

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

Zuppe di pesce
Fischsuppe mit Meeresfischen, Curry und frischen Kräutern + Garnele
eventuell mit einem frischen Pizzabrot

Minestrone
Italienische Gemüsesuppe

Zuppa „Vivere“
Tomatensuppe

Insalate A,B,D,G,O,P

Caprese mit Mozzarella G,O,M

Rucolasalat G,O,M
mit Balsamicodressing, bestem italienischen Olivenöl, Kirschtomate und gehobeltem Parmesan

Gemischte Salatschüssel G,O,M
Blattsalate, Gurken, Tomaten, Paprika uvm.

Gemischte Salatschüssel klein

Thunfischsalat A,D,E,M
mit Oliven, Zwiebel, frischen Salaten

Griechischer Salat A,G
mit Schafskäse, Gurken, Zwiebel, Oliven usw.

Fitnessalat
Gebratenes Hühnerfilet auf gemischtem Salat mit italienischem Dressing

Sizilianischer Salat
Blattsalat mit Feigen, Avocado und Vulcanoschinken 18 Monate gereift

Antipasti A,B,C,O,G,L,M,P

Carpaccio die manzo O,G,L,M,P
dünn geschnittenes Rinderfilet mit Parmesan, Ruccolasalat, Kräuterpesto und frischen Pizzabrot

Anti Pasti Speciale A,C,G
alles was das Herz begehrt
ab 2 Personen pro Person

Vitello tonnato C,D,G
dünn geschnittenes Kalbsfilet mit Thunfischcreme

Gegrillte Ährenfische B,R
auf Rucolasalat

Tsatsiki
Joghurt, Gurken, Olivenöl und Knoblauch auf Pizzabrot

Pizzabrot mit Knoblauch

Pasta A,B,C,D,G,O,PLR

13,80 Spaghetti Bolognese

+ 3,90 Spaghetti Carbonara

Penne Arrabbiata

klein **5,40**
groß **7,90**

Spaghetti Aglio e Olio (Knoblauch)

Taqliatelle Salmone (Lachsnudel) D,R,B

Spaghetti Frutti di Mare D,R,B

Spaghetti Puttanesca Sardellen, Kapern, Oliven, Tomaten

10,30 Hausgemachte Lasagne a la Bolognese A,C,G,O,PL

8,40 Handgemachte frische Ravioli mit Steinpilzen

Handgemachte frische Ravioli mit Trüffeln

8,70 Handgemachte frische Raviloi mit Gemüse

5,70

12,90

Risotti

12,80 Risotto mit Biogarnelen (3 Stk.)

12,80 Risotto mit Meeresfrüchten

19,50 Risotto mit Steinpilzen

Risotto mit frischen Kräutern und Gemüse

12,90

Offerte Speciale

23,90 Cozze a´la Buzara A,R,B,H
Miesmuscheln in Tomatensauce mit Pizzabrot

21,90 Calamari B,D,A
mit Focacciobrot und Rucolasalat

Calamari B,D,A
mit frischem Gemüse

15,10 Rindsfilet A,C,G,M per 10 g **1,80**

18,90 (vom Simmentaler Rind)
mit Speckbohnen und Gemüse

11,90 Pizzaburger A,C,G,M
Focaccialaibchen mit frischem Rindfleisch, Zwiebel, Tomaten, Cheddar-Käse und Speckscheiben

9,90

37,90 Lammkotelett A,C,G
(von der Teichalm)

mit Rosmarinkartoffeln und Speckbohnen

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.



20,50 Focaccia Vulkano
Tomaten, Burrata und geriebener Mozzarella, Kirschtomaten, Rohschinken (Vulkanoschinken 18 Monate gereift), Rucola und Parmesan

17,40 Focaccia Diavolo
Tomaten geriebener Mozzarella, scharfe Salami und Pfefferoni

16,50 Focaccia Funghi
Mozzarella, Champignon, Basilikumpesto, Parmesan und Ricotta

17,50 Focaccia Vegi
Mozzarella, frisches Gemüse, Kräuterpesto, Parmesan, Ricotta

19,50 Focaccia Tonno
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Kirschtomaten, schwarze Oliven, Zwiebel und Kapern

21,80 Focaccia Salmone (ohne Tomatensauce)
Kräuterkäse, Lachs, Rucola, Kapern, Zwiebeln, Balsamico

30,80 Focaccia Frutti di Mare
Tomaten, geriebener Mozzarella, Garnelen, Calamari, Muscheln, Zwiebel, frische Kräuter und Gemüse

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.

Pesce A,B,D,R

Gestern noch im Meer - heute auf deinem Teller!

Unsere Fische kommen von der einzigartigen, im südlichsten Teil des slowenischen Abschnitts der Adria, im Schutzgebiet des Landschaftsparks Salinen von Secovlje gelegenen Meeresfischfarm Fonda Fisch Garten in Piran.

Der Fonda Fisch Garten ist die einzige Meeresfischzucht in Slowenien. Dort werden mitten im Meer, im sauberen Wasser des Fischzuchtreservats Bio-Wolfsbarsche und Miesmuscheln gezüchtet und zweimal wöchentlich geliefert.

Wir servieren alle Fischgerichte mit Gemüse und Kartoffeln

94,00 Wolfsbarsch in Salzkruste
(ca. 1 - 1,2 kg)

84,00 Wolfsbarsch vom Grill
(ca. 1 - 1,2 kg)

29,50 Wolfsbarsch vom Grill
(ca. 320 g)

31,50 Goldbrasse vom Grill
(ca. 320 g)

52,00 Mediterrane Platte pro Pers.:
(ab 2 Personen)
1 ganzer Fisch nach Wahl, Meeresfrüchte, Gemüse, Kartoffel uvm.

Desserts

8,50 Hausgemachtes Tiramisu A,C,G,F
nach einem originalen Rezept von „Sternekoch Massimo Bottura“
Bottura ist Küchenchef in der Osteria Francescana in Modena

8,10 Schokotarte

8,30 Parfait

6,30 Hausgemachte Torte

8,50 Hausgemachtes Panacotta G,F
mit frischer Vanilleschote und Früchten

7,10 Affogato
kleiner Espresso und 1 Kugel Mokkaeis

8,30 Sorbet mit Prosecco
mit Wodka **9,30**
mit Prosecco und Wodka **10,30**

Dessert Vivere Speciale pro Pers.:
ab 2 Personen **16,30**