

Antipasti

Hausgemachtes Foccacia ^{a,g,o,e} mit Aioli und eingelegtem Schafskäse mit Oliven	4,50
Insalata Mare con Aglio-Pane Pizza ^{a,b,d,j,m,o} Meeresfrüchtesalat von Pulpo und Garnele mit Knoblauch-Pizzabrot	13,50
Insalata „Carbonara“ ^{a,c,g,j,l,o} Feldsalat mit Parmesan-Ei-Schaum, Tiroler Speck, Schalotte und Knoblauch-Pizzabrot Auf Wunsch mit gehobeltem Trüffel je Gramm	12,50 2,50
Vitello tonnato ^{a,g,i,j,l,1,3,o} Hauchdünnes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce, Oliven und Kapern	13,50
Caprese Burrata ^{a,g,i,j,o,h} Burrata mit umbrischem Linsensalat, Panchetta, marinierten Kirschtomaten und Rosenkohl	12,50
Lauwarmer Tafelspitz ^{e,g,i,j,l,o} im Trüffelsud mit Basilikumcreme, Pilzen, Kürbis und Feldsalat	14,50
Carpaccio di manzo con midollo ^{a,e,g,j} Hauchdünnes Rindfleisch mit Pesto, Parmesan, Schalottenschmand, Champignons und Ruccola	13,50
Antipasti misti „O'Vino“ per due ^{a,b,d,e,g,i,j,o} Eingelegte Garnele, Vitello, Meeresfrüchtesalat, Burrata, gefüllte Paprika, Kräuteroliven, Borettane-Zwiebeln, gegrilltes Gemüse, Taleggio, Parma	29,50

antipasto

Suppen

Wildessenz ^{a,i,g,l} mit Triangoloni	8,50
Hummersuppe ^{a,b,d,e,g,i,j,o} mit Amalfi-Zitrone und Marsalashot	8,50

zuppa

Pasta

Linguine aglio e olio (scharf) ^{a,g,l,o} Linguine mit Knoblauch, Chili und Olivenöl	12,50
Casarecci ^{a,e,g,i,l,o} mit Wildragout, Rosenkohl, Kürbis und Pinienkernen	17,50
Flammierte Linguine ^{a,g,l,o} mit Trüffelsud aus dem Parmesanlaib	19,50
Gnocchi ^{a,c,g,i,l,o} mit sizilianischem Bohnenragout und Parmaschinken	16,50
Tagliatelle ^{a,c,g,d,o} mit Lachs, Knoblauchrahm und Spinat	24,50
Pasta a la Chef ^{a,b,c,d,e,g,i,j,l,m,o} Bucatini-Pasta mit Olivenöl, Butter und Meersalz wird separat serviert mit Tataki vom Thunfisch „Wild & Spicy“, wilder Brokkoli mit Pinienkernen, Iberico-Schinken, Jakobsmuschel mit Chorizo und Tomate, Burrata, Onsen-Ei und Trüffel	52,50

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.

pizza

Napoli ^{a,g,o} Büffelmozzarella, Tomaten und Basilikum	13,50
Palermo ^{a,g,o,1,3} Ziegenkäse, Paprika, Oliven und rote Zwiebeln	15,50
Calabria ^{a,g,o,2} Büffelmozzarella, Tomaten und scharfe Salami	15,50
Toskana ^{a,g,o} Büffelmozzarella, Feigensenf und Prosciutto	15,50
Umbria ^{a,d,g,o} Büffelmozzarella, Tomaten, Lachs, Gorgonzola, rote Zwiebeln	17,00
Tirol ^{a,d,g,o} Schinken, Salami, Burrata, Pilze und Tomaten	15,50
O'Vino ^{a,d,g,j,o} Garnelen, Parmaschinken, Knoblauch und Ruccola	17,50
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

Alle unsere Pasta und Pizzen werden mit Basilikum und Parmesan 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

Polenta-Mandelkuchen ^{a,c,g,o} mit Orange	7,00
Stracciatellacreme ^{c,g,a,o,l} mit Moscato-Kirschen	6,50
Schokoladen-Amarettini-Mousse ^{a,c,g,l,o} mit Limoncello-Äpfeln	8,50
Tartufo ^{a,c,g,l}	7,50
Formaggio selezione ^{a,e,g,o} Italienische Käseauswahl	12,50

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 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
Sanbitter - alkoholfrei ¹⁵ Komposition aus Zitrusfrüchten und ausgesuchten Alpenkräutern.	10 cl	5,00

...spritzig

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

...prickelnd

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

Bier

...frisch vom Fass

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

...Flaschenbiere

Berliner Weiße ^{1,2} Schöfferhofer	33 cl	3,30
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
Neuzeller Bock	50 cl	4,90
Kirschbier	50 cl	4,90
Schwarzer Abt	50 cl	4,90

aperitivo

birra

offene Weine

Weiß		
Gavi di Gavi Rolona DOCG Castellari Bergaglio, Gavi, Piemont, Italien	20 cl 75 cl	9,00 30,00
Chardonnay Weingut Peter Michel, Nahe, Deutschland	20 cl 75 cl	8,50 29,50
Grauburgunder Weingut Bischel, Rheinhessen, Deutschland	20 cl 75 cl	8,00 28,00
Riesling Spätlese Weingut Kallfelz, Mosel, Deutschland	20 cl 75 cl	9,00 30,00
Weissburgunder Weingut Peter Michel, Nahe, Deutschland	20 cl 75 cl	8,00 28,00
Rosé		
Cuvée Rosato A Mano, Apulien, Italien	20 cl 75 cl	8,50 29,50
Rotling Weingut Peter Michel, Nahe, Deutschland	20 cl 75 cl	8,00 28,00
Rot		
Primitivo Appassito „Imprint“ A Mano, Apulien, Italien	20 cl 75 cl	8,00 28,00
Merlot Conte Brandolini, DOC, Friaul, BIO, Italien	20 cl 75 cl	9,00 30,00
Cuvée "Pas de Deux" Weingut Matthias Gaul, Pfalz, Deutschland	20 cl 75 cl	8,00 28,00
Sangiovese Rosso Weingut Carparzo, Toskana, Italien	20 cl 75 cl	8,00 28,00

in vino

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
Grappa Di Brunello Di Montalcino	2 cl	8,00
Grappa Amarone Ca dei Frati	2 cl	12,50
Grappa Lugana Ca dei Frati	2 cl	9,90

digestivo

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

San Pellegrino	25 cl 75 cl	3,10 9,00
Acqua Panna	25 cl 75 cl	3,10 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
Saftschorlen	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
Espresso	3,50
Doppelter Espresso	4,50
Cappuccino	4,50
Milchkaffee	4,50

Glas Dallmayr Tee Verschiedene Sorten	4,90
--	------

spirito

la bevanda

O'Vino

cucina italiana

Alle Preise in Euro und inklusive 19 % Mehrwertsteuer.