

Speisekarte

Antipasti

Oliven-Ciabatta von Bäcker Gaues mit Aioli und Tomatenpesto	6,50
Bruschetta von knusprigem Maisbrot mit Knoblauch-Tomaten, Balsamico und Basilikum-Mayo	12,50
Burrata mit Bärlauch-Tomatensalat, Zitrone und Brotchips	14,50
Carpaccio al gambero rosso Carpaccio von der Rotgarnele mit gebratenem Rinderfilet, Spinat-Trüffelsalat, Limone und Aioli	32,50
Insalata di erbe Kräutersalat mit Amalfi-Zitronen, Spargel, Avocado und Nußcrunch	14,50
mit Lachstatar 100g	8,00
mit Burrata 125g	6,00
mit einer handvoll Garnelen	12,00

Antipasti misti „O' Vino“ für 2 Personen Eingelegte Garnele, Vitello tonnato, Bruschetta, Calamaretti, Burrata, Kräuteroliven, Borettane- Zwiebeln, gegrilltes Gemüse, Taleggio, Parma und Salami	32,50
---	-------

Suppen

Zuppa di aglio orsino e asparagi Spargel-Bärlauchsuppe mit Tomatenknusper	9,50
Brodetto di pesce Safran-Fischessenz mit Lachs und jungen Gemüse	11,50

Pasta

Casarecci al ragò bianco di coniglio mit weißem Kaninchenragout, Kapern und Spinat	18,50
Linguine mit Salsiccia, Pepperoni, Oliven, Paprika und Ziegenkäse	19,50
Tagliatelle al nero di seppia Schwarze Nudeln mit Tomaten, Burrata u nd grünem Spargel	24,50
Risotto allo zafferano Safranrisotto mit Erbsen, Lammfilet und Minze	26,50
Risotto di aglio onsino Bärlauchrisotto mit Chorizo und Jakobsmuschel	28,50

Pizza

Napoli Burrata, Tomaten und Basilikum	13,50
Palermo Ziegenkäse, Tomaten, Paprika, Oliven, rote Zwiebeln und Sardellen	15,50
Calabria scharfe Salami, Burrata und Tomaten	15,50
Toscana Burrata, Tomaten, Feigensenf und Prosciutto	15,50
Tirol Schinken, Salami, Burrata, Pilze und Tomaten	15,50
O'Vino „bianco“ Garnelen, Parmaschinken, Knoblauch und Rucola	19,50
Tartufo „bianco“ Burrata, Spinat, Bio-Ei und Trüffel	19,50

Unsere Pizzen werden mit Parmesan
und Basilikum serviert.

unsere O'Vino Klassiker

Carpaccio vom Rind mit Trüffelcreme, Pesto und Rucola	16,50
Vitello tonnato mit Rucola, Paprika, Oliven und Kapern	18,50
Linguine „Genovese“ mit Basilikumpesto und Parmesan	14,50
Linguine aglio e olio (scharf) Knoblauch, Chili, Paprika, Kirschtomaten und Olivenöl	14,50
Spaghetti Carbonara mit Pancetta, Bio-Eier und Pecorino	21,50

Dessert

Limoncello Creme mit Erdbeeren und Knusper	8,50
Espressomousse mit Milchschaum und Stracciatellaeis	7,00
Cannoli von Rhabarber und Biskuit mit Joghurteis und Passionsfrucht	8,50
Mascarpone mit Waldmeister und Himbeeren	7,50
Tartufo ^{a,c,g,l,o} Italienische Eisspezialität	7,50
Vanilleeis mit Espresso	6,50

Getränke (Auszug)

Aperitif

Martini Vermouth Bianco, Rosso, Extra Dry	5 cl	6,00
Campari Bitter Likör aus bitteren Kräutern, Rhabarber, Granatapfel, Gewürzen, Ginseng, Zitrusöl und Orangenschalen.	4 cl	6,00
Aperol Destillat aus Rhabarber, Chinarinde, gelbem Enzian, Bitterorange und aromati- schen Kräutern.	4 cl	6,00
Crodino – alkoholfrei Extrakt aus einem Mix von Aufgüssen aus verschiedenen destillierten Kräutern, Pflan- zen, Wurzeln sowie Orangenfruchtstückchen.	4 cl	6,00
Sanbitter - alkoholfrei Komposition aus Zitrusfrüchten und ausgesuchten Alpenkräutern.	10 cl	5,00

...spritzig

Aperol Sprizz Aperol, Prosecco, Soda		8,50
Hugo		8,50
Aperolino Aperol, Gin, Lime Juice, Prosecco		8,50
Kalamansi Sprizz 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

Bier

Bier vom Fass

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	3,40
	40 cl	4,20

Flaschenbiere

Berliner Weiße	33 cl	3,30
Schöfferhofer Weizen dunkel	50 cl	4,90
Kristallweizen	50 cl	4,90
Weizen alkoholfrei	50 cl	4,90
Clausthaler alkoholfrei	33 cl	3,60
Moretti Birra italenisches Bier	33 cl	3,90

offene Weine

Weiß

I Frati „Lugana“ Weingut Cà Dei Frati, Lombardei, Italien	20 cl 75 cl	9,50 38,50
Chardonnay Weingut Peter Michel, Nahe, Deutschland	20 cl 75 cl	7,50 28,50
Hattenheim Riesling Weingut Kaufmann, Rheingau, Deutschland	20 cl 75 cl	9,00 37,00
Pinot Grigio Weingut Peter Zemmer, Alto Adige, Italien	20 cl 75 cl	8,00 30,00

Weissburgunder

Weingut Peter Michel, Nahe, Deutschland	20 cl 75 cl	7,50 28,50
---	----------------	---------------

Rosé

Rosa Dei Frati Weingut Cà Dei Frati, Lombardei, Italien	20 cl 75 cl	9,50 38,50
--	----------------	---------------

Rotling

Weingut Peter Michel, Nahe, Deutschland	20 cl 75 cl	7,50 28,50
---	----------------	---------------

Rot

Valpolicella Ripasso Superior Weingut Sartori, Venetien, Italien	20 cl 75 cl	9,00 37,00
---	----------------	---------------

Imprint Primitivo Appassito

Weingut A mano Apulien, Italien	20 cl 75 cl	8,00 30,00
---------------------------------	----------------	---------------

Negroamaro Puglia IGT

Weingut A mano, Apulien, Italien	20 cl 75 cl	7,50 28,50
----------------------------------	----------------	---------------