# Zuppe

## Zuppa di pesce deluxe

Große Fischsuppe Deluxe mit gemischtem, edlem Fisch, Gemüse, Hummerpaste, Butter, Mehl, Lachs, Muscheln und Garnelen (A, B, D, G, L, O, R)

klein € 11,90 · groß € 15,90

## Crema di Parmiggiano e Gamberetti

Parmesancremesuppe mit Garnelen und hausgemachtem Brot (A, D, G, O, R)

€ 11,90

# Antipasti

## Carpaccio di Manzo
Getrüffeltes Rindercarpaccio mit gehobeltem Parmesan,
Rucola und Cherrytomaten (G)
€ 16,90

## Gamberi Aglio e Olio
Black-Tiger-Garnelen mit Olivenöl, Knoblauch
und frischen Kräutern (D, O, R)
€ 20,90

## Baby Calamari Aglio e Olio
Baby-Tintenfisch mit Olivenöl, Knoblauch und
frischen Kräutern (D, O)
€ 21,90

## Duetto di tartare di salmone e tonno
Duett von Lachs-Thunfisch-Tatar in Avocado-Creme mit
Zwiebeln, Olivenöl, Gurken und Zitrone (D, G)
€ 21,90

# Antipasti

## Tartare di Salmone
Lachs-Tartar in Avocado-Creme und Kiwi (D, G)
€ 21,90

## Tartare di tonno
Thunfischtatar in Avocado-Creme mit Zwiebeln, Olivenöl, grüner Apfel und Zitrone (D, G)
€ 21,90

## Antipasto misto di pesce freddo
Gemischter kalter Fisch-Vorspeisenteller (A, B, D, G, O, R)
für 1 Pers. € 18,90 · für 2 Pers. € 27,80

## Carpaccio di tonno
Thunfisch-Carpaccio mit Rucola, Cherrytomaten und Zitronenbutter (A)
€ 17,90

## Cozze
Miesmuscheln in Weißwein oder Tomaten-Sud (O, R)
€ 19,90

# Insalate

## Insalata Salmone — € 17,90
Gemischter Salat mit Lachsstreifen und rotem Zwiebel (D)

## Insalata Tonno — € 16,80
Gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln und Oliven (D)

## Insalata Gamberetti — € 18,80
Gemischter Salat mit Garnelen, rotem Zwiebel und Avodaco (R, D)

## Insalata Pastore — € 16,90
Gemischter Salat mit Schafskäse, Zwiebeln, Oliven u. Walnüssen (G, M)

## Insalata Rucola — € 6,80
Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesan (G)

## Insalata Pomodoro — € 7,80
Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum

## Insalata Caprese di bufala — € 12,80
Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum (G)

## Insalata Mista
Gemischter Salat

Klein € 5,50
Groß € 7,80

Alle Salate werden mit feinstem Olivenöl und Balsamicoessig mariniert.

# Pasta

## Spaghetti con Gamberetti

Selbstgemachte Spaghetti mit gebratenen Garnelen, frischem Chili, Knoblauch, Pesto, Kirschtomaten, Rucola (A, O, R)

€ 18,90

## Pasta alla Siciliana

Pasta mit Seeteufelfilet, Melanzane und Tomatensauce auf Rucola (A, D, G, O, P)

€ 18,90

## Linguine Frutti di Mare

Selbstgemachte Linguine mit Venusmuscheln, Miesmuscheln, Scampi, Baby-Calamari, Knoblauch, Fischbrühe, Cherrytomaten und Petersilie (A, B, D, L, O, R)

€ 19,80

## Linguine Vongole

Selbstgemachte Linguine mit Vongole, Knoblauch, Zwiebeln, Lauch, Cherrytomaten und Petersilie (A, L, O, R)

€ 20,90

## Tagliatelle con verdure

vegetarisch

Bandnudeln mit saisonalem Gemüse, Pesto u. Knoblauch (A, G)

€ 17,80

# Pasta

## Tagliatelle Spinaci e Salmone
Selbstgemachte Bandnudeln mit gebratenem Lachs, frischem Spinat und Knoblauch in Rahmsauce (A, D, G, O)

€ 17,50

## Tagliatelle alle cozze e gamberetti
Selbstgemachte Bandnudeln mit Miesmuscheln und Shrimps in Safransauce (A, D, G, L, O, R)

€ 17,80

## Pasta mare e monti
Selbstgemachte Nudeln mit Shrimps, Spinat, Champignons und Tomaten in Sahnesauce (A, B, G, O, R)

€ 17,80

## Risotto con calamari
Risotto mit Calamari, Oliven, Kapern und Tomaten (A, D, G, O, R)

€ 17,80

## Risotto ai Frutti di Mare
Risotto mit Meeresfrüchten in Weißweinsauce mit Cherrytomaten und Rucola-Pesto (A, B, D, L, M, R)

€ 19,80

# Pesce

## Bistecca di tonno
Thunfischsteak vom Grill (A, D, G, O)
€ 31,90

## Polipo alla Siciliana
Oktopus mit Oliven u. Kapern auf Kartoffelbett in Tomatensauce (A, D, G, O)
€ 32,90

## Variazione di pesce
Fischvariation mit gemischten Fischsorten (A, B, D, G, O, R)
für 1 Pers. € 32,90 · für 2 Pers. € 59,90

## Filetto di salmone alla griglia
Lachsfilet vom Grill auf Spinatbett (A, D, G, O)
€ 29,90

## Gamberoni alla griglia
Gamberoni vom Grill (A, O, R)
€ 32,90

## Calamari alla griglia
Gegrillte Calamari (D, O)
€ 24,90

Zu allen Fischgerichten servieren wir gegrilltes Gemüse, Kartoffeln und Salat.

# Pinsa

## Pinsa Margherita vegetarisch — € 10,90
Tomatensauce, Mozzarella (A, G)

## Pinsa Salami — € 12,90
Tomatensauce, Mozzarella, Salami (A, G)

## Pinsa Caprese vegetarisch — € 13,90
Tomatensauce, Mozzarella, Cherry-Tomaten, frisches Basilikum und Pesto (A, G)

## Pinsa Scampi — € 18,90
Tomatensauce, Mozzarella, gebratene Scampi, getrocknete Tomaten, Cherry-Tomaten, frischer Rucola und frische Zitronenscheiben (A, G, R)

## Pinsa Sebastiano — € 18,90
Tomatensauce, Mozzarella, gebratene Calamari, getrocknete Tomaten, Cherry-Tomaten, frischer Rucola und Zitronenscheiben (A, G, R)

## Pinsa Meta — € 18,90
½ Pinsa Sebastiano, ½ Pinsa Scampi (A, G, R)

# Pinsa

## Pinsa Frutti di Mare — € 15,90

Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch (A, B, D, G, R)

## Pinsa Carpaccio — € 17,90

Tomatensauce, Mozzarella, Rinderfilet dünn geschnitten, Rucola, Parmesan (A, G)

## Pinsa San Daniele — € 15,90

Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan (A, G)

## Pinsa Diavola — € 14,90

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Knoblauch, scharfe Pfefferoni (A, G)

## Pinsa Bufolata — € 17,90

Tomatensauce, Mozzarella Kirschtomaten, Büffelmozzarella, San Daniele Schinken, Rucola, Parmesan (A, D, G)

## Pinsa Spinaci — € 13,90

Tomatensauce, Mozzarella, frischer Spinat, Schafsköse, Knoblauch (A, G)

# Pinsa

## Pinsa Gamberetti — € 15,90

Tomatensauce, Mozzarella, Garnelen, Knoblauch (A, G, R)

## Pinsa Ortolana vegetariana — vegetarisch — € 13,90

Tomatensauce, Mozzarella, frisches Gemüse (A, G)

## Pinsa Tonno — € 15,90

Tomatensauce, Mozzarella, frischer Thunfisch,
Zwiebeln, Oliven (A, G, D)

## Pinsa Provinciale — € 16,90

Tomatensauce, Mozzarella, frischer Spinat, Schafskäse,
geräuchter Lachs, Knoblauch (A, D, G)

## Pinsa Speciale — € 16,90

Mortadella, Büffelmozzarella, Pistazien, Cherry-Tomaten (A, G)

## Pinsa Cosa costa la vita?

Salsa gialla, Fior di Latte, Attilus-Kaviar, Tomaten,
Lardo (Speck), Romana-Herzen (A, D, G, R)

mit 10g Kaviar € 35,–
mit 30g Kaviar € 65,–
mit 250g Kaviar € 390,–

## Focaccia di aglio — vegetarisch — € 6,90

Pizzabrot mit Knoblauch (A)

# Dolci

## Kuchenvitrine

Täglich frische Auswahl an Kuchen und Torten (A, G)

## Dolci misti

Nachspeisenteller-Variation für 2–4 Personen (A, C, E, G, O)

€ 27,90

## Tiramisù

Hausgemachtes Tiramisu, fein garniert (A, C, G, O)

€ 9,50

## Cannolo Siciliano

Sizilianische Spezialität – Teigröllchen gefüllt
mit cremiger Ricottafüllung und Pistazien (A, C, G)

€ 9,50

## Panacotta

Puddingartiges, italienisches Dessert (G)

€ 9,50

# Bevande

## Aperetivi

| | | |
|---|---|---|
| Hugo | 0.25 l | € 6,50 |
| Prosecco Aperol | 0.20 l | € 6,50 |
| Pfiff Moretti | 0.20 l | € 2,90 |
| Very Berry | 0.25 l | € 6,50 |
| Orange Spritz | 0.25 l | € 6,50 |
| Limoncello Spritz | 0.25 l | € 6,50 |
| Campari Orange | 0.20 l | € 5,80 |

The ORGANICS by Red Bull

| | | |
|---|---|---|
| Red Bull Energy Drink | 0.25 l | € 4,10 |
| Simply Cola | 0.25 l | € 4,10 |
| Bitter Lemon | 0.25 l | € 4,10 |
| Ginger Ale | 0.25 l | € 4,10 |
| Tonic Water | 0.25 l | € 4,10 |
| Purple Berry | 0.25 l | € 4,10 |
| Black Orange | 0.25 l | € 4,10 |

## Acqua

| | | |
|---|---|---|
| Soda Zitrone | 0.3 l | € 2,90 |
| | 0.5 l | € 3,80 |
| Mineralwasser | 0.33 l | € 3,30 |
| | 0.75 l | € 6,50 |
| Acqua Panna | 0.5 l | € 5,80 |

# Bevande

## Getränke
alkoholfrei

### Limonaden

| | | |
|---|---|---|
| Coca Cola / Cola light | 0.33 l | € 3,70 |
| Fanta | 0.33 l | € 3,70 |
| Mezzo Mix | 0.33 l | € 3,70 |
| Eistee Zitrone / Pfirsich | 0.33 l | € 3,70 |

### Säfte

Apfelsaft, Orangensaft, Mangosaft, Johannisbeersaft, Hollersaft

| | | |
|---|---|---|
| mit Soda gespritzt kl. | 0.3 l | € 3,80 |
| mit Soda gespritzt gr. | 0.5 l | € 4,90 |
| mit Leitung gespritzt kl. | 0.3 l | € 3,40 |
| mit Leitung gespritzt gr. | 0.5 l | € 4,40 |

## Vini

| Vino rosso | 0.125 l | 0.25 l | 0.5 l |
|---|---|---|---|
| Rosso della casa | € 3,90 | € 7,60 | € 14,00 |

| Vino bianco | 0.125 l | 0.25 l | 0.5 l |
|---|---|---|---|
| Bianco della casa | € 3,90 | € 7,60 | € 14,00 |

# Bevande

## Birra

| | 0.2 l | 0.4 l |
|---|---|---|
| Moretti vom Fass (A) | € 3,20 | € 4,80 |
| Radler / Saurer Radler (A) | | € 4,80 |

| | 0.33 l | 0.5 l |
|---|---|---|
| Weißbier hell (A) | | € 4,40 |
| Weißbier hell (alkoholfrei) (A) | | € 4,20 |
| Hofbräu Kaltenhausen (A) | € 4,20 | |
| Zipfer (alkoholfrei) (A) | | € 4,10 |

## Amari & Grappe

| | | |
|---|---|---|
| Limoncello | 2 cl | € 3,90 |
| Ramazotti | 2 cl | € 3,90 |
| Amaretto | 2 cl | € 3,90 |
| Sarpa di poli | 2 cl | € 4,90 |
| Sarpa di poli barriqua | 2 cl | € 4,90 |

## Caffè e tè

| | |
|---|---|
| Espresso | € 2,90 |
| Espresso machiatto (G) | € 3,20 |
| Espresso Doppio | € 3,80 |
| Verlängerter | € 3,10 |
| Cappuccino (G) | € 3,80 |
| Latte machiatto (G) | € 4,20 |
| Tee | € 3,10 |

# Info

## Frischer Fisch

Unsere Meeresfrüchte und Fische werden mehrmals wöchentlich frisch aus der Adria geliefert.

## Glutenfrei

Gerne können Sie unsere Pasta oder Pinsa glutenfrei bestellen.

## Hausgemachte Pasta

Bei uns gibt es ausschließlich hausgemachte Pasta.

## Pinsa

Der Pinsa-Teig wird aus einer Mischung von Weizen-, Soja- und Reismehl hergestellt, was ihn besonders bekömmlich macht. Durch die Verwendung dieser Mehlsorten und eine lange Gärzeit wird der Teig fettärmer und proteinreicher als herkömmlicher Pizzateig. Pinsa zeichnet sich durch niedrigere Kalorien-, Zucker-, Fett- und Kohlenhydratwerte aus, was sie zu einer leichteren und gesünderen Alternative zur Pizza macht.

Allergene

A Glutenhaltiges Getreide
B Krebstiere
C Ei
D Fisch
E Erdnuss
F Soja
G Milch oder Laktose
H Schalenfrüchte
L Sellerie
M Senf
N Sesam
O Sulfite
P Lupinen
R Weichtiere

So schmeckt Italien!

# da Sebastiano

www.da-sebastiano.at