



### **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 130 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 Ponte Brut (0,1l)	5,5	<b>Kir Royal</b> – Lady's Favourite – Prosecco und Crème de Cassis	7,5
<b>Gingerino Sprizz</b> (alkoholfrei) (0,2l)	6,5	<b>Negroni</b> drei gleiche Teile Campari, Martini Rosso und Gin	6,5
<b>Hugo</b> oder <b>Aperol Sprizz</b> (0,2l)	7,9	<b>Bombay Gin Tonic</b> Bombay Saphire Gin und Tonic Water	10,5
<b>Campari Soda</b> (0,4l) – der Klassiker –	7,9	<b>Virgin Gin Tonic</b> (alkoholfrei)	9,5

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Aktiviertes Tafelwasser still oder spritzig, in der Karaffe (0,5l/1l)	3,6/4,8
Peterstaler das natürliche Mineralwasser aus dem Schwarzwald classic (0,5l/0,75l)	4/5,8
medium (0,5l/0,75l)	4/5,8
Blackforest still (0,5l/0,75l)	4/5,8
Saftschorten (0,4l) Apfel, Johannisbeere, Rhabarber, Holunder	4,4
Softdrinks (0,4l) Cola, Fanta, Spezi, Sprite, Cola Zero	4,4
Paulaner Spezi (0,5l) – <i>wer es kennt liebt es...</i>	4,8
SCHWEPES aus dem 0,2l Fläschchen Original Bitterlemon, Indian Tonic Water	3,3
Teinacher Eistee Pfirsich oder Zitrone	3,9

## VITAMINE UND GENUSS IN EINEM ❤️

TOP CHOICE

ERFRISCHENDER BIO INGWER-ZITRONEN SPRIZZ Prosecco, Hausgemachter Bio Ingwer-Zitronen-Sirup und Minze	7,5
ALKOHOLFREIES BIO INGWER-ZITRONEN SCHORLE Aktiviertes Tafelwasser, Hausgemachter Bio Ingwer- Zitronen-Sirup und Minze	4,8

## ALPIRSBACHER KLOSTERBRÄU

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

### vom Fass

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

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

Kristallweizen	4,5
Dunkles Weizen	4,5
Hefe alkoholfrei	4,5
Pils alkoholfrei (0,33l)	3,5

## OFFENE WEINE

<b>Weißwein</b> 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
<b>Rotwein</b> 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
<b>Roséwein</b> je Karaffe (0,25l) Bardolino Chiaretto D.O.C.	7,9
<b>Schorle</b> je Glas (0,25l) weiß, rot oder rosé	4,6

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

## VORSPEISEN

### ANTIPASTI UND BRUSCHETTE

CARPACCIO zarte Scheiben vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan und Rucola, altem Balsamico Essig und Olivenöl aus Apulien	13,9
CAPRESE Büffelmozzarella mit Ochsenherztomaten und Rucolapesto	13,5
ANTIPASTO „OSTERIA STYLE“ – auch zum Teilen – 12 Monate gereifter Parmaschinken, Italienische Salami, Büffelmozzarella, Oliven, gehobelte Parmesanstücke sowie eine Scheibe Bruschetta	16,9
BRUSCHETTA „CLASSICA“ mit Knoblauch, Oregano, Olivenöl und marinierten Tomaten	8
BRUSCHETTA „VARIATION“ Fünferlei Bruschette: jeweils ein Stück Classica, Büffelmozzarella, marinierte Paprika, Arrabbiata und Thunfisch	13,5
VITELLO TONNATO zarte Scheiben vom Hohenloher Kalb mit Thunfisch Sauce und Kapern	14,9
MEDITERRANES GRILLGEMÜSE in Olivenöl, Knoblauch und Thymian mariniertes Gemüse	11,9
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	4,2
GEMISCHTER BLATTSALAT Blattsalate mit Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln an Hausdressing	6,5
+ Thunfisch	10,5
+ Putenbrust	13,5
MARINIERTER TOMATENSALAT mit roten Tropea Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl (leicht scharf)	6,9
NIZZA Blattsalat, Thunfisch, Sardellenfilet, Zwiebeln, schwarze Oliven und einem hartgekochten Ei an Hausdressing	12,5
INSALATA PUGLIESE Blattsalate, Rucola, gelbe und rote Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Parmaschinken und Parmesan an Hausdressing	14,9
INSALATA FANTASIA Blattsalate, gelbe und rote marinierte Kirschtomaten, Artischocken, Oliven, Mediterranes Gemüse, Büffelmozzarella und Parmesan	14,5

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

## PIZZA

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 Marziano Tomaten & Fior di Latte

FOCACCIA	VEGGIE	
Tomatensoße, Oregano, Knoblauch und Olivenöl		5,5
MARGHERITA	VEGGIE	
Mozzarella, Basilikum und Olivenöl		8,5
DIAVOLA		
scharfe italienische Salami und Basilikum		10,9
TONNO		
Thunfisch und rote Zwiebeln		11,9
QUATTRO FORMAGGI	VEGGIE	
Gorgonzola, Parmesan, Mozzarella und Emmentaler		11,9
CAPRICCIOSA		
frische Champignons, Sardellen, Schinken und Artischocken		11,9
QUATTRO STAGIONI		
Paprika, Schinken, Artischocken und frische Pilze		11,5
VEGETARIA	VEGGIE	
mariniertes Grillgemüse		11,9
SPINACI E GAMBERETTI		
Spinat und Gamberetti		11,9
ALL'ARRABBIATA		
scharfe Salami, Artischocken und Sardellen		10,9
LA VEGANA	VEGGIE	
ohne Mozzarella nur mit mariniertem Grillgemüse		11,5
FRUTTI DI MARE		
Mini-Sepie, Miesmuscheln, kleine Gamberetti und Knoblauch		13,9
PORCINI		
Steinpilze, scharfe Salami, Gorgonzola und Knoblauch		12,9
NINO	TOP CHOICE	
Salami, Schinken, Champignons, Gorgonzola, Knoblauch und scharfe Peperoni		11,9
RUCOLA VS. PARMASCHINKEN		
Rucola, Parmaschinken und Parmesan		11,9
SPECIALE		
Salami, Schinken und Pilze		10,9

### 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, Parmaschinken, marinierte Tomaten, Rucola und Parmesan		11,9
JÄGER UND SAMMLER		
Steinpilze, Speck, schwarzer Trüffel und Trüffelöl		15,9
VEGETARIA BIANCA	VEGGIE	
mariniertes Grillgemüse		10,9
BUFALINA		
mit Parmaschinken, roten und gelben marinierten Kirschtomaten und kleinen Büffelmozzarella-Kugeln		14,5
SOFIA ♥		
Pesto, gelbe und rote marinierte Kirschtomaten, Rucola, geröstete Pinienkerne und Parmesan		11,5
+ Parmaschinken		13,9

PICCOLO MONDO  
Schinken, Salami, Champignons, Paprika, Auberginen, Oliven und Artischocken 11,9

DOMENICO TOP CHOICE  
scharfe Salami, Mozzarella, Zucchini und Paprika 11,5

SPINACI VEGGIE  
Spinat, Gorgonzola, Parmesan und Knoblauch 11,5

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 9,5 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 Parmesan	11,9
SPAGHETTI AL RAGÙ mit feiner Rinderbolognese	11,5
SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO in Olivenöl, Knoblauch und Peperoni	10,5
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	14,5
FETTUCCINE AL PESTO mit frischem Kräuterpesto und Büffelmozzarella	14,9
FETTUCCINE PORCINI mit Steinpilzen in Parmesan-Weißweissoße	15,9
GNOCCHI QUATTRO FORMAGGI mit Emmentaler, Brie, Gorgonzola und Parmesan	12,9
PENNE ARRABBIATA Tomatensoße mit Oliven, Paprika, Sardellen, Kapern und scharfer Peperoni	10,5

### FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE:

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

### TOPPINGS

Fehlt noch eine Zutat auf der Pizza oder in der Pasta?  
Kein Problem – Lieblingstopping einfach dazu bestellen!  
Veggi (1) Fleisch (1,5) Fisch (2) Schälchen Knoblauch (1,5)

PENNE VERDURA mit mariniertem Grillgemüse und Kirschtomaten	10,9	VEGGIE
TORTELLINI PROSCIUTO E PANNA mit Schinken-Sahne Soße	11,5	
RAVIOLI PORCINI mit Steinpilzen gefüllt in Parmesan- Weißweissoße	15,9	VEGGIE
SPINAT – RICOTTA – RAVIOLI in Tomaten-Mozzarella Soße	14,9	VEGGIE

SPAGHETTI PARMIGIANO aus dem 17 kg Parmesanlaib	11,9	TOP CHOICE VEGGIE
+ schwarzer Trüffel	17,9	

### PASTA AL FORNO

mit Mozzarella überbacken

LASAGNE SPINACI SALMONE mit Lachs und Spinat gefüllte Cannelloni überbacken mit Parmesan	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, Parmaschinken und Fettuccine	26,9
FILETSTEAK „250 g“ vom Chianina Rind mit Barolo Jus und Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit frisch gehobeltem Sommertrüffel	34,5
RIB EYE 250g Rib Eye, Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse und Barolo Jus	29,5

### FISCH

GRIGLIATA MISTA DI PESCE zwei Gamberoni, Dorade, Sepie und Lachs mit Spinat, Rosmarinkartoffeln und Knoblauchaioli	29,5
SALMONE NORVEGIA auf Grillgemüse mit Safransoße	25,9

## HEISSGETRÄNKE

### KAFFEE

100% Arabica Espresso

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

### TEE VON RONNEFELDT

Peppermint/ Classic Green/ Assam (schwarzer Tee)/  
Red Berries/ Camille/ Mountain Herbs 3,5

## 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 <b>TOP CHOICE</b> 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 <b>TOP CHOICE</b> mit selbstgemachtem Biskuit „Osteria-Style“	7,9
CRÈME BRÛLÉE – im Weckglas –	5,9	UNSERE NACHTISCH PIZZA „SWEET TEMPTATION“ Pizza mit Nutella, gemischter Kinderschokolade und frischen Früchten	8,5

## GUT ZU WISSEN...

**EIN HINWEIS ZUR AKTUELLEN SITUATION: WIR KÖNNEN EUREN UNMUT VERSTEHEN, KÖNNEN ABER LEIDER NICHTS FÜR DIE REGELN. DIESE WERDEN UNS VOM LAND VORGEgeben. BITTE HABT DAFÜR VERSTÄNDNIS.**

**RESERVIERUNGEN** können jederzeit online unter [www.pizzeria-freudenstadt.de](http://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](mailto:info@pizzeria-freudenstadt.de) (spätestens ein Tag vorher) entgegen.

### TELEFONISCHE ERREICHBARKEIT

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), schreibt uns bitte eine Mail an [info@pizzeria-freudenstadt.de](mailto:info@pizzeria-freudenstadt.de) – wir versuchen diese so schnell wie möglich zu beantworten!

Bestellungen von Mitnahmegerichten sind auch jederzeit online unter [www.pizzeria-freudenstadt.de](http://www.pizzeria-freudenstadt.de) möglich.

### HINWEISE

*Bitte habt Verständnis, dass wir 1,5 Euro berechnen sollten ihr euch ein Gericht teilen.  
Für eine Pizza- oder Pastabox berechnen wir 0,8 Euro.*

### ALLERGENE

Um möglichst detailliert Auskunft zu Zusatzstoffen und Allergenen zu geben, haben wir hierfür eine separate Liste. 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.*

### 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](mailto:info@pizzeria-freudenstadt.de).

### HAT ES EUCH BEI UNS GEFALLEN?

#### DANN SAGT ES WEITER!

Website



Facebook



Instagram



Google

