OSIRIS

RISTORANTE

DEUTSCHE SPEISEKARTE

OSIRIS

There are places that preserve a story.

And there are stories that deserve to be reborn.

More than sixty years ago, right here, a fire destroyed what was then a meeting place for the community.

The flames swept away walls, memories and dreams, leaving only ashes and the silence of time. For decades this place waited, until determination, passion and the desire to bring it back to life gave rise to a new beginning.

This is how Osiris was born, a name that embodies the deepest meaning of rebirth.

In Egyptian mythology, Osiris is the god of life, regeneration and the eternal cycle. After being destroyed, he is reassembled and returns to life, becoming a symbol of hope, strength and the ability to be reborn even after the hardest trials.

The same idea lives within these walls today.

Where fire once ended a story, a completely renewed place now takes shape, transforming the past into a new future. Like Osiris, this space rises from its own ashes, preserving the memory of what it was and turning it into energy, hospitality and sharing.

Every detail tells a story of rebirth.

Every table is an invitation to create new memories. Every dish celebrates time, roots and the ability to begin again.

Osiris is not just a restaurant.

It is the symbol of a story that never truly ended, and that today returns to life with a new soul, ready to welcome anyone who wishes to be part of it.

Because from the ashes, something even more beautiful can be born.

VORSPEISEN

Geräucherter Oktopus **18€**

BBQ-Oktopus, fermentierter Kohl und Radieschen

Kaninchenroulade **20€**

Kaninchenroulade, heller Jus und Kartoffelkugel - Empfehlung: Italiano

Bernsteinmakrelen-Sashimi **22€**

Bernsteinmakrele, Brennnessel, Katsuobushi, Leche de Tigre - Empfehlung: Tomaten-Gin-Tonic

Gegrillte Muscheln **22€**

gegrillte Meeresmuscheln und geräucherter Queller

Rindertataki **22€**

Shiitake-Reduktion und Meerrettich

ERSTE GÄNGE

Wild-Caramella, Demi-glace und wilder Lauch **20€**

Kaninchen, Ente

Linguine mit Hummerbisque und getrockneten Schalen **25€**

Carnaroli, säuerliche Butter, Wildkräuter, Kohlpulver und Mark **25€**

Linguine mit Muscheln und Queller **22€**

Linguine, Schwertmuschel, Venusmuscheln und Queller

Malloreddus, Zucchiniblüten, Mandel, Tomatenconfit und weiße Myrtenbutter **22€**

Fregola, wilder Fenchel, mediterrane Pinie und Pinienkerne **24€**

HAUPTGERICHTE

Entenbrust, junge Karotten, Orange und Schokolade **25€**

Rinderfilet, Lakritz, Lavendel und Erdbeerbaumhonig **25€**

Rindertataki, Sesam, rote Früchte und schwarze Feige **22€**

Steinbutt mit Pizzaiola-Sauce **27€**

Tomate, Kapern, Sardelle und Oregano

Pimentón **25€**

Oktopus, Paprika, Schwarzkohl und Feigenöl

Gefüllter Tintenfisch **25€**

getrocknete Tomate, Kartoffel, Majoran und Shiitake

Bruciato **25€**

Bernsteinmakrelenmedaillon, violette Kartoffel mit Tintenfischtinte und Queller

Dunkler Thunfisch **25€**

Thunfisch, Nori, Dijon-Senf, Ponzu und Meeresjus

Rib Steak **€**

Auswahl nach Verfügbarkeit - Preis pro 100 g

T-Bone **€**

Auswahl nach Verfügbarkeit - Preis pro 100 g

Lokaler Fang **8€**

Preis pro 100 g

DESSERTS

Tiramisu **7€**

Baisertörtchen mit Ananas-Osmose **9€**

Schokoladen-Namelaka mit schwarzem Feigencoulis **9€**

Auswahl französischer Käse, sardischer Honig und Konfitüren **14€**

Hausgemachtes Eis nach Verfügbarkeit **9€**

COCKTAILKARTE

Italiano **12€**

Italicus bergamot rosolio, lemon bitter, homemade mint soda

Pina de Tigre **12€**

butter rum, leche de tigre, lime and pineapple

Maledetta Primavera **12€**

mango vodka, sea-salt cordial, basil and pink grapefruit soda

Margarita all'olio di oliva **15€**

100% agave tequila, triple sec, lime, myrtle salt

Russian Fusetti **15€**

Fusetti cacao, Black Sinner 100% Arabica, vegan cream, passion fruit and vanilla

Mare profumo di mare **15€**

London dry gin, bottarga liqueur, sugar, lime, soda

Verdemare **15€**

oyster-leaf liqueur, sea-fennel cordial, Tribute olive lemonade

ALKOHOLFREI

Rosa di Budelli **9€**
mango and lemongrass infusion, cherry soda

Foll'e figu **9€**
Roots Divino, fig-leaf soda

GETRÄNKE

Smeraldina stilles Wasser 0,75 L **3€**

Smeraldina Mineralwasser 0,75 L **3€**

Coca-Cola Glasflasche 0,33 L **4€**

Coca-Cola Zero Glasflasche 0,33 L **4€**

Fanta Glasflasche 0,33 L **4€**

Sprite Glasflasche 0,33 L **4€**

BIERE

VOM FASS

Heineken 0.5 L	**6€**
Heineken 0.2 L	**3€**
Ichnusa unfiltered 0.5 L	**6€**
Ichnusa unfiltered 0.2 L	**3€**

FLASCHENBIERE

Tuborg 0.33 L	**3,5€**
Nastro Azzurro 0.25 L	**3€**
Ichnusa 0.33 L	**3,5€**
Corona 0.33 L	**5€**

CRAFT-BIERE

Pils 50 cl (Dolmen)	**9€**
IPA 50 cl (Dolmen)	**9€**
Bock (Dolmen)	**9€**

WEINKARTE

SCHAUMWEINE

Vènt Trento DOC Extra Brut millesimato **45€**
Chardonnay

Crémant de Bourgogne Coquard **40€**
Chardonnay

Franciacorta Sullali Blanc de Noirs **45€**
Pinot Nero

Prosecco Biancavigna Conegliano Valdobbiadene DOCG **30€**

WEISSWEINE

Sienda Vermentino di Gallura Sup. DOCG Mura **40€**

Prisma Vermentino di Sardegna DOC Mura **25€**

Milleluci Nuragus di Cagliari DOC Pala **25€**

Chardonnay Tiefenbrunner Alto Adige **27€**

La Rasina **35€**
Rosso di Montalcino

El Sartù Parusso **37€**
Nebbiolo Langhe

Dourthe N°1 Bordeaux Rouge **30€**
75% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot

Bordeaux La Closerie des Eyrins **75€**
Cabernet Sauvignon, Merlot

SCHAUMWEIN IM GLAS

Calice (Giavi collezione Brut) **5€**

WEISSWEIN IM GLAS

Prisma (DOC Mura) **6€**

Chardonnay (Alto Adige) **7€**

ROTWEIN IM GLAS

Cannonau (DOC Pala) **6€**

Pinot Nero (Oltrepò Pavese Frecciarossa) **7€**

WEISSWEINE

Chablis Vieilles Vignes **55€**
100% Chardonnay (Alain Geoffroy)

Bourgogne Blanc **65€**
100% Chardonnay (Vincent Girardin)

Sauvignon Blanc Neta Ada Nada Piemonte **28€**

Gewürztraminer Tiefenbrunner Alto Adige **30€**

ROSÉ

Chiaro di stelle (Monica e Cannonau) Pala **25€**

Rosato di Puglia Frisino Susumaniello **27€**

ROTWEINE

Cannonau di Sardegna DOC Pala **25€**

Oltreluna Monica di Sardegna DOC Pala **25€**

Pinot Nero Oltrepò Pavese Carillo Frecciarossa **27€**

Mazzi **27€**
Valpolicella Classico