino“ für 2 Personen ^{a,b,e,g,h,i,j,m,o,1,2} Eingelegte Garnele, Vitello tonnato, Burrata, gefüllte Paprika, Kräuteroliven, Borettane-Zwiebeln, gegrilltes Gemüse, Taleggio, Parma, Salami Mixed appetizers „O' Vino“ for 2 people marinated prawns, vitello tonnato, burrata, stuffed peppers, herb olives, Borettane onions, grilled vegetables, Taleggio, Parma, salami	32,50
--	-------

Suppen

Pilzessenz mit Sherry und Peccorinoknusper ^{a,c,g,i,9} Mushroom essence with Sherry and Peccorino crisp	10,50
Capuccino von Spinat und Gorgonzola ^{g,a,d,9} mit Lachs-Bruschetta Capuccino of spinach and Gorgonzola with salmon bruschetta	12,50

Fleisch & Fisch

Unsere Fleisch und Fischspezialitäten finden Sie auf unser Tageskarte.

You can find our meat and fish specialties on our daily menu.

Allergene / Allergens

Sollten Sie auf bestimmte Inhaltsstoffe allergisch reagieren oder eine Intoleranz haben, zögern Sie bitte nicht, unseren Service anzusprechen. Gerne reichen wir eine Ihnen eine Übersicht. If you are allergic to certain ingredients or have an intolerance, please do not hesitate to contact our service. We will be happy to provide you with an overview.

O'Vino
cucina italiana

Alle Preise in Euro und inklusive 19 % Mehrwertsteuer.
All prices in Euros and including 19% VAT

Pizza

Es gibt Menschen, die lieben Pizza. Und es gibt die Neapolitaner. Unser Pizzateig wird nach dem neapolitanischen Rezept hergestellt. Die Pizza aus Neapel wird auch als „Die Echte“ oder „Die Mutter der Pizza“ bezeichnet. Die Neapolitaner nehmen die Kreation sehr ernst, so auch wir. Außen knusprig, innen weich und saftig. Im Steinofen mit echtem Büffelmozzarella und Soße aus San-Marzano-Tomaten gebacken.

Napoli ^{a,g,o} Burrata, Tomaten und Basilikum Burrata, tomatoes and basil	13,50
Palermo ^{a,g,o,1,2,d} Ziegenkäse, Tomaten, Paprika, Oliven, rote Zwiebeln und Sardelle Goat cheese, tomatoes, bell peppers, olives, red onions, anchovy	15,50
Calabria ^{a,g,o,2} scharfe Salami, Burrata und Tomaten Spicy salami, burrata and tomatoes	15,50
Toscana ^{a,g,o} Burrata, Tomaten, Feigensenf und Prosciutto Burrata, tomatoes, fig mustard and Prosciutto	15,50
Tirol ^{a,d,g,o} Schinken, Salami, Burrata, Pilze und Tomaten Ham, salami, burrata, mushrooms and tomatoes	15,50
O'Vino „bianco“ ^{a,d,g,j,o} Garnelen, Parmaschinken, Knoblauch und Rucola Prawns, Parma ham, garlic and rocket	19,50
Tartufo „bianco“ ^{a,c,g,o} Burrata, Spinat, Bio-Ei und Trüffel Burrata, spinach, organic egg and truffle	19,50

Unsere Pizzen werden mit Parmesan und Basilikum serviert.
Our pizza is served with Parmesan and basil.

Pasta

Linguine aglio e olio (scharf) ^{a,g,i,o} mit Knoblauch, Chili, Paprika, Kirschtomate und Olivenöl Linguine aglio e olio (spicy) with garlic, chili, paprika, cherry tomato and olive oil	14,50
Linguine ^{a,g,o} mit Tomatenpesto und Burrata im Ganzen Linguine with tomato pesto and whole burrata	16,50
Gnocchi in Parmesansauce mit Spinat ^{a,g,c,i,9} Gnocchi in Parmesan sauce with spinach	14,50
Casarecci ^{a,b,e,g,i,9} mit Garnelen, Zitrone, Walnuss und Erbsen Casarecci with prawns, lemon, walnut and peas	24,50
Spaghetti Genovese ^{e,g,i,9} mit Pesto Tomate, Rucola und scharfer Salsiccia Spaghetti Genovese with tomato pesto, rocket and spicy Salsiccia	18,50
Spaghetti Bolognese mit 100 Prozent Rind ^{a,g,i,9} Spaghetti Bolognese with 100 percent beef	14,50
Fettuccini mit Lachs, Gorgonzola und Spinat ^{a,g,d,i,9} Fettuccini with salmon, Gorgonzola and spinach	24,50
Sizilianisches Risotto ^{g,e,i,9} mit Oliven, Kapern und getrockneten Tomaten Sicilian risotto with olives, capers and sun-dried tomatoes	17,50

Dessert

Knusper Cannoli ^{a,g} mit Joghurtmousse, Pfirsich und Himbeersauce Crispy cannoli with yogurt mousse, peach and raspberry sauce	9,50
Mascarpone mit Limoncello, Erdbeeren und Cantuccini ^{a,c,g} Mascarpone with Limoncello, strawberries and Cantuccini	7,50
Panna cotta ^{a,g,e} von Valrhonachokolade mit Brownie und Schokoladensauce Valrhona chocolate panna cotta with brownie and chocolate sauce	8,00
Geeister Bellini ^{a,g,c,9} mit Zitronengranitè und Champagnerschäum Iced Bellini with lemon granitè and Champagne foam	9,50
Tartufo ^{a,c,g,i,o} Italienische Eisspezialität - Italian ice cream speciality	7,50

Aperitif

Martini Vermouth Bianco, Rosso, Extra Dry	5 cl	6,00
Campari Bitter ⁵ Likör aus bitteren Kräutern, Rhabarber, Granatapfel, Gewürzen, Ginseng, Zitrusöl und Orangenschalen. Liqueur made from bitter herbs, rhubarb, pomegranate, spices, ginseng, citrus oil and orange peel.	4 cl	6,00
Aperol ^{1,5,9} Destillat aus Rhabarber, Chinarinde, gelbem Enzian, Bitterorange und aromati- schen Kräutern. Distillate made from rhu- barb, cinchona bark, yellow gentian, bitter orange and aromatic herbs.	4 cl	6,00
Crodino – alkoholfrei ⁵ non alcohol Extrakt aus einem Mix von Aufgüssen aus verschiedenen destillierten Kräutern, Pflan- zen, Wurzeln sowie Orangenfruchtstückchen. Extract from a mix of infusions from various distilled herbs, plants, roots and orange fruit pieces.	4 cl	6,00
Sanbitter – alkoholfrei ¹⁵ non alcohol Komposition aus Zitrusfrüchten und ausgesuchten Alpenkräutern. Composition of citrus fruits and selected alpine herbs.	10 cl	5,00

...spritzig ...sparkling		
Aperol Sprizz ^{1,5,9} Aperol, Prosecco, Soda		8,50
Hugo ^{1,5,9}		8,50
Aperolino ^{1,5,9} Aperol, Gin, Lime Juice, Prosecco		8,50
Kalamansi Sprizz ⁵ Kalamansilikör, Prosecco, Soda		10,50
Limoncello Sprizz		10,50
Negroni Campari, Vermouth Rosso, Gin, Soda		8,50
Prosecco Bosco di Gica DOCG Valdobbiadene Weingut Adami, Venetien, Italien	10 cl 75 cl	7,00 38,00
Crémant Bouvet Ladubay Cuvée Tresor Loire, Frankreich	10 cl 75 cl	9,00 52,00
Crémant Bouvet Ladubay Excellence Brut, rosé Loire, Frankreich	10 cl 75 cl	9,50 53,00

aperitivo

Bier Beer

Bier vom Fass Draft beer		
Finsterwalder Pils	30 cl 50 cl	3,40 5,20
Schöfferhofer Weizen hell	30 cl 50 cl	3,40 5,20
Märkischer Landmann	30 cl 40 cl	3,40 4,20
Flaschenbiere Bottled beer		
Berliner Weiße ^{1,2}	33 cl	3,30
Schöfferhofer Weizen dunkel Kristallweizen Weizen alkoholfrei non alcohol	50 cl 50 cl 50 cl	4,90 4,90 4,90
Clausthaler alkoholfrei non alcohol	33 cl	3,60
Moretti Birra italenisches Bier italian beer	33 cl	3,90

birra

offene Weine Open wines

Weiß White		
I Frati „Lugana“ ⁹ Weingut Cà Dei Frati Lombardie, Italien	20 cl 75 cl	9,50 35,50
Chardonnay ⁹ Weingut Peter Michel Nahe, Deutschland	20 cl 75 cl	7,50 28,50
Hattenheim Riesling ⁹ Weingut Kaufmann Rheingau, Deutschland	20 cl 75 cl	9,00 34,00
Pinot Grigio ⁹ Weingut Peter Zemmer Alto Adige, Italien	20 cl 75 cl	8,00 30,00
Weissburgunder ⁹ Weingut Peter Michel Nahe, Deutschland	20 cl 75 cl	7,50 28,50
Rosé		
Rosa Dei Frati ⁹ Weingut Cà Dei Frati Lombardie, Italien	20 cl 75 cl	9,50 35,50
Rotling ⁹ Weingut Peter Michel Nahe, Deutschland	20 cl 75 cl	7,50 28,50
Rot Red		
Valpolicella Ripasso ⁹ Superior Weingut Sartori Venetien, Italien	20 cl 75 cl	9,00 34,00
Imprint Primitivo ⁹ Appassito Weingut A mano Apulien, Italien	20 cl 75 cl	8,00 30,00
Negroamaro Puglia IGT ⁹ Weingut A mano Apulien, Italien	20 cl 75 cl	7,50 28,50
Chianti Classico DOCG ⁹ Weingut Borgo Scopeto Toskana, Italien	20 cl 75 cl	8,50 32,00

vino

Digestif

Grappa		
Po'Di Poli Grappa Secca Merlot & Morbida Moscato	2 cl	6,50
Poli Grappa Sarpa di Poli Cabernet & Merlot	2 cl	6,50
Pojer & Sandri Grappa Chardonnay	2 cl	6,50
Grappa Di Brunello Di Montalcino	2 cl	8,00
Grappa Amarone Ca dei Frati	2 cl	9,50
Grappa Lugana Ca dei Frati	2 cl	7,50

digestivo

Spirituosen Spirits

Brände & Geist Brandies	2 cl	5,50
Kirschbrand Selection Marille Selection Williams-Christ Selection Zwetschgenbrand Barrique Waldler Original Noblesse		
Linie Aquavit Malteser Kreuz	2 cl 2 cl	3,20 3,20
Liköre Liqueurs	4 cl	5,50
Bols Maraschino Disaronno Amaretto Molinari Sambuca extra Averna Amaro Siciliano Ramazzotti Amaro Fernet Branca Branca Menta Limoncello Bailey's		

spiriti

Wasser Water

San Pellegrino	25 cl 75 cl	3,10 9,00
Acqua Panna	25 cl 75 cl	3,10 9,00

Softgetränke Soft drinks

Pepsi Cola	33 cl	3,90
Pepsi Cola light ^{1,8,10}	33 cl	3,90
Mirinda ^{1,2}	33 cl	3,90
Seven Up ²	33 cl	3,90
Kraftmalz	33 cl	3,70
Bitter Lemon ⁹	20 cl	3,20
Tonic Water ⁹	20 cl	3,20
Ginger Ale	20 cl	3,20
Rauch Säfte / Juice	20 cl	3,50
Saftschorlen	20 cl	3,50
Juice spritzer		

soft drink

Heißgetränke Hot drinks

Café Crème	4,50
Latte Macchiato	5,00
Heiße Schokolade Hot chocolate	5,00
Espresso	4,00
Doppelter Espresso Double	5,00
Cappuccino	5,00
Milchkaffee Coffee with milk	5,00
Glas Dallmayr Tee	4,90
Verschiedene Sorten Cup Dallmayr Tee (different sorts)	



Alle Preise in Euro und inklusive 19 % Mehrwertsteuer.
All prices in Euros and including 19% VAT