



ÖFFNUNGSZEITEN

MO - DO 17.00 - 23.00 Uhr FR 16.00 - 23.00 Uhr SA & SO 12.00 - 23.00 Uhr



SUPPEN

Sopa de ajo Knoblauch / Brot / Ei 10,50

Bouillabaisse

Frischer Fisch / Meeresfrüchte / Tomate / Fenchel / Lauch / Kartoffel / Staudensellerie / Safran / Vermouth / Pastis / Rouille

19,50

Soupe à l'oignon

Zwiebel / Knoblauch / Weißwein / Sherry / Madeira / Baguette / Gruyère

11,50

Brodo di Manzo

Rinderbeinscheiben / Zwiebel / Karotten / Staudensellerie

12,00





SALUMI E FROMAGGI

ausgewählte italienische Wurst- & Käsespezialitäten



Pinderkeule

.....16,50

Taleggio DOP Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch9,90 **AsiagoDOP** Pasteurisierte Kuhmilchkäse aus den Dolomiten11,90 **Provolone Piccante** Halbharter Kuhmilchkäse / pikant / kräftig11,90 **Robiola Bosina** Weichkäse aus Schafsund Ziegenmilch13,90 Camembert di Bufala Weichkäse aus Büffelmilch

.....16,90



SHARED	DINING
Antipasti Verdure Italienische Oliven / halbgetrocknete gelbe und rote Tomaten / gegrillte Artischocken- herzen	Navajas Schwertmuscheln / Schnittlauch / Estragon / gesalzene Zitrone / Weißer Portwein
09,50	
Pimientos de padrón Grüne Minipaprikas / Meersalz 	Chipirones fritos Baby-Kalmare / Mais / fermentierter Knoblauch14,50
Quingombó Okraschoten / Mais / Harissa / Tamarinde / Tomate / Koriander / Granatapfel	Crevette grillées Garnelen / gesalzene Zitrone / Rouille
13,50	Vitello tonnato
Coquille Saint-Jacque Jakobsmuschel / Blumenkohl / Butter /	Kalb / Thunfisch / Kaper / Perlzwiebel19,50
Macadamia / rosa Pfeffer	Steak tartare Rinderfilet / Senfsaat /
Vongole Venusmuschel / Schnittlauch / Estragon / gesalzene Zitrone /	fermentiert / Sensadt / fermentierter Knoblauch / Schnittlauch / Shiso / Eigelb / Schwarze Johannisbeere
Weißer Portwein	Panzerotti pugliesi
16,50	Tomate / Scamorza / Basilikum / Mango
Insalata di polpo Oktopus / Schalotte / Zitrone / Petersilie	14,50

.....16,50





SIDES

Hausgemachte Kartoffelchips

..... 8**,**50

Sauerteig-Brot

mit Butter / Meersalz oder mit schwarzer Aioli oder mit Sauce Rouille

..... 5,50

Batata Harra

Frittierte Kartoffelwürfel / Knoblauch / Pimentón de la Vera / Harissa / Limette / Koriander

.....8,50

Romana grigliata

Gegrillter Romana-Salat / gesalzene Zitrone / Kapern / Senfsaat / Olive / Radieschen

..... 9**,**50

PASTA

Caccio e Pepe

Pecorino / grober schwarzer Pfeffer

.....17,50

Carbonara

Ei / Guanciale / Pecorino

.....19,50

Vongole

Venusmuscheln / Knoblauch / Chili / Weißwein / Petersilie

.....21,50

Frutti di Mare

Garnelen / Jakobsmuscheln / Schwertmuscheln / Venusmuscheln / Kirschtomaten / Safran

.....23,50

Filette e Funghi

Rinderfiletscheiben / Austernpilze / Kirschtomaten / Parmigiano Reggiano

.....23,50



BITTE FRAGEN SIE NACH UNSEREN
TAGESEMPFEHLUNGEN



HAUPTSPEISEN

Risotto ai Funghi

Rundkornreis / Champignons / Austernpilze /
Parmigiano Reggiano

22,50

Arroz con mariscos

Rundkornreis / Safran / Jakobsmuscheln / Garnelen / Venusmuscheln /Schwertmuscheln **28.50**

Boeuf bourguignon

Rindfleisch / Kartoffel / Butter / Guanciale / Champignon / Schalotten / Rotwein 29,50

Entrecôte (220g)

Argentinisches Black Angus / Pommes frites / Jus / Champignons / Zwiebeln

26,50

Rinderfilet (220g)

Argentinisches Black Angus / Pommes frites / Jus / Champignons / Zwiebeln

34.50

Pulpo

Oktopus / Kartoffel / Butter / Piment d'Espelette 29.50

BITTE FRAGEN SIE NACH UNSEREN

TAGESEMPFEHLUNGEN



DOLCE

Panna Cotta

Sahne / Vanille / Birne

Salted mousse au chocolat

Valrhona chocolat / violette Feige

.....14,50

Crema catalana

Sahne / Rohrohrzucker

Tarteletta de conolli

Blätterteig / Ricotta / kandierte Früchte / Pistazie

.....14,50

HEISSGETRÄNKE

Espresso	3,50
Espresso Doppio	4,80
Café Americano	3,80
Cappuccino	4,50

Frischer Minztee Frischer Ingwertee



Sie haben einen Wunsch, der nicht auf der Karte steht?
Sie haben Fragen zu Inhaltsstoffen oder spezielle Wünsche aufgrund einer Lebensmittel-Unverträglichkeit?
Zögern Sie nicht uns anzusprechen!
Wir beantworten gerne Ihre Fragen und versuchen alle Wünsche zu erfüllen.

Sie möchten gerne Ihre Feier in unseren Räumlichkeiten ausrichten? Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Alle Preise in € / inklusive Mehrwertsteuer und Service.

ORO VERDE

Tapas ♦ Wine ♦ More

Lortzingstraße 1 | 28209 Bremen Tel: 0421 / 476 09 7 09 | info@oroverde-bremen.de

www.oroverde-bremen.de
Inhaberin: Gengaranee Balakrishnan



GETRÄNKE



Wasser

Vilsa Gourmet medium / naturelle

O,25lO,75l8,00

Softdrinks

Coca Cola / Coca Cola Zero / Fanta / Sprite / Mezzo Mix

0,20l0,40l5,70

Schweppes

Indian Tonic / Dry Tonic / Original Bitter Lemon / American Ginger Ale / Ginger Beer / White Peach / Pomegranate

0,201 **3,50**

Säfte / Nektar Niehoff-Vahinger

Naturtrüber Apfel / Pink Grapefruit / Maracuja / Schwarze Johannisbeere / Traube / Pfirsich / Cranberry

0,30l **4,80**

Als Schorle 0,301 4,60

BIERE VOM FASS

Haake Beck Pils

0,301 4,40

Haake Beck Kräusen

0,301 4,70

San Miguel Especial

0,301 4,70

FLASCHENBIERE

Beck's Blue

Alkoholfrei 0,331 3,90

Franziskaner Weißbier

Hell 0,33l **4,40**

Franziskaner Weißbier

Alkoholfrei 0,33l **4,40**



GETRÄNKE

SCHAUMWEIN

Cava / Champagne / Prosecco

Juvé y Camps – Essential Purpura

Macabeo / Parellada / Xarel.lo / 12% alc. Region: Cava DOP Mandelblüten / Brioche / Akazienhonig

0,10l **9,00** 0,75l **45,90**

Juvé y Camps – Brut rosé

100% Pinot Noir / 12% alc. Region: Cava DOP Verführerisch / feinperlend / elegant lange am Gaumen

0,10l **11,50** 0,75l **59,50**

Casa Canevel – Cuvée Oro Spumante Brut

100% Glera / 11% alc. Region: Valdobiadene-Conegliano Superiore DOCG Strohgelb / delikate Apfelnoten / weiße Blüten / charakterstark / feines Prickeln

0,75l **41,50**

Louis Roederer – Théophile Brut

33% Chardonnay / 33% Pinot Noir / 33% Pinot Meunier / 12% alc. Reiches und feines Bouquet / weiße Blüten / Weißdorn / geröstete Kakaobohnen

O,1OlO,75l99,5O

Louis Roederer – Théophile Brut Rosé

33% Chardonnay / 33% Pinot Noir / 33% Pinot Meunier / 12% alc. Pastellrosé / Bouquet von roten Früchten / kräftiger voller Körper

0,10l **16,90** 0,75l **114,50**

Louis Roederer – Collection

Chardonnay / Pinot Noir / Pinot Meunier / 12,5% alc. Frisch / saftig / reife Früchte / Weinbergpfirsich / Birne / Brataromen / kreidige Noten

0,10l0,75l164,50

APERITIF

Sherry Bodegas Lustau -	0,051
Manzanilla "Papirusa"	6,50
Bodegas Lustau - Moscatel Superior	9,00
Bodegas Lustau - Pedro Ximenez	9,00
Portwein	0,041
Quinta da Trovisca – Porto White BIO	6,00
Quinta da Trovisca - Late Botteled Vintage	7.00
Quinta da Trovisca - Vintage	9.00
Ramos Pinto -	9,00
Tawny Port 20 anos Quinta do Bom Retiro	14,50



GETRÄNKE

DIGESTIF

Bodegas Osborne - Carlos I Imperial XO	0,04l 9,50	
Luis Felipe Premium Spirit	18,00	
Cognac	0,041	
Delamain Pale & Dry XO	18,50	
Grappa		
Luce delle Vite - Luce Grappa Invecchiata	8,50	
Ornellaia - Eligo dell'Ornellaia	9,50	<
Tequila	4,50	
Obstbrände Prinz –	0,02l	
Alte Wald-Himbeere	4,50	

Alte Haselnuss

Alte Marille

4,50

4,50

	R(h)um Botucal Reserve Exclusiva	0,04l 9,00
	Rhum Neisson - Le Rhum Blanc AOC	9,00
	Rhum Neisson - Profil 107	12,50
	Whisk(e)y Woodford	O,O4l
	Reserve Bourbon	8,00
, ,>	Woodford Resserve Rye	9,00
	Kavalan Single Malt	13,50
	Kavalan Concertmast Port Cask Finish	er 13,50
	Kavalan Concertmast Sherry Cask Finish	
	Gin	O,O4l
	Ford's Gin	8,00
	Gin Mare	8,50
	Brockmann's Gin	9,00