

DIPS ZU PIZZA & BROT

OFFICINA - CRÈME	1.9
PESTO – AIOLI	1.9
OLIVENTAPENADE	1.9
DIP VARIATIONEN	alle 3 – 5.2

ANTIPASTI

FOCACCIA	5.9
Knoblauch, frische Kräuter	
FOCACCIA SICILIANA	7.9
Pinienkerne, Kirschtomaten, frische Kräuter	
RINDERCARPACCIO	13.9
hauchdünnes Rinderfilet mit Rucola, Parmesan, hausgemachtes Pesto	
VITELLO TONNATO	13.9
rosa gebratenes Kalbsfleisch, Thunfischcreme, Rucola, Kapern	
ANTIPASTI DELLA CASA medio	15.9
Vitello Tonnato, Rindercarpaccio, Caprese, Grillgemüse, Parmesan, Oliven	
ANTIPASTI DELLA CASA grande	19.9
Vitello Tonnato, Rindercarpaccio, Caprese, Grillgemüse Parmesan, Oliven	
GAMBERETTI AL OLIO	13.9
8 geschälte Garnelen in Olivenöl, Rosmarin, Knoblauch & Chilli, geröstetes	
BÜFFELMOZZARELLA CAPRESE	11.9
mit Tomaten, Büffel-Mozzarella, frisches Basilikum–Pesto, Olivenöl & Balsamicocrème	
BURRATA E AVOCADO	12.9
feine Avocadocreme, Kirschtomaten, Rucolanest, Burrata, Pinienkerne, Mango-Maracujasauce	
PIZZA PANINO ORIGINALE	5.9
6 ofenwarme Pizzabrötchen mit Officina – Crème oder Pesto – Aioli	

CARNE

RINDERFILET VOM GRILL (ca. 200 g.)	36.9
Medium gebraten	
OSSOBUCCO	24.5
Geschmorte Kalbshaxenscheiben	

PESCE

LACHSFILET	26.9
Tranche vom Lachs gegrillt	

VEGETARIANO

SPAGHETTI BOLOGNESE (VEGAN)	14.9
Senza Animale	

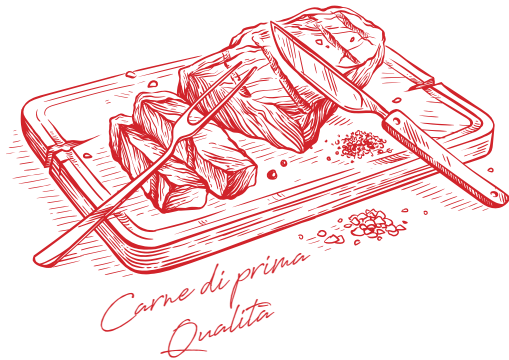
Alle Fleisch & Fisch Gerichte servieren wir mit Rosmarin-Kartoffeln & mediterranem Pfannengemüse.

BRUSCHETTE

BRUSCHETTA CLASSICA	6.9
geröstetes Brot, Tomaten, Olivenöl, Parmesan	
BRUSCHETTA TONNO	7.9
Tomaten, Thunfisch, Zwiebeln, Parmesan	
BRUSCHETTA PROSCIUTTO	8.9
geröstetes Brot, Tomaten, Parmaschinken, Rucola	

INSALATE

INSALATA MISTA	5.9 / 9.9
frische Marktsalate, Balsamico Vinaigrette	
INSALATA DI CAPRINO	13.9
frische Marktsalate, Balsamico	
Vinaigrette, Ziegenkäse mit Honig aus dem Ofen, Kirschtomaten, Confettura di frutta al vino	
CAESAR SALAD	7.9 / 11.9
Romanasalat, Parmesan, Caesar Dressing, Croûtons (mit Hühnchen +3 €)	
INSALATA TONIO	16.9
frischer Marktsalat, Rinderfiletstreifen, Pinienkerne, Tomaten, Zwiebeln, Pestoöl, Vinaigrette	
INSALATA KARINA	16.9
frischer Marktsalat, geschälte Gambas, Tomaten, Gurken, Himbeer-Vinaigrette	



PASTA

SPAGHETTI - AGLIO E OLIO	10.9
Knoblauch, Tomaten, Peperoni & Chili, Rucola	
SPAGHETTI BOLOGNESE - IN MEMORIA DI GIULIO ALFIERI	12.9
fruchtige Tomatensauce, Hackfleisch	
PENNE - ARRABBIATA (scharf)	11.9
Tomatensauce, Chili, Knoblauch, Basilikum	
PENNE - VEGETALE	12.9
Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons, Spinat, Zwiebeln, Tomatensauce, Parmesan	
PENNE SALMONE	15.9
gebratenen Lachsfiletwürfel, Brokkoli, Knoblauch, rosa Sahnesauce	
PENNE DI POLLO ALLA PROVENZALE	14.9
Penne mit Hähnchenstreifen in Tomatencremesauce	
LASAGNE AL FORNO CLASSICO	12.9
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, Rumpsteakspitzen, Trüffelcreme, Oregano	
FRUTTI DI MARE	14.9
Tomatensalsa, Käse, Meeresfrüchte, Oregano	
QUATTRO FORMAGGI	14.9
Tomatensalsa, Parmesan, Mozzarella, Gorgonzola, Schafskäse, Oregano	
ENZO	13.9
Tomatensalsa, Käse, Spinat, Schafskäse, Oregano	
DIABOLO (scharf)	14.9
Tomatensalsa, Käse, frische Champignons, Paprika, scharfe Salami, Jalapenos, Oregano	
QUATTRO STAZIONE	14.9
Tomatensalsa, Käse, Artischocken, frische Champignons, gekochter Schinken, Thunfisch, Oregano	
SCUDERIA	13.9
Tomatensalsa, Käse, Schafskäse Pilze, gekochter Schinken, Oregano	
CALZONE	13.9
Tomatensalsa, Käse, Thunfisch, gekochter Schinken, frische Champignons, Oregano	
OFFICINA SPECIALE	14.9
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	

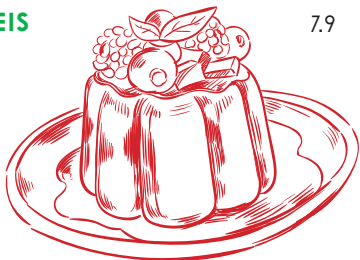


SALAMI ITALIANO	12.9
Tomatensalsa, Käse, italienische Salami, Oregano	
PROSCIUTTO CLASSICO	12.9
Tomatensalsa, Käse, gekochter Schinken, Oregano	
CAPRESE	12.9
Tomatensalsa, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikumpesto, Oregano	
TONNO	11.9
Tomatensalsa, Käse, Thunfisch, Zwiebeln, Oregano	
MEDITERRANA	12.9
Tomatensalsa, Käse, mediterranes Gemüse, Knoblauch, Oregano	
SENZA ANIMALE (VEGAN)	10.9
Tomatensalsa, mediterranes Gemüse, Knoblauch, Oregano	
FUNGHI	11.9
Tomatensalsa, Käse, frische Champignons, Oregano	
MARGHERITA	8.9
Tomatensalsa, Käse, Oregano	

Beachten Sie auch unsere wechselnden Tagesgerichte!

DOLCI

TIRAMISÙ Normal / Groß für 4 Pers.	6.9 / 18.9
PANNA COTTA Frutti di bosco	5.9
PANNA COTTA Mango & Maracuja	5.9
CRÈME BRÛLÉE	7.9
TARTUFO NERO EIS	7.9



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



unsere offenen Weine
VINO SFUSO 0.2L 0.75L

VINO BIANCO	€	€
Elbling Officina	5.9	20.9
2021 - Mosel - Rebsorte: Elbling - Exclusive Abfüllung		
Piemonte Cortese	5.9	20.9
2021 - Serre dei Roveri - Rebsorte: Cortese		
Pinot Grigio	6.9	24.9
2021 - Friuli DOC - Rebsorte: Pinot Grigio		
Poggio delle Faine IGT	6.9	28.9
2019 - Rebsorte: Chardonnay-Barrique		

VINO ROSATO		
Barbera Serre dei Roveri	6.9	22.9
2021 - Rebsorte: Barbera		

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 Appassimento - 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	
Ilatum Morini	25.9
2020 - Ilatum 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	

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

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	
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	

Gaiente 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 - AKKULEUCHTE
LIBERTY LIGHT AB 95€

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

RADIUS

ABSOLUT
=+-

- Wir behalten uns Jahrgangs-Änderungen vor -

APERITIVO

		€
Prosecco Frizzante	O.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	O.33	3.9
Afri Cola Zuckerfrei	O.33	3.9
Bluna Zitrone	O.33	3.9
Bluna Orange	O.33	3.9
Bluna Mix	O.33	3.9
Aqua di Officina	O.75	5.9
Selters still/klassisch	O.2 l	2.2
Schweppes Bitter Lemon	O.2	2.9
Schweppes Ginger Ale	O.2	2.9
Schweppes Tonic Water	O.2	2.9
Rauch Eistee Pfirsich	O.33	3.9
Rauch Eistee Zitrone	O.33	3.9
Rauch Eistee Granatapfel	O.33	3.9

SUCCHI

Auswahl an Säften		
Apfel, Maracuja, Sauerkirsche		
Mango, Ananas	O.2	3.5
Als Schorle	O.3	3.9



BIRRE

		€
Früh Kölsch vom Fass	O.2 l O.3	2.2/3.3
Raderberger Pils vom Fass	O.2 l O.3	2.2/3.3
Peroni Libera O.O% Alkoholfrei	O.33	3.5
Schöffelhofer Weizen	O.5	4.9
Schöffelhofer Weizen Alk.frei	O.5	4.9
Malzbier	O.3	3
Früh Fassbrause alkoholfrei	O.33	3
Früh Radler Naturtrüb	O.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 Gagliano	3.3
Limoncello Marcati aus der Magnumflasche	3.9
Sambucca Marcati	3.3
Dr. Lindens Apple Pie - Apfel-Zimt-Likör	3
Ouzo 12	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!