



<b><u>Aperitivi</u></b>		
	<b>0,1l</b>	<b>0,75l</b>
<b>Gelber Muskateller Frizzante brut</b> (M)	6,50	39,00
<i>Frischer, fruchtiger Muskateller Brut von Wohlmuth aus der Süd-Steiermark</i>		
<b>Spumante Motivo Rosé</b> (M)	6,50	39,00
<i>Extra Dry Spumante Rose von Molino aus dem Veneto mit einem zarten Bukett von Beeren</i>		
<b>Prosecco "Le Contesse" D.O.C</b> (M)	6,50	39,00
<i>Extra Dry Prosecco aus Treviso- leicht im Alkohol, fruchtig mit erfrischenden Perlen</i>		
.....		
<b>Prosecco frizzante alla spina</b> (M)	¼ l	7,30
<i>Leicht moussierender Weißwein aus dem Fass - serviert in der Steinkaraffe.</i>	½ l	14,60
.....		
<b>Prosecco Spumate "Sambuco"</b> (M)		
<i>Prosecco Spumante mit Holundersaft</i>		
6,80		
<b>Prosecco Spumate "Limoncello"</b> (M)		
<i>Prosecco Spumante mit Limoncello</i>		
6,80		
.....		
<b>Bellini della casa</b>		
<i>Prosecco Spumante mit weißem Pfirsichmark und etwas Erdbeermark</i> (M)		
	7,80	
<b>Negroni classic</b>		
<i>Gin Bombay Sapphire, Martini rosso und Campari.</i> (M)		
	9,50	
<b>Gin &amp; Tonic mediterraneo all'arancia</b>		
<i>Malfy Gin con arancia aus Italien, Tonic, Eis und Orangenschale</i> (M)		
	11,00	
.....		
<b>Hugo con vino spritz</b>	¼ l	6,40
<i>Weißwein mit Soda, Holunder, Zitrone und frischer Minze</i> (M)		
<b>Aperol prosecco spritz</b>	¼ l	7,20
<i>Aperol mit Prosecco frizzante, Soda und Orangenscheibe</i> (M)		
<b>Campari Soda oder Orange</b> (M)	4 cl	6,00
<b>Martini bianco, dry oder rosso</b> (M)	6 cl	5,20
<b>Crodino spritz biondo / rosso <u>non alcolico</u></b>	¼ l	4,50
<i>Alkoholfreier Bitter-Orangen/Bitter-Süßer-Blutorangen-Aperitif mit Soda gespritzt</i>		
<b><u>Unsere neuen hausgemachten Limonaden</u></b>		
<i>Wahlweise mit Grander-Soda oder Grander-Wasser</i>		
<b>Johannisbeer-Grapefruit-Zitronenthymian Limonade</b>	0,4 l	4,50
<i>hausgemachter Sirup mit schwarzer Johannisbeere, Grapefruit, Zitronenthymian und Crash Eis</i>		
<b>Granatapfel-Aloe Vera-Zitronenmelisse-Limonade</b>	0,4 l	4,50
<i>hausgemachter Sirup mit Granatapfel -Aloe Vera, Zitronenmelisse und Crash Eis</i>		



<u><i>Vini bianchi</i></u>	<i>0,1l</i>	<i>Fl.</i>
<i>Grüner Veltliner vom Haus 2020</i> <i>R &amp; A Pfaffl – Stetten / NIEDERÖSTERREICH</i>	<i>4,00</i>	<i>29,00</i>
<i>Riesling Federspiel “Burgberg” DAC 2019</i> <i>Nothnagel - WACHAU</i>	<i>4,80</i>	<i>33,00</i>
<i>Sauvignon Blanc vom Haus 2020 (M)</i> <i>R &amp; A Pfaffl – Stetten / NIEDERÖSTERREICH</i>	<i>4,90</i>	<i>34,00</i>
<i>Pinot Grigio “Bersò” 2019</i> <i>Sirch - FRIAUL</i>	<i>5,20</i>	<i>36,00</i>
<u><i>Vino rosato</i></u>	<i>0,1l</i>	<i>Fl.</i>
<i>Scalabrone D.O.C. 2019 (M)</i> <i>Marchese Antinori – Firenze/ TOSKANA</i>	<i>5,50</i>	<i>39,00</i>
<u><i>Vini rossi</i></u>	<i>0,1l</i>	<i>Fl.</i>
<i>Zweigelt vom Haus 2020</i> <i>R &amp; A Pfaffl - Stetten / NIEDERÖSTERREICH</i>	<i>4,00</i>	<i>29,00</i>
<i>Rosso Montepulciano D.O.C 2018 (M)</i> <i>Icaro – Montepulciano / TOSKANA</i> <i>80% Sangiovese und 20% Merlot;</i>	<i>4,90</i>	<i>34,00</i>
<i>Sensaciones 2018 (M)</i> <i>Bodega Inurrieta / Navarra – SPANIEN</i> <i>80% Cabernet Sauvignon und 20% Graciano</i>	<i>5,20</i>	<i>36,00</i>
<i>Villa Antinori Rosso di Toskana I.G.T. 2017 (M)</i> <i>Marchesi Antinori – Firenze/ TOSKANA</i>	<i>6,30</i>	<i>44,00</i>
<i>Chianti Classico Riserva D.O.C.G. 2013 (M)</i> <i>Fattoria Carpineta – Fontalpino/ TOSKANA</i> <i>100 % Sangiovese</i>	<i>6,90</i>	<i>49,00</i>

### *Vino frizzante dolce*

*Lambrusco (rosso) (M)*  
*EMILIA ROMANA*  
*1/8l 3,50*



## Antipasti freddi

<b>Mozzarella di bufala, insalata di melone e pomodori, ceci croccanti e crescione</b> (A,D)	13,50
<i>Büffelmozzarella mit buntem Melonen-Tomatensalat, knusprigen Kichererbsen Basilikumkresse und toskanischem Olivenöl</i>	
<b>Burrata pugliese con bresaola, funghi cantarelli e rucola</b> (D, E, M)	14,50
<i>cremiger Büffelmozzarella aus Puglia mit Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken), serviert mit Rucola und sautierten Eierschwammerln</i>	
<b>Vitello tonnato classico</b> (B,D,H,K)	14,50
<i>vom Kalb, dünn geschnitten serviert mit Thunfischsauce und Riesekapern</i>	
<b>Tris di Bruschette "Estive"</b> (A,B,D,K)	12,90
<i>knuspriges Holzofenbrot mit Pastrami, gegrillte Artischocke und Dijonsenfcreme würziger Lardo vom Mangalitzaschwein, eingelegte Eierschwammerln, pikante Paprika-Ricottacreme und Basilikumkresse</i>	
<b>Carpaccio di manzo "cipriani" con rucola, funghi cantarelli e grana</b> (D)	15,90
<i>Carpaccio vom <b>BIO</b>-Rind serviert mit Rucola, gebratenen Eierschwammerln, Grana und klassischer Senfsauce aus Venedig</i>	

## Antipasti caldi

<b>Cozze al forno</b> (A,D,E,K,L)	11,50
<i>ausgelöste Miesmuscheln mit Kräuterbutter überbacken</i>	
<b>Melanzane al forno con aglio e pomodoro</b> (D)	12,50
<i>Melanzani (Aubergine) mit Tomaten, Knoblauch und Käse im Pizzaofen überbacken</i>	
<b>Calamari, pulpo e salsiccia con pomodoro al forno</b>	14,50
<i>Kalamari und Oktopus mit pikanter Salami, San Marzano Tomaten, frische Pfefferoni und Basilikumöl aus dem Pizzaofen</i>	
<b>Gamberetti „Piri Piri“ al forno</b> (A,D,E,G,K)	16,50
<i>Shrimps mit frischem Chili und Kräuterbutter aus dem Holzofen - <b>scharf!</b></i>	



## Minestre

- Minestrone di verdure con semi di soia** (E) 6,90  
kräftige italienische Gemüsesuppe mit Sojabohnen
- Zuppa di pomodoro con pesto e burrata** (D,J,E) 6,90  
Tomatencremesuppe serviert mit Basilikumpesto und cremigem Büffelmozzarella
- Zuppa fredda di pomodori gialli con tartar di gamberi e olio alla peperonata** (A,G,E) 6,90  
geeiste Suppe von gelben Kirschtomaten mit Garnelen Tartar, Paprikaöl und Basilikumkresse

## Le nostre insalate

- Insalata „Cesare“** (A,D) 10,90  
Eisbergsalat mit gebratenem Speck, Parmesan, Knoblauchcroutons und Cesar-Dressing nach Art des Hauses
- Insalata di Pomodoro** (A,B,H) 12,80  
bunter Tomaten-Marillen-Brotsalat mit Marillenessig und Haselnussöl mariniert, mit Pastramistreifen und pikant eingelegten Schafskäsewürfeln
- Insalata di Pollo al rosmarino e funghi cantarelli** (J,K) 12,80  
mit Rosmarin gebratene Hühnerbruststreifen und gebratene Eierschwammerl auf buntem Blattsalat, mariniert mit Tomatenessig und Olivenöl
- Insalata „Da Capo“** (D) 12,80  
gebratener Schafkäse in Parmaschinken, serviert auf bunten Salaten und mariniert mit Gazpacho-Dressing
- Filetto di tonno fresco grigliato su letto di insalata olive e pomodori** (H) 14,90  
bunte Blattsalate mit frisch gegrilltem Thunfischfilet, bunten Oliven, getrockneten Tomaten, roten Zwiebelringen und pikantem Limetten-Vanilledressing
- Insalata „Americana“** (G,D,H) 14,90  
bunte Salate mit gegrillten Steingarnelen, Kirschtomaten, Parmesankrusteln und pikantem Limetten-Vanilledressing
- Insalata di Stagione** 5,90  
kleiner gemischter Salat mit Balsamicoessig und Olivenöl

Zu unseren Salatspezialitäten empfehlen wir unser  
ofenfrisches **Pizzabrot mit (ohne) Knoblauch** oder ein **Rosmarinfladenbrot** (A)

3,90



## Unsere Pastaspezialitäten

<b><i>Penne "Federico"</i></b> (A,K,D,E,M) <i>Penne mit scharfer Salami, getrockneten Tomaten, Rucola und toskanischem Olivenöl</i>	<b>14,80</b>
<b><i>Tagliatelle ai funghi cantarelli con mascarpone</i></b> (A,B,D) <i>Tagliatelle mit Eierschwammerl-Mascarponesauce</i>	<b>14,90</b>
<b><i>Linguine al nero di seppia in salsa di zafferano e vaniglia con cubetti di tonno grigliati e pepe rosa</i></b> (A,D,B) <i>Thunfischwürfel auf Linguine "nero" in Vanille-Safransauce mit gegrillten Marillen und rosa Pfefferbeeren</i>	<b>15,50</b>
<b><i>Panzerotti ripieni ai funghi porcini con rucola e bresaola</i></b> (A,B,D,E) <i>mit Steinpilzen gefüllte Teigtaschen in Rucolabutter, serviert mit Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken)</i>	<b>15,90</b>
<b><i>Ravioli ripieni al cerfoglio e ricotta con funghi cantarelli, cipolle novelle, pomodori e gamberetti</i></b> (A,G,D,B) <i>frische Pasta gefüllt mit Ricotta und Kerbel, serviert mit Eierschwammerln, Gamberetti, Jungzwiebeln, Kirschtomaten und Olivenöl</i>	<b>15,90</b>
<b><i>Gnocchi ripieni al tartufo con funghi cantarelli</i></b> (A,B,D,E,J) <i>gefüllte Trüffelgnocchi in brauner Butter mit gebratenen Eierschwammerln, Lardo vom Mangalitzaschwein und halbgetrockneten Kirschtomaten</i>	<b>16,90</b>

## Gluten-, Laktosefreies und Veganes Pastagericht

<b><i>Glutenfrei:</i></b> <b><i>Italian "Bowl"</i></b> (D,E,J) <i>CousCous mit Tomate-Mozzarella, Artischocken, gegrilltes Gemüse, Prosciutto, Rucola, Oliven und Balsamico-Haselnussdressing</i>	<b>14,90</b>
<b><i>Laktosefrei:</i></b> <b><i>Gnocchi di pistacchi con funghi cantarelli, ceci, cipolle novelle e pomodori</i></b> (A,G,J) <i>Pistazien-Kartoffelgnocchi mit gebratenen Eierschwammerln, Kichererbsen, Jungzwiebeln und Kirschtomaten</i>	<b>14,90</b>
<b><i>Vegane Pasta:</i></b> <b><i>Ravioli ripieni di purea di radice di prezzemolo, al burro salvia con funghi cantarelli, pinoli e chips di radice di prezzemolo</i></b> (A,J,I) <i>Ravioli mit Petersilienwurzelpüree gefüllt, in Salbeibutter, serviert mit Eierschwammerln, Pinienkernen und Petersilienwurzelchips</i>	<b>14,90</b>



## Pizze "classiche"

<b>Margherita</b> (A,D) Tomatensauce, Käse	9,50
<b>Napoletana</b> (A,D,H) Tomatensauce, Käse, Kapern, Sardellen	10,50
<b>Funghi</b> (A,D) Tomatensauce, Käse, Champignons,	10,90
<b>Cardinale</b> (A,D) Tomatensauce, Käse, Schinken	11,50
<b>Fiorentina</b> (A,D) Tomatensauce, Käse, Schinken, Spinat	11,90
<b>Salame</b> (A,D,K) Tomatensauce, Käse, Salami	11,90
<b>Della Casa</b> (A,D) Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignons	11,90
<b>Pomodoro e Basilico</b> (A,D) Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomatenstücke, Zwiebel, Knoblauch, <u>Chili</u> , Basilikum	12,90
<b>Tonno</b> (A,D,H) Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Oliven, Zwiebeln	12,90
<b>Cacciatora</b> (A,D) Tomatensauce, Käse, Schinken, Speck, Mais, <u>milde</u> Pfefferoni	12,90
<b>Diavolo</b> (A,D) Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignons, <u>milde</u> Pfefferoni	12,90
<b>Calzone</b> (A,D) Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignons, Knoblauch, Basilikum	12,90
<b>Leonardo</b> (A,D) Tomatensauce, Käse, Broccoli, Mais, Artischocken, Paprika, Champignons	12,90
<b>Quattro Stagioni</b> (A,D) 13,90 Tomatensauce, Käse, Schinken, Artischocken, Champignons	
<b>Capricciosa</b> (A,B,D,H) Tomatensauce, Käse, Schinken, Artischocken, Sardellen, Champignons, Ei	13,90
<b>Quattro Formaggi</b> (A,D) Tomatensauce, Käse, Mozzarella, Dolce Latte, Pecorino	13,90



## Pizze della casa I nostri pizzaioli consiglieri

<b>Amatriciana</b> (A,D,K) Tomatensauce, Käse, Mozzarella, frische Tomatenstücke, Salami, Speck, Mais, <u>milde</u> Pfefferoni, <u>Chili</u> .	13,90
<b>Pollo</b> (A,D,E) Tomatensauce, Käse, Hühnerbruststücke mit Rosmarin, Paprika, <u>Chili</u>	13,90
<b>Cipolle e Salami pikante</b> (A,D,K) Tomatensauce, Käse, Mozzarella, pikante Salami, <u>Chili</u> , Zwiebel, Jungzwiebel	13,90
<b>Da Capo</b> (A,D) Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Basilikum	14,90
<b>Garibaldi</b> (A,D,H) Tomatensauce, Käse, Speck, Thunfisch, <u>Chili</u> , Jungzwiebel, und sonnengetrocknete Tomaten	14,90
<b>Pizza "BBQ"</b> (A,D,E,K) feinstes Pulled Pork auf Barbeque-Mascarponecreme, rote Zwiebeln, Mozzarella, Rucola und frische Tomatenstücke	15,50
<b>Pizza con bresaola, rucola e parmigiano</b> (A,D) Tomatensauce, Mozzarella, Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken) Rucola und gehobelter Parmesan	15,50
<b>Salame tartufato</b> (A,D,K) Tomatensauce, getrüffelte Salami, frische Tomatenstücke, Büffelmozzarella, Rucola und Oliven	15,90
<b>Enrico</b> (A,D,H,E,K) Tomatensauce, Käse, Schrimps, <u>Chili</u> , Thunfisch, Oliven, Spinat	15,90
<b>Dello Chef</b> (A,D) Tomatensauce, Käse, Mozzarella, Gorgonzola, Parmaschinken, Mascarpone, Basilikum	15,90
<b>Marchese</b> (A,D) Tomatensauce, Käse, Parmaschinken <u>oder</u> auf Wunsch mit Bresaola (luftgetrocknetes Rinderschinken), Rucola, Büffelmozzarella und frische Tomatenstücke	15,90

## Pizze bianche

<b>Capri</b> (A,D,H) <u>ohne Tomatensauce</u> , Büffelmozzarella, frischer Basilikum, sonnengetrocknete Tomaten, frische Tomatenstücke und Rucola – <u>auf Wunsch mit Sardellen</u>	13,90
<b>Funghi cantarelli, lardo di mangalitza, pomodori e pesto al basilico</b> (A,E,D,I) Mozzarella, frische Eierschwammerl, Speck vom Mangalitzaschwein, Ofentomaten und Basilikumpesto	14,60

Bitte haben Sie Verständnis, dass es uns nicht immer möglich ist,  
die Pizzen und andere Speisen gleichzeitig zu servieren.



## Pasta „classiche“

Wählen Sie für Ihre Pasta folgende Zubereitungsarten aus:  
*Spaghetti (A), Penne (A), Gnocchi (A,B), Tagliatelle (A,B), Caserecce (A,B)*

<i>... con Aglio, Olio e Peperoncino (D)</i>	9,90
<i>mit Knoblauch, Olivenöl und frischem Chili - scharf</i>	
<i>... all' arrabbiata</i>	10,90
<i>mit frischem Chili und Tomatensugo - scharf</i>	
<i>... con Pomodoro e Basilico</i>	10,90
<i>mit Tomatensauce und frischem Basilikum</i>	
<i>... al Gorgonzola (D)</i>	11,90
<i>in Gorgonzolasauce</i>	
<i>... al Pesto e Mascarpone (D,J)</i>	12,50
<i>in Basilikumpesto und Mascarpone</i>	
<i>für unser Basilikumpesto verwenden wir Basilikum</i>	
<i>aus BIOlogischem Anbau</i>	
<i>... alla Bolognese (E)</i>	12,90
<i>mit Tomaten-Fleischsugo</i>	
<i>... alla Carbonara (B,D)</i>	12,90
<i>mit Speck, Jungzwiebeln, Obers und Ei</i>	
<i>Tris dello Chef (D,J)</i>	15,50
<i>Pastavariation nach Art des Chefs</i>	
<i>Lasagne della casa al forno (B,D,M,A)</i>	15,50
<i>nach Art des Hauses, im Ofen überbacken</i>	

## Risotti

<i>Risotto al gazpacho con gamberoni al lime (D,E)</i>	14,90
<i>Gegrillte Gambas in Limettenbutter auf einem pikant gewürzten</i>	
<i>Gazpacho-Risotto mit Paprika, Tomaten, Gurke und Basilikumkresse</i>	
<i>Risotto ai funghi cantarelli con calamari grigliati</i>	15,90
<i>e pomodori "San Marzano" (D,E,L)</i>	
<i>Eierschwammerl-Risotto garniert mit gegrillten Calamari und San Marzano-Tomaten</i>	
<i>Risotto morchelle ricotta e quaglia in manto di pancetta e salvia (D,E)</i>	16,50
<i>Wachtel supreme im Pancettaspeck-Mantel gebraten auf einem cremigen Morchelrisotto</i>	
<i>mit Ricotta und Salbei</i>	





## *Pesce fresco di stagione alla griglia (L)*

*Frische Meeresfische nach Angebot und Saison  
mit Meersalz und frischen Kräutern am Grill zubereitet,  
serviert mit Rosmarinkartoffeln und jungem toskanischen  
Olivenöl mit Knoblauch und Petersilie*

<i>Filetto di salmone</i>	<i>Lachsfilet</i>	<i>24,50</i>
<i>Orata</i>	<i>Goldbrasse im Ganzen oder filetiert</i>	<i>25,50</i>
<i>Branzino</i>	<i>Wolfsbarsch im Ganzen oder filetiert</i>	<i>25,50</i>
<i>Gamberoni</i>	<i>ausgelöste Steingarnelen</i>	<i>27,50</i>

## *Pesce e frutti di mare*

*Calamari alla griglia con peperoncini dolci,  
rucola e ciabatta al rosmarino (L,K,E,A)* *19,50*  
*Tintenfisch gegrillt mit frischen roten Pfefferoni und jungem Olivenöl,  
serviert auf Rucola, dazu lauwarmes Rosmarin-Ciabattabrot*

*Filetto di tonno con spinaci servito con crema di melanzane,  
gnocchi di pistacchi (A,D,H,I)* *26,50*  
*rosa gegrilltes Thunfischfilet auf pikantem Blattspinat ,Creme von  
weißer Melanzani und Pistazien-Kartoffelgnocchi*

*Filetti di salmerino con funghi cantarelli, crema di piselli  
e polenta croccante (D,H,L)* *26,50*  
*Saiblingsfilet auf der Haut gegrillt und Eierschwammerln  
auf Erbsen-Ricottacreme und knusprige Polentasticks*

*Filetto di rombo con burro di astice, pak choi grigliato  
e risotto allo zafferano e vaniglia (H,B,E,K)* *27,50*  
*Steinbuttfilet in pikanter Hummerbutter gebraten, serviert mit gegrilltem Pak Choi  
und cremigen Vanille-Safranrisotto*

*Filetti di pesce alla griglia „Bella Vista“ (H,D,G)* *26,50*  
*gegrillte Meeresfischfilets und ausgelöste Steingarnele,  
serviert mit Mascarpone-Blattspinat und Rosmarin-Kartoffeln*



## Carne

<b><i>Piccata di pollo alla milanese</i></b> (A,B,D) <i>Hühnerbrustschnitzel im Parmesan-Ei-Mantel, serviert auf Spaghetti in Tomatensauce</i>	16,90
<b><i>Tris di agnello servito con fagiolini, carciofi grigliati e purea di polenta al pomodoro</i></b> (D,E) <i>dreierlei vom Milchlamm: Kotelett, Lammfilet und Lammleber, serviert mit grünen Bohnen, gegrillten Artischocken und Tomaten-Polentapüree</i>	25,50
<b><i>Bistecca con pomodoro al forno, insalata di rucola, burro BBQ e crostini con verdure grigliati</i></b> (A,D,J) <i>rosa gebratenes Beiried mit Ofentomaten, BBQ-Kräuterbutter, Rucola-Parmesansalat und Crostini mit gegrilltem Gemüse</i>	25,50
<b><i>Costata di vitello servita con insalata di caesar albicocca, patate tartufate e salsa barbecue-aioli</i></b> (A,B,D,E,K) <i>Kalbskotelett "sous vide", serviert mit einem Marillen-Cesarsalat, getrüffelten Kartoffeln und Barbecue-Aiolisauce</i>	26,50
<b><i>Filetto di manzo con funghi morelle, spinaci e gnocchi tartufati</i></b> (A,B,D,E) <i>Rinderfilet ( Rohgewicht 180g ) vom Grill serviert mit Blattspinat, Morchel-Mascarponesauce und Trüffelgnocchi</i>	29,50

## Contorni

<b><i>Patate al rosmarino</i></b> <i>Rosmarinkartoffeln</i>	4,50
<b><i>Spinaci aglio e olio</i></b> (D) <i>frischer Blattspinat mit Knoblauch und Olivenöl</i>	4,50
<b><i>Insalata verde</i></b> <i>grüner Blattsalat</i>	4,50
<b><i>Insalata di Stagione</i></b> <i>bunt gemischter Salat</i>	5,90



## Dolce

<b><i>Gelato alla vaniglia con fragole fresche</i></b> (D) <i>Vanilleeis mit marinierten frischen Erdbeeren und Schlagobers</i>	7,90
<b><i>Tartufo "bellini" con purea di pesche bianche e purea di lamponi</i></b> (A,D,I,J,B) <i>Schokolade-Nougat-Eistrüffel mit weißem Pfirsichmark und Himbeerpüree</i>	7,90
<b><i>Tiramisu della casa</i></b> (A,B,D,J) <i>unser hausgemachter Dessertklassiker</i>	7,90
<b><i>Insalata di melone al lime e menta servita con sorbetto al mango e amarettini</i></b> (A,D,F) <i>bunter Melonensalat mit Limette und Minze mariniert dazu Mangosorbet und hausgemachte Amarettini</i>	7,90
<b><i>Gelato affogato al caffè con amaretto, panna montata e mikado al cioccolato</i></b> (D) <i>Eiskaffee "DA CAPO" lauwarmer doppelter Espresso mit etwas Amaretto, Vanilleeis, Schlagobers und Schokoladenmikado</i>	7,90
<b><i>Crema nera e bianca con insalata fragole e mango e croccante alla nocciola</i></b> (A,B,D,J) <i>dunkle und weiße Schokolademousse auf marinierten Erdbeer-Mangosalat und Haselnuss-Krokantblätter</i>	8,50

## Formaggi

<b><i>Selezione di formaggi con salsa di fichi alla senape mostarda</i></b> (D,A) <i>Gemischter Käseteller mit Feigensenf</i>	12,00
--	-------



### Birra alla spina

<i>Zipfer Urtyp Pils vom Fass (A)</i>	<i>0,3 l</i>	<i>4,20</i>
<i>Zipfer Urtyp Pils vom Fass (A)</i>	<i>0,5 l</i>	<i>5,60</i>
<i>Wiener Zwickel 1516 vom Fass (A)</i>	<i>0,3 l</i>	<i>4,20</i>
<i>Wiener Zwickel 1516 vom Fass (A)</i>	<i>0,5 l</i>	<i>5,60</i>
<i>Ungefiltertes, naturtrübes Bier</i>		
<i>Brewing Company 1516 I, Schwarzenbergstrasse 2</i>		
<i>Birra Moretti vom Fass (A)</i>	<i>0,4 l</i>	<i>5,20</i>
<i>Italienische Bierspezialität - helles Lager</i>		

### Birra alla bottiglia

<i>Alkoholfreies Bier "Gösser Naturgold" (A)</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,60</i>
<i>Weizenbier "Edelweiß" (A)</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,90</i>

### Vino bianco e rosso alla spina

<i>Weißwein vom Fass (M)</i>	<i>1/8 l</i>	<i>3,20</i>
<i>Grüner Veltliner – Kreuzgang – Kamptal/ NÖ</i>		
<i>Rotwein vom Fass (M)</i>	<i>1/8 l</i>	<i>3,20</i>
<i>Zweigelt – Rotkugel - Mittelburgenland</i>		
<i>Weißwein gespritzt (M)</i>	<i>¼ l</i>	<i>3,90</i>
<i>Rotwein gespritzt (M)</i>	<i>¼ l</i>	<i>3,90</i>

### Acqua minerale in bottiglia

<i>San Pellegrino Acqua panna – „still“</i>	<i>0,75 l</i>	<i>6,60</i>
<i>San Pellegrino „frizzante“ - „prickelnd“</i>	<i>0,75 l</i>	<i>6,90</i>
<i>Römerquelle „prickelnd“</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,60</i>
<i>Römerquelle „prickelnd“</i>	<i>0,75 l</i>	<i>6,60</i>
<i>Römerquelle „still“</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,60</i>
<i>Römerquelle „still“</i>	<i>0,75 l</i>	<i>6,60</i>

#### *Allergieinformation*

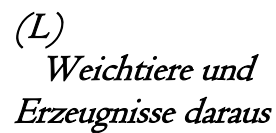
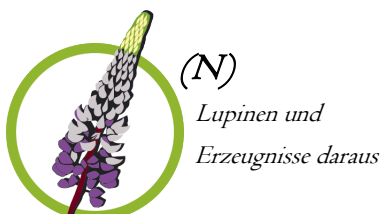
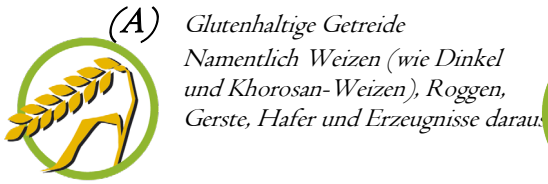
*Wein (auch ungeschwefelt) und Bier enthalten Sulfite, andere alkoholische Getränke, namentlich Spirituosen und Mischgetränke können Spuren von Sulfiten enthalten. Bier und Whiskeys enthalten Gluten. Limonaden können Aspartam bzw. Aspartam: Acesulfamsalz enthalten. Kaffee mit Milch (zB Cappuccino, Café Latte) enthält Laktose. Amaretto (bzw. Mischgetränke damit) enthält Schalenfrüchte*



## Analcolici (Alkoholfreie Getränke)

<i>Grander-Sodawasser *</i>		0,25 l	2,10
<i>Grander-Soda Zitrone *</i>		0,25 l	2,30
<i>Grander-Soda Darbo Holunder *0,25 l</i>		2,80	
<i>Grander-Soda Darbo Himbeer *</i>		0,25 l	2,80
<i>Grander-Wasser Zitrone *</i>		0,25 l	1,80
<i>Grander-Wasser Darbo Holunder *</i>		0,25 l	2,50
<i>Grander-Wasser Darbo Himbeer *</i>		0,25 l	2,50
<i>Coca Cola classic</i>		0,25 l	3,30
<i>Almdudler</i>		0,25 l	3,30
<i>Coca Cola zero</i>	<i>Flasche</i>	0,33 l	3,50
<i>San Pellegrino Aranciata</i>	<i>Flasche</i>	0,20 l	3,50
<i>Schweppes Bitter Lemon</i>	<i>Flasche</i>	0,20 l	3,20
<i>Henry Tonic Water</i>	<i>Flasche</i>	0,20 l	3,90
<i>Eistee Pfirsich (Fuze tea)</i>		0,25 l	3,30
<i>Apfelsaft - Pago</i>		0,25 l	3,50
<i>Apfelsaft gespritzt mit Grander-Soda</i>		0,25 l	3,00
<i>Apfelsaft gespritzt mit Grander-Soda</i>		0,50 l	6,00
<i>Orangensaft – Juice Bar Rauch</i>		0,25 l	3,80
<i>Orangensaft gespritzt mit Grander-Soda</i>		0,25 l	3,10
<i>Orangensaft gespritzt mit Grander-Soda</i>		0,50 l	6,20
<u><i>Bio-Most-Saftwelt „Mohr &amp; Sederl“ – Schneebergland, Nö</i></u>			
<i>Bio-Apfelsaft naturtrüb</i>	<i>Flasche</i>	0,25 l	4,30
<i>Bio-Birnensaft naturtrüb</i>	<i>Flasche</i>	0,25 l	4,30
<u><i>Fruchtkultur „Preiss“- Traisental/Wachau Nö</i></u>			
<i>Bio-Marillenektar Alte Sorte</i>	<i>Flasche</i>	0,25 l	4,50

\* Jugendgetränke





# DA CAPO

R I S T O R A N T E  
P I Z Z E R I A