



Herzlich Willkommen!

Bambini! Belle Ragazze, bravi Ragazzi und bunte Pappagalli!
Im Herzen wie in der Karte stehen wir für
Sole e Sale, Pizza e Pasta, Limonata e Veni, Vidi, Vino.
Dolce Vita auf deinem Tisch.

Mangiamo!

Mettete un like,
grazie!



ANTIPASTI

| | |
|---|----------------|
| LA PAPPA AL TOMATO | 5,60 vv |
| Cremige Tomatensuppe, Basilikum | |
| MINISTRONE | 6,20 vv |
| Gemüse, Tomaten, Kräuter, Penne | |
| CAPRESE SOLE | 11,00 v |
| Mozzarella di Bufala, geschmorte Tomaten, Pesto, Olivenöl, Balsamicocreme, Basilikum, Pinien | |
| CREMIGE POLENTA | 8,50 |
| Vom Marzano Mais, Mailänder Salami, Rosmarin, Olivenöl | |
| CARPACCIO DI MANZO | 12,50 |
| Rinderfilet hauchdünn, Grana Padano, Rucola, Olivenöl, Babytomaten | |
| VITELLO TONNATO | 13,00 |
| Österreichischer Kalbsrücken rosa gebraten, Thunfischsauce, Petersilie, Kapern, Rucola, Zitrone, Olivenöl | |

INSALATE

Unsere Empfehlung dazu:
ARANCINO COME CONTORNO *

| | |
|--|-----------------|
| CEASARS | 8,00 vv |
| Eisbergsalat, sämiges Kichererbsen-/Sesamdressing, knusprige Focciawürfel | |
| TOSCANA | 9,00 v |
| Tomaten, Mozzarella di Bufala, knusprige Focciawürfel, Blattsalat, Antipasti Gemüse, Oliven, Balsamicodressing | |
| SICILIA | 11,00 vv |
| Blattsalat, Avocados, Kichererbsen, Limettendressing | |
| LIDO DI JESOLO | 12,00 |
| Blattsalat, Garnelen, Oktopus, Limetten-/Knoblauchdressing, roter Paprika | |

v vegetarisch vv vegan

PASTA DEL SOLE

| | |
|--|-----------------|
| SPAGHETTI AGLIO OLIO | 8,00 vv |
| Knoblauch, Olivenöl, Petersilie (+ Piri Piri 1,50) | |
| GNOCCHI AL GORGONZOLA | 12,00 v |
| Gorgonzola Sauce, knuspriger Rucola | |
| PASTA ASCIUTTA | 12,00 |
| Spaghetti, Rindfleischragout, Tomatensauce, Grana Padano | |
| STROZZAPRETI PUTTANESCA | 11,00 |
| Kapern, Oliven, Sardellen, Chili, Tomaten | |
| PENNE GENOVESE | 10,00 v |
| Basilikumpesto, Pinienkerne, Grana Padano | |
| SPAGHETTI ALLA CARBONARA | 11,00 |
| Speck, Rahm, Eigelb, Pecorino | |
| PENNE ALL' ARRABBIATA | 10,00 vv |
| Tomaten, Chili, Knoblauch, Petersilie | |
| LASAGNE AL FORNO | 11,00 |
| Rindfleischragout, Fior di Latte, Tomatensauce, Grana Padano | |
| SPAGHETTI ROSSO DI SERA | 12,00 v |
| Rote Rübe, Babypinatspinat, Ziegenfrischkäse | |
| STROZZAPRETI DEL SOLE | 12,00 vv |
| Antipasti Gemüse, Tomaten, Basilikum | |
| STROZZAPRETI MONZA | 12,00 |
| Salsiccia, Zucchini, Fior di Latte | |
| STROZZAPRETI ALLA SICILIANA | 12,00 |
| Garnelen, Tomatensauce, Limette, Knoblauch | |
| RAVIOLI DELLA NONNA | 12,00 v |
| Ricotta, Spinat, Salbei Butter, Grana Padano | |
| RISOTTO PORCINI | 13,80 |
| Steinpilze, Rosmarin, Mascarpone | |

ARANCINI

gefüllte und gebackene Risottoreis-Kugeln à la Siciliana

| | |
|---|---------------------|
| AFFUMICATI | 8,00 v |
| Gefüllt mit Scamorza (geräucherter Mozzarella di Bufala), Pesto Dip, 3 Stück | |
| MONZA | 8,00 |
| Gefüllt mit Salsiccia piccante, Pesto Dip, 3 Stück | |
| „TERZETTO“ | 8,00 |
| Flotter Dreier, 2+1 Stück gemischt nach Wahl | |
| ARANCINO COME CONTORNO* | 1 Stück 3,00 |
| Als perfekte Beilage zu bestimmten Speisen servieren wir die Arancini gerne auch stückweise | |

CONTORNI

| | |
|--|----------------|
| INSALATA RUCOLA Balsamicodressing | 4,00 vv |
| INSALATA TOMATO Balsamicodressing..... | 4,00 vv |
| INSALATA MISTA Balsamicodressing..... | 4,00 vv |
| HAUSBROT DEL SOLE | 1,80 vv |
| PIZZA STANGERLO | 4,00 vv |
| Wahlweise mit ROSMARINÖL KNOBLAUCHÖL CHILIÖL | |
| OLIVE VERDI GIGANTE | 3,50 vv |
| Grüne Riesen Oliven | |

DOLCE

| | |
|--|---------------|
| TIRAMISU | 5,00 v |
| „Röstraum BLUE“ Espresso getunkte Biskotten & feine Mascarpone Creme | |
| TORTA CIOCCOLATINA | 5,00 v |
| Cremige Schokoladentorte, Amaretto Mascarponecreme | |
| PANNA COTTA | 5,00 v |
| Erdbeeren | |

continua così -->

PIZZA

Unser Sauerteig wird aus Manitoba Mehl gemacht und darf mindestens 48 Stunden rasten. Wir verwenden für unsere Toppings Fior di Latte aus Kampanien, feinstes italienisches Olivenöl. Und Sauce nach Mamas Rezept aus sonnengereiften San Marzano Tomaten.

Stile romana, 330°C, Steinbodenofen von Castelli Forni

CLASSICA ROSSA

MARINARA **8,00 v v**

Oliven, Knoblauch, frischer Oregano (ohne Käse)

GENOVESE **12,00 v**

Mozzarella di Bufala, Pesto Genovese, Tomaten

AI FUNGHI **12,00 v**

Fior di Latte, frische Champignons, Jungzwiebel, Petersilie, Knoblauch

BOLOGNESE **11,00**

Rindfleischragout, Fior di Latte, Grana Padano, Basilikum

AL CAPONE **11,00**

Salami, Schinken, Fior di Latte, Champignons, Zwiebel

DIAVOLA **12,00**

Salsiccia piccante, Fior di Latte, Jalapenos

PROVINCIALE..... **11,00**

Speck, Fior di Latte, Zuckermais, Pfefferoni

AL TONNO **11,00**

Thunfisch, Fior di Latte, Zwiebel, Petersilie

SPECIALE ROSSA

BURRATA E FICHI **13,00 v**

Feigen, Feigensenf, Pinienkerne, Burrata

PARMIGIANA **11,00 v**

Gebackene Melanzani, Fior di Latte, San Marzano, gehobelter Grana Padano

VESUVIO **11,00**

San Marzano, Fior di Latte, Artischocken, Sardellen, Kapern, Oliven, Rosmarin

MANZO CRUDO..... **13,00**

Rindercarpaccio, Fior di Latte, Rucola, Grana Padano

Gerne sind die Pizzen auch glutenfrei* oder mit Vollkornmehl zu bestellen.

ALLERGENE

Aufgrund der Zubereitung aller Speisen in einer Küche können auch glutenfreie* Teige Spuren von anderen Mehlen enthalten und sind daher für Allergiker nicht empfohlen.

Weiters informieren wir dich gerne über allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränken; mindestens ein geschulter Mitarbeiter ist immer vor Ort und erklärt dir gerne unsere gekennzeichnete Speisekarte. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt gemäß den gesetzlichen Vorschriften der LMIV. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte und Getränke können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Alle Preise verstehen sich in € inkl. aller gesetzlicher Abgaben. **v** vegetarisch **vv** vegan

CLASSICA BIANCA (ohne Tomatensauce!)

QUATTRO FORMAGGI **12,00 v**

Taleggio, Gorgonzola, Schafskäse, Fior di Latte

SPECIALE BIANCA (ohne Tomatensauce!)

SCAMORZA **12,00 v**

Hokkaidocreame, geräucherter Mozzarella, Blaue Grappa Trauben (Alkohol!)

CAPRA **12,00 v**

Sauerrahm, Schafskäse, Spinatsalat, Granatapfel

BABA GANOUSH **12,00 v**

Violette Erdäpfelcreme, Fior di Latte, Melanzanimousse, Macadamia

BRESAOLA..... **13,00**

Getr. Rinderschinken, Ricotta, Fior di Latte, Senfkaviar, Balsamico Brombeeren, Cashew

TALEGGIO **12,00 v**

Taleggio, Trüffelhonig, Dattelsalat, Granatapfel

LAGO DI GARDA **12,00 v**

Avocado, Fior di Latte, Chili Himbeeren, Limetten Aioli

SOLE **12,00 v**

Antipastigemüse al Forno, Fior di Latte, Oliven, Knoblauch, Kräuter

DEL PESCATORE **13,00**

Rote Paprikacreme, Fior di Latte, Garnelen, Oktopus, Limette, Knoblauch

Lust auf scharf? Frisch gehacktes Chili Piri Piri mit Olivenöl **+ 1,50**

Veganer Käse auf deine Pizza? Gerne! **Gratuito**

Solo per BAMBINI unter 140 cm

Pizza SchnitteTrinkgeldo

Tomaten, Mozzarella, 1 Auflage nach Wahl

Penne TomatoTrinkgeldo

Tomatensauce, Basilikum, Olivenöl

Pasta BambiniTrinkgeldo

Welche Sorte? Du darfst entscheiden!

BEVANDE

APERITIVI

Limoncetta Organic Bitter **6,90**

Organic Orange Spritz **6,40**

Zitronenmelisse-Ingwer Spritz **5,60**

Lucano Wermut Tonic **7,20**

Martini Fiero Tonic **7,40**

Campari Spritz **5,40**

Campari Soda **5,40**

Campari Orange **5,40**

Lillet Spritz **5,70**

Aperol Spritz **4,90**

Aperol Prosecco **5,20**

Hugo **5,30**

Prosecco 0,1 l **4,00**

Weißer Spritzer 0,25 l **3,30**

San Bitter Alkoholfrei 0,1 l **2,90**

COCKTAILS

Espresso Martini **8,20**

Nemiroff, Lucano Cordial Caffee, Röstraum Espresso

Negroni Celentano **8,20**

Bacardi, Lillet, Campari

Viva Lady Lucano **7,20**

Amaro Lucano Anniversario

Espresso Fragole **7,20**

Lucano Cordial Caffeeé, Erdbeeren,Tonic

Sandale Scandale **8,20**

Sambuca, Limoncetta, Black-Orange

Gin & Tonic **10,20**

Malfy Gin, Organics Tonic

Negroni Senzo (Alkoholfrei) **8,20**

Martini Vibrante, Martini Floreale, Organics Tonic

DIGESTIVI 2cl

Frangelico **4,60**

Averna con limone **3,90**

Amaretto **3,40**

Ramazotti **3,40**

Limoncetta di Sorrento **4,60**

Lucano Cordial Caffè **3,90**

Grappa Luigi Francoli Nebbiolo **4,10**

BIRRA ALLA SPINA 0,2 l 0,4 l

Moretti L'Autentica **2,60** **4,20**

Schleppe no.1 Pale Ale **2,60** **4,20**

Villacher Märzen **2,40** **3,90**

Villacher Radler **2,40** **3,90**

Schladminger Bio Zwickl **2,40** **3,90**

BIRRA IN BOTTIGLIA

Ichnusa Sardinian Lager, non filtrate 0,33l **3,50**

Gusswerk glutenfrei Lager 0,33l **3,90**

Gusswerk bio, alkoholfrei 0,5l **4,20**

VINO DELLA CASA Karaffe 0,25 l / 0,5 l

Bianco **4,80 / 9,00**

Rosso **4,80 / 9,00**

VINO ROSÉ 0,125 l / 0,75 l

Chiaretto Bardolino DOC **4,00 / 19,80**

VINO BIANCO IN BOTTIGLIA 0,75 l

Vermentino „Melacce“ Montecucco DOC **28,80**

Soave Cantina Custoza Val Dei Molini Soave DOC **18,60**

La Segreta il Bianco DOC, Sicilia **23,80**

Pinot Grigio Lavis DOC, Trentino **21,80**

VINO ROSSO IN BOTTIGLIA 0,75 l

Primitivo IGT Salento “Santo Stefano”, Puglia **20,00**

Chianti Monte Guelfo Chianti DOCG, Toskana **39,50**

NON ALCOLICO

Römerquelle FI 0,25 l / 0,75 l **2,60/5,20**

Mineralwasser still/prickelnd

Coca Cola FI 0,33 l **3,40**

Classic/Light/Zero

San Pellegrino FI 0,2 l **4,60**

Limonata/Arancia Rossa/Arancia

F. J. Rauch Fruchtsaft FI 0,2 l **3,60**

Apfel/Orange/Birne

Rauch gespritzt 0,3 l / 0,5 l **3,90/4,20**

Soda Frucht * 0,25 l / 0,5 l **1,80/3,60**

Zitrone/Himbeer/Holunder

Red Bull Dose 0,25 l **4,30**

Classic/Sugarfree

Organics FI. 0,25 l **5,20**

Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemonade, Black Orange

CAFFÈ

Die Sorte BLUE aus unserer hauseigenen Rösterei RÖSTRAUM

90% Arabica, 10% Robusta. Tipicamente italiano!

Espresso/Doppio **2,50/4,30**

Espresso/Doppio Macchiato **2,70/4,50**

Cappuccino/con panna **3,50/3,90**

Latte Macchiato **4,30**

Corretto Espresso con Grappa 2cl **5,50**

Gerne zur Wahl:

Vollmilch/Soyadrink/Hafermilch/Laktosefrei

TEE Kanne **4,10**

Earl Grey, China Sencha, Kräutergarten, Beergarten

* Jugendgetränk

continua cosi -->