

# Zuppe

A,B,D,L,R,O,G,M

<b>Zuppe di pesce</b>	kleine Portion <b>5,90</b>
Fischsuppe mit Meeresfischen, Curry und frischen Kräutern + Garnele eventuell mit einem frischen Pizzabrot	große Portion <b>9,80</b>
<b>Minestrone</b>	kleine Portion <b>4,50</b>
Italienische Gemüsesuppe	große Portion <b>6,90</b>
<b>Zuppa „Vivere“</b>	kleine Portion <b>4,80</b>
Tomatensuppe	große Portion <b>7,20</b>

# Insalate

<b>Caprese</b> mit Mozzarella G,O,M	<b>9,30</b>
<b>Rucolasalat</b> G,O,M mit Balsamicodressing, bestem italienischen Olivenöl, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan	<b>8,40</b>
<b>Gemischte Salatschüssel</b> G,O,M Blattsalate, Gurken, Tomaten, Paprika uvm.	<b>8,70</b>
<b>Gemischte Salatschüssel klein</b>	<b>5,70</b>
<b>Thunfischsalat</b> A,D,E,M mit Oliven, Zwiebel, frischen Salaten	<b>10,90</b>
<b>Griechischer Salat</b> mit Schafskäse, Gurken, Zwiebel, Oliven usw.	<b>10,80</b>
<b>Fitnessalat</b> Gebratenes Hühnerfilet auf gemischtem Salat mit italienischem Dressing	<b>12,90</b>
<b>Sizilianischer Salat</b>	<b>9,90</b>

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

» Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

» Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können.

» „Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.“

Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

# Antipasti

<b>Carpaccio die manzo</b> O,G,L,M,P dünn geschnittenes Rinderfilet mit Parmesan, Rucolasalat, Kräuterpesto und frischen Pizzabrot	<b>18,90</b>
<b>Anti Pasti Speciale</b> A,C,G alles was das Herz begehrt ab 2 Personen pro Person	<b>15,10</b>
<b>Vitello tonnato</b> C,D,G dünn geschnittenes Kalbsfilet mit Thunfischcreme	<b>12,90</b>
<b>Gegrillte Ährenfische</b> B,R auf Rucolasalat	<b>11,90</b>
<b>Tsatsiki</b> Joghurt, Gurken, Olivenöl und Knoblauch auf Pizzabrot	<b>9,90</b>
<b>Pizzabrot mit Knoblauch</b>	<b>5,90</b>

# Pasta

A,B,C,D,G,O,P,L,R

• Spaghetti Bolognese	<b>9,30</b>
• Spaghetti Carbonara	<b>10,30</b>
• Tortellini Gorgonzola	<b>10,70</b>
• Penne Arrabbiata	<b>9,70</b>
• Spaghetti Aglio e Olio Knoblauch	<b>9,20</b>
• Tagliatelle Salmone (Lachsnudel) D,R,B	<b>12,90</b>
• Spaghetti Frutti di Mare D,R,B	<b>18,90</b>
• Spaghetti Puttanesca Sardellen, Kapern, Oliven, Tomaten	<b>10,80</b>
<b>Hausgemachte Lasagne a la Bolognese</b> A,C,G,O,P,L	<b>11,30</b>
<b>Hausgemachte Pappardelle</b> mit Steinpilzen	<b>13,80</b>
<b>Gnocchi</b> mit Steinpilzen oder Gemüse (immer Mittwoch bis Sonntag)	<b>13,80</b>

# Focaccia

A,G,P,M,O,F

**Focaccia** ist eine neapolitanische Spezialität aus Sauerteig, die vor dem Backen mit Tomaten, Olivenöl, Kräutern und Käse belegt wird.

Die Ursprünge der Focaccia gehen ins Altertum zurück. Die Römer nannten sie *panis focacius* „in der Herdasche gebackenes Brot“ Mitunter wird sie als ein Vorläufer der Pizza angesehen.



<b>Focaccia Vulcano</b> Tomaten, Burrata und geriebener Mozzarella, Kirschtomaten, Rohschinken (Vulkanoschinken 8 Monate gereift), Rucola und Parmesan	<b>16,40</b>
<b>Focaccia Diavolo</b> Tomaten geriebener Mozzarella, scharfe Salami, und Pfefferoni	<b>14,40</b>
<b>Focaccia Funghi</b> Mozzarella, Champignon, Basilikumpesto, Parmesan und Ricotta	<b>14,40</b>
<b>Focaccia Vegi</b> Mozzarella, frisches Gemüse, Kräuterpesto, Parmesan, Ricotta	<b>14,40</b>
<b>Focaccia Tonno</b> Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Kirschtomaten, schwarze Oliven, Zwiebel und Kapern	<b>15,40</b>
<b>Focaccia Salmone</b> (ohne Tomatensauce) Kräuterkäse, Lachs, Rucola, Kapern, Zwiebeln, Balsamico	<b>17,40</b>
<b>Focaccia Frutti di Mare</b> Tomaten, geriebener Mozzarella, Garnelen, Calamari, Muscheln, Zwiebel, frische Kräuter und Gemüse	<b>23,80</b>

# Offerte Speciale

<b>Cozze a'la Buzara</b> A,R,B,H Miesmuscheln in Tomatensauce mit Pizzabrot	<b>20,90</b>
<b>Calamari</b> B,D,A mit Pizzabrot und Rucolasalat	<b>18,90</b>
<b>Calamari</b> B,D,A mit frischem Gemüse	<b>18,90</b>
<b>Beiried</b> A,C,G,M mit Speckbohnen und Kartoffeln	<b>28,20</b>
<b>Pizzaburger</b> A,C,G,M Focaccialaibchen mit frischem Rindfleisch, Zwiebel, Tomaten, Cheddar-Käse und Speckscheiben	<b>15,50</b>
<b>Lammkotelett</b> A,C,G (von der Teichalm) mit Rosmarinkartoffeln und Speckbohnen	<b>28,40</b>
<b>Garnelen auf Pizzabrot</b> mit Rucula (8 Stk.)	<b>28,80</b>

# Desserts

<b>Hausgemachtes Tiramisu</b> A,C,G,F nach einem originalen Rezept von „Sternkoch Massimo Bottura“ Bottura ist Küchenchef in der Osteria Francescana in Modena	<b>5,70</b>
<b>Schokotarte</b>	<b>5,10</b>
<b>Parfait</b>	<b>6,30</b>
<b>Hausgemachte Torte</b>	<b>4,30</b>
<b>Hausgemachtes Panacotta</b> G,F mit frischer Vanilleschote und Früchten	<b>6,00</b>
<b>Affogato</b> kleiner Espresso und 1 Kugel Mokkaeis	<b>5,10</b>
<b>Sorbet</b> mit Prosecco <b>6,30</b> mit Wodka <b>7,30</b> mit Prosecco und Wodka <b>8,30</b>	
<b>Dessert Vivere Speciale</b>	<b>14,30</b>