Zuppe







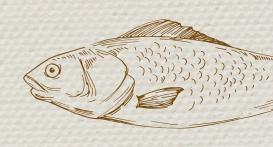


Große Fischsuppe Deluxe mit gemischtem, edlem Fisch, Gemüse, Hummerposte, Butter, Mehl, Lachs, Muscheln und Garnelen (A, B, D, G, L, O, R)

klein € 11,90 · groß € 15,90





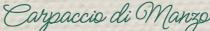


Antipasti





Gemischter Antipasti-Teller (A, G) Piccolo € 11,90 · Grande € 21,90

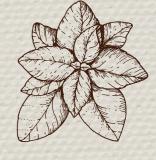


Carpaccio di Manzo Getrüffeltes Rindercarpaccio mit gehobeltem Parmesan, Rucola und Cherrytomaten (G) € 16.90



Duett von Lachs-Thunfisch-Tatar in Avocado-Creme mit Zwiebeln, Olivenöl, Gurken und Zitrone (D, G) € 21.90

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











Insalate

	Insalata Salmone Gemischter Salat mit Lachsstreifen und rotem Zwiebel (D)	€ 17,90	
	Insalata Tonno Gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln und Oliven (D)	€ 16,80	(
	Insalata Gamberetti Gemischter Salat mit Garnelen, rotem Zwiebel und Avodaco (R, D	€ 18,80	
	<i>Insalata Pastore</i> Gemischter Salat mit Schafskäse, Zwiebeln, Oliven u. Walnüssen (G, M	€ 16,90	
**	Insalata Rucola Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesan (G)	€ 6,80	
	Insalata Pomodoro Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum	€ 7,80	
	Insalata Caprese di bufala Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum (G)	€ 12,80	
	Insalata Mista KI	ein € 5,50	
	Gemischter Salat	roß € 7.80	



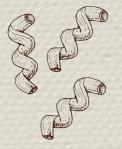


Alle Salate werden mit feinstem Olivenöl und Balsamicoessig mariniert.





Spaghetti con Gamberetti Selbstgemachte Spaghetti mit gebratenen Garnelen, frischem Chili, Knoblauch, Pesto, Kirschtomaten, Rucola (A, O, R) € 18,90



Linguine Wongole
Selbstgemachte Linguine mit Vongole, Knoblauch, Zwiebeln, Lauch, Cherrytomaten und Petersilie (A, L, O, R) € 20,90















Tagliatelle Spinaci e Salmone Selbstgemachte Bandnudeln mit gebratenem Lachs, frischem

Spinat und Knoblauch in Rahmsauce (A, D, G, O) € 17,50





Selbstgemachte Nudeln mit Shrimps, Spinat, Champignons und Tomaten in Sahnesauce (A, B, G, O, R) € 17,80



Risotto Gamberoni e Zafferano Risotto mit Gamberoni, Knoblauch, Weißwein (B, G)

€ 19,80





Pesce



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





Variazione di pesce

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

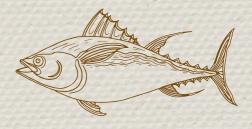






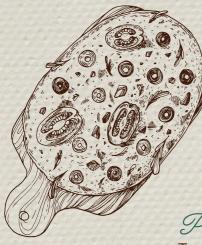
Gamberoni alla griglia Gamberoni vom Grill (A, O, R) € 32,90

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



Zu allen Fischgerichten servieren wir gegrilltes Gemüse 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 Calamari	€ 18,90
Tomatensauce, Mozzarella, gebratene Calamari,	
getrocknete Tomaten, Cherry-Tomaten, frischer Rucola und Zitronenscheiben (A, G, R)	
Rucota and Ziti onenscheiden (A, G, R)	

Pinsa Meta

½ Pinsa Calamari, ½ Pinsa Scampi (A, G, R)







€ 18,90

Pinsa



Pinsa San Daniele

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



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



Pinsa Bufolata

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



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







€ 14,90

€ 17,90

€ 13,90

€ 13.90



€ 6,90



0

Dolci





Kuchenvitrine

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

Dolci misti

Nachspeisenteller-Variation für 2–4 Personen (A, C, E, G, O) $\in 27,90$





Tiramisù

Hausgemachtes Tiramisu, fein garniert (A, C, G, O) € 9,50

Panacotta

Puddingartiges, italienisches Dessert (G) € 9,50



Profiterole Bianco e Mero

Gefüllter Brandteigball mit einer typisch süßen und saftigen Füllung (A, C, G) € 9,50



G	peretivi
0	

Aperol Spritzer	0.25 l	€ 7,20
Lillet Rosé Spritzer	0.25 เ	€ 7,20
Campari Spritzer	0.25 เ	€ 7,20
Limoncello Spritzer	0.25 l	€ 7,20



Acqua Panna	0.25 เ	€ 4,20
	0.75 เ	€ 6,90
San Pellegrino	0.25 เ	€ 4,20
	0.75 เ	€ 6,90
Soda Zitrone (frisch gepresst)	0.3 l	€ 3,50
	0.5 l	€ 4,50
Soda Holunder-Zitrone	0.3 l	€ 3,50
	0.5 เ	€ 4,50





Limonaden

Coca Cola / Cola light	0.33 l	€ 4,20
Fanta	0.33 l	€ 4,20
Mezzo Mix	0.33 l	€ 4,20
Eistee Zitrone / Pfirsich	0.33 l	€ 4,20

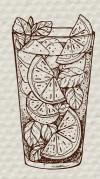




Säfte

Apfelsaft, Mangosaft, Johannisbeersaft

Leitungswasser	0.3 l	€ 3,90
gespritzt mit Soda oder Leitungswasser	0.5 เ	€ 4,90



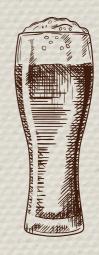




Red Bull Energy Drink	0.25 เ	€ 4,90
Simply Cola	0.25 l	€ 4,90
Bitter Lemon	0.25 เ	€ 4,90
Tonic Water	0.25 l	€ 4.90

Birra

	0.21	0.4 (
Moretti vom Fass (A)	€ 3,20	€ 4,80
Radler / Saurer Radler (A)		€ 4,80
	0.33 l	0.5 l
Weißbier hell (A)		€ 5,20
Weißbier hell (alkoholfrei) (A)		€ 5,20
Zipfer (alkoholfrei) (A)		€ 4,90



011

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



Wini

Vino rosso

0.25 l

0.20 (

€ 4,20 € 7,80

Vino bianco

0.125 l

0.125 l

0.25 l

0.5 l

Bianco della casa Weißer Spritzer

Sommer Spritzer

Rosso della casa

€ 4,20 € 7,80

€ 4,60

€ 5,20





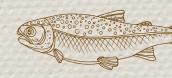
Caffe e tè Segafredo

Espresso	€ 3,20
Espresso ristretto	€ 3,20
Espresso machiatto (G)	€ 3,50
Americano (Verlängerter)	€ 4,00
Cappuccino (G)	€ 4,50
Doppio	€ 4,20
Doppio Macchiato (G)	€ 4,50
Latte machiatto (G)	€ 4,90
Latte machiatto Carsmello (G)	€ 5,50
Latte machiatto Vaniglia (G)	€ 5,50
Latte machiatto Noccio (G)	€ 5,50
Latte Baileys	€ 5,90
Caffé Corretto	€ 5,20
Tee	€ 4,50
Milchalternativen (Aufpreis) Hafermilch / Laktosefrei	€ 0,50



The







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



Gerne können Sie unsere Pasta oder Pinsa glutenfrei bestellen.



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

H Schalenfrüchte

O Sulfite

P Lupinen

R Weichtiere

L Sellerie M Senf

G Milch oder Laktose N Sesam



So schmeckt Italien!

da Sebastiano



www.da-sebastiano.at