

# Specialità al tartufo

Trüffel Spezialitäten

Truffle specialties

**ZUPPA DI ZUCCA / SEMI DI ZUCCA / OLIO DI SEMI DI ZUCCA**

Kürbissuppe / Kürbiskerne / Kürbiskernöl

Pumpkin soup / pumpkin seeds / pumpkin seed oil

€ 7,90

\*\*\*

**CARPACCIO DI TONNO / TARTUFO BIANCO**

Thunfischcarpaccio / Weißer Trüffel

Tuna carpaccio / white truffle

€ 29,90

\*\*\*

**LOMBATA DI MANZO ALLA GRIGLIA / PUREA ZUCCA-PATATE /**

**SALSA AL TARTUFO / TARTUFO BIANCO**

Gegrilltes Beiried / Kürbis-Erdäpfelpüree / getrüffelter Jus / weißer Trüffel

Grilled sirloin steak / potato-pumpkin mash / truffled jus / white truffle

€ 43,90

\*\*\*

**RAVIOLI ALLA ZUCCA / FORMAGGIO AL TARTUFO / PROSCIUTTO CRUDO**

Kürbisravioli / getrüffelter Käse / Prosciutto

Pumpkin ravioli / truffled cheese / raw ham

€ 25,50

\*\*\*

**BISTECCA DI TONNO ALLA GRIGLIA /**

**TAGLIOLINI AL TARTUFO / TARTUFO BIANCO**

Gegrilltes Thunfischsteak / getrüffelte Bandnudeln / weißer Trüffel

Grilled tuna steak / truffled Tagliolini / white truffle

€ 39,50

\*\*\*

**BROWNIES AL CARMELLO SALATO /**

**GELATO AL CARMELLO / PANNA / CROCCANTE**

Salzkaramell-Brownies / Karamelleis / Schlagobers / Krokant

Salt toffee brownies / toffee ice cream / whipped cream / brittle

€ 9,90

**SU RICHIESTA, SIAMO LIETI DI OFFRIRE UN "SUPPLEMENTO TARTUFO"**

Auf Wunsch offeriert unser Servicepersonal auch ein „Trüffel – Supplement“

On request you may have a "truffle-supplement"

**pro Gramm € 14,50**

## ANTIPASTI

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

## ZUPPE

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

## INSALATA

<b>INSALATA MISTA / STRACCETTI DI POLLO / UOVO SODO / CONDIMENTO</b>	<b>€ 18,50</b>
Gemischter Salat / Hühnerfleischstreifen / gekochtes Ei / hausgemachtes Dressing Mixed salad / chicken stripes / boiled egg / homemade dressing	
<b>INSALATA AVOCADO-MANGO / GAMBERETTI ALLA GRIGLIA</b>	<b>€ 19,90</b>
Avocado-Mangosalat / gegrillte Garnelen Avocado-mango salad / grilled prawns	
<b>CALAMARI ALLA GRIGLIA / INSALATA DI RUCOLA / POMODORINI</b>	<b>€ 18,90</b>
Gegrillte Calamari / Rucolasalat / Kirschtomaten Grilled calamari / rocket salad / cherry tomatoes	

## PASTA FATTA IN CASA

<b>TAGLIATELLE AL RAGÙ (DI VITELLO)</b> Bandnudeln / Kalbfleisch-Bolognese Tagliatelle / Veal-Sauce Bolognese	€ 17,90
<b>TAGLIATELLE / FRUTTI DI MARE</b> Tagliatelle / Meeresfrüchte Tagliatelle / seafood	€ 19,90
 <b>TAGLIATELLE / FUNGHI / FORMAGGIO DI MONTAGNA BIOLOGICO RIBELLEN</b> Tagliatelle / Champignons / Rebellen Bio Bergkäse Tagliatelle / Mushrooms / Rebels Organic Mountain Cheese	€ 17,90
<b>RAVIOLI FARCITI / SEDANO RAPA / CREMA DI TALEGGIO</b> Gefüllte Ravioli / Zeller / Taleggiocrème Filled ravioli / knob celery / taleggio cheese cream	€ 18,90
<b>GNOCCHI FARCITI AL PECORINO GRATINATI / SALSA CREMOSA</b> Überbackene Gnocchi / Schafkäsefüllung / crèmige Sauce Gratinated gnocchi filled with goat cheese / creamy sauce	€ 18,50
<b>ORECCHIETTE / GAMBERETTI / SALSA ALL'ASTICE</b> Orecchiette / Garnelen / Hummersauce Orecchiette / prawns / lobster sauce	€ 22,50
<b>ORECCHIETTE / STRACCETTI DI FILETTO DI MANZO / SPINACI / PEPRONE ROSSO / PANNA</b> Orecchiette / Rindsfiletstreifen / Spinat / roter Paprika / Schlagobers Orecchiette / beef fillet stripes / spinach / red bell pepper / cream	€ 19,50
<b>ORECCHIETTE / POMODORINI / BURRATA</b> Orecchiette / Cherrytomaten / Burrata Orecchiette / cherry tomatoes / burrata	€ 17,50
<b>RISOTTO / SALMONE / LIMONE / CREMA DI ZUCCHINE</b> Risotto / Lachs / Zitrone / Zucchini crème Risotto / salmon / lemon / zucchini cream	€ 19,50
<b>RISOTTO / POLLO / FUNGHI CARDONCELLI / SCAMORZA ALLA GRIGLIA</b> Risotto / Hühnerfleisch / Kräuterseitlinge / gegrillter Scamorza Käse Risotto / chicken / king oyster / grilled scamorza cheese	€ 18,90
<b>RISOTTO / ZUCCHINE / POMODORI / MOZZARELLINE FRITTE</b> Risotto / Zucchini / Tomaten / Babymozzarella gebacken Risotto / zucchini / tomatoes / fried baby mozzarella	€ 17,90

### 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

<b>SCALOPPINA DI VITELLO AL LIMONE / TAGLIATELLE AL BURRO</b>	<b>€ 24,90</b>
Kalbsschnitzel / Zitronensauce / Butter-Bandnudeln Veal escalope / lemon sauce / buttered Tagliatelle	
<b>FILETTO DI MANZO / PATATE AL ROSMARINO / SALSA ALLE ERBE</b>	<b>€ 35,90</b>
Rindsfilet / Rosmarinerdäpfel / Kräuterjus Beef fillet / rosemary potatoes / herbs jus	
<b>BISTECCA RIBEYE / POLENTA / CARCIOFI / SALSA AI PORCINI</b>	<b>€ 35,90</b>
Ribeye Steak / Polentataaler / Artischocken / Steinpilzsauce Ribeye steak / polenta / artichokes / yellow boletus sauce	

## PESCE

<b>COZZE ALLA MARINARA / PANE / AGLIO</b>	<b>€ 18,50</b>
Cozze Marinara / Brot / Knoblauch Mussels Marinara style / bread / garlic	
<b>MISTO DI PESCE PER DUE / CONTORNO A SCELTA</b>	<b>€ 29,50</b>
Gemischter Fischteller für 2 Personen / Beilage nach Wahl Mixed fish plate for two person / side dish at your choice	A PERSONA pro Person per person
<b>FILETTO DI SALMONE / SPINACI / SPIEDINI DI PATATE</b>	<b>€ 24,90</b>
Lachsfilet / Spinat / Erdäpfelspiesschen Salmon fillet / spinach / potato skewer	
<b>POLPO ALLA GRIGLIA / PATATE TOSCANE / SALSA ALL'ASTICE</b>	<b>€ 28,90</b>
Gegrillter Oktopus / toskanische Erdäpfel / Hummersauce Grilled octopus / Tuscan potatoes / lobster sauce	

## PESCE INTERO

<b>ORATA ALLA GRIGLIA / PATATE AL ROSMARINO</b>	<b>€ 27,90</b>
Gegrillte Goldbrasse / Rosmarinerdäpfel Grilled sea bream / rosemary potatoes	
<b>BRANZINO PER DUE ALLA GRIGLIA CON CONDIMENTO A SCELTA</b>	<b>PREZZO A PERSONA € 37,90</b>
Wolfsbarsch für zwei Personen vom Grill mit Beilage nach Wahl Grilled sea bass for two persons with one side dish at your choice	pro Person

## DOLCI

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

## FORMAGGI

<b>VARIAZIONE DI FORMAGGI TOSCANI</b> 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 <sup>0</sup> Venezia Giulia Alturis	1/8 l	€ 6,80
2023	IGP SAUVIGNON <sup>0</sup> Venezia Giulia Alturis	1/8 l	€ 6,80
2023	DOC PINOT GRIGIO <sup>0</sup> Friuli Grave Salatin	1/8 l	€ 6,50
2023	BLÜTEN MUSKATELLER <sup>0</sup> Gelber Muskateller, Weingut Ott, Traisental	1/8 l	€ 6,90
2023	D.A.C. GRÜNER VELTLINER <sup>0</sup> 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 <sup>0</sup> Castello di Camigliano, Montalcino	1/8 l	€ 9,80
2022	D.O.C. BARBERA D'ALBA "FABIO OBERTO" <sup>0</sup> La Morra, Piemont	1/8 l	€ 5,80
2021	D.O.C.G. CHIANTI CLASSICO <sup>0</sup> Rocca delle Macie, Toscana	1/8 l	€ 4,90
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