



### **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**



## VORSPEISEN

### ANTIPASTI UND BRUSCHETTE

<b>CARPACCIO</b> zarte Scheiben vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan und Rucola, altem Balsamico Essig und Olivenöl aus Apulien	13,5
<b>CAPRESE</b> Büffelmozzarella mit Ochsenherztomaten und Rucolapesto	13,5
<b>ANTIPASTO „OSTERIA STYLE“</b> – auch zum Teilen – 12 Monate gereifter Parmaschinken, Italienische Salami, Büffelmozzarella, Oliven, gehobelte Parmesanstücke sowie eine Scheibe Bruschetta	15,9
<b>BRUSCHETTA „CLASSICA“</b> mit Knoblauch, Oregano, Olivenöl und marinierten Tomaten	7,5
<b>BRUSCHETTA „VARIATION“</b> Fünferlei Bruschette: jeweils ein Stück Classica, Büffelmozzarella, marinierte Paprika, Arrabbiata und Thunfisch	12,5
<b>VITELLO TONNATO</b> zarte Scheiben vom Hohenloher Kalb mit Thunfisch Sauce und Kapern	14,9
<b>MEDITERRANES GRILLGEMÜSE</b> in Olivenöl, Knoblauch und Thymian mariniertes Gemüse	11,9
<b>PIZZA PANE</b> 2 Stück frisch gebackenes Pizza Pane mit Kräutern, Olivenöl und Knoblauch	3

### SALATE

<b>KLEINER BEILAGENSALAT</b> Blattsalate mit Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln an Hausdressing	4,2
<b>GEMISCHTER BLATTSALAT</b> Blattsalate mit Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln an Hausdressing	5,8
+ Thunfisch	9
+ Putenbrust	11
<b>MARINIERTER TOMATENSALAT</b> mit roten Tropea Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl (leicht scharf)	6,9
<b>NIZZA</b> Blattsalat, Thunfisch, Sardellenfilet, Zwiebeln, schwarze Oliven und einem hartgekochten Ei an Hausdressing	11,5
<b>INSALATA PUGLIESE</b> Blattsalate, Rucola, gelbe und rote Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Parmaschinken und Parmesan an Hausdressing	14,5
<b>INSALATA FANTASIA</b> Blattsalate, gelbe und rote marinierte Kirschtomaten, Artischocken, Oliven, Mediterranes Gemüse, Büffelmozzarella und Parmesan	13,5

*\*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

MARGHERITA VEGGIE  
Mozzarella, Basilikum und Olivenöl 8,5

DIAVOLA  
scharfe italienische Salami und Basilikum 9,9

TONNO  
Thunfisch und rote Zwiebeln 11,2

QUATTRO FORMAGGI VEGGIE  
Gorgonzola, Parmesan, Mozzarella und Emmentaler 11,5

CAPRICCIOSA  
frische Champignons, Sardellen, Schinken und Artischocken 10,9

QUATTRO STAGIONI  
Paprika, Schinken, Artischocken und frische Pilze 10,8

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 10,9

FRUTTI DI MARE  
Mini-Sepie, Miesmuscheln, kleine Gamberetti und Knoblauch 13,5

PORCINI  
Steinpilze, scharfe Salami, Gorgonzola und Knoblauch 11,8

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 9,9

### PIZZAKREATIONEN

ohne Tomatensoße, mit Fior di Latte Mozzarella

GO!MORRA TOP CHOICE  
scharfe Salami, Gorgonzola und marinierte Tomaten 10,9

OHHHH JULIA TOP CHOICE HERZDAME   
Gorgonzola, Parmaschinken, marinierte Tomaten, Rucola und Parmesan 11,5

JÄGER UND SAMMLER  
Steinpilze, Speck, schwarzer Trüffel und Trüffelöl 14,9

VEGETARIA BIANCA VEGGIE  
mariniertes Grillgemüse 10,5

BUFALINA  
mit Parmaschinken, roten und gelben marinierten Kirschtomaten und kleinen Büffelmozzarella-Kugeln 13,5

SOFIA TOP CHOICE   
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 10,9

DOMENICO TOP CHOICE  
scharfe Salami, Mozzarella, Zucchini und Paprika 11,2

SPINACI VEGGIE  
Spinat, Gorgonzola, Parmesan und Knoblauch 10,5

SICILIANA  
Oliven, Sardellen und Kapern 10,5

Darf's ein bisschen schärfer sein? Gebt Bescheid ;-)  
Klassische Pizzen wie z.B. Salami, Schinken oder Hawaii (jeweils 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 di Latte“ formen lassen.



## PASTA – auch glutenfrei!

aus unserer original italienischen Pastamanufaktur

SPAGHETTI ALLA CARBONARA „ORIGINAL WIE BEI NONNA“ mit Ei, Pancetta (Bauchspeck) und Parmesan	11,5
SPAGHETTI AL RAGÙ mit feiner Rinderbolognese	10,5
SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO in Olivenöl, Knoblauch und Peperoni	9,5
SPAGHETTI FRUTTI DI MARE Sepie, Miesmuscheln, Venusmuscheln und Gamberoni mit Kirschtomaten	15,5
FETTUCCINE AL SALMONE mit Lachs in einer Tomaten-Sahne-Soße mit Cognac	12,9
FETTUCCINE AL PESTO mit frischem Kräuterpesto und Büffelmozzarella	14,9
FETTUCCINE PORCINI mit Steinpilzen in Parmesan-Weißweinsauce	14,9
GNOCCHI QUATTRO FORMAGGI mit Emmentaler, Brie, Gorgonzola und Parmesan	12,5
PENNE ARRABBIATA Tomatensoße mit Oliven, Paprika, Sardellen, Kapern und scharfer Peperoni	9,9

### 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 (0,8); Fleisch (1,2); Fisch (1,5); Schälchen Knoblauch (1,5)

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

SPAGHETTI PARMIGIANO aus dem 17 kg Parmesanlaib	10,9	TOP CHOICE VEGGIE
+ schwarzer Trüffel	16,9	

### PASTA AL FORNO

mit Mozzarella überbacken

LASAGNE SPINACI SALMONE mit Lachs und Spinat gefüllte Cannelloni überbacken mit Parmesan	13,5
LASAGNE AL FORNO geschichtete Teigblätter mit Rinderbolognese	11,5
RIGATONI AL FORNO Rinderbolognese überbacken mit Mozzarella	10,5
RIGATONI ALLA CONTADINA Pasta mit Erbsen, Schinken, Champignons in Rinderbolognese-Sahnesauce 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 +2,5 Euro bei glutenfreien Gerichten.



## HAUPTGÄNGE

*originelle Fleischgerichte und frischer Fisch*

### FLEISCH

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA  
vom Kalb mit Salbei, Parmaschinken und  
Fettuccine 26,5

FILETSTEAK TOP CHOICE  
„250 g“ vom Chianina Rind mit Barolo Jus,  
hausgemachter Kräuterbutter 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 25,5

## DESSERTS

*als runder Abschluss*

DESSERT VARIATION TOP CHOICE  
Mousse au Chocolat, Panna Cotta und Tiramisu 12,5

PANNA COTTA AUF WALDBEERENKOMPOTT  
– im Weckglas – 5,2

CRÈME BRÛLÉE  
– im Weckglas – 5,9

MOUSSE AU CHOCOLAT  
– im Weckglas – 5,2

TIRAMISU OSTERIA STYLE TOP CHOICE  
mit selbstgemachtem Biskuit „Osteria-Style“ 7,9

UNSERE NACHTISCH PIZZA „SWEET TEMPTATION“  
Pizza mit Nutella, gemischter Kinderschokolade und  
frischen Früchten 7,5



## 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

