

Antipasti

Oliven-Ciabatta von Bäcker Gaues ^{a,g,o,e} mit Aioli und Tomatenpesto	6,00
Karamellisierter Ziegenkäse ^{a,g,j,a} mit grüner Tomate und Feige	13,50
Gebackene Garnele und Pulpo ^{a,e,g,m,a} mit Limoncello-Pepperoni-Dip	18,50
Crudo di tonno Marinato ^{a,d,g,j,a} Roh marinierter Thunfisch mit Holunder, Chili, gebeizter Melone und Basilikum	19,50
Carpaccio vom Rind ^{a,e,g,j,a} mit Trüffelcreme, Pesto und Ruccola	16,50
Burrata ^{a,g,j,a} mit Bruschetta-Tomatensalat und Brotchips	13,50
Tatar vom Kalb ^{a,g,j,o} mit Limonen-Basilikumsorbet und Kräutersalat	17,50
Antipasti misti „O' Vino“ für 2 Personen ^{a,b,d,e,g,j,l,o} Eingelegte Garnele, Tatar, Thunfisch, Burrata, gefüllte Paprika, Kräuteroliven, Borettane-Zwiebeln, gegrilltes Gemüse, Taleggio, Parma, Salami	32,50

antipasto

Suppen

Geeiste Paprika-Tomatensuppe ^{b,g,j} mit Flusskrebs und Zitronenschaum	8,50
Safran-Buttertee ^{b,d,g,i,j,a} mit Rauchaal-Graupen, Spinat und gebackenem Fisch	11,50

suppa

Pasta

Linguine aglio e olio (scharf) ^{a,g,l,o} mit Knoblauch, Chili, Paprika, Kirschtomate und Olivenöl	13,50
Linguine pomodoro ^{a,g,o} mit Tomatenpesto und Burrata im Ganzen	14,50
Maritati ^{a,g,i,j,l,o} mit Kaninchen im Safran-Barolosud und Spinat	17,50
Mafaldine mit geräuchertem Heilbutt ^{a,d,g,i,o,h} Schwertbohne und schwarzen Reis	18,50
Gnocchi in Parmesansauce ^{a,c,g,i,o} mit Spinat	13,50
Casarecci ^{a,b,g,i,a} mit Panchetta, Garnelenragout, Zitrone, Walnuß und grünem Spargel	19,50
Spaghetti „Genovese“ ^{a,e,g,i,j,o} mit Pesto Tomate, Ruccola und scharfer Salsiccia	15,50

pasta

Unsere Pasta wird al dente und
mit Parmesan und Basilikum serviert.

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. Die folgenden Variationen haben wir für Sie zusammengestellt.

Napoli ^{a,g,o} Burrata, Tomaten und Basilikum	14,50
Palermo ^{a,g,o,1,2} Ziegenkäse, Paprika, Oliven und rote Zwiebeln	16,50
Calabria ^{a,g,o,2} Burrata, Tomaten und scharfe Salami	16,50
Toscana ^{a,g,o} Burrata, Feigensenf und Prosciutto	16,50
Umbria ^{a,d,g,o} Burrata, Tomaten, Thunfisch, rote Zwiebel, Olive und Paprika	18,00
Tirol ^{a,d,g,o} Schinken, Salami, Burrata, Pilze und Tomaten	16,50
O'Vino ^{a,d,g,j,o} Garnelen, Parmaschinken, Knoblauch und Ruccola	19,50
Tartufo ^{a,c,g,o} Burrata, Spinat, Bio-Ei und Trüffel	19,50
Pizza a la Chef ^{a,b,g,o} 300g Steak vom US-Rind mit Wildfang-Riesengarnele, grünem Spargel, fruchtiger Tomatensauce, Mozzarella, Burrata und Olivenöl	52,50

pizza

Unsere Pizzen werden mit Parmesan und Basilikum serviert.

„Eines Tages werde ich nach Neapel
zurückkehren, weil es meine Heimat ist,
die ich liebe. Aber nicht, um zu singen,
sondern um Pizza zu essen.“

Enrico Caruso (1873-1921)

Dessert

Weißer Schokolade ^{a,c,e,g,o} mit Stachelbeere und Kirsche	8,50
Mascarpone ^{a,g,l} mit Limoncello, Erdbeeren und Cantuccini	7,00
Zabaione ^{c,l} mit Beeren und Vanille-Eis	9,50
Aprikosentarte ^{a,c,g,e,o} mit Joghurt-Eis	9,50
Tartufo ^{a,c,g,l,o}	7,50

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) Lupinen *
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 5 cl 6,00
Bianco, Rosso, Extra Dry

Campari Bitter⁵ 4 cl 6,00
Likör aus bitteren Kräutern, Rhabarber, Granatapfel, Gewürzen, Ginseng, Zitrusöl und Orangenschalen.

Aperol^{1,5,9} 4 cl 6,00
Destillat aus Rhabarber, Chinarinde, gelbem Enzian, Bitterorange und aromatischen Kräutern.

Crodino - alkoholfrei⁵ 4 cl 6,00
Extrakt aus einem Mix von Aufgüssen aus verschiedenen destillierten Kräutern, Pflanzen, Wurzeln sowie süßen und bitteren Orangenfruchtstückchen.

Sanbitter - alkoholfrei¹⁵ 10 cl 5,00
Komposition aus Zitrusfrüchten und ausgesuchten Alpenkräutern.

...spritzig

Aperol Sprizz^{1,5,9} 8,50
Aperol, Prosecco, Soda

Hugo^{1,5,9} 8,50

Aperolino^{1,5,9} 8,50
Aperol, Gin, Lime Juice, Prosecco

Kalamansi Sprizz⁵ 10,50
Kalamansilikör, Prosecco, Soda

Limoncello Sprizz 10,50

Negroni 8,50
Campari, Vermouth Rosso, Gin, Soda

...prickelnd

Le Contesse Conegliano 10 cl 6,50
Valdobbiadene
Vino Frizzante, Venetien, Italien

Crémant Bouvet Ladubay 10 cl 8,50
Réserve de la Famille 75 cl 48,00
Loire, Frankreich

Crémant Bouvet Réserve de la 10 cl 9,50
Famille Cuvée du Trophée Rosé 75 cl 49,50
Loire, Frankreich

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

Moretti Birra 33 cl 3,90

offene Weine

Weiß

Bianco Toscana IGT 20 cl 8,50
Weingut Borgo Scopeto, 75 cl 29,50
Toskana, Italien

Chardonnay 20 cl 8,50
Weingut Peter Michel, Nahe, 75 cl 29,50
Deutschland

Riesling Blauschiefer 20 cl 9,50
Weingut Markus Molitor, Mosel, 75 cl 31,00
Deutschland

Pinot Grigio Friuli DOC 20 cl 9,00
San Simone, Venetien, Italien 75 cl 30,00

Weissburgunder 20 cl 8,00
Weingut Peter Michel, Nahe, 75 cl 28,00
Deutschland

Rosé

Blafränkisch rosé 20 cl 8,00
Weingut Strehn, Burgenland, 75 cl 28,00
Österreich

Rotling 20 cl 8,00
Weingut Peter Michel, Nahe, 75 cl 28,00
Deutschland

Rot

Rosso Toscana IGT 20 cl 8,50
Weingut Borgo Scopeto, 75 cl 29,50
Toskana, Italien

Familia Primitivo Di 20 cl 8,50
Manduria DOP 75 cl 29,50
Weingut Aómani, Apulien, Italien

Disueri Nero d'Avola DOC 20 cl 9,00
Weingut Cusumano, Sizilien, 75 cl 30,00
Italien

Sangiovese Rosso 20 cl 9,00
Weingut Carparzo, Toskana, 75 cl 30,00
Italien

Digestif

Grappa

Po'Di Poli Grappa 2 cl 5,50
Secca Merlot & Morbida Moscato

Poli Grappa Sarpa di Poli, 2 cl 5,50
Cabernet & Merlot

Pojer & Sandri 2 cl 5,50
Grappa Chardonnay

Grappa Di Brunello 2 cl 8,00
Di Montalcino

Grappa Amarone 2 cl 12,50
Ca dei Frati

Grappa Lugana 2 cl 9,90
Ca dei Frati

Spirituosen

Brände & Geist 2 cl 5,50

Unterthurner:
Kirschbrand Selection
Marille Selection
Williams-Christ Selection
Zwetschgenbrand Barrique
Waldler Original Noblesse

Liköre 4 cl 5,50

Bols Maraschino
Disaronno Amaretto
Molinari Sambuca extra
Averna Amaro Siciliano
Ramazzotti Amaro
Fernet Branca
Branca Menta
Limoncello
Bailey's

Spirituosen

Linie Aquavit 2 cl 3,20
Malteser Kreuz 2 cl 3,20

Wasser 25 cl 3,10

San Pellegrino 75 cl 9,00
25 cl 3,10
Acqua Panna 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 Up² 33 cl 3,90
Kraftmalz 33 cl 3,70
Bitter Lemon⁹ 20 cl 3,20
Tonic Water⁹ 20 cl 3,20
Ginger Ale 20 cl 3,20
Rauch Säfte 20 cl 3,50
Saftschorlen 20 cl 3,50

Heißgetränke

Café Crème 4,50
Latte Macchiato 5,00
heiße Schokolade 5,00
Espresso 4,00
Doppelter Espresso 5,00
Cappuccino 5,00
Milchkaffee 5,00

Glas Dallmayr Tee 4,90
Verschiedene Sorten

in vino

aperitivo

digestivo

birra

spiriti

la birra

O'vino

cucina italiana

Alle Preise in Euro und inklusive 19 % Mehrwertsteuer.