

DIPS ZU PIZZA & BROT

OFFICINA - CRÈME	1.5
PESTO - AIOLI	1.5
OLIVENTAPENADE	1.5
DIP VARIATIONEN	alle 3 - 3.5

ANTIPASTI

FOCACCIA	4.9
Knoblauch, frische Kräuter	
FOCACCIA SICILIANA	6.9
Pinienkerne, Kirschtomaten, frische Kräuter	
RINDERCARPACCIO	12.9
hauchdünnes Rinderfilet mit Rucola, Parmesan, hausgemachtes Pesto	
VITELLO TONNATO	12.9
rosa gebratenes Kalbsfleisch, Thunfischcreme, Rucola, Kapern	
ANTIPASTI DELLA CASA medio	14.9
Vitello Tonnato, Rindercarpaccio, Caprese, Grillgemüse, Parmesan, Oliven	
ANTIPASTI DELLA CASA grande	19.9
Vitello Tonnato, Rindercarpaccio, Caprese, Grillgemüse Parmesan, Oliven	
GAMBERETTI AL OLIO	12.9
8 geschälte Garnelen in Olivenöl, Rosmarin, Knoblauch & Chilli, geröstetes	
BÜFFELMOZZARELLA CAPRESE	10.9
mit Tomaten, Büffel-Mozzarella, frisches Basilikum-Pesto, Olivenöl & Balsamicocrème	
BURRATA E AVOCADO	11.9
feine Avocadocreme, Kirschtomaten, Rucolanest, Burrata, Pinienkerne, Mango-Maracujasauce	
PIZZA PANINO ORIGINALE	4.9
6 ofenwarme Pizzabrötchen mit Officina - Crème oder Pesto - Aioli	

CARNE

RINDERFILET VOM GRILL (CA. 200 G.)	30.9
Medium gebraten	
OSSOBUCCO	24.5
Geschmorte Kalbshaxenscheiben	

PESCHE

LACHSFILET	24.9
Tranche vom Lachs gegrillt	

VEGETARIANO

SPAGHETTI BOLOGNESE (VEGAN)	14.9
Senza Animale	

Alle Fleisch & Fisch Gerichte servieren wir mit Rosmarin-Kartoffeln & mediterranem Pfannengemüse.

BRUSCHETTE

BRUSCHETTA CLASSICA	5.9
geröstetes Brot, Tomaten, Olivenöl, Parmesan	
BRUSCHETTA TONNO	6.9
Tomaten, Thunfisch, Zwiebeln, Parmesan	
BRUSCHETTA PROSCIUTTO	7.9
geröstetes Brot, Tomaten, Parmaschinken, Rucola	

INSALATE

INSALATA MISTA	4.9 / 8.9
frische Marktsalate, Balsamico Vinaigrette	
INSALATA DI CAPRINO	12.9
frische Marktsalate, Balsamico Vinaigrette, Ziegenkäse mit Honig aus dem Ofen, Kirschtomaten, Confettura di frutta al vino	
CAESAR SALAD	6.9 / 9.9
Romanasalat, Parmesan, Caesar Dressing, Croûtons (mit Hühnchen +3 €)	
INSALATA TONIO	15.9
frischer Marktsalat, Rinderfiletstreifen, Pinienkerne, Tomaten, Zwiebeln, Pestoöl, Vinaigrette	
INSALATA KARINA	15.9
frischer Marktsalat, geschälte Gambas, Tomaten, Gurken, Himbeer-Vinaigrette	



PASTA

SPAGHETTI - AGLIO E OLIO	9.9
Knoblauch, Tomaten, Peperoni & Chili, Rucola	
SPAGHETTI BOLOGNESE - IN MEMORIA DI GIULIO ALFIERI	11.9
fruchtige Tomatensauce, Hackfleisch	
PENNE - ARRABBIATA (scharf)	9.9
Tomatensauce, Chili, Knoblauch, Basilikum	
PENNE - VEGETALE	10.9
Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons, Spinat, Zwiebeln, Tomatensauce, Parmesan	
PENNE SALMONE	12.9
gebratenen Lachsfiletwürfel, Brokkoli, Knoblauch, rosa Sahnesauce	
PENNE DI POLLO ALLA PROVENZALE	12.9
Penne mit Hähnchenstreifen in Tomatencremesauce	
LASAGNE AL FORNO CLASSICO	11.9
geschichtete Nudeln mit herzhafter Hackfleischsauce und Käse überbacken	

PIZZE

SURF `N` TURF PIZZA	16.9
Zwei halbe Pizzen: 1. Tomatensalsa, 5 Knoblauchgarnelen, Blattspinat, Kirschtomaten, Käse, Oregano 2. Tomatensalsa, Mozzarella, Parmesan, frische Champignons, Rinderfiletspitzen, Trüffelcreme, Oregano	
FRUTTI DI MARE	14.9
Tomatensalsa, Käse, Meeresfrüchte, Oregano	
QUATTRO FORMAGGI	14.9
Tomatensalsa, Parmesan, Mozzarella, Gorgonzola, Schafskäse, Oregano	
ENZO	12.9
Tomatensalsa, Käse, Spinat, Schafskäse, Oregano	
DIABOLO (scharf)	13.9
Tomatensalsa, Käse, frische Champignons, Paprika, scharfe Salami, Jalapenos, Oregano	
QUATTRO STAZIONE	13.9
Tomatensalsa, Käse, Artischocken, frische Champignons, gekochter Schinken, Thunfisch, Oregano	
SCUDERIA	12.9
Tomatensalsa, Käse, Schafskäse Pilze, gekochter Schinken, Oregano	
CALZONE	12.9
Tomatensalsa, Käse, Thunfisch, gekochter Schinken, frische Champignons, Oregano	
OFFICINA SPECIALE	13.9
Crème fraiche, Mozzarella, Birnen, Honig, Walnüsse, Ziegenkäse, Birnenkompott, Rucola	

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt. und Bedienung.
Eine Liste mit Allergenen und Zusatzstoffen (lt. LMIV) finden Sie auf unserer Website.



TARTUFO NERO	15.9
Tomatensalsa, frische Champignons, Mozzarella, Rinderfiletspitzen, Trüffelcreme, Parmesan, Oregano	
GAMBERONI TROPICALE	15.9
Tomatensalsa, Käse, Kirschtomaten, 5 Knoblauchgarnelen, Blattspinat, Oregano	
PARMA E RUCOLA	13.9
Tomatensalsa, Käse, Rucola, San Daniele Parmaschinken, Parmesan, Oregano	
SALMONE	13.9
Tomatensalsa, Käse, Brokkoli, Lachs, Knoblauch, Oregano	
SALSICCIA	12.9
Tomatensalsa, Käse, Salsiccia (Ital. Wurst), Zwiebeln, Oregano	
CAPRI	12.9
Tomatensalsa, Käse, Kapernäpfel, Sardellenfilets, Oliven, Knoblauch, Oregano	
CALABRIA PICCANTE (scharf)	11.9
Tomatensalsa, Käse, piccante Salami, Chili, Oregano	



SALAMI ITALIANO	10.9
Tomatensalsa, Käse, italienische Salami, Oregano	
PROSCIUTTO CLASSICO	10.9
Tomatensalsa, Käse, gekochter Schinken, Oregano	
CAPRESE	11.9
Tomatensalsa, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikumpesto, Oregano	
TONNO	10.9
Tomatensalsa, Käse, Thunfisch, Zwiebeln, Oregano	
MEDITERRANA	10.9
Tomatensalsa, Käse, mediterranes Gemüse, Knoblauch, Oregano	
SENZA ANIMALE (VEGAN)	9.9
Tomatensalsa, mediterranes Gemüse, Knoblauch, Oregano	
FUNGHI	9.9
Tomatensalsa, Käse, frische Champignons, Oregano	
MARGHERITA	7.9
Tomatensalsa, Käse, Oregano	

Beachten Sie auch unsere wechselnden Tagesgerichte!

DOLCI

TIRAMISÙ Normal / Groß für 4 Pers.	5.9 / 17.9
PANNA COTTA Frutti di bosco	4.9
PANNA COTTA Mango & Maracuja	4.9
CRÈME BRÛLÉE	6.9
TARTUFO NERO EIS	6.9



02232 / 76 36 76
Info@officina-del-gusto.de
www.officina-del-gusto.de

OFFICINA
DEL-GUSTO
CUCINA ITALIANA

OFFICINA DEL GUSTO



CUCINA ITALIANA

VINO & BEVANDE

Wein- und Getränkekarte



Entdeckt unsere neuen Weine
nuovo nuovo aus Bella Italia

VERKAUF AUSSER HAUS
Wir bieten unsere Weine zum Verkauf an
Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne

unsere offenen Weine

VINO SFUSO 0.2L 0.75L

VINO BIANCO

Elbling Officina € 5.9 20.9

2021 - Mosel - Rebsorte: Elbling - Exclusive Abfüllung

Pinot Grigio Delle Venezie **nuovo** 5.9 20.9

2022 - Villa D'Adige - Rebsorte: Pinot Grigio

Auxerrois Weingut Fürst **nuovo** 6.9 26.9

2021 - Weingut Fürst - Rebsorte: Auxerrois

Grillo **nuovo** 6.9 24.9

2022 - Tenute Mokarta - Rebsorte: Grillo

Poggio delle Faine IGT 7.9 28.9

2019 - Rebsorte: Chardonnay-Barrique

VINO ROSATO

Syrah Rosato **nuovo** 6.9 24.9

2022 - Tenute Mokarta - Rebsorte: Syrah

Ulisse Cerasuolo D'Abruzzo **nuovo** 7.9 28.9

2022 - Tenuta Ulisse - Rebsorte: Montepulciano

VINO ROSSO

Nero d'Avola Officina 6.9 22.9

2021 - Sicilia - Rebsorte: Nero d'Avola - Exclusive Abfüllung

Piemonte Barbera 6.9 26.9

2020 - Serre dei Roveri - Rebsorte: Cortese

Tank 32 6.9 23.9

2020 - IGT Apassimento - Rebsorte: Primitivo

Governo Toscano 6.9 27.9

2018 - Toscana Rosso - Rebsorte: Sangiovese, Cannadio

Emilia-Romagna Lambrusco 6.9 22.9

Primabolla Amabile DOC - Rebsorte: Lambrusco

VINI IN BOTTIGLIA 0.75L

VINO BIANCO

Gavi - Serre dei Roveri 26.9

2021 - Gavi del Comune di Gavi DOCG Rebsorte: Cortese
Charakter: Saftige Frucht von Äpfeln, Birnen und Kiwis. Filigrane Mineralität mit zitrusgeprägtem Nachhall

Marco Porello - Roero Arneis 26.9

2018 - Marco Porello „Camestri“ DOCG Rebsorte: Arneis
Charakter: Komplexe, dichte Art, mit balsamischen Noten und einem Hauch von Lakritz. Ein Wein mit viel Schmelz, Spannung und Eleganz

Sauvignon Blanc IGT 24.9

2020 - Di Leonardo - Rebsorte: Sauvignon Blanc
Charakter: Würzig aromatisch mit Aromen von Melone, Pfirsich, Salbei und gelber Peperoni. Frisch mit lebhafter Säure

Ilatium Morini 25.9

2020 - Ilatium Morini - Rebsorte: Garganega, Trebbiano
Charakter: Duftig-feine Noten von Apfel und Pfirsich, tolle Mineralität, frisches und saftiges Geschmackserlebnis

H. Lun - Pinot Bianco DOC 29.9

2020 - H. Lun - Alto Adige - Rebsorte: Pinot Bianco
Charakter: Frisch, saftig, würzige Frucht mit Aromen von grünem Apfel. Aufregende Säure, feinherbes Finale

Scialii Doc Sicilia **nuovo** 28.9

2022 - Tenute Mokarta- Rebsorte: Zibibbo, Grillo
Blass strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Elegant in der Nase, duftend mit aromatischen pflanzlichen Noten, entwickelt er Anklänge von süßen Noten.

VINO ROSATO

Gossip - Pinot Grigio Ramato € 26.9

2018 - Di Leonardo - Rebsorte: Pinot Grigio
Charakter: Aromen von Walderdbeere, Holunder, Heu, getrockneten Rosenblättern. Schöne Balance von Frucht und frischer Säure

VINO ROSSO

Amarone della Valpolicella **nuovo** 69.9

2020 - Parolvi - Rebsorte: Nebbiolo
Charakter: intensiv granatrote, dichte Farbe. Der Duft ist intensiv, kraftvoll und ausgeprägt; er erinnert an Trockenpflaumen mit Noten von Vanille und Wildblumen. Der Geschmack ist vollmundig und warm, kraftvoll und körperreich.

Barbaresco 33.9

2018 - Barbaresco DOCG Sartirano Figli - Rebsorte: Nebbiolo
Charakter: Saftig, anregend und gut strukturiert, Aromen von Kirschen und roten Johannisbeeren, würzige Note, ein langes Finale

Barolo - Serre dei Roveri 38.9

2018 - Barolo DOCG - Sartirano Figli Rebsorte: Nebbiolo
Charakter: Unendlich duftige Komplexität, reife rote und schwarzen Früchte, würzig-pfefferige Nuancen, mit weichen samtig Tanninen

Marco Porello Barbera d'Alba 26.9

2018 - Marco Porello -Rebsorte: Barbera - Charakter: rote Früchte, mineralische Elemente, harmonische Säure, saftige Art, Struktur

Barbera d'Asti „Ca di Pian“ 38.9

2019 - La Spinetta Giorgio Rivetti Rebsorte: Barbera
Charakter: Dicht, gute Struktur, elegante Kirscharomen

„Peppoli“ Chianti Classico 35.9

2019 - Tenuta di Peppoli Antinori - Rebsorte: Sangiovese, Merlot, Syrah
Charakter: Intensive Fruchtnoten von Kirschen und roten Johannisbeeren. Zarte Anklänge von Veilchen, Eleganz und Struktur

„Tignanello“ Toscana IGT a.A.

2016 - Tenuta Tignanello Anitnori - Rebsorte: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc - Charakter: Intensiv fruchtig, komplexes Bouquet, optimale Struktur mit saftigen Tanninen, langer Nachhall

„Promis“ IGT 51.9

2017 - Ca' Marcanda di Gaja - Rebsorte: Merlot, Syrah, Sangiovese
Charakter: Perfekte Balance zwischen den drei Rebsorten. Feine Tannine stützen fruchtige und elegante würzige Nuancen

Brunello di Montalcino 61.9

2013 - Tenuta Collosobro - Rebsorte: Sangiovese Grosso
Charakter: Kraftvoll, komplex, dunkle Beerentöne, etwas Vanille und Karamell, Finesse

Mea Culpa Vino Rosso 30.9 / 1.5L 45

2017 - Mea Culpa - Rebsorte: Primitivo, Syrah, Merlot
Charakter: In der Nase dezente Schokoladen- und Tabaknoten, eine kräftige warme Frucht von Kirsche, Erdbeere und Brombeere. Feine Vanille- und Moccanoten

Tank 26 24.6

2020 - Nero d'Avola IGT Appassimento Camivini - Rebsorte: Nero d'Avola
Charakter: Kraftvolle Aromen von Backpflaumen und mediterranen Gewürzen machen diesen Wein zu einem kraftvollen Erlebnis

Nero d'Avola Sicilia DOC 22.9

2020 - Corte dei Mori - Rebsorte: Nero d'Avola
Charakter: Saftig mit einer dunklen Frucht und einer dezenten Würze, Aromen von Kirschen und einem Hauch von Eukalyptus

VINO DOLCI

„Bricco Quaglia“ Moscato d'Asti DOCG € 33.9

2018 - La Spinetta Giorgio Rivetti - Rebsorte: Moscato
Charakter: Intensives Trauben- Muskateller- Aroma mit Anklängen an Rosenwasser

Vin Santo del Chianti Conviviale 0.5L 32.9

2011 - Tenuta di Vignole - Rebsorte: Trebbiano, Malvasia
Charakter: Typische Dörrobst- und Rosinenaromen, kräftige Restsüße

SPUMANTE

Ferrari Brut Trentodoc 38.9

Ferrari Trento 1902 - Rebsorte: Chardonnay
Charakter: Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Bouquet von Golden Delicious Äpfeln, Feldblumen und Hefe, klar und harmonisch

Gaiante Prosecco Brut DOC 27.9

Borgoluce Rebsorte: Glera - Charakter: Frischer, spritziger Spumante, fein und lang anhaltende Perlage

Cielo 9 Bianco 21.9

Rebsorte: Garganega - Charakter: intensives und raffiniertes Bouquet mit frischen Fruchtaromen



**USB - AKKULEUCHE
LIBERTY LIGHT AB 95€**

Entdecken Sie mehr
Einrichtungsbedarf auf
www.radius-design.de



- Wir behalten uns Jahrgangs-Änderungen vor -

APERITIVO

		€
Prosecco Frizzante	0.1l	4.5
Aperol Spritz		6.9
Lillet Wild-Berry		6.9
Limoncello Spritz		6.9
Martini Bianco	5cl	4.9
Martini Extra Dry	5cl	4.9
Martini Rosso	5cl	4.9
Martini Fiero	5cl	4.9

Martini Florale	Alkoholfrei**	5.9
Martini Vibrante	Alkoholfrei**	5.9

**Zur Wahl mit Tonic Water / Ginger Ale

Campari	4cl	6.9
Campari mit Soda	4cl	7.5
Campari mit Orangensaft	4cl	7.9

ANALCOLICO

Afri Cola	0.33	3.9
Afri Cola Zuckerfrei	0.33	3.9
Bluna Zitrone	0.33	3.9
Bluna Orange	0.33	3.9
Bluna Mix	0.33	3.9
Aqua di Officina	0.75	5.9
Selters still/klassisch	0.2 l	2.2
Schweppes Bitter Lemon	0.2	2.9
Schweppes Ginger Ale	0.2	2.9
Schweppes Tonic Water	0.2	2.9
Rauch Eistee Pfirsich	0.33	3.9
Rauch Eistee Zitrone	0.33	3.9
Rauch Eistee Granatapfel	0.33	3.9



SUCCHI

Auswahl an Säften		
Apfel, Maracuja, Sauerkirsche		
Mango, Ananas	0.2	3.5
Als Schorle	0.3	3.9

BIRRE

		€
Früh Kölsch vom Fass	0.2 0.3	2.2/3.3
Raderberger Pils vom Fass	0.2 0.3	2.2/3.3
Peroni Libera 0.0% Alkoholfrei	0.33	3.5
Schöfferhofer Weizen	0.5	4.9
Schöfferhofer Weizen Alk.frei	0.5	4.9
Malzbier	0.3	3
Früh Fassbrause alkoholfrei	0.33	3
Früh Radler Naturtrüb	0.33	3

BEVANDE CALDE

Kaffee	2.4
Espresso	2.1
Espresso doppelt	3.1
Espresso Macchiato	2.5
Cappuccino	2.9
Milchkaffee	3.5
Latte Macchiato	3.5
Glas Tee verschiedene Sorten	2.9

DIGESTIVO 2cl

Amaretto Di Saronno	3.3	
Kahlua Coffee Liqueur	3.3	
Limoncello Gagiano	3.3	
Limoncello Marcati aus der Magnumflasche	3.9	
Sambucca Marcati	3.3	
Dr. Lindens Apple Pie - Apfel-Zimt-Likör	3	
Ouzo l2	3.3	
Vecchia Romagna	3.5	
Obstbrand von Back - Apfel-Williamsbirne	3.5	
Tequila - weiß oder braun	3.5	
Averna	4cl	5.2
Ramazotti Amaro	4cl	5.2
Ramazotti Rosato	4cl	5.2
Absacker Black Lable	4cl	5.2
Premium Kräuterlikör		

GRAPPA 2cl

Grappa de Barolo	5
Grappa de Chardonnay	5
Grappa Barrique Antica Porta die Gavi	6
Grappa Bianca de Gavi	5

GIN SPECIALE 2cl

Malfy Original Sizilien
Malfy Blutorange Sizilien
Malfy Pink Grapefruit Sizilien
6.5 €

Linden North Rhine Westfalen
Sigfried Rheinland Gin
7.5 €

Tankqueray London Dry Gin
Bombay Sapphire London Dry Gin
6.5 €

+ 2 € als Longdrink

folgen Sie uns auf

officina__del__gusto

Officina del Gusto

*Bleiben Sie auf dem Laufenden ...
mit unserem Mail - Newsletter*



EVENTO

OFFICINA

*Entdecken Sie
unsere Eventlocation.*



Mehr Informationen auf: www.officina-del-gusto.de

*Sprechen Sie
uns an!*