

Antipasti

Burrata con pomodori alla bruschetta e chips di pane ^{a,e,g,i,o} Junger Burrata mit Bruschetta-Tomatensalat und Brotchips Burrata with bruschetta tomato salad and bread chips	13,50
Vitello Tonnato ^{a,e,g,d,j,o} Vitello Tonnato mit Rucola, Paprika, Oliven und Karpfern Vitello Tonnato with rocket, peppers, olive and capers	18,50
Tagliata di manzo ^{a,c,e,g,j,l,o} Tagliata vom Weiderind mit geschmolzener Tomate und Pinienkernpesto Tagliata of pasture-fed beef with melted tomato and pine nut pesto	18,50
Tartare di verdure mediterranee ^{a,c,e,g,j,l,o} Mediterranes Gemüsetatar mit lauwarmen Taleggio-Schaum, Frühlingskräutern und gerösteten Cashewkernen Mediterranean vegetable tartar with Taleggio foam, Spring herbs and roasted cashew nuts	16,50
Capesanta con asparagi verdi ^{a,b,d,e,g,h,i,j,l,o} Jakobsmuschel mit Cannellini-Bohnen, grünem Spargel und Tomate Scallops with cannellini beans, green asparagus and tomato	20,50
Antipasti misti „O'Vino“ per 2 persone ^{a,b,c,d,e,g,h,j,o} Antipasti-Variation für 2 Personen: eingelegte Garnele, Vitello Tonnato, Burrata, gefüllte Paprika, Taleggio, Parmesan, Bruschetta-Tomatensalat, Parmaschinken und Olive Mixed appetizers "O'Vino" for 2 people - with marinated prawns, vitello tonnato, Burrata, stuffed peppers, Taleggio, Parmesan, bruschetta tomato salad, Parma ham and olive	35,50

in antipasto

Fleisch und Fisch Meat and fish

Lasagne al forno con filetto di manzo da pascolo ^{a,c,e,g,h,i,l,o} Gebackene Lasagne mit Weiderind-Filet auf Barolojus mit in Lardo gegarte Gartenkarotte und Erbsen Baked lasagne with fillet of pasture-fed beef on Barolo jus with garden carrot and peas cooked in lardo	36,50
Carreè d'agnello arrosto ^{c,e,g,i,l} Rosa gebratener Lammrücken auf Thymianjus mit Ratatouille und römischen Nocken Pink roasted saddle of lamb, thyme jus with ratatouille and Roman dumplings	28,50
Lombo di maiale ^{a,c,e,g,h,i,l,o} Spanferkelrücken mit Oliven-Zitronenkruste, cremige sardische Fregola und glasiertem Frühlingsgemüse Pork loin with olive and lemon crust, creamy Sardinian fregola and glazed Spring vegetables	26,50
Triglia fritta ^{c,d,e,g,h,i,l} Gebratene Meerbarbe auf Bohnen-Lauch-Cassoulet, Fondantkartoffeln und Estragon-Mayonnaise Roasted mullet on bean and leek cassoulet, fondant potatoes and tarragon mayonnaise	28,50

carne e pesce

Dessert

Sorbetto al lampone e gelato alla vaniglia ^{a,c,e,g,o} Himbeersorbet und Vanilleeis mit Joghurt, Nüssen und Minze Raspberry sorbet and vanilla ice cream with yoghurt, nuts and mint	9,50
Macaron al caramello caldo ^{a,c,e,g,l,o} Warmer Karamell-Macaron mit Erdbeeren, Ricotta-Eis und Limoncello Warm caramel macaron with strawberries, ricotta ice cream and Limoncello	9,50
Tartufo ^{a,c,g,l,o} Italienische Eisspezialität - Italian ice cream speciality	7,50
Zabaione ^{c,e,g,l} Weinschaumcreme mit Erdbeer-Rhabarberagout und Vanille-Eis Zabaglione with strawberry and rhubarb ragout and vanilla ice cream	12,50

dolci

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. There are people who love pizza. And there are Neapolitans. Our pizza dough is made according to the Neapolitan recipe. Pizza from Naples is also known as "the real thing" or "the mother of pizza". The Neapolitans take the creation very seriously, and so do we. Crispy on the outside, soft and juicy on the inside. Baked in a stone oven with real Buffalo Mozzarella and sauce made from San Marzano tomatoes.

Napoli ^{a,g,o} Mozzarella, Tomaten und Basilikum Mozzarella, tomatoes and basil	13,50
Palermo ^{a,d,g,o,2} frischer Thunfisch, Mozzarella, Oliven und rote Zwiebeln fresh tuna, Mozzarella, olives and red onions	19,50
Calabria ^{a,g,o,2} scharfe Salami, Mozzarella und Tomaten Spicy salami, mozzarella and tomatoes	15,50
Toscana ^{a,g,o} Mozzarella, Tomaten, Feigensenf und Prosciutto Mozzarella, tomatoes, fig mustard and Prosciutto	15,50
Tirol ^{a,g,o} Schinken, Salami, Bergkäse, Pilze und Tomaten Ham, salami, Mountain cheese, mushrooms and tomatoes	15,50
O'Vino ^{a,d,g,j,o} Garnelen, Parmaschinken, Knoblauch und Rucola Prawns, Parma ham, garlic and rocket	19,50
Pane Pizza ^{a,e,g,o} Pizzabrot mit grünem Spargel, Kirschtomaten und Trüffel-Honig Pizza bread with green asparagus, cherry tomatoes and Truffle honey	16,50

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

pizza

Suppen Soups

Essenza di manzo da pascolo con ravioli ^{a,c,e,g,i,l,o} Essenz vom Weiderind mit Ravioli, Wurzelgemüse und Frühlingskräutern Essence of pasture-fed beef with ravioli, root vegetables and Spring herbs	8,50
Zuppa di spuma di aglio orsino con coda di gambero ^{b,g,i,l} Bärlauchschaumsüppchen mit Flusskrebsschwänzen Wild garlic foam soup with crayfish tails	9,50

zuppa

Pasta

Linguine aglio e olio (scharf) ^{a,g,l,o} Linguine mit Knoblauch, Chili, Paprika, Kirschtomate und Olivenöl Linguine (spicy) with garlic, chili, bell pepper, cherry tomato and olive oil	14,50
Con vongole mit Venusmuscheln with clams	+8,50
Linguine al pesto di aglio orsino ^{a,e,g,l,o} Linguine mit Bärlauchpesto, Kirschtomaten und Burrata Linguine with wild garlic pesto, cherry tomatoes and Burrata	17,50
Fettuccine alla Puttanesca ^{a,c,d,g,i,o} Fettuccine mit Tomaten, Spargel, Oliven, Sardellen und Kapern Fettuccine Puttanesca with tomatoes, asparagus, olives, anchovies and capers	18,50
Rigatoni al sugo di pesce con pomodoro ^{a,d,g,l,o} Rigatoni mit tomatisiertem Fischsud, gezupften Edel-Fischen, Fenchel und Spinat Rigatoni with tomato based fish stock, pulled fish, fennel and spinach	22,50

Unsere Pasta wird al dente, mit Parmesan und Basilikum serviert.
Auf Wunsch servieren wir unsere Pasta mit Burrata.
Our pasta is served al dente, with Parmesan and basil.
On request, we serve our pasta with Burrata.

pasta

O'Vino
cucina italiana

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

Spritzige Aperitivi

Kalamansi Spritz Kalamansilikör, Prosecco, Soda	10,00
Amaro Spritz Don Pasquale Aperitivo, Prosecco, Soda	10,00
Limoncello Spritz Don Pasquale Limoncello, Prosecco, Soda	10,00
Purple Rain Don Pasquale Limoncello, Tonic Water, Blütentee	10,00
Wildberry Spritz Don Pasquale Aperitivo, Prosecco, Wildberry Limonade	10,00

Nuovo Peroni Biercocktails

Aper-oni Aperol, Peroni	11,00
Peroni-Negroni Gin, Vermut, Campari, Angostura, Peroni	11,00
Basil-Peroni Peroni, Basilikum, Pfeffer	11,00

Classic Aperitivi

Martini Extra Dry, Ross, Bianco	6,00
Sherry Fino	6,00
Crodino	6,00
San Bitter	6,00
Prosecco Bosco di Gica DOCG Valdobbiadene Weingut Adami, Venetien, Italien	10 cl 7,00 75 cl 38,00
Crémant Bouvet Ladubay Cuvée Tresor Loire, Frankreich	10 cl 9,00 75 cl 52,00
Crémant Bouvet Ladubay Excellence Brut, rosé Loire, Frankreich	10 cl 9,50 75 cl 53,00

Bier Beer

Bier vom Fass Draft beer

Finsterwalder Pils	30 cl 3,40 50 cl 5,20
Schöfferhofer Weizen hell	30 cl 3,40 50 cl 5,20
Märkischer Landmann	30 cl 3,00 50 cl 4,50

Flaschenbiere Bottled beer

Berliner Weiße ^{1,2}	33 cl 3,30
Schöfferhofer Weizen dunkel	50 cl 4,90
Kristallweizen	50 cl 4,90
Weizen alkoholfrei non alcohol	50 cl 4,90
Clausthaler alkoholfrei non alcohol	33 cl 3,60

aperitivi

biera

Weißweine White wine

I Frati „Lugana“ ⁹	20 cl 9,50 75 cl 35,50
Weingut Cà Dei Frati Lombardei, Italien	
Chardonnay ⁹	20 cl 9,00 75 cl 34,00
Weingut Peter Michel Nahe, Deutschland	
Hattenheim Riesling ⁹	20 cl 9,00 75 cl 34,00
Weingut Kaufmann Rheingau, Deutschland	
Pinot Grigio ⁹	20 cl 9,00 75 cl 34,00
Weingut Peter Zemmer Alto Adige, Italien	
Weissburgunder ⁹	20 cl 9,00 75 cl 34,00
Weingut Peter Michel Nahe, Deutschland	

Roséweine Rose wine

Coté Levant Rosé	75 cl 29,00
Weingut Le Novi Rhône, Frankreich	
Rosa Dei Frati ⁹	20 cl 9,50 75 cl 38,50 150 cl 84,00 300 cl 251,00
Weingut Cà Dei Frati Lombardei, Italien	
Pinot Grigio Ramato	75 cl 36,50
Conte Brandolini d'Adda, Friaul	
Rotling ⁹	20 cl 9,00 75 cl 34,00
Weingut Peter Michel Nahe, Deutschland	
Muli	75 cl 31,00
Weingut Peter Michel Nahe, Deutschland	

Rotweine Red wine

Valpolicella Ripasso ⁹ Superior	20 cl 9,00 75 cl 34,00
Weingut Sartori Venetien, Italien	
Imprint Primitivo ⁹ Appassito	20 cl 9,00 75 cl 34,00
Weingut A mano Apulien, Italien	
Negroamaro Puglia IGT ⁹	20 cl 9,00 75 cl 34,00
Weingut A mano Apulien, Italien	
Chianti Classico DOCG ⁹	20 cl 9,00 75 cl 34,00
Weingut Borgo Scopeto Toskana, Italien	

Digestif

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

Softgetränke Soft drinks

Pepsi Cola	33 cl 3,90
Pepsi Cola Zero ^{1,8,10}	33 cl 3,90
Schwip Schwap Orange ^{1,2}	33 cl 3,90
Seven Up ²	33 cl 3,90
Malzbier	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	

Wasser Water

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

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 3,20 2 cl 3,20
Liköre Liqueurs	4 cl 5,50
Disaronno Amaretto Molinari Sambuca extra Averna Amaro Siciliano Ramazzotti Amaro Fernet Branca Branca Menta Limoncello Bailey's	

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 DallmayrTee (different sorts)	

Allergene / Allergens

- | | |
|---|---|
| a) Glutenhaltiges Getreide
Cereals containing gluten | 1) mit Konservierungsstoff
with preservative |
| b) Krebstiere * / crustaceans* | 2) mit Farbstoff / with colorant |
| c) Eier * / eggs * | 3) mit Antioxidationsmittel
with antioxidants |
| d) Fische * / fish * | 4) mit Süßungsmittel Saccharin
with sweetener saccharin |
| e) Erdnüsse * / peanuts * | 5) mit Süßungsmittel Cyclamat
with sweetener cyclamate |
| f) Soja(bohnen) * / soy beans * | 6) mit Süßungsmittel Aspartam,
enth. Phenylalaninquelle
with sweetener aspartame, |
| g) Milch *, Laktose / milk *, lactose | contains phenylalanine source |
| h) Schalenfrüchte, Hülsenfrüchte
nuts, legumes | 7) mit Süßungsmittel Acesulfam
with acesulfame sweetener |
| i) Sellerie* / celery* | 8) mit Phosphat / with phosphate |
| j) Senf * / mustard * | 9) geschwefelt / sulphurized |
| k) Sesamsamen * / sesame seeds * | 10) chininhaltig / contains quinine |
| l) Schwefeldioxid, Sulphite
Sulfur dioxide, Sulphites | 11) koffeinhaltig
ontaining caffeine |
| m) Weichtiere * / molluscs | 12) mit Geschmacksverstärker
with flavor enhancer |
| n) Lupinen * / lupins * | 13) geschwärzt / blackened |
| o) Weizen und Weizenerzeugnisse
wheat and wheat products | 14) gewachst / waxed |
| *und daraus gewonnene
Erzeugnisse
and products obtained therefrom | 15) gentechnisch verändert
genetically modified |



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