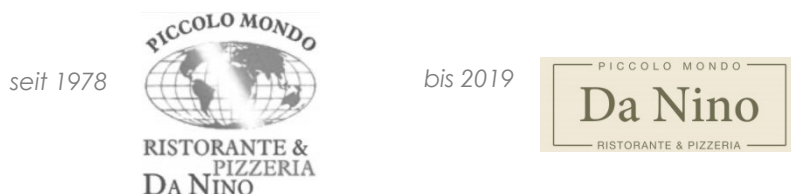




### **CARI AMICI E OSPITI,**

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 Olivenbäumen 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	Sarti Sprizz (0,2l)	9,5
Apfel PriSecco Jörg Geiger (alkoholfrei) (0,2l Flasche)	7	Crodino Maracuja (alkoholfrei) (0,2l) mit Orangenschnitz	<b>NEW</b> 9
Gingerino Sprizz (alkoholfrei) (0,2l)	8,5	Negroni drei gleiche Teile Campari, Martini Rosso und Gin	10,5
Hugo oder Aperol Sprizz (0,2l)	9,5	Bombay Gin Tonic (0,2l) Bombay Saphire Gin und Tonic Water	14,5
Campari Soda (0,2l) – der Klassiker –	9,9	Virgin Gin Tonic (alkoholfrei)	12,5
Espresso Martini	13		
Lillet Wild Berry	9,5		

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Aktiviertes Tafelwasser spritzig, in der Karaffe (0,5l/1l)	5/6
San Pellegrino das natürliche Mineralwasser aus San Pellegrino Terme classic (0,75l)	6,9
Acqua Panna still (0,75l)	6,9
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	4,5
Eistee (0,4l) Pfirsich oder Zitrone	4,9

## VITAMINE UND GENUSS IN EINEM ❤️

TOP CHOICE

ALKOHOLFREIES BIO INGWER-ZITRONEN SCHORLE Aktiviertes Tafelwasser, Hausgemachter Bio Ingwer- Zitronen-Sirup und Minze	6,2
---	-----

## FLASCHENWEINE

Weißwein   Passo Adagio Trebbiano d'Abruzzo   Velonesi   Abruzzen   0,75	24,9
Roséwein   Passo Adagio Cerasuolo d'Abruzzo   Velonesi   Abruzzen   0,75	24,9
Rotwein   Sangiovese   Sacchetto   Venetien   0,75	24,9

Weitere Flaschenweine gibt es in unserer Weinkarte.

## PERONI

Das Kultbier aus Italien – in der 0,33 Flasche

**NEW**

4,9

## ALPIRSBACHER KLOSTERBRÄU

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

### vom Fass

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

### aus der Flasche

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

## OFFENE WEINE

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

## VORSPEISEN

### ANTIPASTI UND BRUSCHETTA

CARPACCIO zarte Scheiben vom Rinderfilet mit gehobeltem Grana Padano und Rucola, altem Balsamico Essig und Olivenöl aus Apulien	17,5
CAPRESE Büffelmozzarella mit Ochsenherztomaten und Rucolapesto	16,5
ANTIPASTO „OSTERIA STYLE“ – auch zum Teilen – 12 Monate gereifter luftgetrockneter Landschinken, Italienische Salami, Büffelmozzarella, Oliven, gehobelter Grana Padano Stücke sowie eine Scheibe Bruschetta	22
BRUSCHETTA „CLASSICA“ mit Knoblauch, Oregano, Olivenöl und marinierten Tomaten	9,5
BRUSCHETTA „VARIATION“ – auch zum Teilen – Fünferlei Bruschetta: jeweils ein Stück Classica, Büffelmozzarella, marinierte Paprika, Arrabbiata und Thunfisch	16,9
VITELLO TONNATO zarte Scheiben vom Hohenloher Kalb mit Thunfisch Sauce und Kapern	17,9
MEDITERRANES GRILLGEMÜSE in Olivenöl, Knoblauch und Thymian mariniertes Gemüse	17,9
PIZZA PANE 2 Stück frisch gebackenes Pizza Pane mit Kräutern, Olivenöl und Knoblauch	4,9

### SALATE

KLEINER BEILAGENSALAT Blattsalate mit Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln an Hausdressing	6,2
INSALATA TONNO Blattsalate mit Thunfisch, Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln an Hausdressing	14,5
MARINIERTER TOMATENSALAT mit roten Tropea Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl (leicht scharf)	9,9
NIZZA Blattsalat, Thunfisch, Sardellenfilet, Zwiebeln, schwarze Oliven und einem hartgekochten Ei an Hausdressing	17,9
INSALATA PUGLIESE Blattsalate, Rucola, gelbe und rote Kirschtomaten, Büffelmozzarella, luftgetrockneter Landschinken und Grana Padano an Hausdressing	18,5
INSALATA FANTASIA Blattsalate, gelbe und rote marinierte Kirschtomaten, Artischocken, Oliven, Mediterranes Gemüse, Büffelmozzarella und Grana Padano	18,5
CESAR SALAT Romanasalat, gehobelter Parmesan, Tomaten, Knoblauchcroutons und Parmesandressing + mit Putenbrust + mit 4 Gamberoni	19,5 24,9

*\*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 (3)** oder mit **veganem Pizzaschmelz (3)** erhältlich!  
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	<b>VEGGIE</b>	
Mozzarella, Basilikum und Olivenöl		11,5
DIAVOLA		
scharfe italienische Salami und Basilikum		14,5
TONNO		
Thunfisch und rote Zwiebeln		15,9
QUATTRO FORMAGGI	<b>VEGGIE</b>	
Gorgonzola, Grana Padano, Mozzarella und Emmentaler		16,5
CAPRICCIOSA		
frische Champignons, Sardellen, Schinken und Artischocken		15,9
QUATTRO STAGIONI		
Paprika, Schinken, Artischocken und frische Pilze		15,9
VEGETARIA	<b>VEGGIE</b>	
mariniertes Grillgemüse		15,5
SPINACI E GAMBERETTI		
Spinat und Garnelen		16,5
ALL'ARRABBIATA		
scharfe Salami, Artischocken und Sardellen		15,5
LA VEGANA	<b>VEGGIE</b>	
ohne Mozzarella mit mariniertem Grillgemüse		14,9
FRUTTI DI MARE		
Sepie, Miesmuscheln, Gamberetti, Knoblauch		18,9
PORCINI		
Steinpilze, scharfe Salami, Gorgonzola und Knoblauch		16,5
NINO	<b>TOP CHOICE</b>	
Salami, Schinken, Champignons, Gorgonzola, Knoblauch und scharfe Peperoni		15,9
RUCOLA VS. PARMA		
Rucola, luftgetrockneter Landschinken und Grana Padano		17,5
SPECIALE		
Salami, Schinken und Pilze		14,9
PICCOLO MONDO		
Schinken, Salami, Champignons, Paprika, Auberginen, Oliven und Artischocken		15,9

Darf's ein bisschen schärfer sein? Klassische Pizzen wie Salami oder Schinken (jeweils 13 Euro) haben wir natürlich auch im Angebot.

### PIZZAKREATIONEN

ohne Tomatensoße, mit Fior di Latte Mozzarella

GO!MORRA	<b>TOP CHOICE</b>	
scharfe Salami, Gorgonzola und marinierte Tomaten		15,5
OHHHH JULIA ♥	<b>TOP CHOICE HERZDAME</b>	
Gorgonzola, luftgetrockneter Landschinken, marinierte Tomaten, Rucola und Grana Padano		15,9
JÄGER UND SAMMLER		
Steinpilze, Speck, schwarzer Trüffel und Trüffelöl		19,5
BUFALINA		
mit luftgetrocknetem Landschinken, roten und gelben marinierten Kirschtomaten und kleinen Büffelmozzarella-Kugeln		17,9
SOFIA ♥		
Pesto, gelbe und rote marinierte Kirschtomaten, Rucola, geröstete Pinienkerne, Grana Padano		14,9
+ luftgetrockneter Landschinken		17,5
GOURMET	<b>TOP CHOICE NEW</b>	
dünn geschnittenes Kalbfleisch, gelbe und rote marinierte Kirschtomaten, Rucolapesto und Demi-Glace		19,9

**PIZZA FLIEGE** **TOP CHOICE NEW**  
Eine Seite Pizza Rucola vs. Parma – die andere mit Mozzarella sowie Spaghetti aus dem Parmesanlaib und in der Mitte Quattro Formaggi **25**

DOMENICO	<b>TOP CHOICE</b>	
scharfe Salami, Mozzarella, Zucchini, Paprika		14,9
SPINACI	<b>VEGGIE</b>	
Spinat, Gorgonzola, Grana Padano und Knoblauch		14,9
SICILIANA		
Oliven, Sardellen und Kapern		14,9
SALMONE		
Spinat, Lachs und Knoblauch		17,9

### PIZZA DIPS für einen noch leckereren Pizzarand...

Nduja (scharfe Streichsalami)	2
Basilikumpesto	2
Trüffel-Majo	2
Aioli	2
Thymian-Rosmarin-Butter	2

## PASTA – auch **glutenfrei!**

aus unserer original italienischen Pastamanufaktur

SPAGHETTI ALLA CARBONARA „ORIGINAL WIE BEI NONNA“ mit Ei, Pancetta (Bauchspeck) und Grana Padano	15,5
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	17,9
FETTUCCINE AL PESTO <b>TOP CHOICE VEGGIE</b> mit frischem Kräuterpesto und Büffelmozzarella	16,9
FETTUCCINE PORCINI <b>VEGGIE</b> mit Steinpilzen in Grana Padano-Weißweinsoße	17,9
GNOCCHI QUATTRO FORMAGGI <b>VEGGIE</b> mit Emmentaler, Brie, Gorgonzola und Grana Padano	15,9
PENNE ARRABBIATA Tomatensoße mit Oliven, Paprika, Sardellen, Kapern und scharfer Peperoni	14,9
PENNE VERDURA <b>VEGGIE</b> mit mariniertem Grillgemüse und Kirschtomaten	14,9
RISOTTO FRUTTI DI MARE <b>NEW</b> Sepie, Miesmuscheln, Venusmuscheln und Gamberoni	21,5
RISOTTO PARMIGIANO E TARTUFO <b>NEW</b> mit Parmesan und Trüffel	21,5

TORTELLINI PROSCIUTO E PANNA mit Schinken-Sahne Soße	15,5
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	16
+ schwarzer Trüffel	22

## PASTA AL FORNO

mit Mozzarella überbacken

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

## 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 – Zubereitungszeit mind. 25 Minuten

### FLEISCH

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA vom Kalb, mit Salbei, luftgetrocknetem Landschinken und Fettuccine	31
FILETSTEAK <b>TOP CHOICE</b> „250 g“ vom Chianina Rind mit Barolo Jus und Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit frisch gehobeltem Sommertrüffel	39,5

### FISCH

DORADE „ROYAL“ <b>NEW</b> Doradenfilet auf Grillgemüse und Zitronen- Weißweinsoße	31
SALMONE NORVEGIA auf Grillgemüse mit Safransoße und Gnocchi	33

### 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	3,2
ESPRESSO DOPPIO	4,5
ESPRESSO MACCHIATO	3,9
CAFFÈ CORRETTO Espresso mit Grappa	4,9
CAPPUCCINO	4,9
LATTE MACCHIATO	4,9

### 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	9,5
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	TARTUFO CLASSICO mit heißem Espresso übergossen	8,5
PISTAZIEN-SOUFFLÉ mit Vanilleeis	NEW 9	TIRAMISU OSTERIA STYLE mit selbstgemachtem Biskuit „Osteria-Style“	TOP CHOICE 8,9
PANNA COTTA AUF WALDBEERENKOMPOTT – im Weckglas –	6,5	PIZZA NUTELLA 🍷 – auch zum Teilen – mit Nutella, gemischter Kinderschokolade und frischen Früchten	11
CRÈME BRÛLÉE – im Weckglas –	6,5		
EIS (je Kugel) Schoko, Vanille oder Erdbeere	2,5		

# WEINKARTE

## PROSECCO & CHAMPAGNER

Prosecco Spumante Extra Dry | Ponte | Venetien | 0,75 | 38

Franciacorta Rosé | Berlucchi | Lombardei | 0,75 | 110

Franciacorta Cuvée Royale | Marchese Antinori | Lombardei | 0,75 | 110

Ruinart Champagner | Blanc de Blancs | Champagne | 0,75 | 140 (auf Anfrage)

Ruinart Champagner | Rosé | Champagne | 0,75 | 140 (auf Anfrage)

## WEISSWEIN

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

Lugana Prestige | Cà Maiol | Lomardei | 0,75 | 41

Bianchetto Sauvignon Blanc | Sacchetto | Venetien | 0,75 | 38

Gavi del Comune di Gavi | Bersano | Piemont | 0,75 | 39

Grande Collezione Arneis | Langhe | Piemont | 0,75 | 39

Vernaccia di San Gimignano | Tenute Guicciardini Strozzi | Toskana | 0,75 | 36

Vermentino | Poggio del Sasso | Toskana | 0,75 | 35

## ROSÉWEIN

Lugana Roseri Valtenesi Chiaretto | Cà Maiol | Lombardei | 0,75 | 39

## ROTWEIN

Barbera 4 Sorelle | Bersano | Piemont | 0,75 | 42

Mò - Montepulciano d'Abruzzo | Cantina Tollo | Abruzzan | 0,75 | 36

Brunello di Montalcino | Villa Poggio Salvi | Toskana | 0,75 | 89

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

Brancaia Chianti Classico | Cantina Brancaia | Toskana | 0,75 | 41

Le Volte dell' Ornellaia | Tenuta dell' Ornellaia | Toskana | 0,75 | 68

Le Serre Nuove dell' Ornellaia | Tenuta dell' Ornellaia | Toskana | 0,75 | 95

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

Amarone della Valpolicella | Tommasi | Venetien | 0,75 | 95

Sedàra | Donnafugata | Sizilien | 0,75 | 37

Nèprica Primitivo | Tormaresca | Puglia | 0,75 | 39

Tignanello | Marchese Antinori | Toskana | 0,75 | 200

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