

Specialità

Spezialitäten

specialties

ZUPPA AGLI ASPARAGI / GRISSINI

Spargelsuppe / Grissini
Asparagus soup / grissini

€ 8,50

STROZZAPRETI / ASPARAGO DEL MARCHFELD / LIMETTA / PANNA / BURRATA

Strozzapreti / Marchfelder Spargel / Limette / Obers / Burrata
Strozzapreti pasta / asparagus from Marchfeld / lime / cream / burrata

€ 21,90

BISTECCA TOMAHAWK DI VITELLO / ASPARAGO / BURRO FUSO / PATATE LESSE

Kalbs-Tomahawk / Spargel / braune Butter / Salzerdäpfel
Veal tomahawk / asparagus / browned butter / boiled potatoes

€ 36,90

CALAMARI FARCITI CON BRANZINO / RISOTTO AGLI ASPARAGI

Calamari mit Wolfsbarschfüllung / Spargelrisotto
Calamari with sea bass filling / asparagus risotto

€ 32,50

MOUSSE DI CIOCCOLATO AL PISTACCHIO IN DUE MODI / CROCCANTE

Zweierlei Pistazien-Schokolademousse / Krokant
Pistachio-chocolate mousse served two ways / brittle

€ 9,90

COPERTO / Gedeck / Cover ^{A/G/P} € 3,00
INKLUSIV-PREISE IN EURO (inkl. 10 % MWST)

ANTIPASTI

PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE / MELONE	€ 16,50
Prosciutto San Daniele / Melone San Daniele raw ham / melon	
BURRATA / POMODORINI / PESTO	€ 16,90
Burrata / Kirschparadeiser / Pesto Burrata / cherry tomatoes / pesto	
CARPACCIO DI MANZO / RUCOLA / PARMIGIANO	€ 18,50
Rindsfilet hauchdünn geschnitten / Rucola / Parmesan Beef carpaccio / rocket salad / parmesan	
VITELLO TONNATO / CAPPERI / RUCOLA	€ 17,90
Dünn geschnittene Kalbfleischscheiben / Thunfischcrème / Kapern / Rucola Thinly sliced veal / tuna sauce / rocket salad	
ANTIPASTI FIRENZE	€ 13,50
Vorspeisenvariation Firenze Mixed antipasti Firenze	

ZUPPE

CREMA DI POMODORO / MOZZARELLINE	€ 7,50
Tomatencrèmesuppe / Babymozzarella Creamy tomato soup / baby mozzarella	
MINISTRONE DELLA NONNA	€ 6,90
Großmutter's Gemüsesuppe Grandma's vegetables soup	
ZUPPA DI PESCE ALLA TOSCANA	€ 13,90
Toskanische Fischsuppe Tuscan fish soup	

INSALATA

INSALATA MISTA / STRACCETTI DI POLLO / UOVO SODO / CONDIMENTO	€ 18,50
Gemischter Salat / Hühnerfleischstreifen / gekochtes Ei / hausgemachtes Dressing Mixed salad / chicken stripes / boiled egg / homemade dressing	
INSALATA AVOCADO-MANGO / GAMBERETTI ALLA GRIGLIA	€ 19,90
Avocado-Mangosalat / gegrillte Garnelen Avocado-mango salad / grilled prawns	

PASTA FATTA IN CASA

TAGLIATELLE AL RAGÙ (DI VITELLO)	€ 17,90
Bandnudeln / Kalbfleisch-Bolognese Tagliatelle / Veal-Sauce Bolognese	
TAGLIATELLE / FRUTTI DI MARE	€ 19,90
Tagliatelle / Meeresfrüchte Tagliatelle / seafood	
 STROZZAPRETI / PESTO / RUCOLA / PARMIGIANO	€ 17,00
Strozzapreti / Pesto / Rucola / Parmesan Strozzapreti pasta / pesto / rocket / parmesan	
TAGLIOLINI / PECORINO / PEPE NERO	€ 18,50
Bandnudeln / Pecorino Käse / schwarzer Pfeffer Tagliolini / Pecorino cheese / black pepper	
TAGLIOLINI / VONGOLE / SALSA AL VINO BIANCO	€ 23,50
Bandnudeln / Venusmuscheln / Weißweinsud Tagliolini / hard clams / white wine sauce	
ORECCHIETTE / GAMBERETTI / SALSA ALL'ASTICE	€ 22,50
Orecchiette / Garnelen / Hummersauce Orecchiette / prawns / lobster sauce	
ORECCHIETTE / STRACCETTI DI FILETTO DI MANZO / SPINACI / PEPERONE ROSSO / PANNA	€ 21,50
Orecchiette / Rindsfiletstreifen / Spinat / roter Paprika / Schlagobers Orecchiette / beef fillet stripes / spinach / red bell pepper / cream	
RAVIOLI AI POMODORI SECCHI / GAMBERETTI / SPINACI / PANNA	€ 19,50
Ravioli mit getrocknete Paradeiserfüllung / Shrimps / Spinat / Obers Ravioli with dried tomato filling / shrimps / spinach / cream	
RISOTTO / SALMONE / LIMONE / CREMA DI ZUCCHINE	€ 19,50
Risotto / Lachs / Zitrone / Zucchini crème Risotto / salmon / lemon / zucchini cream	
RISOTTO / POLLO / FUNGHI CARDONCELLI / SCAMORZA ALLA GRIGLIA	€ 18,90
Risotto / Hühnerfleisch / Kräuterseitlinge / gegrillter Scamorza Käse Risotto / chicken / king oyster / grilled scamorza cheese	

SU RICHIESTA SERVIAMO IN TAVOLA I NOSTRI PIATTI DI PASTA TRADIZIONALE

Auf Wunsch servieren wir gerne unsere klassischen Pastagerichte
Our traditional noodle dishes are served on demand

LA NOSTRA CARNE

SCALOPPINA DI VITELLO AL LIMONE / TAGLIATELLE AL BURRO Kalbsschnitzel / Zitronensauce / Butter-Bandnudeln Veal escalope / lemon sauce / buttered Tagliatelle	€ 24,90
FILETTO DI MANZO / PATATE AL ROSMARINO / SALSA ALLE ERBE Rindsfilet / Rosmarinerdäpfel / Kräuterjus Beef fillet / rosemary potatoes / herbs jus	€ 35,90
BISTECCA RIBEYE / PUREA DI PATATE / SALSA AL PEPE VERDE Ribeye Steak / Erdäpelpüree / grüne Pfeffersauce Ribeye steak / potato mash / green pepper sauce	€ 35,90

PESCE

COZZE ALLA MARINARA / PANE / AGLIO Cozze Marinara / Brot / Knoblauch Mussels Marinara style / bread / garlic	€ 18,50
FILETTO DI SALMONE / SPINACI / SPIEDINI DI PATATE Lachsfilet / Spinat / Erdäpfelspiesschen Salmon fillet / spinach / potato skewer	€ 24,90
POLPO ALLA GRIGLIA / PATATE TOSCANE / SALSA ALL'ASTICE Gegrillter Oktopus / toskanische Erdäpfel / Hummersauce Grilled octopus / Tuscan potatoes / lobster sauce	€ 28,90
BISTECCA DI TONNO / SPAGHETTI / PEPERONCINI / LIMETTA / POMODORI Thunfischsteak / Spaghetti / Chili / Limette / Paradeiser Tuna steak / spaghetti / chilli / lime / tomatoes	€ 31,90

PESCE INTERO

ORATA ALLA GRIGLIA / PATATE AL ROSMARINO Gegrillte Goldbrasse / Rosmarinerdäpfel Grilled sea bream / rosemary potatoes	€ 29,90
BRANZINO PER DUE ALLA GRIGLIA CON CONDIMENTO A SCELTA Wolfsbarsch für zwei Personen vom Grill mit Beilage nach Wahl Grilled sea bass for two persons with one side dish at your choice	PREZZO A PERSONA € 37,90 pro Person

DOLCI

TIRAMISÙ CLASSICO Klassisches Tiramisù Classic tiramisù	€ 6,90
TRIS DI SORBETTI Dreierlei Sorbet Trio of sorbets	€ 7,20
PANNA COTTA / SALSA ALLE BACCHE Panna Cotta / Beerensauce Panna cotta / berry sauce	€ 6,50
CASSATA SICILIANA CASERECCIA / CREMA DI CILIEGE Hausgemachte sizilianische Eistorte / Kirschencreme Homemade Sicilian ice-cream cake / cherry cream	€ 8,90
TORTA AL CIOCCOLATO CON ANIMA LIQUIDA / GELATO ALLA VANIGLIA Schokoküchlein mit flüssigem Kern / Vanilleeis Chocolate cake with liquid core / vanilla ice cream	€ 9,50
SORBETTO AL LIMONE CON VODKA Zitronen-Sorbet mit Wodka Lemon-sorbet with vodka	€ 7,90

FORMAGGI

VARIAZIONE DI FORMAGGI TOSCANI Gemischter, toskanischer Käseteller Mixed Tuscan cheese platter	€ 11,90
---	----------------

All unsere Speisen werden täglich frisch zubereitet. Unsere Lebensmittel beziehen wir regional und unsere italienischen Spezialitäten stammen direkt aus Italien. Unser Fleisch wird von der Wiener Fleischerei Steiner geliefert, unsere Eier stammen aus dem Burgenland vom Eierhof Bleier und unsere Milch beziehen wir aus Niederösterreich von der Firma „nöm“.

Wir lieben es zu kochen, deswegen bestellen Sie so viel Sie wollen, jedoch nur so viel Sie essen können und helfen Sie uns dabei Lebensmittel nicht zu verschwenden!



Il nostro piatto più rispettoso del clima / Unser klimafreundlichstes Gericht / Our most climate-friendly dish

I nostri vini a calice
aus der Original 0,75 lt Bordolese-Flasche

Vini bianchi

2023	IGP CHARDONNAY ⁰ Venezia Giulia Alturis	1/8 l	€ 6,80
2023	IGP SAUVIGNON ⁰ Venezia Giulia Alturis	1/8 l	€ 6,80
2023	DOC PINOT GRIGIO ⁰ Friuli Grave Salatin	1/8 l	€ 6,50
2023	BLÜTEN MUSKATELLER ⁰ Gelber Muskateller, Weingut Ott, Traisental	1/8 l	€ 6,90
2023	D.A.C. GRÜNER VELTLINER ⁰ Weingut Ott, Traisental	1/8 l	€ 6,50
2023	GEMISCHTER SATZ ALTE REBEN Weingut Ott, Traisental	1/8 l	€ 6,50

Vino rosato

2023	ZWEIGELT ROSÉ (Zweigelt) Weingut Ott; Traisental	1/8 l	€ 6,50
------	---	-------	--------

Vini rossi

2019	D.O.C. BRUNELLO DI MONTALCINO ⁰ Castello di Camigliano, Montalcino	1/8 l	€ 14,10
2022	D.O.C. BARBERA D'ALBA "FABIO OBERTO" ⁰ La Morra, Piemont	1/8 l	€ 6,20
2021	D.O.C.G. CHIANTI CLASSICO ⁰ Rocca delle Macie, Toscana	1/8 l	€ 5,90
2019	MERLOT VOM SCHOTTER Weingut Ott, Traisental	1/8 l	€ 7,80
2022	I.G.P. PRIMITIVO SALENTO Mocavero, Puglia	1/8 l	€ 8,50