



### **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	Crodino Maracuja (alkoholfrei) (0,2l) mit Orangenschnitz	<b>NEW</b> 9
Gingerino Sprizz (alkoholfrei) (0,2l)	7,9	Negroni drei gleiche Teile Campari, Martini Rosso und Gin	9
Hugo oder Aperol Sprizz (0,2l)	8,9	Bombay Gin Tonic Bombay Saphire Gin und Tonic Water	12,5
Campari Soda (0,2l) – der Klassiker –	9,9	Virgin Gin Tonic (alkoholfrei)	11,5
Espresso Martini	11		
Lillet Wild Berry	9		

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Aktiviertes Tafelwasser spritzig, in der Karaffe (0,5l/1l)	4,5/5,5
San Pellegrino das natürliche Mineralwasser aus San Pellegrino Terme classic (0,75l)	6,5
Acqua Panna still (0,75l)	6,5
Saftschorlen (0,4l) Apfel, Johannisbeere, Rhabarber, Holunder, Maracuja	4,9
Softdrinks (0,4l) Cola, Fanta, Spezi, Sprite, Cola Zero	4,9
Paulaner Spezi (0,5l) – <i>wer es kennt liebt es...</i>	5,3
SCHWEPPES aus dem 0,2l Fläschchen Original Bitterlemon, Indian Tonic Water	3,9
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	5,9
---	-----

## PERONI **NEW**

Das Kultbier aus Italien – in der 0,33 Flasche 4,5

### ALPIRSBACHER KLOSTERBRÄU

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

#### vom Fass

Pils (0,3l/0,5l)	4,2/5,2
Hefe Hell (0,3l/0,5l)	4,2/5,2
Radler süß oder sauer (0,3l/0,5l)	4,2/5,2

#### aus der Flasche (0,5l)

Kristallweizen	5,2
Dunkles Weizen	5,2
Hefe alkoholfrei	5,2
Pils alkoholfrei (0,33l)	3,9

## OFFENE WEINE

<b>Weißwein</b> je Karaffe (0,25l/0,5l) Hauswein Pinot Grigio D.O.C. Chardonnay D.O.C. Frizzantino <i>leicht süßlicher Perlwein aus Italien</i>	9/18
<b>Rotwein</b> je Karaffe (0,25l/0,5l) Chianti D.O.C. Montepulciano D.O.C. Lambrusco <i>leicht süßlicher Perlwein aus Italien</i>	9/18
<b>Roséwein</b> je Karaffe (0,25l/0,5l) Bardolino Chiaretto D.O.C.	9/18
<b>Schorle</b> je Glas (0,25l) weiß, rot oder rosé	5,5

Offene Weine sind ebenfalls als 0,1 Glas erhältlich (5,5).  
Flaschenweine gibt es in unserer Weinkarte.

## VORSPEISEN

### ANTIPASTI UND BRUSCHETTA

CARPACCIO zarte Scheiben vom Rinderfilet mit gehobeltem Grana Padano und Rucola, altem Balsamico Essig und Olivenöl aus Apulien		16,4
CAPRESE Büffelmozzarella mit Ochsenherztomaten und Rucolapesto	VEGGIE	15,4
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	19,5
BRUSCHETTA „CLASSICA“ mit Knoblauch, Oregano, Olivenöl und marinierten Tomaten	VEGGIE	9,5
BRUSCHETTA „VARIATION“ – auch zum Teilen – Fünferlei Bruschetta: jeweils ein Stück Classica, Büffelmozzarella, marinierte Paprika, Arrabbiata und Thunfisch	TOP CHOICE	16,4
VITELLO TONNATO zarte Scheiben vom Hohenloher Kalb mit Thunfisch Sauce und Kapern	TOP CHOICE	16,9
MEDITERRANES GRILLGEMÜSE in Olivenöl, Knoblauch und Thymian mariniertes Gemüse	VEGGIE	16,4
PIZZA PANE 2 Stück frisch gebackenes Pizza Pane mit Kräutern, Olivenöl und Knoblauch		4,5

### SALATE

KLEINER BEILAGENSALAT Blattsalate mit Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln an Hausdressing		5,7
GEMISCHTER BLATTSALAT Blattsalate mit Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln an Hausdressing		8,2
+ Thunfisch		13,8
MARINIRTER TOMATENSALAT mit roten Tropea Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl (leicht scharf)		9,5
NIZZA Blattsalat, Thunfisch, Sardellenfilet, Zwiebeln, schwarze Oliven und einem hartgekochten Ei an Hausdressing		16,4
INSALATA PUGLIESE Blattsalate, Rucola, gelbe und rote Kirschtomaten, Büffelmozzarella, luftgetrockneter Landschinken und Grana Padano an Hausdressing	TOP CHOICE	16,9
INSALATA FANTASIA Blattsalate, gelbe und rote marinierte Kirschtomaten, Artischocken, Oliven, Mediterranes Gemüse, Büffelmozzarella und Grana Padano	TOP CHOICE	16,9
CESAR SALAT Romanasalat, gehobelter Parmesan, Tomaten, Knoblauchcroustons und Parmesandressing	NEW	
+ mit Putenbrust		17,9
+ mit 4 Gamberoni		23,5

*\*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	9,9	
DIAVOLA		
scharfe italienische Salami und Basilikum	12,9	
TONNO		
Thunfisch und rote Zwiebeln	14,9	
QUATTRO FORMAGGI	VEGGIE	
Gorgonzola, Grana Padano, Mozzarella und Emmentaler	14,9	
CAPRICCIOSA		
frische Champignons, Sardellen, Schinken und Artischocken	14,9	
QUATTRO STAGIONI		
Paprika, Schinken, Artischocken und frische Pilze	14,9	
VEGETARIA	VEGGIE	
mariniertes Grillgemüse	13,9	
SPINACI E GAMBERETTI		
Spinat und Garnelen	15,5	
ALL'ARRABBIATA		
scharfe Salami, Artischocken und Sardellen	14,5	
LA VEGANA	VEGGIE	
ohne Mozzarella nur mit mariniertem Grillgemüse	13,9	
FRUTTI DI MARE		
Sepie, Miesmuscheln, Gamberetti und Knoblauch	16,9	
PORCINI		
Steinpilze, scharfe Salami, Gorgonzola und Knoblauch	15,9	
NINO	TOP CHOICE	
Salami, Schinken, Champignons, Gorgonzola, Knoblauch und scharfe Peperoni	14,9	
RUCOLA VS. PARMA		
Rucola, luftgetrockneter Landschinken und Grana Padano	15,9	
SPECIALE		
Salami, Schinken und Pilze	13,5	
PICCOLO MONDO		
Schinken, Salami, Champignons, Paprika, Auberginen, Oliven und Artischocken	14,9	

#### PIZZAKREATIONEN

ohne Tomatensoße, mit Fior di Latte Mozzarella

GO!MORRA TOP CHOICE  
scharfe Salami, Gorgonzola und marinierte Tomaten  
13,9

OHHHH JULIA ♥ TOP CHOICE HERZDAME  
Gorgonzola, luftgetrockneter Landschinken, marinierte Tomaten, Rucola und Grana Padano  
14,5

JÄGER UND SAMMLER  
Steinpilze, Speck, schwarzer Trüffel und Trüffelöl  
18,9

BUFALINA  
mit luftgetrocknetem Landschinken, roten und gelben marinierten Kirschtomaten und kleinen Büffelmozzarella-Kugeln  
16,9

SOFIA ♥  
Pesto, gelbe und rote marinierte Kirschtomaten, Rucola, geröstete Pinienkerne, Grana Padano  
13,9  
+ luftgetrockneter Landschinken  
15,9

GIALLA ♥  
mit gelber Tomatensoße, Pesto, Kirschtomaten, Pinienkernen und luftgetrocknetem Landschinken  
15,9

DOMENICO TOP CHOICE  
scharfe Salami, Mozzarella, Zucchini und Paprika  
14,5

SPINACI VEGGIE  
Spinat, Gorgonzola, Grana Padano und Knoblauch  
14,5

SICILIANA  
Oliven, Sardellen und Kapern  
13,5

SALMONE  
Spinat, Lachs und Knoblauch  
16,9

Darf's ein bisschen schärfer sein? Gebt Bescheid ;-)  
Klassische Pizzen wie z.B. Salami oder Schinken (+Pilze) (jeweils 11,5 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	14,5
SPAGHETTI FRUTTI DI MARE <b>TOP CHOICE</b> Sepie, Miesmuscheln, Venusmuscheln und Gamberoni mit Kirschtomaten	18,9
FETTUCCINE AL SALMONE mit Lachs in einer Tomaten-Sahne-Soße mit Cognac	16,9
FETTUCCINE AL PESTO <b>TOP CHOICE VEGGIE</b> mit frischem Kräuterpesto und Büffelmozzarella	15,9
FETTUCCINE PORCINI <b>VEGGIE</b> mit Steinpilzen in Grana Padano-Weißweinsoße	16,9
GNOCCHI QUATTRO FORMAGGI <b>VEGGIE</b> mit Emmentaler, Brie, Gorgonzola und Grana Padano	14,9
PENNE ARRABBIATA Tomatensoße mit Oliven, Paprika, Sardellen, Kapern und scharfer Peperoni	14,5
PENNE VERDURA <b>VEGGIE</b> mit mariniertem Grillgemüse und Kirschtomaten	12,9

TORTELLINI PROSCIUTO E PANNA mit Schinken-Sahne Soße	14,5
RAVIOLI PORCINI <b>VEGGIE</b> mit Steinpilzen gefüllt in Grana Padano- Weißweinsoße	17,9

SPAGHETTI PARMIGIANO <b>TOP CHOICE VEGGIE</b> aus dem 17 kg Grana Padano Laib	14,9
+ schwarzer Trüffel	21

## PASTA AL FORNO

mit Mozzarella überbacken

LASAGNE AL FORNO geschichtete Teigblätter mit Rinderbolognese und Bechamelsoße	14,9
RIGATONI AL FORNO Rinderbolognese und Bechamelsoße	14,9
RIGATONI ALLA CONTADINA Pasta mit Erbsen, Schinken, Champignons in Rinderbolognese-Sahnesoße	15,5
LASAGNE VERDURA <b>NEW VEGGIE</b> geschichtete Teigblätter mit mediterranem Gemüse, Tomatensoße und Bechamelsoße	15,5

## 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 – Zubereitungszeit mind. 25 Minuten

### FLEISCH

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA vom Kalb, mit Salbei, luftgetrocknetem Landschinken und Fettuccine	28,9
FILETSTEAK <b>TOP CHOICE</b> „250 g“ vom Chianina Rind mit Barolo Jus und Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit frisch gehobeltem Sommertrüffel	39,5
RIB EYE 250g Rib Eye, Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse und Barolo Jus	32,5


### FISCH

DORADE „ROYAL“ <b>NEW</b> Doradenfilet auf Grillgemüse und Zitronen- Weißweinsoße	28,9
SALMONE NORVEGIA auf Grillgemüse mit Safransoße	28,9

### HEISSGETRÄNKE

Alle unsere Heißgetränke mit Milch bereiten wir mit Bio Milch zu. Auf Wunsch auch laktosefrei und koffeinfrei.

### KAFFEE

Aus unsere original Faema E71 Siebträgermaschine – We are loving it 

ESPRESSO	3
ESPRESSO DOPPIO	4,5
ESPRESSO MACCHIATO	3,5
CAFFÈ CORRETTO Espresso mit Grappa	4,9
CAPPUCCINO	4,5
LATTE MACCHIATO	4,5

### TEE IM KÄNNCHEN

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


### SPIRITUOSEN

(jeweils 4cl)

GRAPPA Hausmarke	5,9
GRAPPA Nonino, Nonino Barrique	8,5
AVERNA auf Eis und Zitrone	4,9
RAMAZZOTTI auf Eis und Zitrone	4,9
LIMONCELLO im geeisten Glas	4,9
FERNET BRANCA im geeisten Glas	4,9
AMARO MONTENEGRO auf Eis	5,5
SAMBUCA mit drei Kaffeebohnen	4,9
VODKA im geeisten Glas	5,5
MARSALA	5,5
AMARO DEL CAPO im geeisten Glas	4,9

### DESSERTS

als runder Abschluss

AFFOGATO Doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	5,9	MOUSSE AU CHOCOLAT – im Weckglas –	6,5
DESSERT VARIATION <b>TOP CHOICE</b> Mousse au Chocolat, Panna Cotta und Tiramisu	14,9	TARTUFO CLASSICO mit heißem Espresso übergossen	8,5
PANNA COTTA AUF WALDBEERENKOMPOTT – im Weckglas –	6,5	TIRAMISU OSTERIA STYLE <b>TOP CHOICE</b> mit selbstgemachtem Biskuit „Osteria-Style“	8,5
CRÈME BRÛLÉE – im Weckglas –	6,5	PIZZA NUTELLA  – auch zum Teilen – mit Nutella, gemischter Kinderschokolade und frischen Früchten	9,9
EIS (je Kugel) Schoko, Vanille oder Erdbeere	2		

# WEINKARTE

## PROSECCO & CHAMPAGNER

Prosecco Brut | Belussi | 0,75 | 38

Ruinart Champagner | Blanc de Blancs | 0,75 | 145

Ruinart Champagner | Rosé | 0,75 | 145

## WEISSWEIN

Pinot Grigio Le Rosse | Tommasi | Venetien | 0,75 | 39

Sanremy Vermentino di Sardegna | Ferruccio Deiana | Sardinien | 0,75 | 35

Lugana Prestige | Cà Maiol | Lomardei | 0,75 | 39

Lugana Le Fornaci | Tommasi | Venetien | 0,75 | 39

Sauvignon Blanc | Astoria | Trentino | 0,75 | 38

I Gelsi Chardonnay | Statti | Kalabrien | 0,75 | 31,5

## ROSÉWEIN

Lugana Roseri Valtenesi Charetto | Cà Maiol | Lomardei | 0,75 | 39

Bardolino Charetto Rosé | Bolla | Venetien | 0,75 | 32

## ROTWEIN

Mò - Montepulciano d'Abruzzo | Cantina Tollo | Abruzzo | 0,75 | 34,5

Brunello di Montalcino | Tenute Silvio Nardi | Toskana | 0,75 | 79

Costalunga Barbera d'Asti | Bersano | Piemont | 0,75 | 39

Brancaia TRE | Cantina Brancaia | Toskana | 0,75 | 39

Brancaia Chianti Classico | Cantina Brancaia | Toskana | 0,75 | 39,5

Brancaia Il Blu | Cantina Brancaia | Toskana | 0,75 | 130

Le Volte dell' Ornellaia | Tenuta dell' Ornellaia | Toskana | 0,75 | 64

Le Serre Nuove dell' Ornellaia | Tenuta dell' Ornellaia | Toskana | 0,75 | 89

Barolo | Cordero di Montezemolo | Piemont | 0,75 | 89

43° | Tenute Silvio Nardi | Toskana | 0,75 | 36

Amarone della Valpolicella | Tommasi | Venetien | 0,75 | 85

I Gelsi Rosso Cabernet Sauvignon | Statti | Kalabrien | 0,75 | 31,5

Sedàra | Donnafugata | Sizilien | 0,75 | 34

*Heute Abend gibt es Obstsalat. Vor allem Trauben. Ok, nur Trauben. Fermentierte Trauben. Wein, es gibt Wein.*