

COME IN
VACANZA!

Buon appetito!





BENVENUTI DA ERNESTO!

Qui si respira vacanza, qualità superiore e autentica dolce vita italiana.

Cuciniamo e accogliamo con passione, scegliendo ingredienti selezionati e lavorazioni fresche ogni giorno. Amiamo la vera cucina italiana, le sue storie e le persone che la rendono speciale.

Da Ernesto una cosa è certa:

mangia bene, vivi meglio...
come in vacanza, con il mare nel cuore.

Welcome to Ernesto!

Here you'll find holiday vibes, superior quality and the true Italian dolce vita.

We cook and welcome you with passion, selecting premium ingredients and preparing everything fresh every day. We love authentic Italian cuisine, its stories and the people who make it special.

At Ernesto one thing is certain:

eat well, live better...
like on holiday, with the sea in your heart.





ANTIPASTI E CICCHETTI

Starters & italian small bites

Piccoli piatti per iniziare con gusto

Small plates to start with pleasure

Cestino di pane _ 7

Selezione di pane casereccio pugliese e pan di pizza caldo della casa, olive verdi e olio extravergine d'oliva Ernesto dal Vulture, Basilicata

Bread basket with a selection of Apulian country bread and warm house pizza bread, green olives and Ernesto extra virgin olive oil from Vulture, Basilicata (Southern Italy)

Vitello Tonnato _ 19

Vitello rosato austriaco, salsa tonnata, capperi salati

Veal with traditional tuna sauce and salted capers

Treccine pugliesi e prosciutto crudo al pepe nero Villani _ 18

Mozzarella di latte vaccino, pan di pizza fatto in casa

Villani black pepper prosciutto with cow's milk mozzarella and house-made pizza flatbread

Pizzetta frita al pomodoro _ 9

Piccola pizza frita, salsa di pomodoro del Gargano

Fried mini pizza topped with Gargano tomato sauce

Pizzetta frita con acciughe, origano e stracciatella _ 13

Piccola pizza frita, acciughe del mediterraneo, origano e stracciatella cremosa

Fried mini pizza with mediterranean anchovies, oregano and creamy stracciatella

Bruschetta classica croccante _ 8

Pane pugliese croccante, pomodoro fresco, olio extravergine d'oliva

Crispy apulian bread with fresh tomatoes and extra virgin olive oil

Gamberetti Piri Piri _ 19

Con gamberetti piccanti, pomodori freschi, salsa piri piri e pan di pizza caldo della casa

Spicy piri piri shrimp with fresh tomatoes, piri piri sauce, served with warm house pizza bread

Fritto Misto come al mare _ 19

Calamari, gamberetti, maionese della casa

Mixed fried seafood, just like by the seaside, calamari, shrimp and house mayonnaise

Piatto misto di antipasti Ernesto Osteria _ 20

Selezione di salumi e formaggi italiani, crostini di pane, verdure marinate

Mixed italian antipasti platter with selected cured meats and cheeses, toasted bread and marinated vegetables



APERITIVI CLASSICI E DELLA CASA

classic & house aperitifs



Limoncello Spritz Ernesto Osteria 0,3l _ 8

Limoncello dello Chef, fever-tree mediterranean tonic, basilico, limone d'Amalfi
Chef's limoncello, fever-tree mediterranean tonic, basil, Amalfi lemon

Bepin De Eto Flavé rosato 0,125l _ 6

Enjoy your sparkling pleasure

Negroni 0,1l _ 8

Cocktail classico italiano con gin secco, vermouth rosso e bitter
Classic italian cocktail with dry gin, red vermouth and bitter

Spritz con frutta di stagione 0,3l _ 6

Spritz con vino bianco e frutta fresca di stagione
Spritz with white wine and fresh seasonal fruit S

... o Spritz senza frutta? 0,25l _ 5 ... or without fruits?

**>> un'occhiata e scopri la nostra selezione
settimanale di vini bianchi, spumanti, rosati e rossi**

*>> Discover our weekly selection of white,
sparkling, rosé and red wines*



ZERO ALCOL *alcohol-free*

NUOVO
new

Zero Spritz Agrumi & Basilico 0,3l _ 6

Spritz analcolico con arancia, pompelmo, limone e basilico
Non-alcoholic spritz with orange, grapefruit, lemon and basil

Zero Spritz Zenzero & Lime 0,3l _ 6

Spritz analcolico con zenzero fresco, lime e soda
Non-alcoholic spritz with fresh ginger, lime and soda

Crodino Spritz 0,3l _ 6

L'analcolico biondo che fa impazzire il mondo, con arancia fresca e soda
*The iconic non-alcoholic blond aperitif that drives the world crazy,
with fresh orange and soda*

Chinotto biologico siciliano con ghiaccio e limone 0,3l _ 5

*Organic Sicilian Chinotto soft drink, a lightly bitter citrus refreshment,
served with ice and lemon*

ZUPPE *soups*

Quasi Pappa al pomodoro _9

Zuppa di pomodoro del Gargano, basilico crostini, olio extravergine d'oliva
Tomato soup with basil crostini and extra virgin olive oil

Zuppa di Pesce _14

Zuppa di pesce del Mediterraneo con filetti di pesce, frutti di mare e crostini all'aglio
Mediterranean fish soup with fish fillets and seafood, served with garlic toasted bread

Minestrone della Casa _9

Zuppa di verdure di stagione, olio extravergine d'oliva
Seasonal vegetable soup with extra virgin olive oil

PASTE FRESCHE FATTE IN CASA

fresh house-made pasta

**Fresche ogni giorno, come nel Sud Italia:
semola rimacinata di grano duro, sempre al dente**

Freshly made daily, inspired by Southern Italy, always cooked al dente

Paccheri Scarpariello alla Ernesto _18

Pomodoro del Gargano, mozzarella di bufala, rucola, Grana Padano
Paccheri with Gargano tomato, buffalo mozzarella, rocket and Grana Padano

Paccheri alla Burratina _18

Crema di ricotta e burrata cremose, pesto di basilico, Grana Padano
Paccheri with creamy ricotta and burrata sauce, basil pesto and Grana Padano

Strozzapreti all'Istrianiana _24

Crema delicata al tartufo, burro, Grana Padano, tartufo nero istriano fresco
Strozzapreti with delicate truffle cream, butter, Grana Padano and fresh istrian black truffle

Strozzapreti alla Calabrese _20

'Nduja calabrese piccante, pecorino, burratina fresca dal cuore cremoso
Strozzapreti with spicy Calabrian 'nduja, pecorino and fresh burratina with a creamy center



Spaghetti Carbonara classica _17

Guanciale Villani, pecorino romano, uova biologiche Hofinger da Pramet
Classic spaghetti carbonara with Villani Guanciale, Pecorino Romano and organic Hofinger eggs from Pramet

Spaghetti al Pomodoro _15

Pomodoro del Gargano, basilico fresco, Grana Padano
Spaghetti with Gargano tomato, fresh basil and Grana Padano

TIPPI!

La Nostra Bolognese _19

Ragù tradizionale alla bolognese con selezionate carni austriache di manzo e maiale, Grana Padano
House traditional bolognese ragù with selected austrian beef and pork, finished with Grana Padano

>> Scegli il formato di pasta:

Trenette (consiglio dello Chef), Spaghetti, Paccheri, Strozzapreti

>> *Choose your pasta shape: trenette (Chef's choice), spaghetti, paccheri or strozzapreti*

Spaghetti allo scoglio Ernesto Osteria _24

Con scampo del mediterraneo intero, cozze, calamari, gamberetti, pomodoro fresco
Spaghetti with whole mediterranean scampi, mussels, calamari, shrimp and fresh tomato

Strozzapreti al ragù di calamaretti _22

Calamari, olive, peperoncino piccante
Strozzapreti with baby squid ragù, olives, spicy chili

Paccheri all'amatriciana _16

Pomodoro rosso del Gargano, guanciale Villani e Pecorino Romano
Paccheri pasta with tomato, guanciale and pecorino

Paccheri all'arrabbiata _16

Paccheri con pomodoro rosso del Gargano, aglio, peperoncino e prezzemolo (senza parmigiano, come da tradizione)
Paccheri pasta with tomato, garlic, chili and parsley (no parmesan, as per tradition)





SPECIALITÀ DEL FINE SETTIMANA

weekend specials

**Disponibile venerdì e sabato; su ordinazione
anche gli altri giorni, fino a esaurimento**

*Available friday and saturday; also available upon
reservation on other days, while supplies last*

Risotto al nero di seppia con calamari _26

*Risotto al nero di seppia con calamari freschi
Squid ink risotto with fresh calamar*



RAVIOLI ALL'UOVO *egg ravioli*

Pasta all'uovo preparata con farine selezionate

Egg pasta made with carefully selected flours

Ravioli Pasticciati _22

*Ravioli al pomodoro ripieni di ricotta, salsa di pomodoro del Gargano,
un tocco di panna fresca, Grana Padano*

*Tomato dough ravioli filled with ricotta, served with Gargano tomato sauce,
a touch of fresh cream and Grana Padano*

Ravioli ai Funghi Porcini _24

Ripieno di ricotta e funghi porcini, funghi trifolati, salsa al Grana Padano con burro e panna

*Egg ravioli filled with ricotta and porcini mushrooms, sautéed mushrooms,
Grana Padano cream sauce*

Extra: Tartufo nero istriano fresco _9 (4g)

Add fresh istrian black truffle



SECONDI E PIATTI UNICI

main courses & signature plates

Little Italy Burger _24

Pane della casa, 180 g Wagyu Austriaco, scamorza alla griglia, pancetta, pomodoro fresco, rucola, maionese della casa, cipolle all'aceto balsamico
Servito con patate fritte super crunch o patate al forno e insalata
*House-made bun, 180g Austrian Wagyu beef, grilled scamorza, pancetta, fresh tomato, rocket, house mayonnaise and balsamic onions
Served with super crunchy fries or roasted potatoes and salad*

Calamari alla griglia _27

Rucola fresca, limone
Grilled calamari with fresh rocket and lemon

Tagliata di Manzo _27

220 g di manzo Austriaco, rucola fresca, scaglie di Grana Padano, limone
Classic sliced Austrian beef steak (220 g) with fresh rocket, Grana Padano shavings and lemon

PESCE DEL GIORNO

_ prezzo secondo disponibilità

fish of the day _ price upon availability

Pagro, branzino, orata, tonno o pesce spada

Filetto alla griglia o all'acqua pazza, con contorni stagionali
Chiedi al nostro staff per la disponibilità

Red porgy, sea bass, sea bream, tuna or swordfish

Filet grilled or in acqua pazza, served with seasonal sides
Please ask our staff for today's selection

Servizio su 2 piatti / Served on 2 plates _1

Contenitore take-away / Take-away packaging _1



INSALATE E PIATTI LEGGERI

salads & light dishes

Insalata come al Mare _18

Frutti di mare della casa, vinaigrette al peperone, cipollotto fresco
Seafood salad with bell pepper vinaigrette and spring onion

Insalata Ave Cesare _15

Insalata croccante con salsa caesar fatta in casa, scaglie di Grana Padano, crostini
Crisp salad with homemade caesar dressing, Grana Padano flakes, croutons

AGGIUNTE A SCELTA *optional additions*

- **Sfilacci di manzo** / shredded beef _10
- **Mozzarella di bufala** / Buffalo mozzarella _6
- **Burrata** / Burrata _6
- **Treccine mozzarelle pugliesi di latte vaccino** (2 pezzi) _6
Apulian mozzarella braids made from cow's milk (2 pieces)

Dressing a scelta:

Aceto balsamico oppure limone
d'Amalfi con Olio Extravergine
Ernesto dalla Basilicata

Choice of dressing:

Balsamic vinegar or Amalfi lemon
with Ernesto extra virgin olive oil
from Basilicata

Carpaccio di manzo _22

Manzo austriaco selezionato, stracciatella cremosa,
scaglie di Grana Padano, pinoli, limone, olio extravergine d'oliva
*Selected austrian beef carpaccio with creamy stracciatella,
Grana Padano shavings, pine nuts, lemon and extra virgin olive oil*

Extra: Tartufo nero istriano fresco (4 g) _9

Add fresh istrian black truffle

Insalata di pomodori e cipolla rossa di Tropea _16

Pomodori freschi e cipolla rossa di Tropea
Tomato and tropea red onion salad

Insalata siciliana _22

Tonno in olio d'oliva, capperi, olive nere,
cipolla rossa di tropea, insalata mista croccante
*Sicilian tuna salad with tuna in olive oil, capers, black olives
and tropea red onion on mixed crisp salad*

Panino Ernesto _17

Pane della casa, prosciutto crudo
selezionato, mozzarella di bufala,
pomodori freschi, pesto di rucola
*Sandwich on house-made bread with
prosciutto crudo, buffalo mozzarella,
fresh tomatoes and rocket pesto*

NUOVO
new



CONTORNI DELLA CUCINA

side dishes

Insalatina Mista della casa

_grande_12 | piccola_6

House mixed salad

- large_12 | small_6

Insalata di Rucola con scaglie di Grana Padano

_grande_12 | piccola_6

Rocket salad with Grana Padano shavings

- large_12 | small_6

Patate al forno _8

Roasted potatoes

Verdure di stagione alla griglia _9

Grilled seasonal vegetables

Patate Fritte Super Crunch _7

Con maionese della casa

Super crunchy fries with house mayonnaise

UPGRADE: Super Tartufate _+5

Con Parmigiano e tartufo nero fresco

With Parmesan and fresh black truffle

Cestino di pane _7

Selezione di pane casereccio pugliese e pan di pizza caldo della casa, olive verdi e olio extravergine d'oliva Ernesto dal Vulture, Basilicata

Bread basket with a selection of Apulian country bread and warm house pizza bread, green olives and Ernesto extra virgin olive oil from Vulture, Basilicata (Southern Italy)

LE NOSTRE PIZZE *our pizzas*

Lievitazione lenta di almeno 48 ore con farine selezionate e ingredienti italiani di prima qualità.
Dalle pizze classiche alle creazioni del nostro Pizza Chef.

*Slow-leavened for at least 48 hours with selected flours and premium italian ingredients.
From classic pizzas to our Pizza Chef's creations.*

Pizze rosse classiche... o quasi Base con pomodoro del Gargano e mozzarella fior di latte, taglio Napoli.
Classic red pizzas... or almost Base with Gargano tomato and fior di latte mozzarella, Naples cut.

Pizza Marinara Croccante — 11

Pomodoro del Gargano, aglio, origano, olio extravergine d'oliva
Gargano tomato, garlic, oregano and extra virgin olive oil

Pizza Toro Rosso _ 17

Pomodoro del Gargano, mozzarella fior di latte, spianata piccante Villani, gorgonzola dolce
Gargano tomato, fior di latte mozzarella, spicy spianata salami and sweet gorgonzola

Pizza Ernesto — 17

Pomodoro del Gargano, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo selezionato, funghi champignon, gorgonzola dolce, cipolla rossa di tropea
Gargano tomato, fior di latte mozzarella, selected villani prosciutto crudo, champignon mushrooms, sweet gorgonzola and tropea red onion

Pizza Weberzeile _ 18

Pomodoro del Gargano, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo villani selezionato, rucola, pomodorini freschi, scaglie di Grana Padano
Gargano tomato, fior di latte mozzarella, selected villani prosciutto crudo, rocket, fresh cherry tomatoes and Grana Padano shavings

Pizza Vulture _ 16

Pomodoro del Gargano, mozzarella fior di latte, pancetta, pecorino, melanzane
Gargano tomato, fior di latte mozzarella, pancetta, pecorino and eggplant

Pizza Napoletana _ 17

Pomodoro del Gargano, mozzarella fior di latte, acciughe, capperi, olive, origano
Gargano tomato, fior di latte mozzarella, anchovies, capers, olives and oregano

Pizza Margherita _ 14

Pomodoro del Gargano, mozzarella fior di latte, basilico
Gargano tomato, fior di latte mozzarella and basil

Pizza alle Verdure grigliate _17

Pomodoro del Gargano, mozzarella fior di latte, verdure di stagione grigliate
Gargano tomato, fior di latte mozzarella and grilled seasonal vegetables

Pizza Capriccio _16

Pomodoro del Gargano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive
Gargano tomato, fior di latte mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes and olives

Pizza Marsala _17

Pomodoro del Gargano, mozzarella fior di latte, tonno callipo, cipolla rossa di tropea
Gargano tomato, fior di latte mozzarella, callipo tuna and tropea red onion

BASE PIZZA *pizza base*

Margherita _12 / Marinara _9 per aggiunte / *for extra toppings*

AGGIUNTE *add-ons* valide per tutte le pizze / *available for all pizzas*

- **Mozzarella di bufala** (cruda o cotta) _6 *Buffalo mozzarella (fresh or baked)*
- **Burrata** (cruda) _6 *Burrata (fresh)*
- **Treccine mozzarelle pugliesi di latte vaccino** (2 pezzi) _6 *Apulian mozzarella braids made from cow's milk (2 pieces)*

ALTRE AGGIUNTE

Tutte le seguenti aggiunte sono disponibili per le pizze

_2€ _

- Funghi champignon freschi
- Capperi
- Carciofi
- Olive nere
- Cipolla rossa di Tropea
- Pesto della casa
- Rucola

_3€ _

- Acciughe
- Fior di latte extra
- Pomodorini freschi
- Prosciutto crudo
- Prosciutto cotto
- Salame selezionato
- Spianata piccante Villani
- Nduja calabrese
- Salame al tartufo
- Coppa di Parma stagionata Villani

additional toppings

All of the following toppings are available for pizzas only

_2€ _

- Fresh champignon mushrooms
- Capers
- Artichokes
- black Olives
- Tropea red onion
- House pesto
- Rocket Salat

_3€ _

- Anchovies
- Extra fior di latte mozzarella
- Cherry tomatos
- Prosciutto crudo
- Cooked ham
- Selected salami
- Selected spicy spianata salami
- Nduja calabrese spicy
- Truffle salami
- Aged Parma Coppa by Villani

TIPP!

PIZZE SPECIALI E RIPIENE

speciality and stuffed pizzas

Pizza Amalfitana _ 22

Disponibile da martedì a sabato / *vailable from Tuesday to Saturday*

Pomodoro del Gargano, mozzarella fior di latte, scampi con guscio, limone di Amalfi, i migliori frutti di mare e olive nere

Gargano tomato sauce, fior di latte mozzarella, shell-on scampi, Amalfi lemon, the finest seafood and black olives

Pizza Coppa di Parma _ 18

Mozzarella fior di latte, coppa di Parma stagionata Villani, carciofi alla griglia, fonduta di straciatella

Fior di latte mozzarella, aged Coppa di Parma Villani, grilled artichokes, straciatella fondue

Pizza Patatosa _ 16

Mozzarella fior di latte, patate al forno, cipolla rossa di tropea, pecorino, peperoncini piccanti

Fior di latte mozzarella, oven-roasted potatoes, tropea red onion, pecorino cheese, spicy chili peppers

Pizza Tartufina _ 22

Mozzarella fior di latte, salame fiaschetta al tartufo selezionato, tartufo nero istriano fresco

Fior di latte mozzarella, truffle fiaschetta salami and fresh istrian black truffle

Pizza Calzone Classico _ 17

Pomodoro del Gargano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi

Gargano tomato, fior di latte mozzarella, cooked ham and mushrooms

Pizza Calzone alla Diavola _ 17

Pomodoro del Gargano, mozzarella fior di latte, spianata piccante Villani, peperoncino

Tomato from Gargano, fior di latte mozzarella, spicy spianata salami, chili

WRAP-PIZZA – Calzone semi-aperto _ 17

Insalata croccante con salsa caesar fatta in casa, scaglie di Grana Padano

Open calzone – crisp salad with homemade caesar dressing, shaved Grana Padano

Pizza dolce alla Nutella con nocciole croccanti _ 12

Con nutella e nocciole croccanti

Dessert pizza with nutella and crunchy hazelnuts





MENU

Bambini

dedicato ai bambini
fino a 9 anni o 1,50 m
di altezza

...

KIDS MENU

for children up
to 9 years or 1.50 m
in height

...



PICCOLI PIATTI & MENU BAMBINI

afternoon bites & kids menu

Disponibili dal lunedì al giovedì dalle 15:00 alle 17:00
(escluse le vacanze scolastiche).

Per i bambini il menu è sempre valido.

Available Monday to Thursday from 15:00 to 17:00

(excluding school holidays).

Kids menu available at all times.

Pizzetta Margherita

Small margherita pizza

Adulto _11 | Bambini _9

Pizzetta al Salame

Small salami pizza

Adulto _12 | Bambini _9

Pizzetta al Prosciutto Cotto

Small cooked ham pizza

Adulto _12 | Bambini _9

Pasta al Pomodoro o Bolognese

Pasta with tomato sauce or bolognese

Adulto _13 | Bambini _10

Pasta in Bianco ("Nockade Pasta")

Pasta with olive oil or butter and/or Grana Padano

Adulto _10 | Bambini _8

Minestrone

Vegetable minestrone soup

Bambini _6

Patate Fritte Super Crunch

Super crunchy fries

Bambini _5

Torta Morbidona al cioccolato

Con gelato artigianale a scelta

*Kids chocolate lava cake with artisanal
gelato of choice*

per Bambini _6

DOLCI DELLA CASA

house-made desserts

Affogato Ernesto Osteria _12

Gelato alla stracciatella affogato al ristretto illy, nocciole croccanti e caramello

Stracciatella gelato affogato with illy ristretto, crunchy hazelnuts and caramel

Torta Morbidona al cioccolato _8

Con gelato artigianale al limoncello

Warm chocolate lava cake with artisanal limoncello gelato

Illy Tiramisù fatto in casa _7

House-made Illy tiramisù

Crespelle di Martina fatte al momento _12

Con gelato artigianale, marmellata della casa o nutella

Martina's crêpes made to order with artisanal gelato, house-made jam or nutella

TIPPI!

CONSIGLIO GOLOSO

Le nostre torte e dolci stagionali e speciali... da non perdere. Chiedi al nostro team o consulta la lavagna del giorno.

sweet recommendation

Our seasonal and special cakes and desserts... not to be missed. Ask our team or check today's board.





OFFERTA DEL MATTINO! *morning offer!*

Cornetto Italiano & Caffè Illy a scelta _ 5

*Italian cornetto and
Illy coffee of choice*

Caffè Illy a scelta al bancone _ 2.5

*Illy coffee of choice
at the counter*



COLAZIONE ITALIANA

italian breakfast

Inizia la giornata con gusto...

Start your day the Italian way...

MARTEDÌ A SABATO dalle 9:30 alle 10:45

TUESDAY TO SATURDAY from 9.30 am to 10.45 am

**Per la colazione
si consiglia la
prenotazione.**

*For breakfast,
reservations are
recommended.*



PIATTI DOLCI E SPECIALITÀ

sweet dishes & specialties

Pane e Nutella classico _ 5

Bread with Nutella

Pane e marmellata della casa _ 5

Bread with house-made jam

Porzione di burro _ 2

Butter portion

Porridge alla Damiano _ 9

*Latte, fiocchi d'avena, semi di canapa, semi di chia,
frutta secca, cannella, miele e frutta stagionale*

*Milk, oat flakes, hemp seeds, chia seeds, nuts,
cinnamon, honey and seasonal fruit*

Affogato Ernesto Osteria _ 12

*Gelato alla stracciatella affogato al ristretto illy,
nocciole croccanti e caramello*

*Stracciatella gelato affogato with illy ristretto,
crunchy hazelnuts and caramel*

Torta Morbidona al cioccolato _ 8

Con gelato artigianale al limoncello

Warm chocolate lava cake with artisanal limoncello gelato

Illy Tiramisù fatto in casa _ 7

House-made illy tiramisù

Crespelle di Martina fatte al momento _ 12

Con gelato artigianale, marmellata della casa o nutella

*Martina's crêpes made to order with artisanal gelato,
house-made jam or nutella*



PIATTI CON UOVA BIO HOFINGER PRAMET

*dishes with organic eggs
from hofinger pramet*

Ham & Eggs (3 eggs) _ 8

Uova Strapazzate (3 uova) _ 7
Scrambled eggs (3 eggs)

Uova alla Ernesto _ 12
Con formaggio fuso (3 uova)
Eggs Ernesto style with melted cheese (3 eggs)

Gallo Nero _ 14
Uova, taleggio, rapa rossa (3 uova)
Eggs with taleggio and beetroot (3 eggs)

Extra uovo all'occhio di bue _ 3 €
Extra fried egg

**Extra: Tartufo nero
istriano fresco _ 9 (4 g)**
Add fresh istrian black truffle



DISPONIBILI ANCHE A COLAZIONE

also available at breakfast

Cestino di pane _ 7

*Selezione di pane casereccio pugliese e pan
di pizza caldo della casa, olive verdi e olio
extravergine d'oliva Ernesto dal Vulture, Basilicata*
*Bread basket with a selection of apulian country
bread and warm house pizza bread, green olives
and Ernesto extra virgin olive oil from vulture,
Basilicata (southern italy)*

Quasi Pappa al pomodoro _ 9

*Zuppa di pomodoro del Gargano,
crostini di pane, olio extravergine d'oliva*
*Tomato soup with toasted crostini and
extra virgin olive oil (vegan)*

Bruschetta classica croccante _ 8

*Pane pugliese croccante, pomodoro fresco,
olio extravergine d'oliva*
*Crispy Apulian bread with fresh tomatoes
and extra virgin olive oil*

Piatto misto di antipasti Ernesto Osteria _ 20

*Selezione di salumi e formaggi italiani,
crostini di pane, verdure marinate*
*Mixed italian antipasti platter with
elected cured meats and cheeses,
toasted bread and marinated vegetables*

Vitello Tonnato _ 19

Vitello rosato austriaco, salsa tonnata, capperi salati
Veal with traditional tuna sauce and salted capers

Verdure di stagione alla griglia _ 9

Grilled seasonal vegetables

Mozzarella di Bufala _ 6

Buffalo mozzarella

Burrata pugliese _ 6

Apulian burrata

**Treccine di mozzarella pugliese
di latte vaccino (2 pezzi) _ 6**

*Apulian mozzarella braids made
from cow's milk (2 pieces)*

LE NOSTRE BEVANDE

our drinks

LIMONATE ARTIGIANALI

homemade lemonades

Kirsch & Rosmarin 0,5l _6

Limonata artigianale alla ciliegia e rosmarino

Homemade lemonade with cherry and rosemary

Zitrone & Kurkuma 0,5l _6

Limonata artigianale al limone e curcuma

Homemade lemonade with lemon and turmeric

Basilikum 0,5l _6

Limonata artigianale al basilico

Homemade lemonade with basil

Succo d'arancia fresco 0,5l _6

Freshly squeezed orange juice

TÈ FREDDI ARTIGIANALI

homemade iced tea

Con tè kräutermax selezionati /
with selected kräutermax tea

TIPP!

Orange-Ingwer-Zitrone 0,5l _6

Tè freddo artigianale con arancia, zenzero e limone

Homemade iced tea with orange, ginger and lemon

Waldbeeren-Kräuter 0,5l _6

Tè freddo artigianale ai frutti di bosco e erbe

Homemade iced tea with wild berries and herbs

SUCCHI RAUCH

juices by rauch (AUSTRIA)

with Soda / Water – each 0,5l _6

with Soda / Water – each 0,3l _4

- **Erdbeere** / Succo di fragola / *Strawberry juice*
- **Mango** / Succo di mango / *Mango juice*
- **Marille** / Succo di albicocca / *Apricot juice*
- **Apfelsaft** / Succo di mela / *Apple juice*
- **Orangensaft** / Succo d'arancia / *Orange juice*
- **Johannisbeere** / Succo di ribes / *Blackcurrant juice*

AQUA / SOFT DRINKS

San Pellegrino frizzante / *sparkling* 0,3l _5

bottiglia / *bottle* 0,75l _8

Aqua Panna naturale /*still* 0,3l _5 / 0,75l _8

Aqua gassata / *sparkling* 0,25l _2

Solo aqua potabile Rieder 0,25l _2

Rieder drinking water

>> DAI UN TOCCO IN PIÙ AL TUO AQUA!

PIMP UP YOUR WATER!

Succo di limone fresco _1

Freshly squeezed lemon juice

Sciroppo al basilico fatto in casa _2

Homemade basil syrup

Gazzosa Tomarchio 0,3l _5

Limonata siciliana / *Organic sicilian lemonade*

Limonata Tomarchio 0,3l _5

Limonata siciliana / *Organic sicilian lemonade*

Aranciata Tomarchio 0,3l _5

Aranciata siciliana / *Organic sicilian orange*

Tè freddo pesca Rauch/Austria 0,3l _5

Peach iced tea

Coca-Cola / Coca-Cola Zero 0,3l _5

FEVER TREE „WORLD'S BEST TONIC WATER“ 0,2l _5

- Mediterranean
- Indian
- Grapefruit
- Ginger Ale
- Ginger Beer

TÈ ALTHAUS PREMIUM

althaus premium tea

each 0,3l _ 5

- **Smooth Mint** / Tè alla menta / *Mint tea*
 - **Fancy Chamomile** / Camomilla / *Chamomile*
 - **Sencha Sapai** / Tè verde / *Green tea*
 - **Red Fruit Flash** / Frutti rossi / *Red fruit tea*
 - **Grün Matinee** / Tè verde / *Green tea*
 - **Royal Earl Grey** / Tè nero Earl Grey / *Black tea Earl Grey*
-

TÈ CON LATTE

tea with milk

each 0,3l _ 6

Chai Latte / Chai con latte / *Chai with milk*

Matcha Latte / Matcha con latte / *Matcha with milk*

CAFFÈ ILLY *coffee*

Espresso _ 3.60 / ... **al bar** / ... *at the bar* _ 2.50

Espresso Macchiato _ 3.80

Espresso Doppio _ 5

Cappuccino _ 4.80

Latte Macchiato _ 4.80

Caffè Lungo _ 4.70 *long coffee*

Caffè Italiano – **ANCHE DECAFFEINATO!**

– *decaffeinated too!*

BIRRA **ALLA SPINA** Rieder Brauerei *draft beer*

each 0,3l _ 5

each 0,5l _ 6

Ernesto Birra

Birra fresca alla spina, equilibrata,
leggermente maltata e amarognola

*Fresh draft beer, well-balanced,
lightly malty with a subtle bitter note*

Rieder Weißbier

Birra di frumento fresca, fruttata e leggermente speziata

Wheat beer, fruity and lightly spicy

Rieder Jubiläumsbier

Birra leggermente più scura, morbida e maltata
con note caramellate

*Slightly darker beer, smooth and malty with
caramel notes*

Rieder Radler Sauer / Rieder Radler Gazzosa

Birra Ernesto alla spina con acqua frizzante
oppure gazzosa rinfrescante

*Draft Ernesto beer mixed with sparkling water
or refreshing gazzosa*

Unser gezapftes Ernesto Bier mit Sodawasser
oder erfrischender Gazzosa

BIRRA IN BOTTIGLIA *bottled beer*

Rieder Weißbier analcolica 0,5l _ 6

Birra analcolica / *Non-alcoholic beer*

Corona Cero 0,35l _ 5

Birra messicana / *Beer from Mexico*

Peroni Nastro Azzurro 0,3l _ 5

Birra italiana / *Italian beer*

Dai un'occhiata alla nostra

CARTA DEI VINI o chiedi pure a noi!

La consulenza personalizzata

Take a look at our wine list or just ask us!
Personal wine advice is our passion!



APERITIVI *Aperitifs* ITALIANI CLASSICI E MODERNI

classic italian & modern

each 0,25l _ 8

Limoncello Spritz - Ernesto Osteria

Limoncello dello Chef, fever-tree mediterranean tonic, basilico, limone d'amalfi
Chef's limoncello, fever-tree mediterranean tonic, basil, amalfi lemon

Italicus Pompelmo

Liquore italiano al bergamotto italicus, pompelmo rosa fever-tree e soda rinfrescante
Italian bergamot liqueur italicus, fever-tree pink grapefruit and refreshing soda

Rosato Milano

Aperitivo rosato, fresco e fruttato
Rosé aperitif, fresh and fruity

Wilder Hugo

Prosecco, fiori di sambuco, menta e lime
Prosecco, elderflower, mint and lime

Lillet Wildberry

Lillet con frutti di bosco e tonica
Lillet with wild berries and tonic

Dolce Vita Belvedere

Vodka belvedere, agrumi freschi e soda
Belvedere vodka, fresh citrus and soda

Aperol Spritz

Aperol, prosecco e soda / *Aperol, prosecco and soda*

Martini Bianco

Vermouth bianco italiano, delicato e aromatico, servito con oliva
Italian white vermouth, smooth and aromatic, served with olive

Martini Fiero Tonic

Martini fiero e tonica / *martini fiero and tonic*

Campari Soda

Campari e soda / *Campari and soda*

Campari Orange

Campari e succo d'arancia / *Campari and orange juice*

Campari Spritz

Campari, prosecco e soda / *Campari, prosecco and soda*

Fernet Branca Menta & Fever Tree Mediterranean Tonic

Fernet branca menta con tonica mediterranea
Fernet branca menta with mediterranean tonic

Amaretto Stone Sour

Amaretto con succo d'arancia, limone e soda
Amaretto with orange juice, lemon and soda

COCKTAIL CLASSICI

classic cocktails each 0,25l _ 8

Negroni

Gin, vermouth rosso e bitter / *Gin, red vermouth and bitter*

Americano

Bitter, vermouth e soda / *Bitter, vermouth and soda*

Mezcal Negroni

Mezcal, vermouth, genziana / *Mezcal, vermouth, gentian*

Espresso Martini

Cocktail con vodka, caffè ed espresso
Cocktail with vodka and espresso

Paloma con Chili

Cocktail con Tequila Reposado, pompelmo, lime e un tocco piccante di chili
Cocktail with Tequila Reposado, grapefruit, lime and a spicy hint of chili

Cuba Libre

Rum, cola e lime / *Rum, cola and lime*

Mojito

Rum, lime, menta e zucchero / *Rum, lime, mint and sugar*

Gin Fizz

Gin, limone e soda / *Gin, lemon and soda*

LIMONCELLO *Limoncello*

Chef Limoncello 37% vol. 4 cl _ 8

Bottle TOGO 50 cl _ 28

fatto in casa dallo Chef / *homemade by Ernesto*

Walcher Limoncello Gran Gourmet 32% vol. 4 cl _ 6

Poli Elisir Limone 27% vol. 4 cl _ 6

GRAPPA each 4 cl _8

Poli Sarpa di Poli Bianca 40% vol.
Poli Sarpa Oro di Barrique 40% vol.
Poli Due Barili 40% vol.
Poli Cleopatra Amarone Oro 40% vol.
Nonino Lo Chardonnay Barrique Monovitigno 41% vol.
Nonino Il Prosecco Barrique Monovitigno 41% vol.
Nardini Extrafina Selezione 42% vol.
Nardini Mandorla 50% vol.

AMARI E DIGESTIVI

Digestifs each 4 cl _7

Amaro Lucano 28% vol. – *speziato / spicy*
Amaro Montenegro 23% vol. – *agrumato / citrusy*
Amaro Ramazzotti 30% vol. – *erbaceo / herbal*
Amaro Averna 29% vol. – *dolce-amaro / bittersweet*
Amaro Braulio 21% vol. – *alpino / alpine*
Amaro Cynar 16,5% vol. – *vegetale / vegetal*
Fernet Walcher 38% vol. – *intenso / intense*
Fernet Branca 35% vol. – *intenso / intense*
Fernet Branca Menta 28% vol. – *fresco / minty*
Sambuca Molinari 40% vol. – *anice / anise*
Sambuca Berta 40% vol. – *anice / anise*
Sambuca Walcher 40% vol. – *anice / anise*
Ricard Pastis 45% vol. – *anice / anise*
Suze 20% vol. – *genziana / gentian*
Quaglia Camomilla Liquore 28% vol. – *camomilla*
Maraska Pelinkovac 28% vol. – *erbaceo / herbal*

DISTILLATI *fine distillates*

Guglhof, Hallein, Austria each 4 cl _9

Rote Williams Brand 41% vol. – *Vintage brandy*
Marillen Brand 41% vol. – *Vintage brandy*
Orangenbrand 40% vol. – *Vintage brandy*
Quitten Brand 41% vol. – *Vintage brandy*
Weichsel Brand 41% vol. – *Vintage brandy*
Feuerkirsch-Likör 43% vol.

DISTILLATI SUPER SPECIALI each 2 cl _16 *super special distillates*

Rochelt Orange 58% vol.
Poli Grappa Barili di Sassicaia 40% vol.
Nonino Grappa Riserva 8 Jahre Barrique 43% vol.
Berta Grappa Tre Soli Tre 43% vol.

WHISKY / RUM / VODKA

each 4 cl _8

Jack Daniel's Old No. 7 Brand Whiskey 40%
Glenfarclas Vintage 2016 Easter Edition
Whisky 46% vol.
Lagavulin 16 YO Islay Single Malt Whisky 43% vol.
Talisker Port Ruighe Whisky 45,8% vol.
Ardbeg Ten 10 YO Islay Single Malt Whisky 46% vol.

Havana Club Anejo 3 Anos Rum 37,5% vol.
Clement Rhum Agricole VSOP 40% vol.
Conde de Cuba Reserva Especial Rum 40% vol.
Millonario 15 Reserva Especial 40% vol.

Absolut Vodka
Beluga Export Noble Vodka 40% vol.
Belvedere Organic Vodka 40% vol.

MEZCAL & TEQUILA each 2 cl _6

Marca Negra Ensemble Mezcal 47,5% vol.
Los Tres Tonos Tequila Reposado 38% vol.
Trascendente Espadin Mezcal 40% vol.
La Cofradia Edition Catrina Reposado Tequila 38% vol.

COGNAC & ARMAGNAC each 4 cl _12

Lhéraud VSOP Edition Limitée N°3 Cognac 40% vol.
Lhéraud Baron Gaston Legrand 1986 Bas Armagnac
40% vol.

GIN each 4 cl _8

Ginato Melograno Pomegranate 43% vol.
Poli Marconi 42 Mediterranean Gin 42% vol.
Malfy Originale. Limone. Arancia. Rosa. 42% vol.
Le Tribute 43% vol.
Hendrick's Neptunia 43% vol.
Hendrick's 44% vol.
Martin Millers Dry 40% vol.
Tanqueray 41% vol.
Bombay Sapphire 40% vol.

VERMOUTH each 5 cl _8

Cocchi Torino 16% vol.
Carpano Bianco 14,9% vol.
Carpano Antica Formula 16,5% vol.
Poli Gran Bassano Rosso Vermouth 18% vol.
Punt e Mes 16% vol.



Weberzeile 1/5
4910 Ried im Innkreis
Austria

www.Ernesto-osteria.at
+43 699 116165756
office@Ernesto-osteria.at

 #Ernestocaffeosteriaweinbar

 #Ernesto_osteria



RESERVIEREN / book/ reservieren
reservierung@Ernesto-osteria.at



**ErnestoApp disponibile su
App Store e Android**

*ErnestoApp available on
App Store and Android*

ErnestoApp im App Store und
für Android verfügbar



INFORMAZIONI UTILI

Ernesto caffè. osteria. weinbar

Useful Information

Wichtige Informationen

Orari di apertura

Lunedì: 11:00 – 22:00 (cucina fino alle 21:00)
Martedì – Sabato: 09:30 – 23:00
(cucina fino alle 21:00)

Opening Hours

Monday: 11:00 – 22:00 (kitchen until 21:00)
Tuesday – Saturday: 09:30 – 23:00 (kitchen until 21:00)

Öffnungszeiten

Montag: 11:00 – 22:00 (Küche bis 21:00)
Dienstag – Samstag: 09:30 – 23:00
(Küche bis 21:00)

Orari Colazione

Martedì a Sabato: 09:30 – 10:45

Breakfast Hours

Tuesday to Saturday: 09:30 – 10:45

Frühstückszeiten

Dienstag bis Samstag: 09:30 – 10:45

Lunch Speciale

Lunedì – Venerdì: 11:15 – 14:00

Lunch Special

Monday – Friday: 11:15 – 14:00

Mittagsangebot

Montag – Freitag: 11:15 – 14:00

Giorni di riposo

Domenica e festivi chiuso
(eccezione: Festa della Mamma e 8 dicembre)

Closing Days

Closed on Sundays and public holidays
(exception: Mother's Day and 8 December)

Ruhetage

Sonn- und Feiertage geschlossen
(Ausnahme: Muttertag und 8. Dezember)

Prezzi in Euro IVA inclusa. Prezzi soggetti a variazione, disponibilità salvo esaurimento.

Prices in Euro incl. VAT. Prices subject to change, subject to availability.

Preise in Euro inkl. MwSt. Preisänderungen vorbehalten, nur solange verfügbar.

Weberzeile Parcheggio coperto direttamente nella Weberzeile
Minimo 3 ore gratuito

Weberzeile Covered parking directly in the Weberzeile
Minimum 3 hours free

Weberzeile Überdachte Parkplätze direkt in der Weberzeile
Mindestens 3 Stunden kostenlos

Informazioni sugli allergeni disponibili dal nostro team

Allergen information available from our team

Allergeninformationen erhalten Sie von unserem Team

Salvo errori e omissioni. Modifiche riservate in base alla disponibilità dei prodotti

Errors and omissions excepted. Subject to change based on product availability.

Irrtum vorbehalten - Änderungen vorbehalten je nach Verfügbarkeit der Produkte

SCOPRI I NOSTRI HIGHLIGHT ED EVENTI SPECIALI SU INSTAGRAM E FACEBOOK.

Discover our highlights and special events on instagram and facebook.

Entdecken Sie unsere Highlights und Events auf Instagram und Facebook.

Calendario Brunch del Sabato
Calendario Musica Live ed
Calendario Eventi Speciali

Saturday Brunch Calendar
Live Music Calendar and
Special Events Calendar

Samstag-Brunch-Kalender
Live-Musik Kalender und
Special Events Kalender

ACQUISTA I VOUCHER ANCHE ONLINE!

Purchase our vouchers online as well.

Kaufen Sie unsere Gutscheine auch online

Buoni regalo di qualsiasi importo disponibili anche online nell'app Ernesto

Gift vouchers of any amount are also available online via the Ernesto app

Wertgutscheine beliebiger Wert auch online in der Ernesto App bestellbar

- **Colazione romantica per due**
Buono _45€
- **Buono Brunch del Sabato** _25€
- **Buono Cena Gourmet per due**
più di ordinario _129€

- **Romantic Breakfast for Two**
Voucher _€45
- **Saturday Brunch Voucher** _€25
- **Gourmet Dinner for Two**
more than ordinary _€129

- **Romantik-Frühstück für zwei**
Gutschein im Wert von _€45
- **Samstag-Brunch-Gutschein** _€25
- **Gourmet-Dinner für zwei**
mehr als gewöhnlich _€129

I nostri fornitori / Our suppliers / Unsere Lieferanten





www.ernesto-osteria.at