

da *Sebastiano*

*Speisekarte*

*Buon Appetito*

*Ein Genuss für alle Sinne:  
Benvenuti in Da Sebastiano.  
in Mattighofen*



Die Liebe zur Kulinarik wird den Italienern schon in die Wiege gelegt. Einerseits, weil das Essen einen ganz besonderen Stellenwert im Leben der Italiener hat, andererseits auch, weil die klimatisch abwechslungsreiche Geografie und die dadurch entstandene Vielfalt an Produkten ganz andere Möglichkeiten bieten. Jeder Koch ist nur so gut wie die Zutaten, welche er verwendet.

“Da Sebastiano” ist also Italiener aus Leidenschaft und Überzeugung, dazu aber auch noch mit der Perfektion und Detailliebe der Mitteleuropäer. Deshalb fährt er selbst regelmäßig nach Italien um dort mit höchster Sorgfalt, ausgewählte regionale Spezialitäten aus ganz Italien auszuwählen und mit nach Österreich zu nehmen. Das schmeckt man!

Diese Liebe zum Detail und die Vielfalt der regionalen Produkte finden unsere Gäste auch auf der Speisekarte.

Hausgemachte Pizza und Pasta, frische Meeresspezialitäten und Antipasti, selbstgemachte Eierteignudeln und vieles mehr.

Schauen Sie einfach in unsere Speisekarte und lassen Sie sich inspirieren. Zusätzlich zur Speisekarte haben wir eine 14-tägig wechselnde Wochenkarte mit saisonalen Spezialitäten, über die wir Sie gerne persönlich informieren.

*Wir wünschen...*  
**BUON APPETITO**

*Alle Speisen auch  
zum Mitnehmen!*



# Antipasti

**Carpaccio di Manzo** A,G 15,90 €  
Rindsfilet, dünn geschnitten und fein mariniert mit Parmesan und Rucola

**Bruschetta al Pomodoro** A 8,90 €  
Geröstete Brotscheiben mit frischen Tomaten, Basilikum und Knoblauch

**Bruschetta al Tonno** A,D,O,P 9,90 €  
Geröstete Brotscheiben mit Thunfisch, Knoblauch, Zwiebeln

**Bruschetta Mista** A,D,O,P 9,90 €  
Bruschetta classica, Bruschetta al tonno, Basilikum und Knoblauch

**Antipasto piatto misto per due** 27,90 €  
Gemischter Vorspeisenteller für 2-3 Personen, wird mit Brot serviert A,B,D,F,O,P,G

**Cozze alla casa** O,P,R 19,90 €  
Miesmuscheln in Weißwein oder Tomatensauce

Wir verwenden in unserer Küche ausschließlich frische Kräuter und Bio-Produkte!

# Zuppe

**Crema di Aglio** A,G 6,50 €  
Knoblauchcremesuppe

**Zuppa di Mare della casa** 11,90 €  
Meeressuppe nach Art des Hauses A,B,R

**Crema di Pomodoro** A,G,O 6,50 €  
Tomatencreme mit frischen Basilikum, Bruschetta

**Crema di Patate Siliciana** 6,50 €  
Sizilianische Kartoffelsuppe mit gerösteten Speck Croutons A,G,O,R

# Bruschetta

Ein ursprüngliches Arme-Leute-Essen aus Mittel- und Süditalien erobert die Welt.

Frisch geröstete Brotscheiben wie vom Pane-Pugliese (mit harter Kruste) wurden einst nur mit einer halbierten Knoblauchzehe eingerieben, anschließend mit Olivenöl beträufelt, nach Belieben gepfeffert, gesalzt und sofort verzehrt. Heute kennt man vor allem das Bruschetta con pomodoro e basilico. Die Zubereitung ist ähnlich einfach:

Die Tomaten werden in Würfel gehackt, wobei man das Kerngehäuse entfernt und mit Knoblauch, Basilikum, Olivenöl und etwas Salz und Pfeffer gemischt. Das Brot – heute verwendet man meist Weißbrot oder Pizzateig, wird so wie damals angeröstet und erst kurz vor dem Servieren mit dem Tomaten-Knoblauch-Mix belegt.

# Olivenöl

Kaltgepresstes Olivenöl galt schon in der Antike als echte Delikatesse und war darüber hinaus damals schon als Heilmittel oder Essenz zur Schönheitspflege bekannt. Heute weiß man, dass extra natives Olivenöl geringe Dosen eines nichts-selektiven Cyclooxygenase-Hemmers namens Oleocanthal enthält, der eine mit Ibuprofen vergleichbare, entzündungshemmende Wirksamkeit aufweist. Dank seiner wohltuenden, pflegenden Wirkung für Haut und Haare ist Olivenöl heute auch aus der Kosmetik nicht wegzudenken. Für uns ist es jedoch vor allem ein wahres Wundermittel, wenn es darum geht, den Speisen ihren echten italienischen Charakter zu verleihen.



# Insalate



**Insalata verde** L,M,O 5,90 €  
Grüner Salat

**Insalata di stagione mista** L,M,O 6,90 €  
Tomaten, Karotten, Rucola & Balsamico Dressing

**Insalata di pomodori con cipolle** 6,50 €  
Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum L,M,O

**Insalata di rucola con pomodorini e parmigiano** 6,80 €  
Rucolasalat mit Tomaten und Parmesan L,M,O,G

**Insalata Pastore** G,M,O 14,90 €  
Salat-Schüssel mit Schafskäse, Zwiebeln und Oliven

**Insalata a Gamberetti** D,M,O 16,90 €  
Blattsalate mit gegrillten Garnelen

**Insalata al Tonno** D,M,O 14,90 €  
Salat-Schüssel mit Thunfisch, Zwiebeln und Oliven

**Insalata di Tacchino e Funghi** M,O 14,90 €  
Blattsalate mit gegrillten Puten-Streifen und Pilzen

**Insalata Silciliana** M,O 14,90 €  
Bauern-Salat mit gerösteten Erdäpfeln, Speck und Knoblauch

**Insalata Caprese di Buffalo** M,G,O 13,90 €  
Buffelmozzarella, Tomaten, Basilikum

**Portion Brot** (hausgemacht) A 1,50 €



# Prosciutto di Parma

Der berühmte Prosciutto di Parma trägt seinen Namen mit gutem Grund: Er stammt nicht nur aus der Provinz Parma nordwestlich von Bologna, sondern darf auch nur aus Schweinen hergestellt werden, die in einem exakt festgelegten Gebiet in der Region aufgezogen wurden. Parmaschinken

ist heute eine geschützte Herkunftsbezeichnung und auf der ganzen Welt verbindet man mit ihm jene köstliche, luftgetrocknete Schinkenspezialität, die sich durch ihre feine Fettmaserung und den mild-würzigen Geschmack auszeichnet. Ursprungsort des Parmaschinkens ist übrigens Langhirano

am Fluss Parma, wo auch heute ein Großteil der Schinken produziert wird. In Italien bleibt der Knochen meist am Schinken, erst unmittelbar vor dem Verzehr wird er in hauchdünne Scheiben geschnitten und klassisch mit Melonenspalten oder anderen Früchten als Vorspeise serviert.

# Parmigiano

Historische Quellen belegen, dass der Parmigiano Reggiano in seiner Ursprungsregion seit mindestens 800 Jahren in nahezu unveränderter Form hergestellt wird. Heute produzieren mehrere Provinzen Oberitaliens jährlich an die drei Millionen Laibe dieses weltberühmten Käses. Bei einem Durchschnittsgewicht von 39 kg pro Laib ergibt das ein beeindruckendes Gesamtgewicht von rund 114.000 Tonnen. Übrigens, die leidenschaftlichsten Parmesan-Genießer sind die Italiener selbst: Nur 18% davon lassen sie in den weltweiten Export – stolze 82% der jährlichen Gesamtproduktion werden direkt in Italien aufgegessen. Insofern ist es auch kein Wunder, dass die Herstellung durch den Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano, dem 512 Molkeereien mit 5480 Milchproduzenten angeschlossen sind, streng auf die Einhaltung der hohen Qualitätsstandards überwacht wird.



Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose, H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere  
Information über Süßungsmittel (gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014\*) eine Phenylalaninquelle, \*\*) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

# Variazioni di Pasta



**Spaghetti Carbonara** <sup>A,C,G</sup> 12,90 €  
Spaghetti mit Speck, Knoblauch und Ei in Rahmsauce

**Spaghetti Bolognese** <sup>A,O</sup> 11,90 €  
Spaghetti mit Fleischsauce (aus 100% BIO-Rindfleisch)

**Spaghetti Frutti di Mare** 17,90 €  
Spaghetti mit Meeresfrüchten, Knoblauch und frischen Tomaten in Weißwein <sup>A,B,D,F,O,R</sup>

**Spaghetti aglio e olio** <sup>A</sup> 12,90 €  
Spaghetti mit Olivenöl, frische Chili, Knoblauch, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan (scharf)

**Spaghetti gamberetti** 16,90 €  
Spaghetti mit gebratenen Garnelen, frische Chili, Knoblauch, Kirschtomaten, Rucola (scharf) <sup>A,B,D,O</sup>

**Spaghetti burrata** 15,90 €  
Spaghetti mit Cherrytomaten, Basilikum, Olivenöl und Burrata <sup>A,B,D,O</sup>

**Paccheri alla Busera con Calamari, Cozze e scampi** 18,80 €  
Paccheri mit Calamari, Miesmuscheln, Scampi <sup>A,B,D,F,O,R</sup>



**Tagliatelle con Tranci di Salmone con Crema di Limone e Spinaci Freschi** 17,90 €  
Breite Bandnudeln mit gebratener Lachsschnitte in Zitronenrahmsauce und frischem Spinat <sup>A,B,G,O</sup>

**Tagliatelle con gamberetti** 16,90 €  
hausgemachte Bandnudeln mit Shrimps, Zucchini, Knoblauch in Weißwein-Rahmsauce <sup>A,B,G,O</sup>

**Tagliatelle con verdure die stagione** <sup>A,P</sup> 14,90 €  
hausgemachte Bandnudeln mit saisonalem Gemüse, Pesto, Knoblauch und Olivenöl

**Tagliatelle ai funghi con prosciutto e rucola** <sup>A</sup> 14,90 €  
hausgemachte Bandnudeln mit Pilzen in Rahmsauce, fein garniert mit Rucola und Parmaschinken

**Penne al forno** <sup>A,G,L</sup> 12,90 €  
Penne in Fleischsauce, mit Käse überbacken (aus 100% BIO-Rindfleisch)

**Maccheroni all'Amatriciana (pikant)** 12,90 €  
Rohrnudeln in pikanter Tomatensauce mit Guanciale (italienischer Schweinespeck), Pepperoncini, Zwiebel und Pecorino <sup>A,G,I</sup>

# Variazioni di Pasta



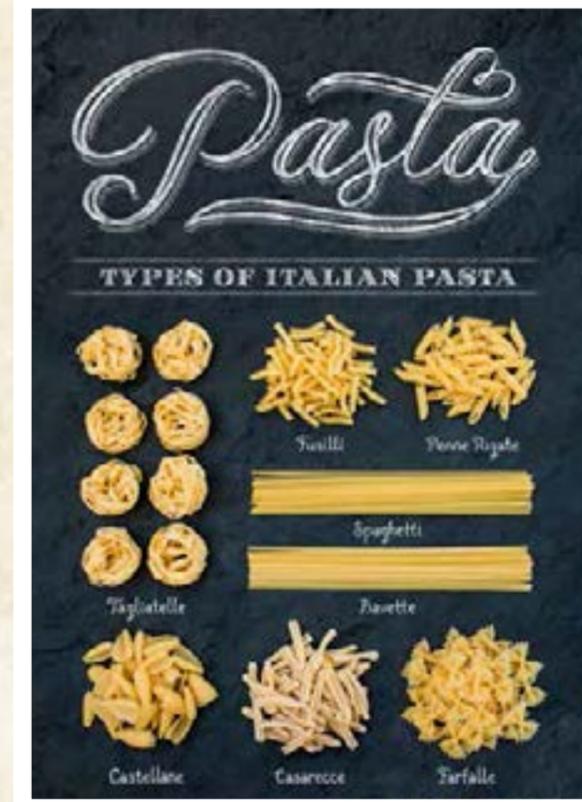
**Tortellini alla Panna** <sup>A,G</sup> 12,90 €  
Gefüllte Teigtaschen mit Spinat und Ricotta mit Schinken in Sahnesauce

**Gnocchi alla Sebastiano** <sup>A,G</sup> 14,90 €  
Gnocchi mit überbackenen Schweinefiletspitzen in Pilzrahmsauce und Büffelmozzarella

**Gnocchi alla Sorrentina** <sup>A,G,O</sup> 13,90 €  
hausgemachte Gnocchi mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella

**Lasagna all'italiana** <sup>A,C,G,O</sup> 13,90 €  
Lasagne nach italienischer Art (aus 100% BIO-Rindfleisch)

**Cappellacci alla Nonna** <sup>A,C,G,O</sup> 16,90 €  
Handgeformte Teigtaschen gefüllt mit Burrata & Tomaten in Tomaten-Rahmsauce, Büffelmozzarella und frischem Basilikum



# Risotti

**Risotto con Gamberetti** <sup>A,B,G,L,M</sup> 17,50 €  
Risotto mit Shrimps und Zucchini

**Risotto al Tacchino e Funghi** <sup>A,G,M</sup> 16,90 €  
Risotto mit Putenfleisch und Pilzen

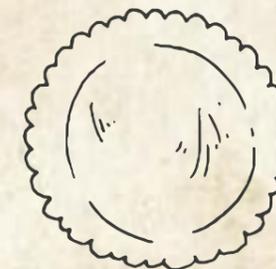
**Risotto al Frutti di Mare** <sup>L,B,D,R,A,M</sup> 18,90 €  
Risotto mit Meeresfrüchten



# Spaghetti for kids

**Spaghetti Bolognese** <sup>A,O</sup> 6,90 €  
Spaghetti mit Fleischsauce (aus 100% BIO-Rindfleisch)

**Spaghetti Pomodoro** <sup>A,O</sup> 6,90 €  
Spaghetti mit Tomatensauce





## Pinsa-Teig

besteht aus 3 verschiedenen Mehlsorten

Weizenmehl  
Reismehl  
Maismehl

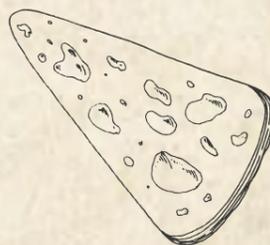
.....  
Diese 3 Zutaten sorgen für einen besonders knusprigen und luftigen Teig. Außerdem ruht der Pinsateig bis zu 120 Stunden im Kühlschrank, daher ist der Teig sehr gut verdaulich.

### jede Pizza auch:

als kleine Pizza -1,00 €  
mit Pinsa-Teig +2,00 €  
glutenfreiem Teig +3,50 €

## Pizze / Pinser

<i>Margherita</i> A,G Tomatensauce, Mozzarella, Oregano	9,90 €
<i>Marinara</i> A Tomaten, Knoblauch, Oregano, Tomatensauce	7,90 €
<i>Capricciosa</i> A,G Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Champignon, Pfefferoni, Oregano	12,90 €
<i>Diavolo</i> A,G Tomatensauce, Mozzarella, Salami, scharfe Kirschk Pfefferoni, Knoblauch, Oregano	12,90 €
<i>Tonno</i> A,D,G Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven, Oregano	12,50 €
<i>Spinaci</i> A,G Tomatensauce, Mozzarella, frischer Spinat, Schafskäse, Knoblauch, Oregano	12,90 €
<i>Verdura</i> A,G Tomatensauce, Mozzarella, frisches Gemüse, Oregano	12,90 €
<i>Calzone</i> A,G Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignon, Oregano	12,90 €
<i>Frutti di Mare</i> A,B,D,G,R Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch, Oregano	17,50 €
<i>Quattro Stagioni</i> A,G Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Champignon, Artischocken	13,90 €



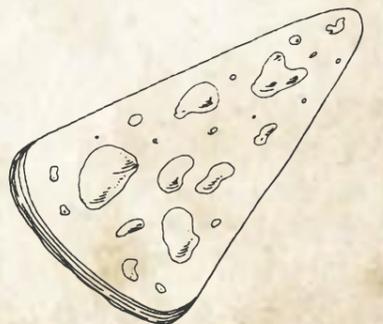
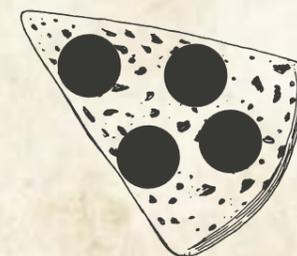
Auch GLUTEN FREE



## Pizze / Pinser Auch GLUTEN FREE



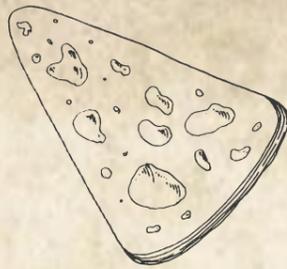
<i>Salame</i> A,G Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Oregano	10,90 €
<i>Hawaii</i> A,G Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas, Oregano	11,90 €
<i>Cardinale</i> A,G Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Oregano	10,90 €
<i>Napoletana</i> A,G Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven, Oregano	11,90 €
<i>Quattro Formaggi</i> A,G Tomatensauce, 4 Käsesorten, Oregano	12,90 €
<i>Contessa</i> A,C,G Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Speck, Ei, Pfefferoni	13,90 €
<i>Freilassing</i> A,G Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Gorgonzola, Zwiebeln, Pfefferoni scharf, Oregano	12,90 €
<i>Della Casa</i> A,G Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Pfefferoni, Gorgonzola, Rucola, Oregano	12,90 €
<i>Rustica</i> A,G Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Speck, Mais, Pfefferoni, Oregano	12,90 €
<i>Mafiosi</i> A,G Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Zwiebeln, Paprika, Oregano	12,90 €
<i>Prosciutto Funghi</i> A,G Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignon, Oregano	11,90 €
<i>San Daniele</i> A,G Tomatensauce, Mozzarella, San Daniele Schinken, Rucola, Parmesan, Oregano	14,90 €
<i>Al Capone</i> A,G Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Champignon, Zwiebeln, Oregano	12,90 €
<i>Provinciale</i> A,D,G Tomatensauce, Mozzarella, Schafskäse, Räucherlachs, Babyspinat	16,90 €
<i>Gamberetti</i> A,B,G Tomatensauce, Mozzarella, Garnelen, Knoblauch, Oregano	14,90 €



Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G=Milch oder Laktose, H=Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere  
Information über Süßungsmittel (gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014\*) eine Phenylalaninquelle, \*\*) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

# Pizze / Pinser Auch GLUTEN FREE



**Sebastiano** A,D,G 18,90 €

Tomatensauce, Mozzarella, gebratene Calamari, getrocknete Tomaten, Cherrytomaten, frischer Rucola, frische Zitronenscheiben

**Vulcano** A,G 14,50 €

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, frische Chili, Speck, Zwiebeln, Knoblauch

**Pizza Caprese** A,G 12,90 €

Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomaten, frischer Basilikum, Pesto

**Cacciatore** (Jägersart) A,C,G 13,90 €

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Speck, Mais, Zwiebeln, Ei

**Pizza Carpaccio** A,G 16,90 €

Tomatensauce, Mozzarella, Rindsfilet dünn geschnitten, Rucola, Parmesan, Oregano

**Scampi** A,B,G 18,90 €

Tomatensauce, Mozzarella, gebratene Scampi, getrocknete Tomaten, Cherrytomaten, frischer Rucola, frische Zitronenscheiben

**Bufolata** A,G,D 16,90 €

Kirschtomaten, Büffelmozzarella, San Daniele Schinken, Rucola, Parmesan

**Pulled-Chicken-Pizza** A,G,H,P 16,90 €

Tomatensauce, Mozzarella, Pulled Chicken, BBQ, Kirschtomaten, rote Zwiebel, Serrano-Schinken, Rucola

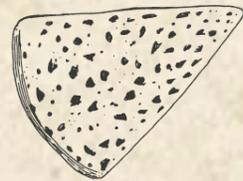
## Pizza Pane

**Focaccia all'Aglio** A 6,90 €

Pizzabrot mit Knoblauch



**Pizza for kids**



Die heutige, international verbreitete Variante mit Tomatensauce und Käse als Basis stammt vermutlich aus Neapel. Durch italienische Auswanderer gelangte die Pizza gegen Ende des 19. Jahrhunderts auch in die USA. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde sie auch im Europa außerhalb Italiens bekannt.



**Pizza Margherita** A,G 6,90 €

Tomatensauce, Mozzarella, Oregano

**Pizza Salami** A,G 6,90 €

Tomatensauce, Salami, Mozzarella, Oregano

**Pizza Schinken** A,G 6,90 €

Tomatensauce, Schinken, Mozzarella, Oregano

14,50 € **Extra Zutaten:**

Knoblauch, Mais, Zwiebeln, Paprika, Artischocken, scharfe Chili, Champignon, Oliven, Kapern Ananas

13,90 € *jeweils +1,00 €*

16,90 € Sardellen, Schafskäse, Gorgonzola, frischer Parmesan, frischer Spinat, Rucola, Tomaten frisch, Salami, frische scharfe Chili, Schinken, Speck, Ei, Cherrytomaten, Mozzarella

18,90 € *jeweils +1,50 €*

16,90 € Garnelen, Lachs, Parmaschinken, Thunfisch, Putenfleisch, scharfe Salami, Frutti di Mare

*jeweils +2,00 €*

# Secondi di Carne



**Medaglioni di Maiale fritti** 22,50 €

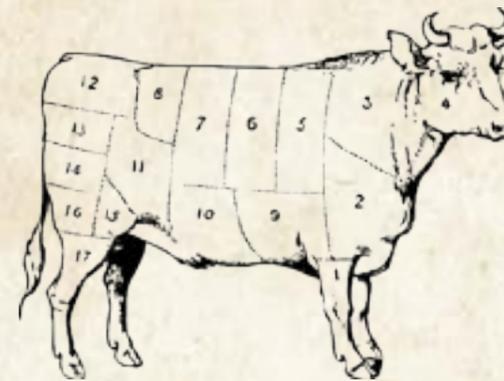
*con salsa di Pepe* G  
Schweinemedaillons gebraten mit Pfeffersauce und Bratkartoffeln

**Filetto di manzo e gamberi** 36,90 €

*alla griglia* B,P  
Rinderfilet und Scampi gegrillt mit Kartoffeln und Salatgarnitur

**Filetto alla griglia** A 33,90 €

Gegrilltes Rinderfilet mit Kartoffeln und Salatgarnitur



**Durch / well done**  
Durchgebraten 4-5 Minuten

**Rosa / medium**  
Innen rosa 3-4 Minuten

**Englisch / medium rare**  
Innen blutig 2 Minuten

**Blutig / rare**  
Innen blutig 1 Minute

**Roh / raw**  
Fleischsaft ist dunkelrot  
30 Sekunden

## Steak richtig braten

Die ideale Fleischqualität für das perfekte Steak bietet das Rinderfilet. Pro Person sind 150-200 g Fleisch ideal. Abgesehen von hochwertigem Fleisch brauchen Sie noch 2 EL Butterschmalz, Salz und Pfeffer sowie Alufolie.

### Schritt 1:

Vor dem Braten das Fleisch trocken tupfen und in gleich große Stücke schneiden. Damit das Fleisch gleichmäßig gart, sollten die Steaks jeweils ca. 3cm hoch sein.

### Schritt 2:

Butterschmalz in einer Pfanne stark erhitzen. Dann die Steaks darin von jeder Seite ca. 1 Minute kräftig anbraten. Auf mittlere Hitze schalten und je nach gewünschter Garstufe pro Seite 2-5 Minuten weiter braten.

### Schritt 3:

Die fertigen Steaks mit Salz und Pfeffer würzen, in Alufolie wickeln und vor dem Servieren noch ca. 5 Minuten ruhen lassen.



# Pesce

*Calamaretti alla Griglia* <sup>D</sup> 23,90 €  
Tintenfisch gegrillt mit Kartoffeln und Salatgarnitur

*Calamari Fritti* <sup>D</sup> 23,90 €  
Gebackene Tintenfischringe mit Kartoffeln und selbstgemachter Aioli

*Gamberoni alla Griglia* <sup>A,B</sup> 29,90 €  
Argentinische Riesengarnelen gegrillt auf Spaghetti aglio e olio und Salat

*Filetto di Branzino* <sup>D,G,L</sup> 26,90 €  
Wolfsbarsch mit buntem Gemüse und gebratenen Kartoffeln

*Piatto di pesce misto alla griglia per una persona* <sup>B,D,R</sup> 27,90 €  
Fischteller vom Grill für eine Person

*Piatto di pesce misto alla griglia per due persone* <sup>B,D,R</sup> 50,90 €  
Fischteller vom Grill für zwei Personen



# Pesto

Der (auch: das) Pesto (von italienisch pestare, „zerstampfen“) ist eine ungekochte Sauce, die in der italienischen Küche meist zu Nudeln gereicht wird. Insbesondere in der Herkunftsregion werden Trofie oder Trenette gewählt. Das bekannteste Pesto, das Pesto alla genovese enthält in seiner Ursprungsform Basilikum vermengt mit Pinienkernen, angerichtet mit Knoblauch und Olivenöl sowie Käse.



# Dolci

*Tiramisù* <sup>A,C,G</sup> 8,90 €  
Hausgemachtes Tiramisù fein garniert

*Soufflé al Cioccolato* <sup>A,C,G</sup> 7,90 €  
Schokoladensoufflé

*Panna Cotta della Casa* <sup>G</sup> 8,90 €  
Sahnecreme nach Art des Hauses

*Dessertvariation 2-4.Pers.* 27,90 €  
nach Art des Hauses <sup>A,C,G</sup>

*Cannolo Siciliano* <sup>A,C,G</sup> 8,90 €



*Unsere Fruchtsaucen  
und Dolci sind  
alle hausgemacht!*



## Geschichte des Tiramisù

Das Tiramisù (italienisch Tiramisù, wörtlich „zieh mich hoch“) ist ein Dessert aus Venetien, das heute auf der ganzen Welt bekannt ist.

Zur Entstehung seines speziellen Namens gibt es in Norditalien folgende Geschichte: Ab 1939 wurde in der Trattoria „Al Vetturino“ (zum Kutscher) in Pieris (Region Gorizia) eine ähnliche Süßspeise unter dem Namen „Coppa Vetturino“ serviert. Damals noch mit Zabaione statt Mascarpone. Nachdem ein Gast in den 1940er Jahren vor Begeisterung ausrief:

„Ottimo, c'ha tirato su“ (Optimal, das hat mich hochgezogen) benannte der Inhaber Signore Cosolo diese Nachspeise im dortigen Dialekt „Tireme su“. In den folgenden Jahren wurde das Dessert in immer mehr Restaurants serviert, auch bereits in seiner heutigen Form mit Mascarpone.

Weltberühmt wurde es schließlich 1970 dank eines Artikels von Giuseppe Maffioli in der Zeitschrift „Vin Veneto“ über eine ganz besondere Süßspeise aus dem Restaurant Le Beccherie in Tarvisio mit dem Namen „Tiramesù“.

**Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:**

A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G=Milch oder Laktose, H=Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere  
**Information über Süßungsmittel** (gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014\*) eine Phenylalaninquelle, \*\*) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

# Aperitivi

Campari Soda	0,2 l	4,20 €
Campari Orange	0,2 l	4,40 €
Aperol Spritzer		6,50 €
Prosecco o	0,1 l	4,20 €
Prosecco Orange o	0,2 l	4,20 €



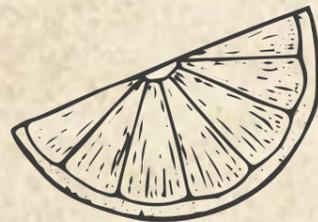
## Aperol Spritzer

Der in Venetien verbreitete Aperitif „Sprizz“ wird entweder mit Campari oder inzwischen immer häufiger mit Aperol zubereitet. Der „Aperol Sprizz“ in seiner Mischung mit Prosecco ist in Italien heute einer der beliebtesten After-Work-Drinks, sozusagen das venetische Äquivalent zum „Feierabendbier“.

4 cl Aperol  
2 cl Soda / Mineralwasser

6 cl Prosecco  
1 Scheibe Orange

Und so mixt man den perfekten Aperol Sprizz:  
Den Aperol in ein Longdrink Glas geben, mit gekühltem Prosecco und dem Wasser aufgießen, Orangenscheibe hinzu geben, fertig. *Salute!*



### Limoncello Spritz

Prosecco • Limoncello  
Organics Bitter Lemon

6,50€

### Very Berry

Rosé Weinaperitif • Beeren • Rosmarin  
Organics Purple Berry

6,50€

### Orange Spritz

Bitter Aperitif • Prosecco  
Organics Black Orange

6,50€

### Tinto Orange

Rotwein • roter Wermut • Orangen  
Limetten • Organics Black Orange

6,50€

# Birre

	0,3l	0,5l
Schönramer Hell <sub>A</sub>	3,60 €	4,30 €
Radler <sub>A</sub>	3,60 €	4,30 €
Schönramer Weißbier <sub>A</sub>		4,10 €
Alkoholfreies Bier <sub>A</sub>		4,10 €
Schönramer Pils <sub>A</sub>		3,90 €
Erdinger Dunkelweißbier alkoholfrei <sub>A</sub>		4,10 €

*Wir empfehlen unser italienisches Bier*

Moretti <sub>A</sub>	0,4l	4,90 €
----------------------	------	--------



# Bibite analcoliche

	0,33 l	0,5l
Cola	3,90 €	
Cola Zero	3,90 €	
Fanta / Sprite / Almdudler	3,90 €	4,90 €
Sodawasser	2,30 €	3,10 €
Soda-Zitrone	2,90 €	3,60 €
Hollunder od. Himbeere Soda	2,90 €	3,90 €
Eistee Pesca	3,90 €	
Eistee Lemon	3,90 €	
Mineral 0,25 l		3,30 €
Mineral 0,7 Liter		5,80 €



# Fruchtsäfte

	0,3 l	0,5l
Apfel-/Orangen-/Johann mit Still	3,60 €	4,90 €
Apfel-/Orangen-/Johann mit Soda	3,60 €	4,90 €
Mango		3,60 €
Fruchtsäfte mit Still	3,60 €	4,40 €
Fruchtsäfte mit Soda	3,60 €	4,90 €



	0,25 l
Simply Cola	3,90 €
Bitter Lemon	3,90 €
Purple Berry	3,90 €
Black Orange	3,90 €
Tonic Water	3,90 €



# VINI sfusi - offene Weine

## VINO bianco-Weißwein

Soave o

1/8 lt. 3,90 €

1/4 lt. 7,30 €

Pinot Grigio o

1/8 lt. 4,10 €

1/4 lt. 7,70 €

Chardonnay o

1/8 lt. 4,10 €

1/4 lt. 7,90 €

Rot-/Weißwein gespritzt o

1/4 lt. 3,50 €



## VINO rosso - Rotwein

Merlot o

1/8 lt. 3,70 €

1/4 lt. 6,90 €

Lambrusco Rot (süß) o

1/8 lt. 3,70 €

1/4 lt. 6,90 €

Chianti o

1/8 lt. 4,00 €

1/4 lt. 7,90 €

Nero d'Avola o

1/8 lt. 3,70 €

1/4 lt. 7,90 €



## Liquori / Bitter

2 cl

Limoncello

4,90 €

Ramazotti

4,90 €

Averna Kräuterlikör

4,90 €



## Grappa

2 cl

Grappa della casa

4,50 €

Grappa Barrique - Bonaventura Maschio 4,90 €

## Grappa

Der Name „Grappa“ leitet sich ursprünglich vom italienischen Wort „grappolo“ ab. Dieser Begriff steht für Traube.

Er wird jedoch nicht wie der Wein aus den edlen Trauben selbst, sondern aus den Schalen der Weintraube, den Tresteren gebrannt. Grappa ist also ein Tresterbrand. Das begehrte, klare und aromatische Destillat wird in ähnlicher Form auch in anderen Weinbau-Ländern hergestellt, doch nur echte italienische Tresterbrände dürfen den Namen „Grappa“ tragen.

Ein erlesener Grappa ist der ideale, stillechte Abschluss eines köstlichen, italienischen Essens.

# Bevande Calde

<i>Espresso g</i>	2,90 €
<i>Espresso Macchiato g</i>	3,40 €
<i>Espresso doppio g</i>	3,90 €
<i>Cappuccino g</i>	3,90 €
<i>Verlängerter g</i>	3,40 €
<i>Caffe Latte g</i>	4,10 €
<i>Tasse Tee nach Wahl</i>	3,40 €



## Caffè

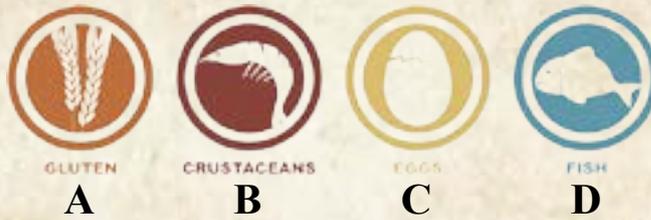
Kaffee ist ein wichtiger Bestandteil der italienischen Kultur.

So wie viele, heute als italienisch geltende Spezialitäten, wurde er erstmals von Handelsreisenden nach Venedig gebracht. Ab 1570 verwöhnte der anfangs sehr teure Kaffee die Reichen und Adligen in der Lagunenstadt. Bald wurde immer mehr Kaffee importiert, die Preise fielen und es entwickelte sich die vielseitige italienische Kaffeekultur. Heute trinken Italiener im Schnitt 7-8 Tassen Kaffee am Tag. Welcher Kaffee wann ge-

Cappuccino oder Latte genießt man nur am Vormittag, da nach oder nach dem Essen hauptsächlich Espresso, der für Italiener der Inbegriff von Kaffeegenuss ist. Bestellt man in Italien einen „Caffè“ bekommt man immer einen Espresso. Natürlich gibt es in Italien eine ganze Vielfalt an Kaffee-Spezialitäten, von Region zu Region lassen sich ganz unterschiedliche Kreationen entdecken und genießen.



# Allergene



*Bei Nahrungsunverträglichkeiten wenden  
Sie sich bitte an unser Personal!*

*Besuchen Sie uns auf* 

