



ORO VERDE

TAPAS ♦ WINE ♦ MORE

ORO VERDE

ÖFFNUNGSZEITEN

täglich

12.00 - 23.00 Uhr

Mittagstisch

MO-FR 12.00 - 16.00 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

ORO VERDE

SALUMI E FROMAGGI

ausgewählte italienische
Wurst- & Käsespezialitäten

Prosciutto Crudo Gran Sasso

Luftgetrockneter Rohschin-
ken aus der Schweinekeule
..... **11,90**

Prosciutto Cotto

Gekochter Schinken aus
der Schweinekeule
..... **8,50**

Porchetta Arrosto

Rollbraten vom Schwein
aus Bauch und Lende /
aromatisiert mit frischen
Kräutern
..... **9,90**

Spianata Calabrese

Scharfe Salamispezialität
aus Kalabrien vom Schwein
..... **9,50**

Bresaola "Punta d'Anca"

Luftgetrockneter
Rohschinken aus der
Rinderkeule
..... **16,50**

Taleggio DOP

Weichkäse aus
pasteurisierter Kuhmilch
..... **9,90**

AsiagoDOP

Pasteurisierte Kuhmilch-
käse aus den Dolomiten
..... **11,90**

Provolone Piccante

Halbharter Kuhmilchkäse /
pikant / kräftig
..... **11,90**

Robiola Bosina

Weichkäse aus Schafs-
und Ziegenmilch
..... **13,90**

Camembert di Bufala

Weichkäse aus
Büffelmilch
..... **16,90**

ORO VERDE

SHARED DINING

Antipasti Verdure

Italienische Oliven /
halbgetrocknete gelbe
und rote Tomaten /
gegrillte Artischocken-
herzen

..... 09,50

Pimientos de padrón

Grüne Minipaprikas /
Meersalz

..... 9,50

Quingombó

Okraschoten / Mais /
Harissa / Tamarinde /
Tomate / Koriander /
Granatapfel

..... 13,50

Coquille Saint-Jacque

Jakobsmuschel /
Blumenkohl / Butter /
Macadamia / rosa Pfeffer

..... 23,50

Vongole

Venusmuschel /
Schnittlauch / Estragon /
gesalzene Zitrone /
Weißer Portwein

..... 16,50

Insalata di polpo

Oktopus / Schalotte /
Zitrone / Petersilie

..... 16,50

Navajas

Schwertmuscheln /
Schnittlauch / Estragon /
gesalzene Zitrone /
Weißer Portwein

..... 18,50

Chipirones fritos

Baby-Kalmare / Mais /
fermentierter Knoblauch

..... 14,50

Crevette grillées

Garnelen / gesalzene
Zitrone / Rouille

..... 18,50

Vitello tonnato

Kalb / Thunfisch /
Kaper / Pertzwiebel

..... 19,50

Steak tartare

Rinderfilet / Senfsaat /
fermentierter Knoblauch /
Schnittlauch / Shiso / Eigelb /
Schwarze Johannisbeere

..... 23,50

Panzerotti pugliesi

Tomate / Scamorza /
Basilikum / Mango

..... 14,50

ORO VERDE

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 / Radies-
chen
..... 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 / Aus-
ternpilze / Kirschtomaten /
Parmigiano Reggiano
..... 23,50

BITTE FRAGEN SIE NACH UNSEREN
TAGESEMPFEHLUNGEN

ORO VERDE

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

ORO VERDE

DOLCE

Panna Cotta

Sahne / Vanille / Birne

..... 11,50

Salted mousse au chocolat

Valrhona chocolat /
violette Feige

..... 14,50

Crema catalana

Sahne / Rohrohrzucker

..... 11,50

Tarteletta de conolli

Blätterteig / Ricotta /
kandierte Früchte /
Distazie

..... 14,50

HEISSGETRÄNKE

Espresso 3,50

Espresso Doppio 4,80

Café Americano 3,80

Cappuccino 4,50

TEE 4,20

Darjeeling First Flush
Waldbeere
Grüner Tee

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

ORO VERDE

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

Wasser

Vilsa Gourmet
medium / naturelle

0,25l **3,50**
0,75l **8,00**

Softdrinks

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

0,20l **3,70**
0,40l **5,70**

Schweppes

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

0,20l **3,50**

Säfte / Nektar

Niehoff-Vahinger

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

0,30l **4,80**

Als Schorle 0,30l **4,60**

BIERE VOM FASS

Haake Beck Pils

0,30l **4,40**

Haake Beck Kräusen

0,30l **4,70**

San Miguel Especial

0,30l **4,70**

FLASCHENBIERE

Beck's Blue

Alkoholfrei 0,33l **3,90**

Franziskaner Weißbier

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

Franziskaner Weißbier

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

ORO VERDE

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: Valdobbiadene-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

0,10l **14,50**

0,75l **99,50**

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 /
Weinbergfirsich / Birne /
Brataromen / kreative Noten

0,10l **21,50**

0,75l **164,50**

APERITIF

.....

Sherry

..... 0,05l

Bodegas Lustau -

Manzanilla „Papirusa“ **6,50**

Bodegas Lustau -

Moscatel Superior **9,00**

Bodegas Lustau -

Pedro Ximenez **9,00**

Portwein

..... 0,04l

Quinta da Trovisca –

Porto White BIO **6,00**

Quinta da Trovisca –

Late Bottled Vintage **7,00**

Quinta da Trovisca –

Vintage **9,00**

Ramos Pinto –

Tawny Port 20 anos

Quinta do Bom Retiro **14,50**

ORO VERDE

GETRÄNKE

DIGESTIF

Brandy0,04l
Bodegas Osborne –
Carlos I Imperial XO **9,50**

Luis Felipe
Premium Spirit **18,00**

Cognac0,04l
Delamain Pale &
Dry XO **18,50**

Grappa0,02l
Luce delle Vite - Luce
Grappa Invecchiata **8,50**

Ornellaia -
Eligo dell'Ornellaia **9,50**

Tequila0,02l
Herradura Plata **4,50**
Herradura Reposado **4,50**
Herradura Anejo **5,50**

Obstbrände0,02l
Prinz –
Alte Wald-Himbeere **4,50**
Alte Haselnuss **4,50**
Alte Marille **4,50**

R(h)um0,04l
Botucal
Reserve Exclusiva **9,00**

Rhum Neisson -
Le Rhum Blanc AOC **9,00**

Rhum Neisson –
Profil 107 **12,50**

Whisk(e)y0,04l
Woodford
Reserve Bourbon **8,00**

Woodford
Reserve Rye **9,00**

Kavalan
Single Malt **13,50**

Kavalan Concertmaster
Port Cask Finish **13,50**

Kavalan Concertmaster
Sherry Cask Finish **13,50**

Gin0,04l
Ford's Gin **8,00**

Gin Mare **8,50**

Brockmann's Gin **9,00**