

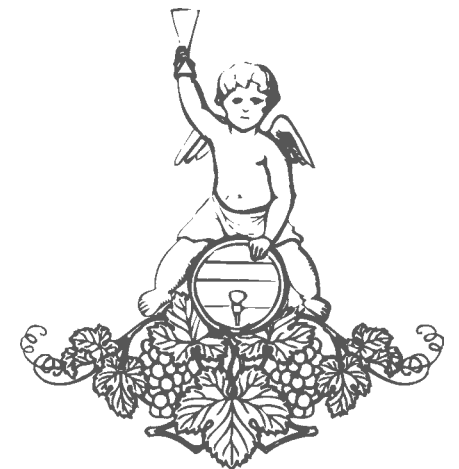
# Osteria

## *al Vecchio Torchio*

Leidenschaft, Originalität und Tradition ...  
aus der Verbindung dieser drei einfachen Elemente  
wurde die „Osteria al Vecchio Torchio“ geboren.  
Ein Aushängeschild für beste italienische Produkte.  
Angefangen bei unserer hausgemachten Pasta bis hin  
zum Olivenöl aus eigener Herstellung.  
Das Ambiente ist warm und einladend,  
verbunden mit einem höflichen und kompetenten Service.  
Wir werden dafür sorgen, dass Sie sich,  
als unser Gast, wie zu Hause fühlen werden.

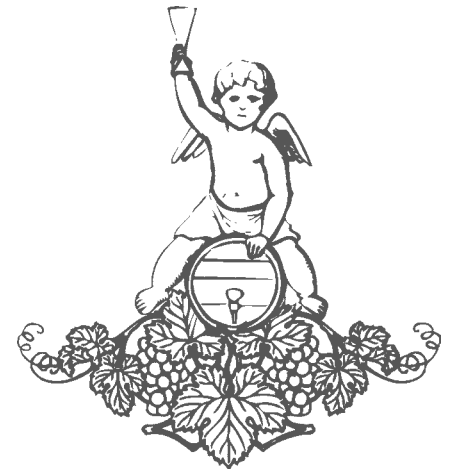
# Antipasti

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>1   Antipasti Misti</b>  | <b>22.00</b> |
| kalt und warm, wechselnde Kreationen, lassen Sie sich überraschen (2 Pers.) |              |
| <b>2   Quaglia</b>  | <b>12.00</b> |
| Wachtel mit Linsen, Zwiebeln, Balsamico und Brioche                         |              |
| <b>3   Crostate di crema di formaggio</b>                                   | <b>8.50</b>  |
| Lauwarmes Frischkäsetörtchen mit Kürbis-Marmelade und Salat                 |              |
| <b>4   Carpaccio di manzo</b>   | <b>14.00</b> |
| Carpaccio vom Rind mit gehobeltem Parmesan und Salat                        |              |
| <b>5   Carpaccio di coda di rospo</b>                                       | <b>14.00</b> |
| Carpaccio vom Seeteufel mit Salat und Limekaviar                            |              |
| <b>6   Wildkräutersalat</b>   | <b>5.00</b>  |



# Pasta

- 7 | Ravioli fatti in casa** hausgemachte Pasta **15.00**  
Ravioli mit Gänsefarce Füllung, Thymian-Apfel-Butter, Granatapfelgel und Provolone
- 8 | Pappardelle** mit Filetspitzen, Steinchampignons und Parmesan **15.00**
- 9 | Fregnacce** mit Gamberoni, und Cherry-Tomaten **15.00**
- 10 | Linguine Amatriciana** mit Pancetta und Pecorino **14.00**
- 11 | Tagliatelle** mit frischen Tomaten, Basilikum und Parmesan **13.00**



# Pesce

12 | **Loup de Mer** Wolfsbarsch im Salzteig

**Tagespreis**

13 | **Orata alla griglia** Dorade gegrillt

**Tagespreis**

14 | **Gamberoni alla Griglia** mit frischen Kräutern

**24.00**

Alle Fischgerichte werden mit Kartoffeln, Gemüse und Salat serviert.

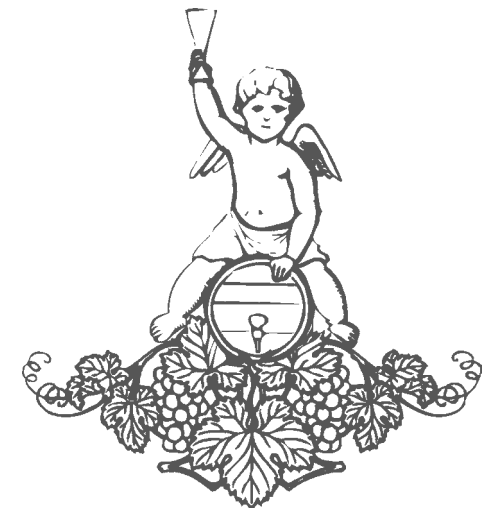


# Carne

<b>15   Manzo</b> Rinderfilet mit Thymiankruste, Rotweinsauce, Maronen und Selleriepüree	<b>30.00</b>
<b>16   Petto d'anatra</b> Entenbrust mit wildem Brokkoli, Kürbistalern und Orangensauce	<b>21.00</b>
<b>17   Lattante</b> marinierter Spanferkelrücken mit Weißweinbirne und Pancetta-Kartoffeln	<b>26.00</b>
<b>extra Beilagen</b> nach Wunsch	<b>3.00</b>

Beachten Sie bitte auch unsere wechselnde Wochenkarte.

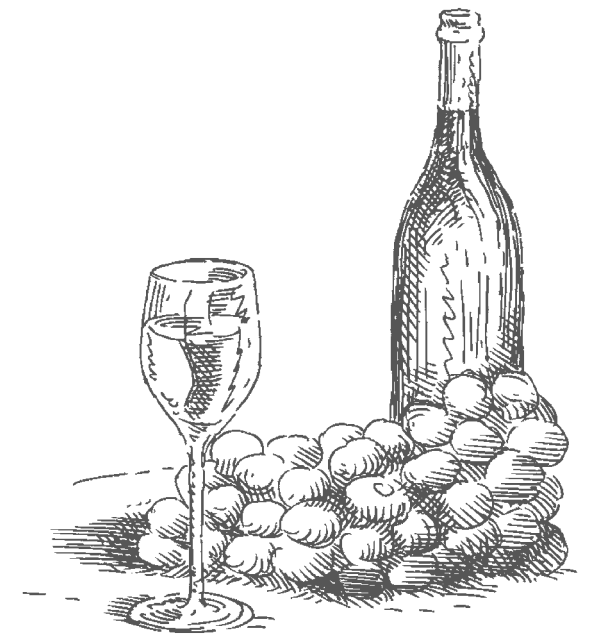
Gerne erfüllen wir auch unseren großen Gästen individuelle Wünsche, fragen Sie uns.



# Dolci

18   <b>Tiramisú</b>	6.50
19   <b>Zabaione con gelato alla vaniglia</b> mit Vanilleeis	8.50
20   <b>Pannacotta</b> Kürbis-Pannacotta mit Torronechips und Waldbeeren	7.00
21   <b>Dolci variazioni</b> gemischte Dessertplatte für 2 Personen	12.00
22   <b>Formaggio</b> Käsevariationen mit selbstgemachter Feigen-Senf Marmelade, Grissini	10.00

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.



# Menu bambini

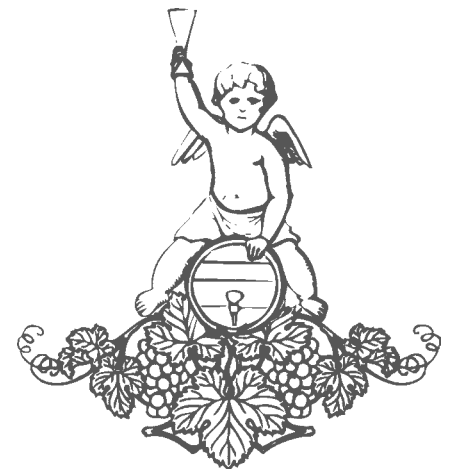
23   <b>Orecchiette</b> in Tomatensoße oder Ragout (Bolognese)	7.00
24   <b>Ravioli</b> mit Schinken- und Mozzarella-Füllung auf Tomatensoße	7.00
25   <b>Bastoncini</b> Fischstäbchen hausgemacht mit Kartoffelpüree	9.00
26   <b>Gelato</b> gemischtes Eis	3.50

Gerne erfüllen wir unseren kleinen Gästen auch individuelle Wünsche.



# Bevande freddo

<b>Coca Cola</b>	0,3 l	<b>2.60</b>
<b>Coca Cola Light</b>	0,2 l	<b>2.60</b>
<b>Fanta</b>	0,3 l	<b>2.60</b>
<b>Sprite</b>	0,3 l	<b>2.60</b>
<b>Lurisia Stille</b> stilles Mineralwasser	0,33 l	<b>3.10</b>
<b>Lurisia Bolle</b> natürliches Mineralwasser	0,33 l	<b>3.10</b>
<b>Lurisia Stille</b> stilles Mineralwasser	0,75 l	<b>5.90</b>
<b>Lurisia Bolle</b> natürliches Mineralwasser	0,75 l	<b>5.90</b>
<b>Bitter Lemon</b>	0,2 l	<b>2.60</b>
<b>Tonic Water</b>	0,2 l	<b>2.60</b>
<b>Ginger Ale</b>	0,2 l	<b>2.60</b>
<b>frisch gepresster Orangensaft</b>	0,3 l	<b>4.50</b>



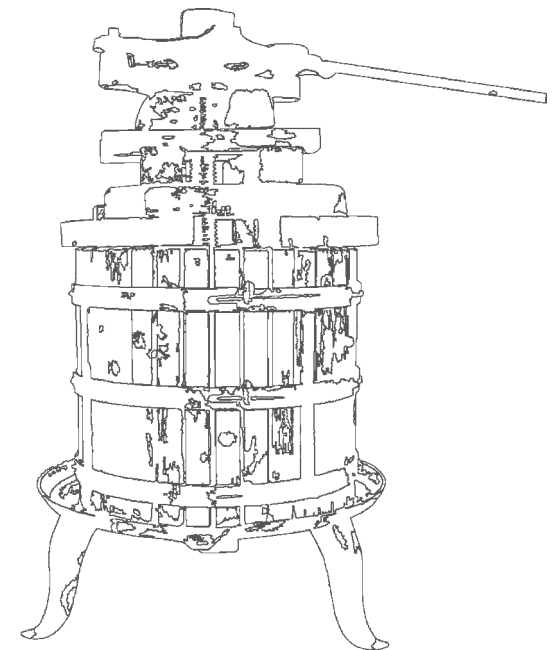


# *Aperitivo*

<b>Hugo</b>	<b>7.00</b>
<b>Aperol Spritz</b>	<b>7.00</b>
<b>Campari Orange</b>	<b>6.00</b>
<b>Martini Bianco</b>	<b>6.00</b>
<b>Martini Rosso</b>	<b>6.00</b>
<b>Martini extra dry</b>	<b>6.00</b>
<b>Gin Tonic</b>	<b>9.00</b>

# *Birra*

<b>Fiege Pils</b>	0,3 l	<b>2.80</b>
<b>Fiege Radler</b>	0,3 l	<b>2.80</b>
<b>Fiege Alster</b>	0,3 l	<b>2.80</b>
<b>Fiege alkoholfrei</b>	0,33 l	<b>2.90</b>
<b>Fiege Weizen</b>	0,5 l	<b>4.00</b>
<b>Fiege Weizen alkoholfrei</b>	0,5 l	<b>4.00</b>

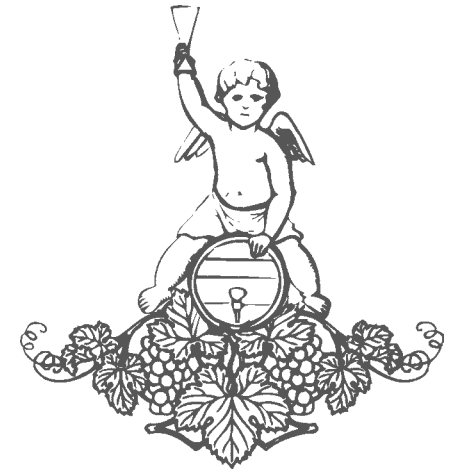


# *Digestivo*

<b>Ramazotti</b>	2 cl	<b>4.00</b>
<b>Averna</b>	2 cl	<b>4.00</b>
<b>Sambuca</b>	2 cl	<b>4.00</b>
<b>Limoncello</b>	2 cl	<b>4.00</b>
<b>Vecchia Romagna</b>	2 cl	<b>5.50</b>
<b>Grappa Friulana</b>	2 cl	<b>4.00</b>
<b>Grappa Julia Superiore</b>	2 cl	<b>4.00</b>
<b>Grappa Il Bacio delle Muse</b>	2 cl	<b>5.50</b>

# *Bevande caldo*

<b>Espresso</b>	<b>2.20</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>2.20</b>
<b>Espresso Corretto</b>	<b>3.90</b>
<b>Doppio Espresso</b>	<b>4.20</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>2.80</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>3.80</b>
<b>Marocchino</b> Espresso mit reinem Kakao, Schokolade und Milchschaum	<b>5.00</b>
<b>Schwarzer Tee</b>	<b>3.00</b>
<b>Pfefferminz Tee</b>	<b>3.00</b>
<b>Kamillen Tee</b>	<b>3.00</b>



Fragen Sie nach unserer Grappa-Karte,  
wir halten weitere edle Tropfen für Sie bereit!

Alle unsere heißen Getränke servieren wir  
mit kleinen selbstgemachten Plätzchen.