

Osteria

da Umberto



ENTDECKEN UND GENIESSEN
SIE AUSGEWÄHLTE WEINE VON
BESTER QUALITÄT.

WEITERE WEINE FINDEN SIE
AUF UNSERER WEINKARTE
AUF SEITE 13. BEI FRAGEN
KÖNNEN SIE SICH GERNE AN
UNSER PERSONAL WENDEN.

VINI BIANCHI AL BICCHIERE

GLASWEINE WEISS

EURO

Bianco Alcamo Grillo Sicilia	0.1l Euro	3.60
Pinot Grigio Veneto	0.2l Euro	6.80
Soave Classico Veneto	0.7l Euro	22.00

Weissburgunder Südtirol	0.1l Euro	4.20
Gavi di Gavi Piemonte	0.2l Euro	7.80
Lugana Veneto	0.7l Euro	26.00

Roero Arneis Piemonte	0.1l Euro	5.20
Bianco Langhe Piemonte	0.2l Euro	9.40
Sauvignon Südtirol	0.7l Euro	32.00

Weisswein Schorle	0.2l Euro	3.80
-------------------	-----------	------

VINI ROSSI AL BICCHIERE

GLASWEINE ROT

EURO

Nero di Avola Sicilia	0.1l Euro	3.60
Syrah Cusumano Sicilia	0.2l Euro	6.80
Primitivo Basilicata	0.7l Euro	22.00

Chianti Toscana	0.1l Euro	4.20
Barbera Piemonte	0.2l Euro	7.80
Montepulciano Toscana	0.7l Euro	26.00

Nebbiolo Parusso Piemonte	0.1l Euro	5.20
Negroamaro Puglia	0.2l Euro	9.40
Rosso di Montalcino Toscana	0.7l Euro	32.00

Rotwein Schorle	0.2l Euro	3.80
-----------------	-----------	------

Rosato	0.1l Euro	7.00
	0.2l Euro	8.60



GENIESSEN SIE UNSERE FRISCHEN SPEISEN UND FEINSTE SPEZIALITÄTEN DER MEDITERRANEN KÜCHE. WEITERE GERICHTE FINDEN SIE AUF UNSERER TAFEL.

STUZZICHINI

EURO

STRONZETTI Kleine Pizzabrötchen im Korb	4.00
OLIVEN BIANCHE Grüne Oliven	6.00
PARMIGGIANO REGGIANO Gereifter Parmesankäse aus dem Laib gebrochen	8.50
<hr/>	
BRUSCHETTA CLASSICA mit Tomatenstücken Olivenöl Basilikum	4.00
BRUSCHETTA CARETTA mit Tomatenstücken Mozzarella Basilikum	5.00
BRUSCHETTA CAPITANO mit Tomatenstücken Mozzarella Sardellen	5.50
<hr/>	
FOCACCIA POMODORO E BURRATA mit Tomaten Burrata-Käse Basilikum	9.50
FOCACCIA PARMA mit Tomaten Burrata-Käse Parmaschinken	12.50
<hr/>	
PIZZA PANE AGLIO E ROSMARINO mit Knoblauch Olivenöl Rosmarin Peperoncino (scharf)	5.50
PIZZA PANE POMODORO E MOZZARELLA mit Tomaten Mozzarella Basilikum	7.50
PIZZA PANE RUCOLA E PARMIGGIANO mit Tomaten Mozzarella Rucola Parmesanspäne	8.50
PIZZA PANE DIAVOLO mit Tomaten Mozzarella Salami (scharf)	11.00

PIADINA VERDURE Teigfladen mit gegrilltem Gemüse Rucola Tomaten	9.50
PIADINA PARMA Teigfladen mit Parmaschinken Rucola Tomaten	11.00
PIADINA SALSICCIA Teigfladen mit Salsiccia burrata Champignons Rucola Tomaten	11.00
PIADINA TONNO Teigfladen mit Tomaten Zwiebeln Thunfisch Rucola	12.00

LA NOSTRA CUCINA	EURO
-------------------------	------

FORMAGGIO DI CAPRINO AL MIELE Ziegenkäse lauwarm serviert auf Rote-Bete-Carpaccio und Honig	12.00
MELANZANA ALLA PARMIGGIANA Überbackene Auberginen Parmesankäse	12.50
<hr/>	
TAJER DI FORMAGGI MISTI Provolone Tuma Pecorino Toscano Latteria	12.00
TAJER MISTO Spianata Romana Piccante Schinken Salame Milano Coppa eingelegtes Gemüse Käse Oliven Mozzarelline Sottaceti	16.50
<hr/>	
ANTIPASTO VERDURE Gegrilltes und eingelegtes Gemüse Cipolle Borettane Carciofini Getrocknete Tomaten Mozzarella	11.50
CARPACCIO DI MANZO Rindercarpaccio Parmesanspäne Salat Bouquet	12.00
BRESAOLA CON RUCOLA Luftgetrockneter Rinderschinken an Rauke Parmesan	12.00
VITELLO TONNATO Kalbsfleisch Thunfischcreme Kapern	12.50

BURRATA mit Tomaten Basilikum	12.50
PROSCIUTTO DI PARMA Parmaschinken Parmesanspäne	12.00
<hr/>	
INSALATA Blattsalat Tomaten	5.00
INSALATA OSTERIA Blattsalat Mozzarella Tomaten Zwiebel Thunfisch Schinken	12.00
<hr/>	
SPAGHETTI AMATRICIANA Tomaten Basilikum Pancetta-Schinken Zwiebeln	12.00
PENNONI ARRABBIATA Tomaten Peperoncino (scharf) Basilikum	12.00
AGNOLOTTI BURRO SALVIA Teigtasche gefüllt mit Ricotta und Spinat an Salbeibutter Parmesankäse	13.00
PASTA AL RAGÙ DI CARNI Kurze Nudeln mit Fleischragout	14.00

DOLCI	EURO
--------------	------

TORRONCINO AFFOGATO AL CAFFÈ	7.00
CREMOSO AL PISTACCHIO	7.00
PANNA COTTA CLASSICA AI FRUTTI DI BOSCO	7.00

Desserts werden in einem Glas serviert.

WEITERE GERICHTE FINDEN SIE AUF UNSERER TAFEL.

KALTE GETRÄNKE

EURO

Teinacher Mineralbrunnen		
Mineralwasser	0.75 l	4.50
Mineralwasser still	0.75 l	4.50
Vaihinger Säfte	0.20 l	2.50
Saftschorle	0.25 l	3.00
Aranciata Lurisia	0.275 l	3.00
Gazzosa Lurisia	0.275 l	3.00
Coca - Cola* ^o	0.33 l	3.00
Coca - Cola Light* ^o	0.33 l	3.00

BIERE

EURO

Pils Dinkelacker	0.33 l	3.00
Alkoholfreies Pils Dinkelacker	0.33 l	2.80
Hefeweizen Paulaner	0.50 l	4.00
Birra Nastro Azzurro	0.33 l	3.50

WARME GETRÄNKE

EURO

Espresso		2.00
Espresso Doppio		3.50
Espresso Corretto		4.50
Cappuccino		3.00
Macchiato		3.00
Ciocolata Calda		3.50

* mit Farbstoff

^o koffeinhaltig

DIGESTIVI

EURO

Amaretto	4 cl	4.00
Ramazotti	4 cl	4.00
Fernet Branca	4 cl	4.00
Amaro Averna	4 cl	4.00
Stravecchio, Brandy	4 cl	6.00
Montenegro	4 cl	4.00
Unicum Zwack	4 cl	4.00
Vecchia Romagna Etichetta Nera	4 cl	4.00

GIN

EURO

Tonic Bombay Sapphire	4 cl	10.00
Tanqueray	4 cl	12.00
Hendrick`s	4 cl	12.00
Mare	4 cl	12.00
Monkey 47	4 cl	14.00

Alle Gin werden mit Thomas Henry Tonic Water serviert.

GRAPPE

EURO

Grappa Artigianale Nonnino	2 cl	5.00
Grappa Prosecco	2 cl	5.00
Grappa Chardonnay	2 cl	5.00
Grappa Moscato	2 cl	5.00
Grappa Prime Uve	2 cl	6.00
Grappa Barbera Sibona	2 cl	6.00
Grappa Silvio Jermann	2 cl	6.00
Grappa Barolo Sibona	2 cl	8.00
Grappa Angelo Gaja	2 cl	12.00
Grappa Sassicaia	2 cl	12.00
Grappa Serafino Levi	2 cl	12.00
Grappa Berta	2 cl	16.00

APERITIVE

EURO

Campari Soda*	4 cl	5.00
Campari Orange*	4 cl	5.00
Martini Bianco Rosso Oro	4 cl	5.00
Sherry Sandemann	4 cl	5.00
Cynar	4 cl	5.00
Punt & Mes	4 cl	5.00
Vino di Porto	4 cl	5.00
Aperol Spritz	4 cl	6.50
Hugo	4 cl	6.50
Prosecco	0,1 l	5.00

ALKOHOLFREIE APERITIVE

EURO

Bitterino*	0,1 l	4.00
Crodino*	0,1 l	4.00

* mit Farbstoff





WEISSWEINE

EURO | FLASCHE

Pinot Grigio Porer Alois Lageder Trentino	32,00
Chardonnay Jermann Friuli Venezia Giulia	32,00
Soave Superiore Classico Inama Veneto	28,00
Lugana Ca dei Frati Lombardia	32,00
Sauvignon Terlan Winkel Trentino	36,00
Sauvignon Quarz Trentino	65,00
Löwengang Lageder Trentino	78,00
Langhe Arneis Montezemolo Piemonte	32,00
Vernaccia San Gimignano Toscana	28,00
Le Vaglie Verdicchio	30,00
Verdicchio Classico Stefano Antonucci	36,00
Rosato Branciforti Firriato	26,00
Jalè Cusumano	42,00

ROTWEINE

EURO | FLASCHE

Amarone Zenato	72,00
Ripassa Zenato	42,00
Loam Rosso Tramin	46,00
Barbera Bricco Battista Accornero	48,00
Barbaresco Cantina Prinsi	52,00
Barolo Parusso	80,00
Barolo Cru Monfalletto Montezemolo	98,00
Lorenzo Chianti Classico Le Filigare	42,00
Chianti Riserva Tenute Marchese Antinori	62,00
Sangiovese Montecucco Riserva Trottolo	58,00
Brunello Pian delle Vigne Antinori	95,00
Promis Ca Marcanda Gaja	56,00
Magari Ca Marcanda Gaja	72,00
Bruciato Bolgheri Antinori	46,00
Tenuta Villa Antinori	36,00
Tignanello Marchese Antinori	125,00
Le Volte Lodovico Antinori	52,00
Guidalberto Tentua San Guido	68,00
Harmonium Firriato	52,00
Camelot Firriato	58,00
Terre Brune Santadi	105,00

PRICKELNDES

EURO | FLASCHE

Prosecco	26,00
Ferrari Brut	60,00
Ferrari Brut Magnum	120,00
Ferrari Rose	70,00
Parusso Brut	80,00
Taittinger	100,00
Bollinger Cuvee spezial	120,00
Philipponat Reserve	100,00



SIE PLANEN EINE VERANSTALTUNG & SUCHEN NOCH EINE PASSENDE LOCATION MIT MODERNEM AMBIENTE? DIE OSTERIA DA UMBERTO STEHT IHNEN ALS EVENT-LOCATION ZUR VERFÜGUNG. BITTE SPRECHEN SIE UNS AN.

Osteria da Umberto | Im Zukunftspark 10
74076 Heilbronn | Telefon 07131 81770
osteria@da-umberto.de

