

Antipasti

Burrata ^{a,e,g,i,o} mit Bruschetta-Tomatensalat und Brotchips Burrata with bruschetta tomato salad and bread chips	12,50
Vitello Tonnato ^{a,e,g,d,j,o} mit Rucola, Paprika, Olive und Karpfern Vitello Tonnato with rocket, peppers, olive and capers	18,50
Carpaccio di Manzo ^{a,c,e,g,j,o} Carpaccio vom Rind mit Trüffelcreme, Pesto und Rucola Beef carpaccio with Truffle cream, pesto and rocket	17,50
Salmone affumicato ^{a,d,e,g,j,o} Lachs aus dem Buchenrauch mit roter Beete, Meerrettich, Feldsalat und Amalfi-Zitronen-Trüffeldressing Beechwood smoked salmon with beet, horseradish, lamb's lettuce and Amalfi lemon truffle dressing	16,50
Antipasti misti „O'Vino“ für 2 Personen ^{a,b,c,d,e,g,h,j,o} eingelegte Garnele, Vitello Tonnato, Burrata, gefüllte Paprika, Kräuteroliven, Borettane-Zwiebeln, gegrilltes Gemüse, Taleggio, Parmaschinken und Salami Mixed appetizers "O'Vino" for 2 people - with marinated prawns, vitello tonnato, Burrata, stuffed peppers, herb olives, Borettane onions, grilled vegetables, Taleggio, Parma ham and salami	pro Person 17,50
1 kg Gamberi in padella ^{a,b,e,g,j,o} 1 kg gebratene Garnelen mit Aioli, Focaccia und Prosecco Flat für 2 Personen 1 kg fried prawns with aioli, focaccia and Prosecco Flat for 2 people	69,00

in antipasto

Fleisch und Fisch

Cotoletta alla milanese di maiale Duroc ^{a,c,e,g,l,o} Kotelette nach Milanese Art vom Duroc Schwein mit Tomaten-Linguine, Basilikum und Zitrone Cutlet Milanese style from Duroc pork with tomato linguine, basil and lemon	24,50
Stinco di agnello brasato alla Toscana ^{a,c,e,g,i,l,o} Geschmorte Lammhaxe nach Toscana Art mit tomatisiertem Gemüse, Gewürzpesto und cremiger Polenta Braised lamb shank Toscana style whit tomated vegetables, spice pesto and creamy polenta	26,50
Fesa di manzo alla chef ^{e,g,i,j} Rumpsteak nach Küchenchef Art, 250g Weiderind mit Basilikum-Sauerrahm, Kräutersalat und Backkartoffel 250g pasture beef with basil-sour cream, herb salad and baked potato	32,50
Orata intera frita ^{d,e,g,i,l} Im Ganzen gebratene Dorade mit Gorgonzola-Spinat und Amalfi-Zitronen-Kartoffeln Whole roasted sea bream with Gorgonzola spinach and Amalfi lemon potatoes	28,50

carne e pesce

Dessert

Zeppole di San Giuseppe ^{a,c,e,g,h,l,o} Gebackene Kartoffelkrapfen mit Zimt-Zucker, Pistaziencreme und Mandarinensorbet Baked potato fritters with cinnamon-sugar, pistachio creme and mandarin sorbet	9,50
Valrhona Dulcey Blond ^{a,c,e,g,h,l,o} Karamellschokolade mit Pflaume, Nuß und Tonkabohneneis Caramel chocolate with plum, nut and tonka bean ice cream	9,50
Tartufo ^{a,c,g,l,o} Italienische Eisspezialität - Italian ice cream speciality	7,50
Selezione di formaggi ^{a,e,g,j,o} Italienische Käseauswahl mit Feigen, Nüssen, Birne, Butter und Brotspezialitäten Italian cheese selection for 2 with figs, nuts, pear, butter and bread specialties	19,50

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} Burrata, Tomaten und Basilikum Burrata, tomatoes and basil	13,50
Palermo ^{a,g,o,1,2,d} Ziegenkäse, Tomaten, Paprika, Oliven, rote Zwiebeln und Spinat Goat cheese, tomatoes, bell peppers, olives, red onions and spinach	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

pizza

Tartufo „Bianco“ ^{a,e,g,o} Stracciatella, Parmesan, Trüffelcreme, Tiroler Speck und gehobelter Trüffel Stracciatella, Parmesan, Truffle cream, Tyrolean bacon and sliced Truffle	24,50
--	-------

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

Suppen

Brodo di funghi ^{a,e,g,l,o} Waldpilzessenz mit Piemonteser Plin und Sauerrahm Wild mushroom essence with Piedmontese plin and sour cream	8,50
Vellutata di patate ^{g,j,l} Cremiges Kartoffelschaumsüppchen mit Tiroler Speck und Balsamicozwiebeln Creamed potato soup with Tyrolean bacon and Balsamic onions	6,50
Auf Wunsch mit Trüffel. On request with Truffle.	13,50

suppa

Pasta

Linguine aglio e olio (scharf) ^{a,g,l,o} mit Knoblauch, Chili, Paprika, Kirschtomate und Olivenöl Linguine aglio e olio (spicy) with garlic, chili, bell pepper, cherry tomato and olive oil	14,50
Linguine Genovese ^{a,g,e,l,o,g,h} mit Basilikumpesto und Kirschtomaten und Burrata Linguine Genovese with basil pesto, cherry tomatoes and Burrata	16,50
Tagliatelle „Gamberi“ ^{a,b,g,e,l,o,h} mit gebratenen Garnelen im Krustentierschaum mit Basilikum und Parmesan Tagliatelle „Gamberi“ with fried prawns in crustacean foam with basil and Parmesan	22,50
Tagliatelle nella forma Di parmigiano ^{a,g,l,o,h} Tagliatelle aus dem Parmesanlaib in Sauvignon Blanc-Butter mit Trüffel Tagliatelle from the parmesan loaf in Sauvignon Blanc butter with truffle	22,50

pasta

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.

O'Vino
cucina italiana

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

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
Sherry Fino Speziell gereifter und im Solera Verfahren ausgebauter Weißwein aus Andalusien. Specially matured white wine from Andalusia. Matured using the solera method.	5 cl	5,50
Crodino – alkoholfrei ⁵ non alcoholic Extrakt aus einem Mix von Aufgüssen aus verschiedenen destillierten Kräutern, Pflanzen, Wurzeln sowie Orangenfrucht- stückchen. Extract from a mix of infusions various distilled herbs, plants, roots and orange fruit pieces.	4 cl	6,00
Sanbitter - alkoholfrei ¹⁵ non alcoholic Komposition aus Zitrusfrüchten und ausgesuchten Alpenkräutern. Composition of citrus fruits and selected alpine herbs.	10 cl	5,00
<hr/>		
...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
<hr/>		
Flaschenbiere Bottled beer		
Berliner Weiße ^{1,2}	33 cl	3,30
Märkischer Landmann	50 cl	4,50
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

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
<hr/>		
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

in vino

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

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
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 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		

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 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,
contains phenylalanine source |
| g) Milch *, Laktose / milk *, lactose | 7) mit Süßungsmittel Acesulfam
with acesulfame sweetener |
| h) Schalenfrüchte, Hülsenfrüchte
nuts, legumes | 8) mit Phosphat / with phosphate |
| i) Sellerie* / celery* | 9) geschwefelt / sulphurized |
| j) Senf * / mustard * | 10) chininhaltig / contains quinine |
| k) Sesamsamen * / sesame seeds * | 11) koffeinhaltig
ontaining caffeine |
| l) Schwefeldioxid, Sulphite
Sulfur dioxide, Sulphites | 12) mit Geschmacksverstärker
with flavor enhancer |
| m) Weichtiere * / molluscs | 13) geschwärzt / blackened |
| n) Lupinen * / lupins * | 14) gewachst / waxed |
| o) Weizen und Weizenerzeugnisse
wheat and wheat products | 15) gentechnisch verändert
genetically modified |

*und daraus gewonnene Erzeugnisse and products obtained therefrom

O'Vino

cucina italiana