

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 ^{A,C,G} 12,90 €
Spaghetti mit Speck, Knoblauch und Ei in Rahmsauce

Spaghetti Bolognese ^{A,O} 11,90 €
Spaghetti mit Fleischsauce (aus 100% BIO-Rindfleisch)

Spaghetti Frutti di Mare 17,90 €
Spaghetti mit Meeresfrüchten, Knoblauch und frischen Tomaten in Weißwein ^{A,B,D,F,O,R}

Spaghetti aglio e olio ^A 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) ^{A,B,D,O}

Spaghetti burrata 15,90 €
Spaghetti mit Cherrytomaten, Basilikum, Olivenöl und Burrata ^{A,B,D,O}

Paccheri alla Busera con Calamari, Cozze e scampi 18,80 €
Paccheri mit Calamari, Miesmuscheln, Scampi ^{A,B,D,F,O,R}



Tagliatelle con Tranci di Salmone con Crema di Limone e Spinaci Freschi 17,90 €

Breite Bandnudeln mit gebratener Lachsschnitte in Zitronenrahmsauce und frischem Spinat ^{A,B,G,O}

Tagliatelle con gamberetti 16,90 €
hausgemachte Bandnudeln mit Shrimps, Zucchini, Knoblauch in Weißwein-Rahmsauce ^{A,B,G,O}

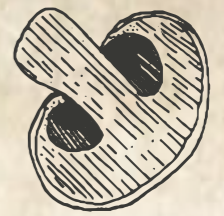
Tagliatelle con verdure die stagione ^{A,P} 14,90 €
hausgemachte Bandnudeln mit saisonalem Gemüse, Pesto, Knoblauch und Olivenöl

Tagliatelle ai funghi con prosciutto e rucola ^A 14,90 €
hausgemachte Bandnudeln mit Pilzen in Rahmsauce, fein garniert mit Rucola und Parmaschinken

Penne al forno ^{A,G,L} 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 ^{A,G,I}

Variazioni di Pasta



Tortellini alla Panna ^{A,G} 12,90 €
Gefüllte Teigtaschen mit Spinat und Ricotta mit Schinken in Sahnesauce

Gnocchi alla Sebastiano ^{A,G} 14,90 €
Gnocchi mit überbackenen Schweinefiletspitzen in Pilzrahmsauce und Büffelmozzarella

Gnocchi alla Sorrentina ^{A,G,O} 13,90 €
hausgemachte Gnocchi mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella

Lasagna all'italiana ^{A,C,G,O} 13,90 €
Lasagne nach italienischer Art (aus 100% BIO-Rindfleisch)

Cappellacci alla Nonna ^{A,C,G,O} 16,90 €
Handgeformte Teigtaschen gefüllt mit Burrata & Tomaten in Tomaten-Rahmsauce, Büffelmozzarella und frischem Basilikum



Risotti

Risotto con Gamberetti ^{A,B,G,L,M} 17,50 €
Risotto mit Shrimps und Zucchini

Risotto al Tacchino e Funghi ^{A,G,M} 16,90 €
Risotto mit Putenfleisch und Pilzen

Risotto al Frutti di Mare ^{L,B,D,R,A,M} 18,90 €
Risotto mit Meeresfrüchten



Spaghetti for kids

Spaghetti Bolognese ^{A,O} 6,90 €
Spaghetti mit Fleischsauce (aus 100% BIO-Rindfleisch)

Spaghetti Pomodoro ^{A,O} 6,90 €
Spaghetti mit Tomatensauce





Pinsa-Teig

besteht aus 3 verschiedenen Mehlsorten

Weizenmehl
Reismehl
Maismehl

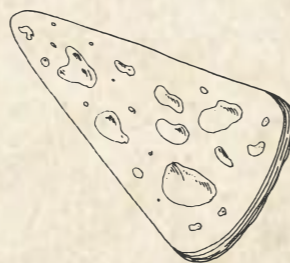
.....
Diese 3 Zutaten sorgen für einen besonders knusprigen und luftigen Teig. Außerdem ruht der Pinsateig bis zu 120 Stunden im Kühlschrank, daher ist der Teig sehr gut verdaulich.

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 €



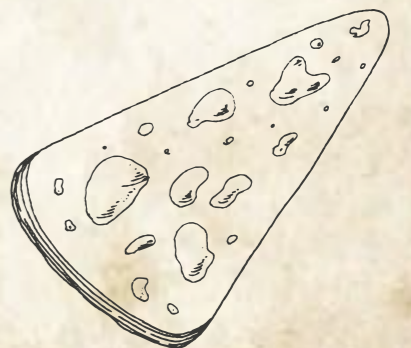
Auch GLUTEN FREE



Pizze / Pinser Auch GLUTEN FREE



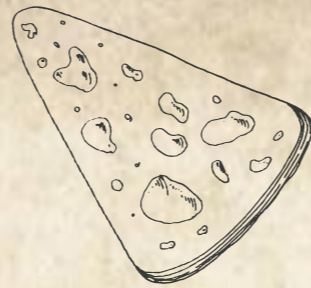
<i>Salame</i> A,G Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Oregano	10,90 €
<i>Hawaii</i> A,G Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas, Oregano	11,90 €
<i>Cardinale</i> A,G Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Oregano	10,90 €
<i>Napoletana</i> A,G Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven, Oregano	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

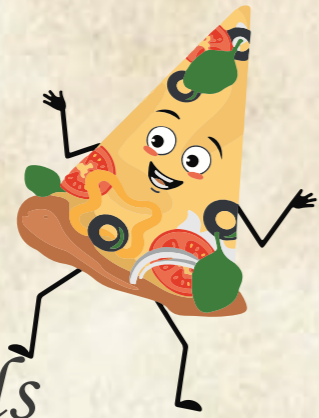
Pulled-Chicken-Pizza A,G,H,P 16,90 €

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

Pizza Magherita 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

Extra Zutaten:

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

jeweils +1,00 €

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

jeweils +1,50 €

Garnelen, Lachs, Parmaschinken, Thunfisch, Putenfleisch, scharfe Salami, Frutti di Mare

jeweils +2,00 €



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.



Secondi di Carne



Medaglioni di Maiale fritti 22,50 €

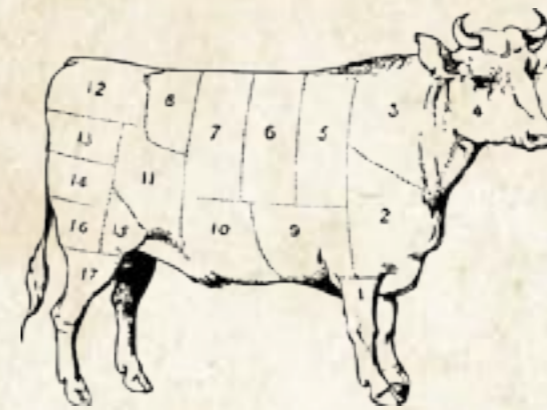
con salsa di Pepe G
Schweinemedaillons gebraten mit Pfeffersauce und Bratkartoffeln

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 ^D 23,90 €
Tintenfisch gegrillt mit Kartoffeln und Salatgarnitur

Calamari Fritti ^D 23,90 €
Gebackene Tintenfischringe mit Kartoffeln und selbstgemachter Aioli

Gamberoni alla Griglia ^{A,B} 29,90 €
Argentinische Riesengarnelen gegrillt auf Spaghetti aglio e olio und Salat

Filetto di Branzino ^{D,G,L} 26,90 €
Wolfsbarsch mit buntem Gemüse und gebratenen Kartoffeln

Piatto di pesce misto alla griglia per una persona ^{B,D,R} 27,90 €
Fischteller vom Grill für eine Person

Piatto di pesce misto alla griglia per due persone ^{B,D,R} 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 vermischt mit Pinienkernen, angerichtet mit Knoblauch und Olivenöl sowie Käse.



Dolci

Tiramisù ^{A,C,G} 8,90 €
Hausgemachtes Tiramisù fein garniert

Soufflé al Cioccolato ^{A,C,G} 7,90 €
Schokoladensoufflé

Panna Cotta della Casa ^G 8,90 €
Sahnecreme nach Art des Hauses

Dessertvariation 2-4.Pers. 27,90 €
nach Art des Hauses ^{A,C,G}

Cannolo Siciliano ^{A,C,G} 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 6 cl Prosecco
2 cl Soda / Mineralwasser 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 _A	3,60 €	4,30 €
Radler _A	3,60 €	4,30 €
Schönramer Weißbier _A		4,10 €
Alkoholfreies Bier _A		4,10 €
Schönramer Pils _A		3,90 €
Erdinger Dunkelweißbier alkoholfrei _A		4,10 €

Wir empfehlen unser italienisches Bier

Moretti _A	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, stilechte 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

