

So schmeckt Italien!

Willkommen im *da Sebastiano*

## *Ciao & Griaseich*

Ich bin Sebastiano di Mauro – geboren in Catania auf Sizilien, mit der süditalienischen Küche im Herzen und ganz viel Amore im Gepäck. Mit 16 habe ich meine Heimat verlassen und in Österreich meine neue berufliche Heimat gefunden – zuerst als Koch und Pizzabäcker, heute als Gastgeber mit drei eigenen Restaurants.

Eines hat sich in all den Jahren nie verändert: Mein Anspruch, Ihnen die echte italienische Küche zu servieren – so, wie ich sie aus meiner Kindheit kenne. Deshalb verwende ich viele Zutaten direkt aus Italien – wie feinstes Olivenöl, frischen Fisch aus der Adria oder würzige Salami aus Kalabrien. Denn nur so schmeckt Italien wirklich.

Freuen Sie sich auf authentische Gerichte, ausgewählte Spezialitäten und ein Stück Sizilien – mitten in Freilassing.

*Buon appetito & grazie per la visita!*

Ihr Sebastiano di Mauro





## Antipasti

### Carpaccio di Manzo

Rindsfilet, dünn geschnitten und fein mariniert mit Parmesan, Rucola, wird mit Brot serviert (G)

€ 15,90

### Vitello Tonnato

Kalbfleisch, Thunfischsauce, Kapern auf Rucola (G, B)

€ 16,90

### Bruschetta al Pomodoro

Bruschetta mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Basilikum, Pesto und Olivenöl (A)

€ 8,90

### Antipasto misto per uno

Gemischter Vorspeisenteller für eine Person, wird mit Brot serviert (B, C, D, F, G, H, L, M, R)

€ 14,90

### Antipasto misto per due

Gemischter Vorspeisenteller für zwei Personen, wird mit Brot serviert (B, C, D, F, G, H, L, M, R)

€ 29,90

### Antipasto Buffalo

Büffelmozzarella mit frischen Kirschtomaten, Rucola, Oliven und Pesto (G)

€ 12,50

### Piccola Porzione di scampi alla casa

Gegrillte Scampi und Garnelen mit frischen Tomaten (C, D, F, L)

€ 14,90

### Piccola Porzione di Cozze

Kleine Portion Miesmuscheln nach Art des Hauses (C, D, F, L)

€ 13,90



## Zuppe

### Crema di Aglio

Knoblauchcremesuppe

€ 6,90

### Zuppa di Mare

Meeressuppe nach Art des Hauses (B, C, D, F, G, H, L, M, R)

€ 11,90

### Crema di Parmigiano con Gamberetti

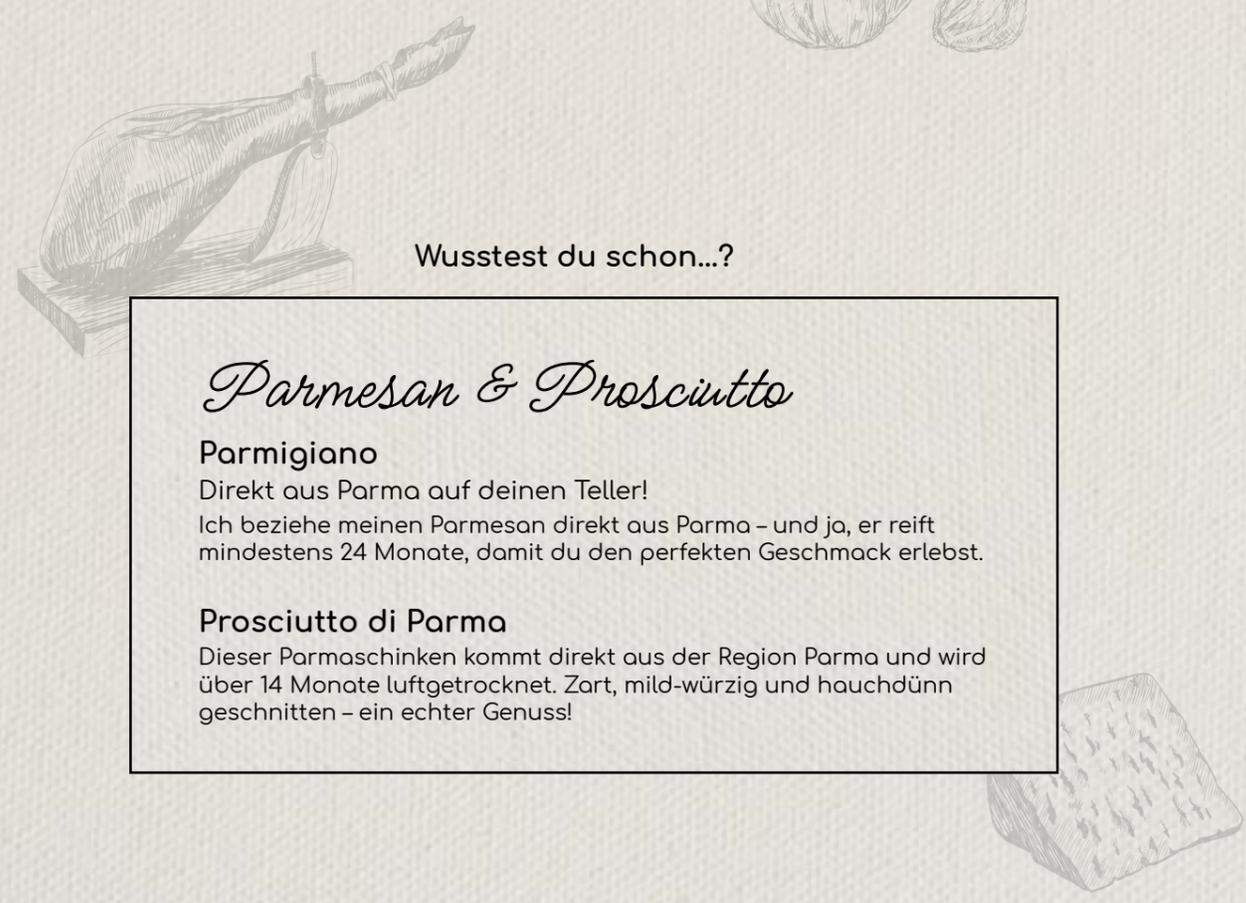
Parmesancremesuppe mit Garnelen (B, G)

€ 10,90

### Zuppa di Pomodoro

Frische Tomatensuppe mit Bruschetta (L)

€ 6,90



Wusstest du schon...?

## Parmesan & Prosciutto

### Parmigiano

Direkt aus Parma auf deinen Teller!

Ich beziehe meinen Parmesan direkt aus Parma – und ja, er reift mindestens 24 Monate, damit du den perfekten Geschmack erlebst.

### Prosciutto di Parma

Dieser Parmaschinken kommt direkt aus der Region Parma und wird über 14 Monate luftgetrocknet. Zart, mild-würzig und hauchdünn geschnitten – ein echter Genuss!



# Insalate



## Insalata Mista

Gemischter Salat nach Saison (M)

€ 6,90



## Insalata Verde

Grüner Salat (M)

€ 5,90

## Insalata di Pomodori

Tomatensalat mit Zwiebeln, Basilikum und frischem Pesto (M)

€ 7,90



## Insalata di Rucola

Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesan (G, M)

€ 8,70

## Insalata Pastore

Gemischter Salat nach Saison mit roten Zwiebeln, Oliven und Schafskäse (G, M)

€ 14,90



**Portione di Pane (fatto in casa) € 2,00**

Portion hausgemachtes Brot (G)

Wusstest du schon...?

## Import

### Ein Stück Italien in jedem Bissen!

Seit 2009 importiere ich sorgfältig ausgewählte Zutaten direkt aus den Ursprungsregionen Italiens – von Parma über Kalabrien bis nach Sizilien. So bringe ich authentische Qualität und den unverkennbaren Geschmack Italiens auf deinen Teller.



Wusstest du schon...?

## Oliven & Olivenöl

### Sizilien – Sonne, Meer und purer Genuss!

Ein Stück meiner Heimat auf deinem Teller! Meine Oliven und mein Olivenöl stammen von sonnendurchfluteten Hainen Siziliens. Handgeerntet, kaltgepresst und voller Aroma – so schmeckt echte mediterrane Qualität!

# Insalate con Pesce o Carne



## Insalata Siciliana

Gemischter Salat mit gebratenem Speck, Pilzen, Kartoffeln, Zwiebeln (G, M)

€ 13,90

## Insalata di Tacchino

Bunter Salatteller nach Saison mit gegrilltem Putenfleisch (G, M)

€ 15,90

## Insalata di Tonno

Bunter Salatteller mit Thunfisch, Zwiebeln und Oliven (D, M)

€ 14,90

## Insalata Gamberetti e Cozze

Gemischter Salatteller mit gebratenen Garnelen und Muscheln (D, M)

€ 17,90

## Insalata di Manzo

Salat mit gegrillten Rinderfiletstreifen auf sizilianische Art (G, M)

€ 19,90

### Alle Salate werden mit Brot serviert (inklusive).

Alternativ empfehlen wir unsere Focaccia al Aglio e Olio – knusprig, aromatisch, hausgemacht – € 6,90



# Pasta

## Spaghetti Carbonara € 13,90

Spaghetti mit Guanciale, Ei in Rahmsauce (A, F, L, C)

## Spaghetti Bolognese € 12,90

Spaghetti mit Fleischsauce (unsere Fleischsauce wird aus 100 % Bio-Rindfleisch hergestellt) (A, F, G, L)

## Spaghetti Frutti di Mare € 17,90

Spaghetti mit Meeresfrüchten, Knoblauch, Zwiebeln, Pesto, frischen Tomaten, Kapern, getrockneten Tomaten in Tomatensauce mit Weißwein (A, D, F, L, R)

## Spaghetti Gamberetti € 16,90

Spaghetti mit gebratenen Garnelen, frische Chili, Knoblauch, Pesto, Kirschtomaten, Rucola (A, D, F)

## Spaghetti Aglio e Olio € 12,90

Spaghetti mit Olivenöl, frische Chili, Knoblauch, Pesto, Oliven, Kirschtomaten, Rucola & Parmesan (A, F, L)

## Paccheri alla Busara € 18,80

Paccheri mit Calamari, Miesmuscheln, Scampi in Weißweinsauce

## Tagliatelle Spinaci e Salmone € 17,90

Bandnudeln mit frischem Spinat, Knoblauch in Rahmsauce und gebratenem Lachs (A, F, G, L)

## Tagliatelle Salmone affumicato € 15,90

Bandnudeln mit geräuchertem Lachs, Rucola, Knoblauch, Pesto, Tomaten, getrockneten Tomaten, Kirschtomaten und Kapern (A, B, G, O)

## Tagliatelle con Gamberetti € 16,90

Bandnudeln mit Garnelen, Zucchini, Knoblauch in Weißwein-Rahmsauce (A, F, G, L)

## Tagliatelle con Verdure di Stagione € 13,90

Bandnudeln mit saisonalem Gemüse, Pesto, Knoblauch und Olivenöl (A, P)

## Tagliatelle ai Funghi e Prosciutto € 14,90

Bandnudeln mit Pilzen in Rahmsauce, fein garniert mit Zwiebeln, Rucola und Parmaschinken (A, C, G)

## Pasta con Spinaci e Gorgonzola € 14,90

Spaghetti mit Spinat, Gorgonzola, Pesto, Knoblauch, Zwiebeln in Rahmsauce und Parmesan (A, F, L)

## Cappellaci della Nonna € 16,90

Handgeformte Teigtaschen gefüllt mit Burrata & Tomaten in Tomaten-Rahmsauce, Büffelmozzarella und frischem Basilikum (A, F, G, L)

## Gnocchi al Pesto € 13,50

Gnocchi mit Knoblauch, Pesto, frischen Kirschtomaten und Parmesan (A, F, G, L)

## Gnocchi alla Sebastiano € 14,90

Gnocchi mit Putenbrust, Zwiebeln, Knoblauch, frischem Pesto, Rahmsauce, Kirschtomaten und Parmesan, überbacken mit Käse (A, F, G, L)

## Gnocchi agli Spinaci € 13,50

Gnocchi mit frischem Spinat, Zwiebeln, Knoblauch, frischem Pesto, Rahmsauce und Parmesan, überbacken mit Käse (A, F, G, L)

## Penne all'Arrabiata € 12,90

Rohrnudeln mit frischen Tomaten, Chili, Zwiebeln, getrockneten Tomaten, Knoblauch und Tomatensauce (A, F, L)

Wusstest du schon...?

## Pasta

### Pasta, wie sie sein muss!

Nur hausgemachte, frische Pasta – mit besten Zutaten, traditionell zubereitet und voller Geschmack. Mehr braucht es nicht!



## Penne all'Amatriciana

Rohrnudeln mit Zwiebel, Knoblauch, Basilikum, Oliven, Speck, frischen Tomaten, Tomatensauce, frische Chili, Pesto, Kapern und getrockneten Tomaten (A,G,I)

€ 13,90



## Tortelloni Contandino

Gefüllte Teigtaschen mit Spinat, Ricotta, Pilzen, Zwiebeln, Knoblauch, Pesto, italienischem Speck in Tomatenrahmsauce mit Mozzarella überbacken (A, F, L)

€ 13,90



## Tortelloni Quattro Formaggi

Gefüllte Teigtaschen mit Ricotta in Käsesauce (4 Käsesorten) (F, L)

€ 12,90



## Tortellini al Prosciutto

Gefüllte Teigtaschen mit Schinken, Zwiebel, Knoblauch in Rahmsauce (A, F, L)

€ 12,90



## Lasagna all'Italiana

Lasagne nach italienischer Art (unsere Fleischsauce wird aus 100 % Bio-Rindfleisch hergestellt) (A, F, L)

€ 14,90

## Piatti di riso



### Risotto ai Frutti di Mare

Italienisches Reisgericht mit Meeresfrüchten nach Art des Hauses (A, B, D, F, L, R)

€ 17,90

### Risotto al Tacchino e Zafferano

Italienisches Reisgericht mit Putenfleisch, Zucchini, Kirschtomaten, Safran und Parmesan (A,G,M)

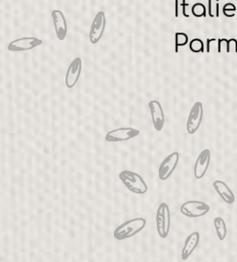
€ 16,90



### Risotto alle Verdure

Italienisches Reisgericht mit Gemüse nach Saison und Parmesan (A, F, L)

€ 14,90



### Risotto ai Funghi

Italienisches Reisgericht mit frischen Pilzen und Parmesan (A, F, L)

€ 14,90

## Pizze o Pinsa



Jede Pizza ist auch glutenfrei (zzgl. € 3,50) oder als Pinsa (zzgl. € 2,50) erhältlich.

### Pizza Margherita

Tomatensauce, Käse, Oregano (F, G)

€ 9,90

### Pizza Capricciosa

Tomatensauce, Käse, Schinken, Artischocken, Champignons, Oliven, Pfefferoni, Oregano (A, F, G)

€ 13,90



### Pizza Diavola

Tomatensauce, Käse, Salami, Knoblauch, Pfefferoni scharf, Oregano (A, F, G)

€ 13,90

### Pizza Tonno

Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern, Oliven, Oregano (A, F, G, D)

€ 13,90

### Pizza Spinaci

Tomatensauce, Käse, frischer Spinat, Gorgonzola, Knoblauch, Oregano (A, F, G)

€ 12,90

### Pizza Verdura

Tomatensauce, Käse, frisches Gemüse, Oregano (A, F, G)

€ 13,90

### Pizza Calzone

Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignons, Oregano (A, F, G)

€ 12,90

### Pizza Frutti di Mare

Tomatensauce, Käse, Meeresfrüchte, Knoblauch, Oregano (A, F, G)

€ 14,90

### Pizza Quattro Stagione

Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami, Champignons, Artischocken (A, F, G)

€ 13,90

### Pizza Salami

Tomatensauce, Käse, Salami, Oregano (A, F, G)

€ 11,90





### Pizza Hawaii

Tomatensauce, Käse, Schinken, Ananas, Oregano (A, F, G)

€ 12,50

### Pizza Cardinale

Tomatensauce, Käse, Schinken, Oregano (A, F, G)

€ 11,90

### Pizza Quattro Formaggi

Tomatensauce, Käse, 4 Käsesorten, Oregano (A, F, G)

€ 12,90

### Pizza Contessa

Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami, Speck, Ei, milde Pfefferoni (A, F, G)

€ 13,90

### Pizza Della Casa

Tomatensauce, Käse, Salami, Pfefferoni, Gorgonzola, Rucola, Oregano (A, F, G)

€ 13,90



### Pizza Rustica

Tomatensauce, Käse, Schinken, Speck, Mais, Pfefferoni, Oregano (A, F, G)

€ 12,90

### Pizza Mafiosa

Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami, Zwiebeln, Paprika, Oregano (A, F, G)

€ 13,90

### Pizza Funghi

Tomatensauce, Käse, Champignons, Oregano (A, F, G)

€ 11,90

### Pizza San Daniele

Tomatensauce, Käse, Parma Schinken, Rucola, Parmesan, Oregano (A, F, G)

€ 15,20



### Pizza Al Capone

Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami, Champignons, Zwiebeln, Oregano (A, F, G)

€ 13,90

### Pizza Napolitana

Tomatensauce, Käse, Sardellen, Kapern, Oliven, Oregano (A, D, F, G)

€ 13,90

### Pizza Gamberetti

Tomatensauce, Käse, Garnelen, Knoblauch, Oregano (A, F, G)

€ 14,90



### Pizza Vulcano

Tomatensauce, Käse, scharfe Salami, frische Chili, Speck, Zwiebeln, Knoblauch (A, F, G)

€ 15,40

### Pizza Caprese

Tomatensauce, Käse, frische Tomaten und Cherrytomaten, Mozzarella, frischer Basilikum, frisches Pesto (A, F, G)

€ 13,90

### Pizza Calzone Amalfi

Käse, Spinat, Ricotta, Oregano (A, F, G)

€ 13,20

### Pizza Greca

Tomatensauce, Käse, scharfe Salami, Schafkäse, frische Tomaten, Oliven, Oregano (A, F, G)

€ 15,40

### Pizza Sebastiano

Tomatensauce, Käse, gebratene Calamari, getrocknete Tomaten, Cherrytomaten, frischer Rucola, frische Zitronenscheiben (A, F, G)

€ 17,90

### Pizza Carpaccio

Tomatensauce, Käse, Rindsfilet dünn geschnitten, Rucola, Parmesan, Oregano (A, F, G)

€ 15,90

### Pizza Scampi

Tomatensauce, Käse, gebratene Scampi, getrocknete Tomaten, Cherrytomaten, frischer Rucola, frische Zitronenscheiben (A, F, G)

€ 17,90

### Pizza Meta

Halb Pizza Sebastiano - Halb Pizza Scampi (A, F, G)

€ 18,90

### Pizza Pulled Chicken

Tomatensauce, Mozzarella, Pulled Chicken, BBQ, Kirschtomaten, rote Zwiebel, Serrano-Schinken, Rucola (A, G)

€ 16,90

### Pizza Mezzaluna

Halb geschlossen, gefüllt mit Spianata Calabria (scharfe Salami) & Champignons, halb belegt mit Tomaten, Mozzarella, Olivenöl, frischem Basilikum, getrocknete Tomaten, Rucola, Parmesan (A, G)

€ 15,90

### Pizza Melanzana

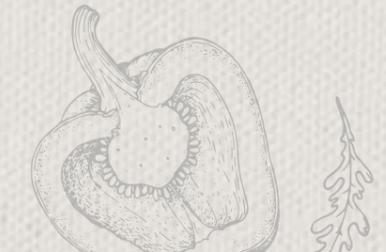
Tomaten, Mozzarella, Olivenöl, Basilikum, gebratene Melanzani, Spianata Calabria (scharfe Salami), Rucola (A, G)

€ 15,00

### Pizza Salsiccia

Tomatensoße, Mozzarella, Stängelkohl, Salsiccia (A, G)

€ 15,00



# Pizza Pane

## Focaccia di Aglio

Pizzabrot (A, F, G)

€ 6,90

## Focaccia con Pomodoro, Rosmarino, Olive

Pizzabrot mit frischen Tomaten, getrockneten Tomaten, Rosmarin, Oliven (A, F, G)

€ 8,90

## Extra-Zutaten

je € 1,50

Knoblauch, Mais, Zwiebeln, Paprika, Artischocken, scharfe Chili, Champignons, Oliven, Kapern, Ananas, Ei, Schafskäse

je € 2,50

Gorgonzola, frischer Parmesan, frischer Spinat, Rucola, frische Tomaten, Broccoli, frische scharfe Chili, Salami, Schinken, Speck, Zucchini, Cherrytomaten, geriebener Pizza-Mozzarella

je € 3,50

Garnelen, Lachs, Parmaschinken, scharfe Salami, frischer Mozzarella, Frutti di Mare, Sardellen, Thunfisch



# Pesce

## Filetto di Branzino

2 Stk. Wolfsbarschfilet mit Rosmarin-Kartoffeln (A, B, C, D, E, G, H, L, R)

€ 28,90

## Piatto di Pesce Misto Alla Griglia – 1 Person für 2 Personen

Gemischter Fischteller mit Salat und Kartoffel & Gemüse (B, D)

€ 29,80

€ 54,80

## Calamari alla Griglia

Gegrillte Calamari mit saisonalem Gemüse (A, B, C, D, E, G, H, L, R)

€ 23,90

## Scampi alla Griglia

Gegrillte Scampi (mit Schale, ohne Kopf) und Garnelen, dazu saisonales Gemüse (A, B, C, D, E, G, H, L, R)

€ 28,90

## Cozze alla Busera

Miesmuscheln nach Art des Hauses, Garnelen & Tintenfisch, serviert mit hausgemachtem Brot (A, B, C, D, E, G, H, L, R)

€ 24,90

## Fritto Misto alla Catanisi

Gebackene Tintenfischringe, Garnelen, mit Kartoffeln und selbstgemachter Aioli (B, D)

€ 24,90

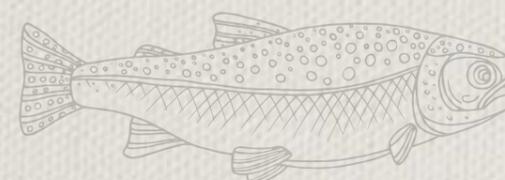
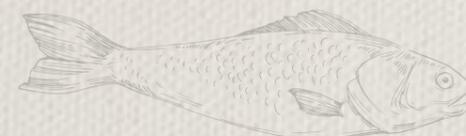


## Wusstest du schon...?

### Pinsa

#### Knusprig. Luftig. Bekömmlich.

Pinsa ist deutlich bekömmlicher als herkömmliche Pizza – dank ihres speziellen Teigs aus Weizen-, Reis- und Sojamehl. Durch eine besonders lange Fermentation von bis zu 48 Stunden wird der Teig außen knusprig, innen luftig und bleibt dabei wunderbar leicht verdaulich. Ein Stück Italien, das nicht schwer im Magen liegt – sondern Lust auf mehr macht!



## Wusstest du schon...?

### Fisch

#### Fangfrisch aus der Adria

Zweimal wöchentlich beziehen wir frischen Fisch direkt aus den Gewässern der Adria. Sorgfältig ausgewählt, voller Geschmack und von höchster Qualität – ein Genuss für alle, die mediterrane Frische lieben!

# Carne

## Tacchino Caprese € 22,90

Putenfleisch mit Tomaten und Basilikum, mit Käse überbacken, garniert mit mediterranem, gebratenem Gemüse (A, F, G, L)

## Filetto di Manzo e Gamberi alla Griglia € 36,90

Rindsfilet und Scampi gegrillt, mit Gemüse, Rosmarin-Kartoffeln (A, B, C, D, F, G, L)

## Filetto di Manzo con Patate al Rosmarino € 33,90

Rindsfilet vom Grill mit gebratenen Rosmarin-Kartoffeln (A, F, G, L)



Wusstest du schon...?

## Fleisch

### Qualität, die man schmeckt!

Unser Fleisch beziehen wir von regionalen Metzgern, weil uns Qualität, Frische und Nachhaltigkeit am Herzen liegen. So kommt nur das Beste auf den Teller!

# Dolci

## Dolce Misto Per Due € 26,90

Nachspeisenteller-Variation für 2-4 Personen (von allem etwas) (A, C, E, G, H)

## Tiramisù € 7,90

Hausgemachtes Tiramisù, fein garniert (A, C, E, G, H)

## Panna cotta della Casa € 7,90

Panna cotta della casa (A, C, E, G, H)

## Cannolo alla Siciliana € 8,90

Frittierte Teigrolle mit einer cremigen Füllung (A, C, E, G, H)

## Dolce Calzone € 9,00

mit Nutellafüllung (A, G, H)



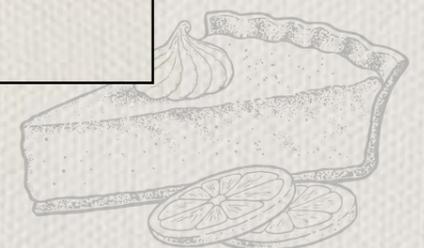
Wusstest du schon...?

## Dolci

### Wie in Italien

Unsere Fruchtsaucen und Desserts sind alle hausgemacht – nach echten italienischen Rezepten! Mit viel Liebe und den besten Zutaten zaubern wir süße Verführungen, die dich direkt nach Bella Italia entführen.

Buon appetito!

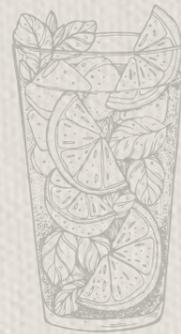


## Bevande

	0,25 l	0,75 l
Pellegrino prickelnd	€ 3,30	€ 5,70
Pellegrino still	€ 3,30	€ 5,70
Leitungswasser	€ 0,30	
	0,33 l	0,5 l
Cola zero / light <sup>(1)</sup>	€ 3,90	
Coca Cola, Spezi <sup>(1)</sup> , Fanta, Sprite, Almdudler	€ 3,90	€ 4,90
Rauch Eistee Pesca / Lemon	€ 3,90	€ 4,90
Holunder-Soda / -Leitung	€ 3,20	€ 4,10
Sodawasser	€ 2,40	€ 3,60
Soda Zitrone	€ 3,20	€ 3,90
	0,33 l	0,5 l
Fruchtsäfte: Apfel, Orange, Johannisbeer, Mango	€ 3,90	€ 5,10
Fruchtstift gespritzt mit Soda/Leitung	€ 3,50	€ 4,80

## Birre

	0,33 l	0,5 l
Helles vom Fass	€ 3,40	€ 4,40
Radler	€ 3,40	€ 4,40
Weißbier <sup>(G)</sup>		€ 4,50
Pils	€ 3,90	
Hefe dunkel (Fl.) <sup>(G)</sup>		€ 4,50
Alkoholfreies Bier (Fl.) <sup>(G)</sup>		€ 4,50
Alkoholfreies Weißbier (Fl.) <sup>(G)</sup>		€ 4,50



## Vini

### Rotwein <sup>(9)</sup>

	1/8 l	1/4 l	Fl. 3/4 l
Vino della casa (Merlot)	€ 3,90	€ 7,20	€ 24,90
Lambrusco rot	€ 4,10	€ 7,80	€ 24,90
Chianti	€ 4,50	€ 8,10	€ 24,90
Nero d'Avola	€ 4,20	€ 7,80	€ 24,90
Valpolicella	€ 4,20	€ 7,80	€ 24,90
Rot gespritzt		€ 4,00	

### Weißwein <sup>(9)</sup>

	1/8 l	1/4 l	Fl. 3/4 l
Vino della casa (Pinot Grigio)	€ 3,90	€ 7,20	€ 24,90
Lambrusco weiß	€ 4,30	€ 7,80	€ 24,90
Soave	€ 4,30	€ 7,80	€ 24,90
Chardonnay	€ 4,30	€ 7,80	€ 24,90
Weißwein gespritzt		€ 3,90	

### Spritzer <sup>(9)</sup>

Weißwein gespritzt	0,25 l	€ 3,90
Sommer-Spritzer	0,25 l	€ 3,90
Sommer-Spritzer	0,5 l	€ 5,90



## Liquöre

	2 cl
Amaretto	€ 4,30
Limoncello	€ 4,90
Ramazotti	€ 4,90
Grappa della casa	€ 4,90

# Apertivi

Campari Soda	0,2 l	€ 5,20
Campari Orange (1, 8, 9)	0,2 l	€ 5,80
Martini Bianco / Rosso dry	0,2 l	€ 5,20
Aperol Spritz (1, 9, 8)		€ 5,90
Lillet Wild Berry (1, 9, 8)		€ 6,50
Maracuja Spritz (1, 8, 9)		€ 6,50
Hugo (1, 8, 9)		€ 5,90
Prosecco	0,1 l	€ 4,10
Prosecco Orange (1, 8, 9)	0,1 l	€ 4,10
Prosecco Holunder (1, 8, 9)	0,1 l	€ 4,10
Prosecco	0,75 l	€ 28,90



# Bevande calde

Espresso	€ 2,80
Espresso Macchiato (G)	€ 3,90
Doppio Espresso	€ 4,50
Cappuccino (G)	€ 3,90
Verlängerter	€ 3,40
Caffé Latte (G)	€ 4,00
Affogato (G) Vanilleeis mit Espresso	€ 4,00
Tasse Tee nach Wahl	€ 3,10



## Beste Zutaten

### Direkt aus bella Italia

Wir importieren sorgfältig ausgewählte Zutaten direkt aus den Ursprungsregionen Italiens – für echten Geschmack, der Tradition, Qualität und Leidenschaft verbindet.

- Parma*  
Parmesan & Proscuitto
- Adria*  
Fisch & Meeresfrüchte
- Kalabrien*  
Salami
- Sizilien*  
Oliven & Öl
- Catania*  
Da komm ich her

### Allergene & Unverträglichkeiten

A Gluten | B Krebstiere | C Eier | D Fisch | E Erdnüsse | F Soja  
G Milch/Laktose | H Schalenfrüchte | L Sellerie | M Senf  
N Sesam | O Sulfite | P Lupinen | R Weichtiere

Trotz sorgfältiger Zubereitung können Spuren von Allergenen nicht ausgeschlossen werden.

### Allergene in Getränken

- mit Farbstoff
- mit Konservierungsstoff(en)
- mit Antioxidationsmittel(n)
- mit Geschmacksverstärker(n)
- geschwefelt (z. B. bei Wein, Sekt, Cider)
- geschwärzt (z. B. Oliven mit Eisen-II-Gluconat)
- koffeinhaltig (z. B. Cola, Energydrinks)
- chininhaltig (z. B. Tonic Water, Bitter Lemon)
- mit Phosphat (z. B. Cola – keine spezielle Kennzeichnungspflicht)
- mit Süßungsmittel(n)
- enthält eine Phenylalaninquelle (bei Verwendung von Aspartam)

So schmeckt Italien!

# da Sebastiano

Besuche unsere Website



[www.dasebastiano.at](http://www.dasebastiano.at)



Wusstest du schon...?

## Catering & Events

### Italienisches Lebensgefühl für deine Feier!

Frische Antipasti, knusprige Pinsas und hausgemachte Pasta – wir bringen die Aromen Siziliens direkt zu euch! Ob private Gartenparty, Street-Food-Festival oder stilvolle Hochzeit: Unser Catering ist so flexibel wie unsere Küche leidenschaftlich. Buche echte italienische Gastfreundschaft – und mach dein Event zum kulinarischen Highlight!



Mehr Infos