

Vini Bianchi

GRÜNER VELTLINER °

DAC CLASSIC
WEINGUT SCHNEIDER, PULKAU

1/8l 5,9€
0,75l 35,4€

Klassischer fruchtbetonter Veltliner nach grünem Apfel mit zartem Pfefferl. Angenehmes Säurespiel mit feinwürzigen Bouquet.

PECORINO °

IGT TERRE DI CHIETI
FEUDO ANTICO PECORINO - ABRUZZO

1/8l 6,8€
0,75l 40,8€

Ein elegantes weißes, helles Stroh in Farbe mit grünen Nuancen. Eine fruchtige Nase mit mineralischen und floralen Noten. Mittelmäßig mit zarten Fruchtaromen und Mandeln auf dem Abgang, langlebig am Gaumen. Tolle Struktur mit leicht würzigen Noten.

FALANGHINA °

DOP SANNIO
MIRATA, CAMPANIA

1/8l 6,3€
0,75l 37,8€

Aus 100% Falanghina Trauben, dichtes Zitronengelb, sein intensives und aromatisches Bukett enthüllt den Duftweißer Früchte, beeindruckt durch ausgewogenen Geschmack und Intensität. Am Gaumen samtig mit komplexer Struktur und langem Abgang.

PINOT GRIGIO °

ROCCAVENTOSA
CANTINA TOLLO, TERRE DI CHIETI

1/8l 6,1€
0,75l 36,6€

Der Pinot Grigio ist frisch und saftig-fruchtig mit dem Duft nach Honigmelonen, Birnen und frischen Nüssen. Am Gaumen sehr mild und rund und im Abgang dezent nach Mandeln und mineralisch.

Vini Rossi

CABERNET SAUVIGNION °

CARNUNTUM
LUKAS MARKOWITSCH, GÖTTLESBRUNN

1/8l 6,3€
0,75l 37,8€

Herrliche Johannisbeernoten und feine Würze, samtiges Tannin, schöne Frucht, langanhaltend.

NERO D'AVOLA °

DOC PRINCIPE DIGRANATEY
COLOMBA BIANCA, SICILIA

1/8l 6,8€
0,75l 40,8€

Rubinrote Farbe mit Aromen von Pflaumen und schwarzen Kirschen. Ausgewogene Tannine, trocken und vollmundig im Geschmack. Würziger Abgang mit Noten von Tabak und dunkler Schokolade.

PRIMITIVO DI MANDURIA °

DOP ALCEO
PRODUTTORI VINI MANDURIA, PUGLIA

1/8l 6,8€
0,75l 40,8€

Intensives Dunkelrot, leichte fruchtige Noten nach schwarzen Beeren mit intensiven würzigen und balsamischen Düften. Am Gaumen ist saftig und kräftig, mit feinen Tanninen und lieblichem Abgang.

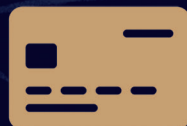
CHIANTI °

DOCG POGNI
TERRE DEL BRUNO, TOSCANA

1/8l 6,5€
0,75l 39€

Intensives Rubinrot. In der Nase ein leichtes Bouquet von Violett, Pflaume und Maraska- Kirschen. Trocken und leicht fruchtig am Gaumen. Ausgewogene Tannine Alkoholstruktur, langer Abgang.

Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern.



Kartenzahlung akzeptieren wir gerne ab einem Mindestbetrag von 40€

Peru

Q

OSPITALITÀ ITALIANA
QUALITY APPROVED

-Aperitivi-

PROSECCO VALDOBBIADENE °	6,1€
0,125 L	
APEROL SPRITZ °	7,5€
Prosecco / Soda / Aperol 0,25 L	
HUGO °	7,5€
Prosecco / Holunder / Minze / Limette / Soda 0,25L	
TOCCO ROSSO °	8,5€
Prosecco / Campari / Holunder / Minze / Zitrone / Soda 0,25 L	
NEGRONI °	13,8€
Campari / Gin Tanqueray / Martini Rossa 0,12 L	
GIN & TONIC °	13€
Tonic / 4 cl Gin Tanqueray 0,25 L	
CAMPARI °	6,9€ // 7,5€
Soda // Orange	
CRODINO °	3,9€ // 5,5€
0,1L // Soda	
PREMIUM APERITIV BIER 1664 °	5,2€
Fruchtig naturtrüb elegant verspielt // 0,0%	

-Bibite Analcoliche-

SAN PELLEGRINO // ACQUA PANNA 0,25L 3,5€ // 0,75L 7,2€
APFELSAFT NATURTRÜB // ORANGENSAFT // JOHANNISBEERE 3,9€
0,25L	
SÄFTE - GESPRITZT 0,25L 3,5€ // 0,5L 5,3€
TIROLA KOLA / LEICHT 4,7€
0,33L	
LIMONADEN 6,5€
ERDBEER - MINZ // MANGO 0,50 L	
HAUSGEMACHTER EISTEE 5,5€
0,50 L	
ALMDUDLER 4,7€
0,33 L	
ARANCIATA BIO // CHINOTTO BIO TOMARCHIO 5,8€
0,27 L	
TONICA // LIMONATA BIO TOMARCHIO 5,8€
0,27 L	
SODA ZITRONE FRISCH GEPRESST 0,25L 3,3€ // 0,5L 4,8€
WIENER HOCHQUELLWASSER 0,5L 1€

-Birra-

STIEGL HELL VOM FASS 0,3L 4,6€ // 0,5L 5,9€
STIEGL RADLER ZITRONE 5,9€
0,5L	
STIEGL-FREIBIER ALKOHOLFREI 4,8€
0,33L	
ICHNUSA - ANIMA SARDA 6,2€
0,33L	

HINWEISE ZU ALLERGENEN AUSZEICHNUNG IN DER SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE

A-GLUTEN / B-KREBSTIERE / C-EI / D-FISCH / E-ERDNUSS / F-SOJA / G-MILCH / H-NÜSSE / L-SELLERIE / M-SENF / N-SESAM / O-SULFITE / P-LUPINEN / R-WEICHTIERE

TROTZ SORGFÄLTIGER HERSTELLUNG UNSERER GERICHTE KÖNNEN NEBEN DEN GEKENNZEICHNETEN ZUTATEN AUCH SPUREN ANDERER STOFFE ENTHALTEN SEIN. DIE IM PRODUKTIONSPROZESS DER KÜCHE VERWENDET WERDEN.



SCHARF



VEGETARISCH



VEGAN



LAKTOSE FREI



WEIBE PIZZEN



GLUTENFREI

-Pizze Classiche-

MARGHERITA A G 11€
Tomatensauce / Fior di Latte / Basilikum	
PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI A G 13,8€
Tomatensauce / Fior di Latte / Prosciutto cotto / Champignons	
DIAVOLA A G 14,2€
Tomatensauce / Fior di Latte / Spianata piccante / pikante Oliven	
CRUDAIOLA A G 16,6€
Mozzarella di Bufala D.O.P. / Kirschtomaten / Basilikum / Prosciutto crudo / Olivenöl	
BUFALINA A G 16,2€
Tomatensauce / Mozzarella di Bufala D.O.P. / Kirschtomaten / Basilikum	
SALAME A G 13,6€
Tomatensauce / Fior di Latte / Salame Napoli	
PROVINCIALE A G 15,9€
Tomatensauce / Fior di Latte / Prosciutto cotto / Speck / Mais / milde Pfefferoni	
RUCOLA, GRANA E PROSCIUTTO CRUDO A G 17,3€
Tomatensauce / Fior di Latte / Rucola / Grana / Prosciutto crudo	
ORTOLANA A G 15,9€
Tomatensauce / Fior di Latte / Melanzane / Zucchini / Paprika / Champignons / Basilikum	
LA PARMIGIANA A G 17,4€
Tomatensauce / Mozzarella di Bufala D.O.P. / Melanzane / Kirschtomaten / Basilikum	
TONNARA A D G 17,1€
Fior di Latte / Kirschtomaten / Sardellen / Thunfisch / Kapern / Oliven / Basilikum	
4 FORMAGGI A D G 15,8€
Fior di Latte / Provola affumicata di Agerola D.O.P. / Gorgonzola / Grana / Basilikum	
CAPRICCIOSA A D G 15,9€
Tomatensauce / Fior di Latte / Prosciutto cotto / Champignons / Artischocken / Oliven / Sardellen	
NAPOLETANA A D G 16,8€
Tomatensauce / Fior di Latte / Basilikum / Oliven / Sardellen / Kapern	

Zusatzbeläge und Änderungen werden extra berechnet.

-Carne-

OSSOBUCO CON POLENTA A G 27,4€
Geschmorte Kalbsbeinscheibe ca. 350g mit Polenta	
PETTO DI POLLO ALL' ARANCIA G O 21,4€
Gegrillte Hühnerbrust in Orangen - Martini - Sauce, Bratkartoffel	
RAGÙ NAPOLETANO CON MELANZANE A FUNGHETTO ° L 27,5€
Neapolitanisches Ragout aus Fleischbällchen, Salsiccia, Bauchspeck und Rindfleisch, langsam in Tomatensoße geschmort	

Zusatzbeläge und Änderungen werden extra berechnet.

-Pesce-

FILETTO DI BRANZINO SU RISOTTO MANTECATO AI CICCIOLI D G O 25,9€
Gegrilltes Wolfsbarschfilet, serviert auf cremigem Gammelrisotto	
GRIGLIATA MISTA DI PESCE B D H R 39€
Wolfsbarschfilet, Roter Sashimi Thunfisch, Calamari, Steingarnelen, Babyspinat - Pinienkerne - Salat	
TONNO CON GRANELLA DI PISTACCHI E SALSA D' ARANCIA D G H O 28,1€
Roter Sashimi Thunfisch auf Orangensauce, Rucola und Pistazien	
EXTRA BEILAGEN ab 5,2€

Zusatzbeläge und Änderungen werden extra berechnet.

-Pizze Gourmet-

O'PUORC A G 22,9€
Tomatensauce / Fior di Latte / Basilikum / Salsiccia / Nduja D.O.P. / Porchetta Ariccica I.G.P. / Salame	
A SCARULELLA E MELANZANELLA A O 18,5€
crema di melanzane / melanzane a funghetto / scarola brasata / Kapern	
MORTAZZA A G H 19,2€
Fior di Latte / pesto di pistacchio di Bronte D.O.P. / Burrata / Mortadella I.G.P. / Granella di Pistacchio di Bronte	
FRUTTI DI MARE A G 20,3€
Tomatensauce / Meeresfrüchte / Knoblauch / Petersillie / Olivenöl	
TARTUFATA A G 17,9€
Crema al Tartufo nero / Fior di Latte / Rucola	
MARE E ORTO A D G 18,7€
Tomatensauce / Tonno-Sashimi / Kirschtomaten / Burrata / Basilico	

-Le Paste-

ORECCHIETTE CON PATATE PROVOLA AFFUMICATA DI AGEROLA E SALSICCIA SBRICOLATA A C G O 19,2€
Frische Orecchieite mit Kartoffel, Salsiccia und geräucherter Provola aus Agerola	
MACCHERONI CON NDUJA E CREMA DI BUFALA A C G L O 18,2€
Frische Maccheroni mit Kalabrische pikante Rohwurst, Kirschtomaten und Basilikum	
FREGOLA SARDA ALLO SCOGLIO A B O R 25,4€
BIO Fregola mit Meeresfrüchten auf sardische Art	
TAGLIATELLE AL TARTUFO A C G 17,8€
Frische Tagliatelle mit schwarzem Trüffel-Pesto	
CHITARRINE CON PESTO AL PISTACCHIO DI BRONTE D.O.P. E BURRATA A C G H 22€
Frische Chitarrine mit Pistazienpesto aus Bronte D.O.P. gehackte Pistazien und Burrata	
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI - VEGAN ° 18,9€
Risotto mit getrockneten Steinpilzen	

-Antipasti-

APERITIVO PER 2 A G 27,9€
Porchetta ariccica I.G.P. ,Mortadella I.G.P. ,Carciofi, Zucchini, Pomodori secchi, Prosciutto crudo, Spianata piccante, Nduja, Buratta, Grana padano, Olive, 2 Bruschette	
PROSCIUTTO E MOZZARELLA DI BUFALA G 17,2€
Prosciutto crudo und Mozzarella di Bufala D.O.P. auf fein marinierte Kirschtomaten und Rucola	
FRITTO MISTO A B C D R 18,9€
Frittierte Calamari, Baby-Octopus, Shrimps mit Nduja-Mayonaise	
CARPACCIO DI MANZO L 16,9€
Marinierte Rinderfiletscheiben mit Olivenöl, Rucola und frischem Parmesan	
BRUSCHETTA CLASSICA A PEZZO A 4,5€
Getoastete Brotscheibe mit marinierten Kirschtomaten	
BURRATA CON PESTO AL PISTACCHIO DI BRONTE D.O.P. G H 16,9€
Burrata auf Kirschtomaten mit Pistazienpesto aus Bronte D.O.P. und gehackte Pistazien	
ANTIPASTI DI VERDURA L 15,1€
Gemischter kalter Grillgemüseteller	
ZUPPA DI POMODORO E BASILICO L 5,5€
Tomatensuppe mit Basilikum	
MINISTRONE L 6,5€
Hausgemachte klare Gemüsesuppe	

-Insalate-

TONNO GAMBERI E AVOCADO B D H 18,8€
Marinierte Garnelen und Roter Sashimi Thunfisch auf Babyspinat - Avocado - Pinienkerne - Salat	
RUCOLA, GRANA PADANO E POMODORINI G M 8,9€
Rucola, Kirschtomaten, Grana Padano	
INSALATA MISTA M 5,9€
Gemischter Salat	
FOCACCIA AL ROSMARINO A 6,1€
Italienisches Fladenbrot mit Rosmarin	
PIZZA PANE ALL' AGLIO A 6,2€
Pizzabrot mit Knoblauch	

-Dolci-

TIRAMISU G A 8,2€
MILLEFOGLIE A C G 9,5 €
Blätterteigtörtchen mit Crema pasticcera	
PIZZA NUTELLOTO A C G 13,5€
Nutella und Crema pasticcera	
BABÁ NAPOLETANO A C G 8,7€ // 9,9€
In Rumsirup eingeweichter Hefekuchen Semplice // Nutella // Crema pasticcera	

-Caffè-

CAFFE ESPRESSO 3,5€
CAFFE MACCHIATO G 3,8€
CAFFE DOPPIO 5,5€
CAFFE DOPPIO MACCHIATO G 5,8€
CAFFE LUNGO 4,5€
CAPPUCCINO G 4,9€
CAFFE LATTE G 6,1€
AFFOGATO AL TARTUFO SCURO Nougat-Trüffel G 7,8€

-Tè-

PEPPERMINT 5,2€
KRÄUTERTEE Bergkräuter - BIO 5,2€
EARL GREY Schwarztee mit Bergamottegeschmack 5,2€
RED BERRIES Früchtetee mit Erdbeer - Himbeergeschmack 5,2€
CLASSIC GREEN Grüner Tee Bio 5,2€

-Digestivi-

SARPA DI POLI ORO 40% - 2cl ° 6,5€
SARPA DI POLI 40% - 2cl ° 5,5€
MARZADRO LE DIC'OTTO LUNE 41% - 2cl ° 6,9€
NONINO 41% - 2cl ° 5,5€
LIMONCELLO HAUSGEMACHT - 2cl ° 4,5€
AVERNA - 2cl ° 3,9€
AMARO MONTENEGRO - 2cl ° 3,9€
FERNET BRANCA - 2cl ° 3,7€
RAMAZOTTI - 2cl ° 3,7€
SAMBUCA - 2cl ° 3,7€
WHISKEY - JAMESON - 2cl ° 4,9€
WHISKEY - DIMPLE - 2cl ° 5,5€
REMY MARTIN V.S.O.P - 2cl ° 6,2€