

J O S E F

OSTERIA BIOLOGICA

Specialità della Settimana

Roastbeef mit Taleggio-Creme; Waldpilzen, Trüffel
20

Tagliolini mit Parmesan-Creme und Trüffel
24

Ossobuco

Kalbshaxenscheiben lang geschmortes mit Safranrisotto
32

Fischsuppe x 1 Person
26

Tages Fisch: Seeteufel
35

JOSEF

OSTERIA BIOLOGICA

Organic Pinsa 33 cm

Marga di Bufala	15
Mozzarella, Büffelmozzarella, Tomatensoße, Basilikum, Olivenöl	
Marga Royal	15
Burrata, Mozzarella, Cherrytomaten, Tomatensoße, Basilikum, Olivenöl	
Jealous Maid	16
Mozzarella, Tomatensoße, Aubergine, Cherry Tomaten, Parmesan, Burrata Streifen	
Restyled Diavolina	15
Mozzarella, Tomatensoße, Büffelmozzarella, Chili-Salami aus Kalabrien	
Napoli Royal	16
Tomatensoße, Wildfang Sardellen, Kapern, Oliven, Knoblauch Öl	
Tonno^w	16
Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, Kapern, Oliven, karamellierte Zwiebeln	
50 Special (ohne Tomaten Soße)	18
Pilzen, Salsiccia, Büffelmozzarella, Rucola, Pecorino	
Capricciosa Vegetariana	18
Tomatensoße, Artischocken, Oliven, Steinpilzen, Kirschtomaten	
Crudaiola	18
Parmaschinken, Mozzarella, Tomatensoße, Kirschtomaten, Rucola, Parmesan 24 Mon	

WEEKLY SIGNATURE PINSE

Chef Feierabend	18
Kochschinken, Rucola, Burrata, Parmesan	
Spoiled	20
Tomatensoße, Mozzarella, Schwein-Filet, karamellierte Zwiebeln, Mandeln Crumble, Rucola, Pecorino	
Veggy Bufalina	18
Tomatensoße, Gemüse, Büffelmozzarella	
Green Salmon	19
Mozzarella, Lachs, Zucchini, Kirschtomaten, Büffelmozzarella	

w: Thunfisch aus zertifiziertes Wildfang

Alle Preise in € inkl. gesetzlicher MwSt. Die schriftliche Allergendokumentation erhalten Sie von unserem Servicepersonal

ORGANIC CUCINA

ANTIPASTI

Antipasto Mare&Monti	22
Auswahl von Vorspeisen aus dem Land und dem Meer	
Antipasto Vegetariano x1	15
Auswahl von Bio-Gemüse und vegetarischen Kreationen	
Breaking Pugliese	15
Miesmuscheln in Tomatensoße serviert mit Croutons	
Breaking Bread	15
Crostini aus geröstetem Brot, nach Belieben des Kochs	
Hausgemachtes Brot mit hochwertigem biologischem apulischem Olivenöl	8

PASTE

Lovely Zia Maria	18
Orecchiette mit in Rotwein gebratener Salsiccia und Büffelmozzarella-Mousse	
Raviolini	18
Ravioli gefüllt mit Ricotta mit Waldpilze im Parmesan-creme	
Fondue calls Tagliolini	22
Tagliolini mit Garnelen, Thymian und einem Hauch Zitrone auf cremiger „Pecorino“-Fondue	
Orata	26
Dorade vom Grill mit gegrilltem Gemüse	
Saltimbocca	26
Schweinefilet in Parmaschinkenkruste mit Weißweinsauce und im Ofen gerösteten Rosmarinkartoffeln	

ORGANIC DESSERTS

Tiramisú	8
Affogato Royal	9
Tartufo Nero oder Bianco in Espresso Doppio	
Panna Cotta	7
Käse Auswahl	15
Schokolavacake	12

Bio-zertifiziert durch die Kontrollstelle DE-ÖKO-006

JOSEF

OSTERIA BIOLOGICA

Spritz Time

Veneziano Spritz Veneziano, Prosecco, Soda	8,5
Mailand Berries Spritz Bitter25, Himbeere, Prosecco, Soda	8,5
Granatino Spritz Granatapfel, Prosecco, Soda	8,5
Hugo Holunderblüten, Lime, Prosecco, Soda	8,5
Himbeer Spritz Limette, Himbeer, Prosecco, Soda	8,5
Rhabarber Spritz Limette, Rhabarber, Prosecco, Soda	8,5
Fresco Spritz Ingwer, Limette, Arancello, Prosecco, Soda	8,9
Macchia Spritz Limoncello, Basilikum, Prosecco, Soda	8,9
Bio Negroni	12
Alkoholfreier Drink Nach Ihren Wünschen gemixt: sauer, fruchtig, ausbalanciert, süß	8

Organic Wine

	0,1	0,2	0,75
Falanghina, Polvanera	4,5	9	33
Sauvignon „Hase“ Kühling Gillot	4,9	9,8	35
Manincor, „La Manina“	4,9	9,8	35
Domaine Monplezy	4,8	9,6	33
Emocion Rosé Wein Carignan, Grenache, Syrah – AOC Languedoc			
Nero di Troia	4,5	9	33
Az. Agr. Ceci Nero di Troia DOC Castel del Monte			
Chianti Classico	4,9	9,8	35
Antico Borgo di Sugame Sangiovese DÖCG Chianti Colli Fiorentini			
Prosecco Extra Dry Domini del Leone	4,2	8,4	31
Schaumwein (wechselnd) Crémant	7	14	45

**Bio-zertifiziert durch die Kontrollstelle
DE-ÖKO-006**

Soft & Colds

Tafelwasser mit Gas	0,4 3,5
Flasche Still / Medium	0,75 6,5
Schorlen Apfel, Apfel-Mango, Johannisbeere, Rhabarber	0,4 4,5
Hausgemachte Limo Saisonal wechselnde Sorten	6
Lammsbräu Now Limo Orange, Cola, Orange & Cola	0,33 4,5

Birra

Augustiner Helles vom Fass (Konv.)	0,5 4,5
Riedenburger Weisse	0,5 4,5
Riedenburger Weisse alkoholfrei	0,5 4,5
Riedenburger alkoholfrei	0,5 4,5
Radler	0,5 4,5

Espresso & Co.

Espresso	2,7
Espresso macchiato	2,8
Doppelter Espresso	3,6
Doppelter Espresso macchiato	3,8
Cappuccino	3,8
Latte Macchiato	4
Café Crème Auf Wunsch bereiten wir unsere Kaffeespezialitäten auch gerne mit Haferdrink	3,5 + 0,5
Tee Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee, Früchtetee, Kräutertee Hausmischung, Ingwer	je 5

Digestivi

Grappa Bianca	7
Grappa Barrique	9
Amaro delle Alpi	6
Limoncello / Orangello	6