

Vorspeisen

Pasta Fritta ^{a,c,g,j} mit Aioli, Tomatenpesto und Gurken-Knoblauch-Schmand	7,50
Caprese ^{a,g,j} junger Burrata mit Knoblauch-Tomatensalat und kleinem Grün	12,50
Vitello Tonnato ^{d,g,j} lauwarmes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce, Kapern, Paprika, Oliven und Brunnenkresse	14,00
Gebackener Pulpo und Garnele ^{a,b,d,g,j} im Gewürzmantel mit Aioli	13,50
Carpaccio vom Rinderfilet ^{a,e,g,i,j} mit Pesto, Pinienkernen, Parmesan ,Trüffel, Schmand und Kräutersalat	14,50
Parmaschinken ^{2,a,e,g,i,j,l} mit eingelegter Wassermelone Mastatafrüchten, Pecorino, dunklem Balsamico und Ruccola	13,50
Sizilianischer Salat ^{a,c,d,j,l} mit Amalfi-Zitrone, Spargel, Oliven und gebackenem Fisch	10,50
Antipasti per due ^{a,b,c,d,e,g,i,j,l} Vitello Tonnato, Burrata Caprese, Parmaschinken, eingelegte Wassermelone, gegrilltes Gemüse, gefüllte Paprika, Pulpo, Garnele, Taleggio, Kräuteroliven und Focaccia	29,50
Hausgemachtes Focaccia ^{2,a,c,g,j} mit Aioli und eingelegtem Schafskäse mit Oliven	4,50

primi piatti

Suppen

Minestrone O'Vino ^{a,g,i,j,l} mediterranes Gemüse in einem Tomatensud mit frischen Kräutern und gebackenem Burrata	14,50
Weißes Ragout vom Kaninchen ^{g,i,j,l} in Prosecco-Kapernsud mit Spargel, Morcheln, Möhren und Kartoffeln	16,50

zuppe

Pasta

Ossobuco ^{a,c,g,i,j,l} mit jungem Blattspinat , Safran ,Gartenkräuter und Tagliatelle	17,50
Spaghetti mit Pesto di Pomodoro ^{a,e,g,i,j,l} mit Pinienkernen, Basilikum, Kirschtomaten und Jakobsmuschelspieß	12,50
Linguine aglio e olio a la Chef ^{2,a,g,i,j,l} Pinienkerne, Basilikum, Kirschtomaten	18,50
Parmesan Gnocci ^{a,c,g,i,j,l} mit Blattspinat und Parmesansauce	12,50
Pappardelle ^{a,c,g,i,j,l} mit Taleggio-Ziegenkäsesauce, grünem Spargel und Zitrone	16,50

pasta

Pizza

Pizza Napoli ^{a,g} fruchtige Tomatensauce mit Mozzarella, Burrata und Olivenöl	13,50
Pizza Calabria ^{a,g} scharfe Salami mit fruchtiger Tomatensauce, Burrata und Olivenöl	15,00
Pizza Toskana ^{a,g,j} Prosciutto mit fruchtiger Tomatensauce, Mozzarella, Burrata, Olivenöl und Feigensenf	15,00
Pizza Tirol ^{a,g,j} Mailänder-Salami und Prosciutto mit Champignons, fruchtiger Tomatensauce, Mozzarella, Burrata und Olivenöl	15,00
Pizza Bologna ^{a,g,i,j} Bolognese mit Peperoni und Spiegelei	15,00
Pizza O'Vino ^{a,b,g} Parmaschinken mit Garnelen, fruchtiger Tomatensauce, Ruccola, Mozzarella, Burrata und Olivenöl	17,00
Pizza Umbria ^{a,d,g} Tomaten, Mozzarella, Spinat, Lachs und Gorgonzola	16,00
Pizza a la Chef ^{a,b,c,g} 300g Steak vom US-Rind mit Wildfang Riesen-Garnele, grünem Spargel, fruchtiger Tomatensauce, Mozzarella, Burrata und Olivenöl	52,50

pizza

Alle unsere Pasta und Pizzen werden mit Basilikum und
Parmesan serviert.

O'Vino Signature Platte ab 2 Personen

Mediterrane Gemüseauswahl mit
Meeresfrüchten, Fisch- und
Fleischspezialitäten
nach Tagesangebot

Dessert

Mascarpone-Joghurtcreme ^{a,e,g,2,1} mit karamellisierten Nüssen und Amarenakirschen	8,50
Tartufo ^{c,g,l}	7,50
Gelato O'Vino ^{a,c,g}	6,00
Torta di riso ^{a,c,g,l} mit marinierten Früchten	6,50
Petit fours (3 Stk.) ^{a,c,e,g,l}	4,50

dolci

a) Glutenhaltiges Getreide
b) Krebstiere *
c) Eier *
d) Fische *
e) Erdnüsse *
f) Soja(bohnen) *
g) Milch *, Laktose
h) Schalenfrüchte, Hülsenfrüchte

i) Sellerie*
j) Senf *
k) Sesamsamen *
l) Schwefeldioxid, Sulphite, Lupinen *
m) Weichtiere *
n) Weichtiere*
o) Weizen und Weizenerzeugnisse
*und daraus gewonnene Erzeugnisse

1) mit Konservierungsstoff
2) mit Farbstoff
3) mit Antioxidationsmittel
4) mit Süßungsmittel Saccharin
5) mit Süßungsmittel Cyclamat
6) mit Süßungsmittel Aspartam,
enth. Phenylalaninquelle
7) mit Süßungsmittel Acesulfam

8) mit Phosphat
9) geschwefelt
10) chininhaltig
11) koffeinhaltig
12) mit Geschmacksverstärker
13) geschwärzt
14) gewachst
15) gentechnisch verändert

Allergene

Alle Speisen auch
zum Mitnehmen!

O'Vino
cucina italiana

Alle Preise in Euro und inklusive 19 % Mehrwertsteuer.

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.	4 cl	6,00
Aperol ^{1,5,9} Destillat aus Rhabarber, Chinarinde, gelbem Enzian, Bitterorange und aromatischen Kräutern.	4 cl	6,00
Crodino – alkoholfrei ⁵ Extrakt aus einem Mix von Aufgüssen aus verschiedenen destillierten Kräutern, Pflanzen, Wurzeln sowie süßen und bitteren Orangenfruchtstückchen.	4 cl	6,00
Sanbittèr - alkoholfrei ¹⁵ mit Pesto, Pinienkernen, Parmesan, Trüffel, Schmand und Kräutersalat	10 cl	5,00

...spritzig

Aperol Sprizz ^{1,5,9} Aperol, Prosecco, Soda		8,50
Aperolino ^{1,5,9} Aperol, Gin, Lime Juice, Prosecco		8,50
Kalamansi Sprizz ⁵ Kalamansilikör, Prosecco, Soda		10,50
Negroni Campari, Vermouth Rosso, Gin, Soda		8,50

...prickelnd

Prosecco Valdobbiadene, DOCG, Bosco di Gica, Adami, Venetien	10 cl	6,50
Crémant Bouvet Tresor	10 cl	8,50
	75 cl	48,00
Crémant Bouvet Excellence rosé	10 cl	7,50
	75 cl	39,00

Bier

...frisch 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 ^{1,2}	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
Peroni Nastro Azzurro	33 cl	3,90
Moretti Birra	33 cl	3,90
Moretti Birra alkoholfrei	33 cl	3,90
Neuzeller Bock	50 cl	4,90
Kirschbier	50 cl	4,90
Schwarzer Abt	50 cl	4,90

offene Weine

Weiß

Gavi di Gavi Rolona DOCG Castellari Bergaglio, Gavi, Piemont, Italien	20 cl	9,00
	75 cl	30,00
Chardonnay Weingut Peter Michel, Nahe, Deutschland	20 cl	8,50
	75 cl	29,50
Grauburgunder Castellari Bergaglio, Gavi, Piemont, Italien	20 cl	8,00
	75 cl	28,00
Riesling Weingut Dr. V. Bassemann, Jordan/Pfalz, Deutschland	20 cl	8,00
	75 cl	28,00
Weissburgunder Weingut Peter Michel, Nahe, Deutschland	20 cl	8,00
	75 cl	28,00

Rosé

Cuvée Rosato A Mano, Apulien, Italien	20 cl	8,50
	75 cl	29,50
Rotling Weingut Peter Michel, Nahe, Deutschland	20 cl	8,00
	75 cl	28,00

Rot

Primitivo Appassito „Imprint“ A Mano, Apulien, Italien	20 cl	8,00
	75 cl	28,00
Merlot Conte Brandolini, DOC, Friaul, BIO, Italien	20 cl	9,00
	75 cl	30,00
Cuvée "Pas de Deux" Weingut Matthias Gaul, Pfalz, Deutschland	20 cl	8,00
	75 cl	28,00

Digestif

Grappa

Po' Di Poli Grappa Secca Merlot & Morbida Moscato	2 cl	5,50
Poli Grappa Sarpa di Poli, Cabernet & Merlot	2 cl	5,50
Pojer & Sandri Grappa Chardonnay	2 cl	5,50

Brände & Geist

Unterthurner: Kirschbrand Selection Marille Selection Williams-Christ Selection Zwetschgenbrand Barrique Waldler Original Noblesse	2 cl	5,50
---	------	------

Liköre

Bols Maraschino Disaronno Amaretto Molinari Sambuca extra Averna Amaro Siciliano Ramazzotti Amaro Fernet Branca Branca Menta Limoncello	4 cl	5,50
--	------	------

Wasser

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

Softgetränke

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
Apfelschorle	20 cl	3,50
Kraftmalz	33 cl	3,70
Neuzeller Himmelspforte ¹	50 cl	4,90
Thomas Henry	20 cl	3,20
Bitter Lemon ⁹	20 cl	3,20
Tonic Water ⁹	20 cl	3,20
Ginger Ale	20 cl	3,20
Bauer Säfte	20 cl	3,50

Heißgetränke

Café Crème	4,00
Latte Macchiato	4,50
heiße Schokolade	4,50
Entkoffeinierter Kaffee	3,50
Espresso	3,50
Doppelter Espresso	4,50
Cappuccino	4,50
Milchkaffee	4,50
Glas DallmayrTee Verschiedene Sorten	4,90

Sie haben Fragen
oder Wünsche?

Sprechen Sie
uns gern an!

cucina italiana

Alle Preise in Euro und inklusive 19 % Mehrwertsteuer.