

ZUPPE

Zuppa di Pomodoro	6,00€
Tomatensuppe mit Basilikum und Extra Vergine Olivenöl	

ANTIPASTI MEDITERRANEI

Beef Tartare A, C gehacktes Rinderfilet mit Eigelb und Brot	16,00 €
Rindercarpaccio A, G mit Rucola, Parmesan und eingelegten Tomaten, Brot	15,00 €
Insalata Burrata A mit Tomaten und Pesto, Brot	10,00 €
Calamari e gamberi fritti A, B, C, G, R mit Sauce Tartare	15,00 €
Antipasto misto A, G, H Italienischer Vorspeisenteller, Brot	16,00 €

INSALATE

Insalata verde	5,00 €
Grüne Blattsalate	
Insalata mista G, M	6,00 €
Salatvariation nach Saison	
Insalata Rucola e Parmesan G	9,00 €
Rucola, Parmesan und Kirschtomaten	
Insalata di Spinaci G	10,00 €
Babyspinat mit Bü ^o elmozzarella, Kirschtomaten und Süßkarto ^o elchips mit Olivenöl-Balsamicodressing	

PRIMI PIATTI

Mittwoch-Donnerstag: 11.00-14.00 &
17.00-21.00

Freitag, Samstag & Sonntag durchgehend

Lasagne A, G, L	13,00 €
Spaghetti Carbonara A, G Guanciale, frischer Pfeffer, Ei, Parmesan	15,00 €
Spaghetti alle Vongole D, O, R Venusmuscheln in Knoblauch-Weißweinsauce	17,00 €
Tagliatelle Tartufo G Parmesancremesauce, schwarze Trüffel	19,00 €
Tagliatelle Alfredo G Hühnerfilet, Champignons, Sahne	16,00 €
Salmone D, G Gnocchi mit Lachs in Sahne-Brokkolisauce	16,00 €

SECONDI PIATTI

Oktopus vom Grill A, D mit Gemüse nach Saison und Rosmarinbrot	20,00 €
Calamari alla griglia mit Gemüse nach Saison und Rosmarinbrot	19,00 €

DOLCI

Tiramisu A, C, G	7,00 €
Panna Cotta A, C, G	6,00 €
Schoko-Soufflé A, G, C mit Crumble und Eis serviert	10,00 €

PIZZE CLASSICHE ROSSE

Klassische Pizzen mit Tomatensauce

Marinara A Pomodoro, Oregano, Knoblauch, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl	10,00€
Margherita A, G Pomodoro, Fior di Latte, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl	12,00€
Formaggio affumicato A, Pomodoro, Fior di Latte, geräucherter Ziegenkäse (Thanei, Stmk), Basilikum, Extra Vergine Olivenöl	14,00 €
Bufala A, G Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl	14,00 €
Rucola A, G Pomodoro, Fior di Latte, Kirschtomaten, Rucola, Parmesan, Extra Vergine Olivenöl	14,00 €
Fresca A, G Pomodoro, Kirschtomaten, Rucola Burratina, Parmesan, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl	15,00 €
Siciliana A, G Pomodoro, Fior di Latte, Oliven, Kapern, Thunfisch, Kirschtomaten, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl	15,00 €
Salmone A, D, G Pomodoro, Fior di Latte, Lachs, Babyspinat, Knoblauch, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl	16,00 €
Tonno A, D, G Pomodoro, Fior di Latte, Thunfisch, Kapern, karamalisierte Zwiebeln, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl	14,00 €
Frutti di mare A, Pomodoro, Fior di Latte, Miesmuscheln, Calamari, Garnelen, Knoblauch, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl	16,00 €
Ripiena A, G (zugeklappt), Pomodoro, Fior di Latte, Ricotta, Beinschinken (Edelhof, Stmk), Basilikum, Extra Vergine Olivenöl	15,00 €
Capricciosa A, G Pomodoro, Fior di Latte, Beinschinken (Edelhof, Stmk), Artischocken, Oliven, Champignons, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl	16,00 €

Prosciutto cotto	14,00 €
Pomodoro, Fior di Latte, Beinschinken (Edelhof, Stmk), Basilikum, Extra Vergine Olivenöl	
Prosciutto A, G	16,00 €
Pomodoro, Fior di Latte, Prosciutto di San Daniele, Rucola, Parmesan, Extra Vergine Olivenöl	
Salame piccante A, G	15,00 €
Pomodoro, Fior di Latte, Salame piccante (Sarmani, Italien), Rucola, Parmesan, Extra Vergine Olivenöl	
Salame A, G	15,00 €
Pomodoro, Fior di Latte, Kärntner Bergsalami (Frierss, Ktn), Basilikum, Extra Vergine Olivenöl	
Napoli A, G	15,00 €
Pomodoro, Fior di Latte, Sardellen, Kapern, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl	
Verdure A, G	14,00 €
Pomodoro, Fior di Latte, Grillgemüse, Extra Vergine Olivenöl	

PIZZE BIANCHE

Pizzen ohne Tomatensauce

Mirano A, G, H	Fior di Latte, Kirschtomaten, Rucola, Walnüsse, Balsamico, Extra Vergine Olivenöl	15,00 €
Quattro formaggi A, G	Fior di Latte, Schafskäse, Dolce Latte, geräucherter Ziegenkäse, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl	15,00 €
Carbonara A, G	Fior di Latte, Guanciale, Parmesan, Eigelb, Pfeffer	15,00 €
O Sole mio A, D, G	Fior di Latte, Sardellen, Kirschtomaten, Oliven, Oregano, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl	14,00 €
Principessa A, G	Fior di Latte, gebratener Beinschinken (Edelhof, Stmk), Salbei-Pesto, Zwiebelchips, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl	15,00 €
La dolce vita A, G	Fior di Latte, geräucherte Karto ^o elcreme, knuspriger Brie, Trü ^o elöl, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl	15,00 €

EXTRA

Pizzabrot ^{A, G}

Rosmarin, Knoblauch, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl 6,00 €

Glutenfreie Pizza +5,00 €

Verpackung (Pizzakarton) 0,60 €

ADDITIVI

Parmesan ^G 2,00 €

Dolce Latte, Fior di Latte, Ricotta, Schafskäse, Ziegenkäse, knuspriger Brie ^G 3,00 €

Mozzarella di Bufala 5,00 €

Burratina ^G 5,00 €

Prosciutto cotto, Salami ^G, Salame piccante 4,00 €

Prosciutto, Guanciale 4,00 €

Thunfisch, Sardellen ^D 2,00 €

Artischocken, Champignons, Kapern, Kirschtomaten, Rucola, Spinat, Mais, Zwiebeln, Walnüsse ^H, Zwiebeln, Zwiebelchips 2,00 €

Mediterranes Grillgemüse 4,00 €

Basilikum, Knoblauch, Rosmarin, Oregano 1,00 €

Tomatensauce 1,00 €

Salbeipesto ^{G, H} 2,00 €

BEVANDE NON ALCOLICHE

Fruchtsäfte	3,30 €
Marille	
Johannisbeere	
Apfel Orange	
Softdrinks Cola,	3,30 €
Cola Zero Eistee	
Pfirsich	
Orangenlimonade	
Kräuterlimonade	
+ Soda auf 0,3	3,60 €
+ Soda auf 0,5	4,30 €
+ Leitungswasser auf 0,3	3,10 €
+ Leitungswasser auf 0,5	3,70 €
Makava	4,10 €
Soda 0,3	1,90 €
Soda 0,5	2,60 €
Leitungswasser	0,90 €
Acqua Minerale	
San Pellegrino prickelnd 0,25	3,10 €
San Pellegrino still 0,25	3,10 €
San Pellegrino 0,75 prickelnd oder still	5,90 €
Holundersirup	0,80 €
Zitronensaft (frisch gepresst)	0,90 €

Hausgemachte Limonaden 0,5l

5,40 €

Orange-Ingwer
Erdbeer-Basilikum
Himbeer-Limette
Zitrone-Melisse

APERITIVI

Sanbitter Gin	5,80 €
Sanbitter Alkoholfrei mit Soda und Zitronensaft	4,50 €
Hugo ○	5,50 €
Muskateller Spritzer, Rosé Spritzer ○	4,90 €
Aperolspritzer ○	4,90 €
Spritzer weiß ○	4,00 €
Holunder-Spritzer ○	4,50 €
Aperol Veneziano ○	6,00 €
Prosecco Glas ○	4,20 €
Rosé Schaumwein	4,20 €
Prosecco Flasche ○	34,00 €
Rosé Schaumwein Flasche ○	30,00 €
Campari Orange	5,40 €
Campari Soda	4,50 €
Limoncello Spritz	5,50 €

DIGESTIVI

Grappa Julia	3,90 €
Grappa di Nonino	5,90 €
Limoncello	3,90 €
Averna Sauer	5,80 €

BIRRA

Gösser oder Schladminger 0,2	3,50 €
Gösser oder Schladminger 0,3	4,10 €
Gösser oder Schladminger 0,5	5,10 €
Radler 0,3	3,90 €
Radler 0,5	4,80 €
Sodaradler 0,3	3,40 €
Sodaradler 0,5	4,10 €
Gösser alkoholfrei 0,3	4,30 €
Edelweiß Weizenbier 0,5	4,80 €
Birra Moretti 0,33	4,60 €

CAFFÈ E TÈ

Espresso	2,20 €
Kleiner Brauner	2,50 €
Espresso Macchiato	2,60 €
Doppelter Espresso	3,80 €
Cappuccino	4,10 €
Verlängerter	3,50 €
Großer Brauner	3,90 €
Ca°é latte macchiato	4,50 €
Bio Hornig Tee (diverse Sorten)	3,90 €
Ca°e Corretto	5,50 €

VINI BIANCHI

Muskateller ○

Dietrich, Gamlitz/Südsteiermark

1/8l 0,75l
4,50 € 27,00 €

Typischer Muskateller mit vielschichtigem Bukett von Holunder- bis Rosenblüte. Eignet sich hervorragend als Apperitiv.

Pinot Grigio ○ Lageder, Südtirol Feiner, eleganter Pinot Grigio mit dezenten, fruchtigen Aromen und etwas Würze. Universeller Speisenbegleiter, auch sehr gut zu Pizza.

1/8l 25,00 €
4,50 €

Sauvignon blanc

Skringer, Eichberg/Südsteiermark

5,50 € 35,00 €

Animierender, kräftiger Duft nach grünem Paprika und Schoten.

Am Gaumen trocken, mit fülligem Körper, feiner Würze und lebendiger Säure. Gute Länge, von intensiver Frucht geprägt.

VINI ROSSI

1/8l 0,75l

Rosé ○ Dietrich, Gamlitz/Südsteiermark Sehr 4,20 € 25,00 €

fruchtbetonter Zweigelt Rosé. Ein Beerenmix in der Nase und am Gaumen. Gut mit hellem Fleisch und Meeresfrüchten kombinierbar.

Merlot ○ Sacchetto, Venetien Sehr weicher und 4,20 € 25,00 €

fruchtiger Rotwein mit viel dunkler Frucht.

Universell mit Pasta, Pizza oder Fleisch kombinierbar.

Nero d'Avola

Morgante, Sizilien Kräftiger, würziger Rotwein 5,50 € 35,00 €

mit viel dunkler Frucht und Aromen von Dörrobst. Sehr gut zu kräftigen Gerichten.

ALLERGENI

A	Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelantine)
E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen und daraus gewonnene
G	Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)
H	Schalenfrüchte (Baumnüsse) und daraus gewonnene Erzeugnisse
L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
	Schwefeldioxid und Sulfite
P	Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere und daraus gewonnene