



# L'OSTERIA

La mia pizza, la mia pasta, la mia passione.



## ANTIPASTI

<b>Antipasti für 2 Personen</b> (Prosciutto Crudo <sup>1,4</sup> , Grana Padano DOP, Artischocken <sup>3</sup> , Zucchini, Aubergine, Cipolle Borretane <sup>2</sup> , Oliven mit Stein, ital. Büffel-Mozzarella, Pesto Genovese <sup>3</sup> , Bruschetta, Vitello Tonnato <sup>3</sup> )	19,00
<b>Bruschetta</b> (frische Tomaten, Knoblauch, Basilikum)	normale 5,80 piccola 4,00
<b>Caprese</b> (Tomaten, ital. Büffel-Mozzarella, Basilikum)	7,90
<b>Vitello Tonnato</b> (Kalbfleisch, Thunfischsauce, Rucola, Kapern <sup>3</sup> )	9,90
<b>Carpaccio</b> (vom Rinderfilet, Rucola, Grana Padano DOP)	12,00
<b>Pizza Pane</b> (Pizzabrot, frische Tomaten, Knoblauch, Rosmarin, Basilikum)	5,75
<b>Crema di Pomodoro</b> (ital. Tomatensuppe mit Sahne und Basilikum)	5,00

## INSALATONE

**Jetzt neu! Baby Leaf Salatmischung.**  
Auf Wunsch mit Haus-, Rucola-, Nizza-,  
Caesare- oder Orangen-Ingwer-Dressing (piccante)

<b>Insalata Mista</b> (gemischter Baby Leaf Salat, Kirschtomaten, Gurke, Radieschen, Haus-Dressing)	5,50
<b>Insalata Caesare</b> (Romanasalat, Knoblauchcroûtons, Grana Padano DOP, Caesare-Dressing)	8,00
<b>Insalata Campagnola</b> (gemischter Baby Leaf Salat, Rote Bete <sup>2</sup> , gebratener Ziegenkäse, Apfel, Walnüsse, Honig, Haus-Dressing)	10,90
<b>Insalata Quinoa Avocado</b> (gemischter Baby Leaf Salat, Quinoa, Rote Bete <sup>2</sup> , Kirschtomaten, Avocado, Granatapfelkerne, Haus-Dressing)	9,95
<b>Insalata Casa</b> (gemischter Baby Leaf Salat, Thunfisch, Vorderschinken <sup>1,3,4,11</sup> , Käse, Artischocken <sup>3</sup> , Zwiebeln, Oliven mit Stein, Haus-Dressing)	normale 9,95 piccola 7,90
<b>Insalata Nizza</b> (gemischter Baby Leaf Salat, Thunfisch, Sardellen, Ei, Kartoffeln, Prinzessbohnen, Oliven mit Stein, Zwiebeln, Nizza-Dressing)	normale 9,95 piccola 7,90
<b>Insalata Manzo</b> (gemischter Baby Leaf Salat, Rinderfiletstreifen, Mango, Orangen-Ingwer-Dressing, piccante)	normale 11,95 piccola 8,90
<b>Insalata Pollo mit Hähnchenbruststreifen</b> alternativ mit Garnelen <sup>11</sup> (gemischter Baby Leaf Salat, Kirschtomaten, Grana Padano DOP, Rucola-Dressing)	normale 10,95 piccola 8,50

Aus unserer eigenen Pastamanufaktur  
– original italienische Rezeptur



## PASTA

mit Zoodles (für 1,50 EUR Aufpreis),  
Vollkorn-Penne oder Vollkorn-Linguine

<b>Spaghetti Pomodoro e Basilico</b> (Sugo di Pomodoro, Basilikum, Zwiebeln, Knoblauch, Grana Padano DOP)	7,95
<b>Maccheroncini Pesto Genovese</b> (Basilikum-Pesto <sup>3</sup> , Pinienkerne, Grana Padano DOP)	9,50
<b>Tortelloni Prosciutto e Panna</b> (Vorderschinken <sup>1,3,4,11</sup> , Sahnesauce, Zwiebeln, Grana Padano DOP)	9,50
<b>Spaghetti Carbonara</b> (Speck <sup>1,3,4,11</sup> , Sahne, Eigelb, Grana Padano DOP)	9,60
<b>Rigatoni Gorgonzola</b> (Gorgonzolasauce, Grana Padano DOP)	9,50
<b>Panzerotti Spinaci</b> (Spinat, Sahnesauce, Zwiebeln, Knoblauch, Grana Padano DOP)	9,80
<b>Spaghetti Rucola Pomodorini</b> (Rucola, Kirschtomaten, Knoblauch, piccante)	9,95
<b>Conchiglie Granchi di Fiume</b> (Flusskrebse <sup>1,3,11</sup> , Karotten-Zucchini-Julienne, Zwiebeln, Hummersauce)	11,95
<b>Orecchiette di Manzo al Limone</b> (Rinderfiletstreifen, Paprika, Rucola, Zwiebeln, Knoblauch, Mascarpone-Zitronensauce, piccante)	12,00
<b>Spaghetti Chitarra Ragù alla Bolognese</b> (feines Rinderragout mit Rotwein <sup>13</sup> , Zwiebeln, Grana Padano DOP)	10,25
<b>Gnocchi<sup>1,3,6</sup> Gamberetti</b> (Garnelen <sup>11</sup> , Sugo Aurora, Weinbrand <sup>13</sup> , Knoblauch, piccante)	10,50
<b>Zoodles Gamberetti</b> (Zucchini-Spaghetti mit Garnelen <sup>11</sup> , Karotten, Sellerie, Kirschtomaten, piccante)	9,95
<b>Risotto Funghi</b> (ital. Reis, frische Egerlinge, Steinpilze, Weißwein <sup>13</sup> , Grana Padano DOP, Zwiebeln, Knoblauch)	9,95
<b>Lasagne</b> (feines Rinderragout mit Rotwein <sup>13</sup> , Béchamelsauce <sup>13</sup> , Käse, Mozzarella, Grana Padano DOP)	9,00

## PIZZA

<b>Margherita</b> (Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum)	8,00
<b>Funghi Freschi</b> (frische Egerlinge, Käse)	9,70
<b>Prosciutto e Funghi</b> (Vorderschinken <sup>1,3,4,11</sup> , frische Egerlinge, Käse)	10,90
<b>Prosciutto</b> (Vorderschinken <sup>1,3,4,11</sup> , Käse)	9,90
<b>Salami</b> (Salami <sup>1,3,4</sup> , Käse)	9,90
<b>Pizza Bò</b> (Calzone) (gefüllt mit Vorderschinken <sup>1,3,4,11</sup> , frischen Egerlingen, Salami <sup>1,3,4</sup> , Käse)	10,80
<b>Braccio di Ferro</b> (Spinat, Ei, Käse, Knoblauch)	9,90
<b>Hawaii</b> (Vorderschinken <sup>1,3,4,11</sup> , Ananas, Käse)	10,90
<b>Canarino</b> (Vorderschinken <sup>1,3,4,11</sup> , frische Egerlinge, Salami <sup>1,3,4</sup> , Sardellen, Käse)	11,40
<b>Cip &amp; Ciop</b> (Mozzarella, Kapern <sup>3</sup> , Sardellen, Oregano)	10,40
<b>Tonno</b> (Thunfisch, Zwiebeln, Käse)	12,00
<b>Capricciosa</b> (Vorderschinken <sup>1,3,4,11</sup> , frische Egerlinge, Artischocken <sup>3</sup> , Oliven mit Stein, Käse)	12,00
<b>Marinara</b> (Meeresfrüchte <sup>3,11</sup> , Käse, Knoblauch)	12,00
<b>Salsiccia Piccante</b> (Mozzarella, scharfe Peperoni-Salami <sup>1,2,3,4</sup> , Basilikum)	11,90
<b>BBQ Chicken</b> (Mozzarella, Barbecuesauce, frittierte Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln, piccante)	12,30
<b>Nduja Calabrese</b> (Mozzarella, ital. Streichsalami, halbtrocknete Kirschtomaten <sup>3</sup> , Rucola, piccante)	12,20
<b>Rustica</b> (Mozzarella, frische Tomaten, Oliven mit Stein, Zwiebeln, Oregano, piccante)	10,90
<b>Parmigiana</b> (Mozzarella, Aubergine, Grana Padano DOP, Oregano)	11,00
<b>Prosciutto Crudo</b> (Mozzarella, ital. luftgetrockneter Schinken <sup>1,4</sup> )	12,30
<b>Gamberetti</b> (Pizza Bianca) (Shrimps <sup>11</sup> , frische Tomaten, Käse, Knoblauch)	12,20
<b>Caprese</b> (Mozzarella in Scheiben, frische Kirschtomaten, Basilikum)	11,90
<b>Vegetariana</b> (Mozzarella, gegrilltes Gemüse, frische Egerlinge, Rucola, Knoblauch)	11,00
<b>Quattro Formaggi</b> (Mozzarella, Käse, Gorgonzola, Grana Padano DOP)	11,90
<b>Rucola</b> (Mozzarella, Rucola, Grana Padano DOP, Knoblauch)	12,00
<b>Degli Artisti</b> (Vorderschinken <sup>1,3,4,11</sup> , frische Egerlinge, Käse, Salami <sup>1,3,4</sup> , Paprika, Peperoni <sup>3</sup> , Zwiebeln)	12,20

## DOLCI

<b>Piccolo Duetto</b> 2 Gläser hausgemachtes Dessert (wahlweise Tiramisù <sup>1,2,12,13</sup> , Crema di Fragola <sup>1</sup> oder Panna Cotta)	4,20
<b>Spaghetti Eis</b> (Vanille-Eiscreme mit Erdbeersauce und Schokostreuseln)	4,00
<b>Soufflé al Cioccolato</b> (Schokoladensoufflé mit Mango-Passionsfruchtsorbet)	6,50
<b>Tiramisù<sup>1,2,12,13</sup></b> hausgemacht	5,40
<b>Tartufo</b> (Schokoladen-Eiscreme)	4,95
<b>Panna Cotta</b> hausgemacht (mit Erdbeersauce)	4,95
<b>Crema di Fragola al Mascarpone</b> hausgemacht (frische Erdbeeren mit Mascarponecreme <sup>1</sup> )	5,00

☞ = vegetarisch – genaueres in der Ernährungstabelle. Du willst Deine Pizza mit dem gewissen Etwas? Schau in die Toppingkarte. Unsere MitarbeiterInnen informieren Dich über allergene Zutaten in unseren Gerichten. Alle Infos findest Du auf [www.losteria.net](http://www.losteria.net). Falls eine Pizza zu groß sein sollte, könnt ihr „eine auf zwei Tellern“ bestellen, auch mit unterschiedlich belegten Hälften, wobei jeweils die teurere Sorte berechnet wird. Natürlich gibt es auch kleine Pastaportionen. Alle Preise in EURO inkl. MwSt. <sup>1</sup> mit Konservierungsstoff | <sup>2</sup> mit Farbstoff | <sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel | <sup>4</sup> mit Nitritpökelsalz und Nitrat <sup>5</sup> mit Geschmacksverstärker | <sup>6</sup> geschwefelt | <sup>9</sup> mit Süßungsmittel | <sup>10</sup> enthält eine Phenylalaninquelle | <sup>11</sup> mit Phosphat | <sup>12</sup> koffeinhaltig | <sup>13</sup> alkoholhaltig | <sup>14</sup> chininhaltig | <sup>15</sup> mit Taurin | \* enthält Sulfite.



# L'OSTERIA

Salute.



## APERITIVI & COCKTAILS

<b>Rosalya</b> (2cl Gin Malfy, 2cl Ramazzotti Aperitivo Rosato <sup>2</sup> , Limonata <sup>2</sup> , Basilikum)	0,2l	6,70
<b>Campari<sup>2</sup> Orange   Soda   Tonic<sup>14</sup></b>	0,2l	5,80
<b>Aperol Spritz</b> (Frizzante, Aperol <sup>2,14</sup> , Soda)	0,2l	5,80
<b>Aperol Maracuja   Rhabarber</b> (Frizzante, Aperol <sup>2,14</sup> , Maracuja- oder Rhabarbernektar)	0,2l	5,80
<b>Veneziano</b> (Weißwein, Aperol <sup>2,14</sup> , Soda)	0,2l	5,80
<b>Hugo</b> (Frizzante, Soda, Limette, Minze, Holunderblütensirup) auch alkoholfrei erhältlich	0,2l	5,80
<b>Lillet Tonic   Lemon</b> (Lillet Blanc <sup>*</sup> mit Aqua Monaco Tonic Water <sup>14</sup> oder Bitter Lemon <sup>3,14</sup> , Minze, Erdbeere)	0,28l	7,90
<b>Bellini con Fragola<sup>2</sup></b> (weinhaltiger Cocktail mit Erdbeeren)	0,2l	7,20
<b>Negroni</b> (3cl Gin Malfy, 3cl Cinzano Rosso, 3cl Campari <sup>2</sup> )		7,40
<b>Gin Tonic   Lemon</b> (4cl Gin Malfy, Tonic Water <sup>14</sup> oder Bitter Lemon <sup>3,14</sup> )		8,60
<b>Vodka Bull   Lemon</b> (4cl Vodka Absolut, Red Bull <sup>12,15</sup> oder Bitter Lemon <sup>3,14</sup> )		8,60
<b>Cuba Libre</b> (4cl Rum Havana Club 3 J., Coca-Cola <sup>2,12</sup> , Limetten)		7,40
<b>Moscow Mule</b> (4cl Absolut Vodka, Aqua Monaco Gingerbeer, Limette, Gurke)		8,60
<b>L'Osteria Rosato Mio</b> (Ramazzotti Aperitivo Rosato <sup>2</sup> , Frizzante, Minze)	0,2l	5,80
<b>Sanbitter Orange   Soda</b> (alkoholfrei – Sanbitter <sup>2</sup> , Orangensaft oder Soda)	0,2l	4,50
<b>Crodino Orange   Soda</b> (alkoholfrei – Crodino <sup>2,14,*</sup> , Orangensaft oder Soda)	0,2l	4,50
<b>Ipanema</b> (alkoholfrei – Aqua Monaco Ginger Ale <sup>2</sup> , Limette, brauner Zucker)	0,23l	5,40

## BIBITE

<b>San Pellegrino</b> (Mineralwasser)	Flasche	0,75l 0,25l	5,90 2,75
<b>Acqua Panna</b> (stilles Mineralwasser)	Flasche	0,75l 0,25l	5,90 2,75
<b>Aranciata<sup>2</sup>   Limonata<sup>2</sup></b> (San Pellegrino, ital. Limonade)	Flasche	0,2l	3,20
<b>Fruchtschorle</b> (granini) (Saft: Apfel naturtrüb, Orange) (Nektar: Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja)		0,5l 0,3l	4,60 3,20
<b>Fruchtsaft/-nektar</b> (granini) (Saft: Apfel naturtrüb, Orange) (Nektar: Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja)		0,5l 0,3l	4,80 3,60
 <b>Limonata di L'Osteria</b> (hausgemacht und in verschiedenen Sorten)		0,3l	4,50
<b>Coca-Cola<sup>2,12</sup></b>		0,5l 0,3l	3,95 3,20
<b>Coca-Cola light<sup>1,2,9,10,12</sup></b>	Flasche	0,33l	3,50
<b>Coca-Cola zero<sup>1,2,9,10,12</sup></b>	Flasche	0,33l	3,50
<b>Cola-Mix<sup>1,2,3,12</sup>   Fanta<sup>1,2,3</sup>   Sprite<sup>1</sup></b>		0,5l 0,3l	3,95 3,20
<b>Red Bull<sup>12,15</sup>   Red Bull Sugarfree<sup>9,10,12,15</sup></b>	Dose	0,25l	4,00
<b>Aqua Monaco</b> (Tonic Water <sup>14</sup> , Bitter Lemon <sup>3,14</sup> , Ginger Ale <sup>2</sup> , mit 100% natürlichen Zutaten)	Flasche	0,23l	3,45
<b>Sciroppo di Amarena<sup>2</sup></b> (stille Kirschlimonade)		0,3l	2,40
<b>Tè freddo<sup>2,3</sup></b> (Eistee Zitrone)		0,3l	3,80

## BIRRE

<b>Bitburger Pils</b>	vom Fass	0,3l 0,5l	3,60 4,40
<b>Erdinger Urweisse</b>	vom Fass	0,3l 0,5l	3,60 4,40
<b>Erdinger Stiftungs Hell</b>	vom Fass	0,3l 0,5l	3,60 4,40
<b>Erdinger Weißbier Dunkel</b>	Flasche	0,5l	4,40
<b>Erdinger Weißbier alkoholfrei</b>	Flasche	0,5l	4,40
<b>Erdinger alkoholfrei Zitrone</b>	Flasche	0,33l	3,60
<b>Radler<sup>1</sup></b>	vom Fass	0,5l	4,40
<b>Bitburger Radler<sup>1</sup> alkoholfrei</b>	Flasche	0,33l	3,60
<b>Bitburger alkoholfrei 0,0 %</b>	Flasche	0,33l	3,60
<b>Peroni Nastro Azzuro</b> (birra italiana originale - ital. Bier)	Flasche	0,33l	3,80

## CAFFETTERIA

<b>Espresso   Espresso macchiato</b>			1,95
<b>Espresso doppio</b>			3,20
<b>Espresso corretto<sup>13</sup></b> (mit Grappa)			3,80
<b>Cappuccino</b>			3,30
<b>Caffè americano</b>			2,70
<b>Latte macchiato</b>			3,50
<b>Tee</b> (Ronnefeldt: Schwarz (Darjeeling), Grün (Green Dragon), Rooibos (Cream Orange), Früchte, Minze, Kamille, Bergkräuter)			2,80
<b>Heiße Schokolade</b>			3,60
<b>Mafioso</b> (heißer Amaretto <sup>13</sup> mit Milchschaum)		6 cl	3,10

## PROSECCO\*

<b>Spumante</b> DOC (Valdo, Etichetta Nera)	bottiglia bicchiere   Glas	0,75l 0,1l	27,00 4,20
---	-------------------------------	---------------	---------------

<b>bicchieri</b>	<b>Weinschorle</b>	<b>mezzo litro</b>	<b>1 litro</b>	<b>bottiglia</b>
0,2l 4,70	0,2l 4,00	0,5l 8,00	1,0l 21,00	1,5l 30,60

## VINI BIANCHI\* APERTI

<b>Pinot Grigio Veneto</b> IGT (Viticoltori, Venetien)
<b>Lugana</b> DOC (Zenato, Venetien)
<b>Soave</b> DOC (Viticoltori, Venetien)
<b>Chardonnay del Veneto</b> IGT (Giardini D'Italia, Venetien)

## VINO ROSATO\* APERTO

<b>Rosato Veneto</b> IGT (Roséwein; Giardini D'Italia, Venetien)
--

## VINI ROSSI\* APERTI

<b>Antica Osteria</b> (Marchesi Mazzei, Toskana)
<b>Montepulciano d'Abruzzo</b> DOC (BOVE, Abruzzien)
<b>Merlot</b> IGT (Sacchetto, Venetien)
<b>Chianti</b> DOC (Botter, Toskana)
<b>Primitivo Salento</b> IGT (Botter, Apulien)

<b>Lambrusco dell'Emilia</b> IGT	bottiglia	0,75l	12,00
	bicchieri   Glas	0,2l	4,00

## L'OSTERIA EMPFEHLUNG

<b>Vermentino di Toscana</b> IGT (L'Osteria, Toskana)	
<b>Primitivo di Manduria</b> DOC (L'Osteria, Apulien)	
<b>bottiglia 0,75l</b>	18,00

## VINI SPECIALI BIANCHI\*

<b>Lugana Santa Cristina</b> DOC (Zenato, Venetien)	33,00
<b>WINKL Sauvignon</b> DOC (Cantina Terlan, Südtirol)	35,00

## VINI SPECIALI ROSSI\*

<b>Ripasso Superiore di Valpolicella</b> DOC (Montecampo, Venetien)	27,50
<b>Verruzzo di Monteverro</b> IGT (Monteverro, Toskana)	34,50

## VINO SPECIALE ROSATO\*

<b>Belguardo Rosé Toscana</b> IGT (Marchesi Mazzei, Toskana)	27,00
--	-------

## VINO DEL PADRONE\*

<b>LE VOLTE Toscana</b> IGT (Tenuta dell'Ornellaia-Bolgheri, Toskana)	39,50
<b>bottiglia 0,75l</b>	