



CARI AMICI E OSPITI,

die Osteria D'Orazio ist ein Ort an dem Familie und Freunde zusammentreffen. Ganz egal ob Schwarzwälder, Urlauber oder Businessgast. In unserer Osteria seid ihr alle herzlich willkommen!



Gegründet wurde das Ristorante 1978 von Carmela und Nino D'Orazio in der Lauterbadstraße 18. Im Jahr 1999 folgte der Umzug in die Lauterbadstraße 10, wo das Restaurant seither betrieben wird. Im Juli 2019 eröffnete Domenico D'Orazio, Sohn der Gründer, das Ristorante unter dem heutigen Namen Osteria D'Orazio. Mit modernem Konzept wird original italienische Küche neu interpretiert und authentisch auf den Tisch gebracht.

„Ein Koch ist nur so gut wie die Lebensmittel, welche er verwendet.“

...daher arbeiten wir vorrangig mit regionalen Produkten, deren Herkunft wir kennen und bei denen wir uns sicher sind, dass sie mit hohen Ansprüchen an Qualität und Umwelt hergestellt wurden.

Das schmeckt man bei unserer ofenfrischen Holzofenpizza, den ausgefallenen Nudelgerichten unserer original italienischen Pastamanufaktur und nicht zuletzt bei unseren leckeren Fleischgerichten und dem fangfrischen Fisch!

In einer quirligen und gemütlichen Atmosphäre bietet unser Restaurant Platz für 90 Personen im Innenbereich. Auf unserer Gartenterrasse finden 90 Personen Platz. Unter Oliven- und Zitronenbäumen lässt es sich hier herrlich entspannen und man behält dank des überdachten Außenbereichs auch bei Regen einen trockenen Kopf.

Benvenuti und einen schönen Aufenthalt.

EUER OSTERIA D'ORAZIO TEAM

APERITIVI

für einen guten Start in einen wunderbaren Abend

Prosecco Bellussi Brut (0,1l)	5,9	Averna Sour	
Gingerino Sprizz (alkoholfrei) (0,2l)	6,9	Averna, Zitronensaft, Zuckersirup und Orange	6,9
Hugo oder Aperol Sprizz (0,2l)	7,9	Negroni	
Campari Soda (0,2l) – der Klassiker –	7,9	drei gleiche Teile Campari, Martini Rosso und Gin	6,9
Espresso Martini	6,9	Bombay Gin Tonic	
Lillet Wild Berry	7,9	Bombay Saphire Gin und Tonic Water	10,5
		Virgin Gin Tonic (alkoholfrei)	9,5

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Aktiviertes Tafelwasser spritzig, in der Karaffe (0,5l/1l)	4/5
Peterstaler das natürliche Mineralwasser aus dem Schwarzwald classic (0,5l/0,75l)	4,3/6,3
medium (0,5l/0,75l)	4,3/6,3
Blackforest still (0,5l/0,75l)	4,3/6,3
Saftschorten (0,4l)	
Apfel, Johannisbeere, Rhabarber, Holunder	4,5
Softdrinks (0,4l)	
Cola, Fanta, Spezi, Sprite, Cola Zero	4,5
Paulaner Spezi (0,5l) – <i>wer es kennt liebt es...</i>	4,9
SCHWEPES aus dem 0,2l Fläschchen	
Original Bitterlemon, Indian Tonic Water	3,5
Teinacher Eistee	
Pfirsich oder Zitrone	3,9

VITAMINE UND GENUSS IN EINEM ❤️

TOP CHOICE

ALKOHOLFREIES BIO INGWER-ZITRONEN SCHORLE Aktiviertes Tafelwasser, Hausgemachter Bio Ingwer- Zitronen-Sirup und Minze	4,9
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

ALPIRSBACHER KLOSTERBRÄU

Reines, unverfälschtes Bier aus Alpirsbach. Im Jahr 1877 im Schwarzwald gegründete Klosterbrauerei.

vom Fass

Pils (0,3l/0,5l)	3,6/4,6
Hefe Hell (0,3l/0,5l)	3,6/4,6
Radler süß oder sauer (0,3l/0,5l)	3,6/4,6

aus der Flasche (0,5l)

Kristallweizen	4,6
Dunkles Weizen	4,6
Hefe alkoholfrei	4,6
Pils alkoholfrei (0,33l)	3,6

OFFENE WEINE

Weißwein je Karaffe (0,25l)

Hauswein Pinot Grigio D.O.C.	7,9
Chardonnay D.O.C.	7,9
Frizzantino <i>leicht süßlicher Perlwein aus Italien</i>	7,9

Rotwein je Karaffe (0,25l)

Hauswein Nero D'Avola	7,9
Chianti D.O.C.	7,9
Montepulciano D.O.C.	7,9
Lambrusco <i>leicht süßlicher Perlwein aus Italien</i>	6,9

Roséwein je Karaffe (0,25l)

Bardolino Chiaretto D.O.C.	7,9
----------------------------	-----

Schorle je Glas (0,25l)

weiß, rot oder rosé	4,9
---------------------	-----

Flaschenweine gibt es in unserem Weinregal – mehr dazu von unserem Servicepersonal

VORSPEISEN

ANTIPASTI UND BRUSCHETTA

CARPACCIO zarte Scheiben vom Rinderfilet mit gehobeltem Grana Padano und Rucola, altem Balsamico Essig und Olivenöl aus Apulien		14,5
CAPRESE Büffelmozzarella mit Ochsenherztomaten und Rucolapesto	VEGGIE	13,9
ANTIPASTO „OSTERIA STYLE“ – auch zum Teilen – 12 Monate gereifter luftgetrockneter Landschinken, Italienische Salami, Büffelmozzarella, Oliven, gehobelter Grana Padano Stücke sowie eine Scheibe Bruschetta	TOP CHOICE	17,9
BRUSCHETTA „CLASSICA“ mit Knoblauch, Oregano, Olivenöl und marinierten Tomaten	VEGGIE	8,5
BRUSCHETTA „VARIATION“ – auch zum Teilen – Fünferlei Bruschetta: jeweils ein Stück Classica, Büffelmozzarella, marinierte Paprika, Arrabbiata und Thunfisch	TOP CHOICE	14,5
VITELLO TONNATO zarte Scheiben vom Hohenloher Kalb mit Thunfisch Sauce und Kapern	TOP CHOICE	14,9
MEDITERRANES GRILLGEMÜSE in Olivenöl, Knoblauch und Thymian mariniertes Gemüse	VEGGIE	12,9
PIZZA PANE 2 Stück frisch gebackenes Pizza Pane mit Kräutern, Olivenöl und Knoblauch		3,5

SALATE

KLEINER BEILAGENSALAT Blattsalate mit Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln an Hausdressing		4,6
GEMISCHTER BLATTSALAT Blattsalate mit Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln an Hausdressing		6,9
+ Thunfisch		11,5
+ Putenbrust		14,9
+ Gamberoni (4 Stück)		16,9
MARINIERTER TOMATENSALAT mit roten Tropea Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl (leicht scharf)		7,9
NIZZA Blattsalat, Thunfisch, Sardellenfilet, Zwiebeln, schwarze Oliven und einem hartgekochten Ei an Hausdressing		13,5
INSALATA PUGLIESE Blattsalate, Rucola, gelbe und rote Kirschtomaten, Büffelmozzarella, luftgetrockneter Landschinken und Grana Padano an Hausdressing	TOP CHOICE	14,9
INSALATA FANTASIA Blattsalate, gelbe und rote marinierte Kirschtomaten, Artischocken, Oliven, Mediterranes Gemüse, Büffelmozzarella und Grana Padano	TOP CHOICE	14,9

*Hausdressing (dunkler Balsamicoessig und Olivenöl)
Gerne machen wir den Salat auch mit Joghurt-
Knoblauch Dressing an – bitte gebt uns bei der
Bestellung Bescheid.

PIZZA – auch glutenfrei!

mit Mehl von der Walzmühle, Fior di Latte von der [Latteria Sorrentina](#) in Kampanien, gebacken in unserem Holzofen der Marke Valoriani!

KLASSISCHE PIZZEN

mit sonnengereiften San Marzano Tomaten & Fior di Latte

MARGHERITA	VEGGIE	
Mozzarella, Basilikum und Olivenöl	8,9	
DIAVOLA		
scharfe italienische Salami und Basilikum	10,9	
TONNO		
Thunfisch und rote Zwiebeln	11,9	
QUATTRO FORMAGGI	VEGGIE	
Gorgonzola, Grana Padano, Mozzarella und Emmentaler	12,9	
CAPRICCIOSA		
frische Champignons, Sardellen, Schinken und Artischocken	11,9	
QUATTRO STAGIONI		
Paprika, Schinken, Artischocken und frische Pilze	11,9	
VEGETARIA	VEGGIE	
mariniertes Grillgemüse	11,9	
SPINACI E GAMBERETTI		
Spinat und Gamberetti	12,9	
ALL'ARRABBIATA		
scharfe Salami, Artischocken und Sardellen	11,9	
LA VEGANA	VEGGIE	
ohne Mozzarella nur mit mariniertem Grillgemüse	11,5	
FRUTTI DI MARE		
Sepie, Miesmuscheln, Gamberetti und Knoblauch	14,5	
PORCINI		
Steinpilze, scharfe Salami, Gorgonzola und Knoblauch	13,5	
NINO	TOP CHOICE	
Salami, Schinken, Champignons, Gorgonzola, Knoblauch und scharfe Peperoni	11,9	
RUCOLA VS. PARMA		
Rucola, luftgetrockneter Landschinken und Grana Padano	13,9	
SPECIALE		
Salami, Schinken und Pilze	10,9	
PICCOLO MONDO		
Schinken, Salami, Champignons, Paprika, Auberginen, Oliven und Artischocken	11,9	

PIZZAKREATIONEN

ohne Tomatensoße, mit Fior di Latte Mozzarella

GO!MORRA	TOP CHOICE	
scharfe Salami, Gorgonzola und marinierte Tomaten	11,9	
OHHHH JULIA ♥	TOP CHOICE	HERZDAME
Gorgonzola, luftgetrockneter Landschinken, marinierte Tomaten, Rucola und Grana Padano	12,9	
JÄGER UND SAMMLER		
Steinpilze, Speck, schwarzer Trüffel und Trüffelöl	15,9	
VEGETARIA BIANCA	VEGGIE	
mariniertes Grillgemüse	11,5	
BUFALINA		
mit luftgetrocknetem Landschinken, roten und gelben marinierten Kirschtomaten und kleinen Büffelmozzarella-Kugeln	14,9	
SOFIA ♥		
Pesto, gelbe und rote marinierte Kirschtomaten, Rucola, geröstete Pinienkerne, Grana Padano	11,9	
+ luftgetrockneter Landschinken	13,9	
Pizza Gialla ♥		
mit gelber Tomatensoße, Pesto, Kirschtomaten, Pinienkernen und luftgetrocknetem Landschinken	15,5	

DOMENICO	TOP CHOICE	
scharfe Salami, Mozzarella, Zucchini und Paprika	11,5	
SPINACI	VEGGIE	
Spinat, Gorgonzola, Grana Padano und Knoblauch	11,9	
SICILIANA		
Oliven, Sardellen und Kapern	10,9	

Darf's ein bisschen schärfer sein? Gebt Bescheid ;-)
Klassische Pizzen wie z.B. Salami, Schinken oder Hawaii (jeweils 9,9 Euro) haben wir natürlich auch im Angebot. Fragt einfach bei uns nach!

Schon gewusst?

Fior di Latte bedeutet „Blüte der Milch“ und ist neben unserem Teig und den frischen San Marzano Tomaten einer der wichtigsten Bestandteile unserer Pizzen. Um im heißen Süden Italiens Milchprodukte besser haltbar zu machen erfand man die pasta filata – den gesponnenen Teig. Hierbei wird der Käsebruch so lange durch heißes Salzwasser gezogen bis sich daraus Mozzarella Kugeln „Fior die Latte“ formen lassen.

PASTA – auch glutenfrei!

aus unserer original italienischen Pastamanufaktur

SPAGHETTI ALLA CARBONARA „ORIGINAL WIE BEI NONNA“ mit Ei, Pancetta (Bauchspeck) und Grana Padano	11,9
SPAGHETTI FRUTTI DI MARE Sepie, Miesmuscheln, Venusmuscheln und Gamberoni mit Kirschtomaten	16,9
FETTUCCINE AL SALMONE mit Lachs in einer Tomaten-Sahne-Soße mit Cognac	15,5
FETTUCCINE AL PESTO mit frischem Kräuterpesto und Büffelmozzarella	14,9
FETTUCCINE PORCINI mit Steinpilzen in Grana Padano-Weißweinsoße	15,9
GNOCCHI QUATTRO FORMAGGI mit Emmentaler, Brie, Gorgonzola und Grana Padano	12,9
PENNE ARRABBIATA Tomatensoße mit Oliven, Paprika, Sardellen, Kapern und scharfer Peperoni	11,5
PENNE VERDURA mit mariniertem Grillgemüse und Kirschtomaten	10,9

TAGLIOLINI AL ZAFFERANO TOP CHOICE
Tagliolini, 3 Gamba, Zucchini und Safransoße 17,5

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Alle Kinder bis 12 Jahre können ihre Lieblingspizza oder –pasta zum Preis von 7 Euro bei uns bestellen.

TORTELLINI PROSCIUTO E PANNA mit Schinken-Sahne Soße	11,9
RAVIOLI PORCINI mit Steinpilzen gefüllt in Grana Padano- Weißweinsoße	15,9
SPINAT – RICOTTA – RAVIOLI in Tomaten-Mozzarella Soße	15,5

SPAGHETTI PARMIGIANO TOP CHOICE VEGGIE
aus dem 17 kg Parmesanlaib 12,9
+ schwarzer Trüffel 17,9

PASTA AL FORNO

mit Mozzarella überbacken

LASAGNE SPINACI SALMONE geschichtete Teigblätter mit Lachs und Spinat, überbacken mit Grana Padano	15,5
LASAGNE AL FORNO geschichtete Teigblätter mit Rinderbolognese	12,5
RIGATONI AL FORNO Rinderbolognese überbacken mit Mozzarella	11,5
RIGATONI ALLA CONTADINA Pasta mit Erbsen, Schinken, Champignons in Rinderbolognese-Sahnesoße überbacken	12,9

GLUTENFREIE PIZZA UND PASTA

Die Herstellung unserer glutenfreien Pizza und Pasta stellt einen großen Mehraufwand dar, da wir alles getrennt zubereiten und kochen müssen. Aus diesem Grund berechnen wir +3 Euro bei glutenfreien Gerichten.

HAUPTGÄNGE

originelle Fleischgerichte und frischer Fisch

FLEISCH

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA vom Kalb, mit Salbei, luftgetrocknetem Landschinken und Fettuccine	28,9
FILETSTEAK „250 g“ vom Chianina Rind mit Barolo Jus und Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit frisch gehobeltem Sommertrüffel	36,5
RIB EYE 250g Rib Eye, Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse und Barolo Jus	29,5

FISCH

GRIGLIATA MISTA DI PESCE zwei Gamberoni, Dorade, Sepie und Lachs mit Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln und Knoblauchaioli	31,5
SALMONE NORVEGIA auf Grillgemüse mit Safransoße	26,9

HEISSGETRÄNKE

KAFFEE

100% Arabica Espresso

ESPRESSO	2,8
ESPRESSO DOPPIO	4,2
ESPRESSO MACCHIATO	3,1
CAFFÈ CORRETTO Espresso mit Grappa	4,9
CAPPUCCINO	4,2
LATTE MACCHIATO	4,2

TEE IM KÄNNCHEN

Peppermint/ Classic Green/ Assam (schwarzer Tee)/
Red Berries/ Camille/ Mountain Herbs 3,9


SPIRITUOSEN

(jeweils 4cl)

GRAPPA Hausmarke	4,5
AVERNA auf Eis und Zitrone	4,5
RAMAZZOTTI auf Eis und Zitrone	4,5
LIMONCELLO im geeisten Glas	4,5
FERNET BRANCA im geeisten Glas	4,5
AMARO MONTENEGRO auf Eis	5
SAMBUCA mit drei Kaffeebohnen	4,5
VODKA im geeisten Glas	5
MARSALA	5
AMARO DEL CAPO im geeisten Glas	4,5

DESSERTS

als runder Abschluss

AFFOGATO Doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	5,9	MOUSSE AU CHOCOLAT – im Weckglas –	5,9
DESSERT VARIATION TOP CHOICE Mousse au Chocolat, Panna Cotta und Tiramisu	14,9	TARTUFO CLASSICO mit heißem Espresso übergossen	7,5
PANNA COTTA AUF WALDBEERENKOMPOTT – im Weckglas –	5,9	TIRAMISU OSTERIA STYLE TOP CHOICE mit selbstgemachtem Biskuit „Osteria-Style“	7,9
CRÈME BRÛLÉE – im Weckglas –	5,9	PIZZA NUTELLA  – auch zum Teilen – mit Nutella, gemischter Kinderschokolade und frischen Früchten	9,5

GUT ZU WISSEN...

RESERVIERUNGEN können jederzeit online unter www.pizzeria-freudenstadt.de vorgenommen werden.

Natürlich nehmen wir auch weiterhin gerne Reservierungen telefonisch unter [07441/3510](tel:074413510) oder per Mail an info@pizzeria-freudenstadt.de (spätestens ein Tag vorher) entgegen.

Wir sind täglich ab 15.30 Uhr telefonisch unter [07441/3510](tel:074413510) erreichbar. Falls Ihr uns telefonisch nicht erreicht (vor allem bei starkem Geschäftsgang kann dies passieren), sind Bestellungen von **Mitnahmegerichten** auch jederzeit online unter www.pizzeria-freudenstadt.de möglich.

SCHON GEWUSST?

Unsere **Gutscheine** im Scheckkartenformat können nun auch ganz bequem online unter www.pizzeria-freudenstadt.de bestellt werden. So einfach war es noch nie, Anderen eine Freude zu machen. 🍕

HINWEISE

Für eine Pizza- oder Pastabox berechnen wir 0,5 Euro.

Um möglichst detailliert Auskunft zu **Zusatzstoffen** und **Allergenen** zu geben, haben wir hierfür eine separate Liste angelegt. Bitte fragt diese bei Bedarf beim Servicepersonal an.

Trotz sorgfältiger Kennzeichnung kann es sein, dass wir bei der Kennzeichnung etwas übersehen haben. Wir bitten deshalb, uns bei schwerwiegenden Allergien direkt anzusprechen.

TOPPINGS

Fehlt noch eine Zutat auf der Pizza oder in der Pasta? Kein Problem – Lieblingstopping einfach dazu bestellen!

Veggi (1,5) Fleisch (2) Fisch (2,5) Schälchen Knoblauch (2)

Steinpilze (3,5) Büffelmozzarella (4,5) Putenbrust (4,5) Vier Gamberoni (10) schwarzer Trüffel (6,5)

FEEDBACK: LOB UND KRITIK

„Wo gehobelt wird, da fallen Späne“

Ehrliches Feedback ist uns sehr wichtig und hilft uns, uns zu verbessern!

Deshalb bitten wir euch, wenn es mal Grund zum Klagen gibt, uns persönlich anzusprechen damit wir gemeinsam mit euch am schnellsten eine Lösung finden.

Solltet ihr nicht persönlich mit uns sprechen wollen, dann schreibt uns gerne eine Mail an info@pizzeria-freudenstadt.de.

HAT ES EUCH BEI UNS GEFALLEN?

DANN SAGT ES WEITER!

