

Lo chef consiglia

Aperitif:

Gin Tonic mit Himbeere (Poli Marconi 46 Gin & Cortese Pura Tonica) 8,90

Antipasti

Due Crostini: Tartare di manzo e maionese al tartufo / Pancetta, cipolle, robiola
Zweierlei Crostini: Beef Tartare & Trüffelmayonnaise / Speck, Zwiebel, Weichkäse

Primi

Tortellini al brodo

Tortellini gefüllt mit Prosciutto in Rinderbouillon

Secondi

Arrosto di manzo con sugo di vino rosso e involtini di patate e funghi
Geschmortes Rindsschalterscherzel in Rotweinsauce mit Erdäpfel-Pilz Roulade

Dolce

Crema di mascarpone con biscotti di vaniglia e mandarini
Vanillekipferl mit Mascarponecreme und Mandarinen

3-Gang 36,00

4-Gang 44,00

R I S T O R A N T E
DONALFREDO

Aperitif:

Maley Cristallier Pommerbe (Apfelwermut) 4 cl	4,60
Gin Tonic mit Himbeere (Poli Marconi 46 Gin & Cortese Pura Tonica)	8,90
Prosecco, Briosso, Venezia ^o 0,1	4,40
Bellini 0,1	5,10
Carpenè Malvolti, Prosecco Superiore, Venezia ^o 0,75	34,50
Birra Antoniana Marechiaro ^A 0,33	4,50
Campari Soda ^o	4,10

Bianco 1/8

Pinot Grigio, Fruscalzo Bruno, Venezia, 16 ^o	4,90
Rose Pinot Grigio, Casata Monfort, Trentin, 16 ^o	4,30
Moscato Giallo, Pfefferer, Schreckbichl, Südtirol 17 ^o	4,50
Grüner Veltliner, Zull, Weinviertel 17 ^o	4,50
Chardonnay, Wieninger, Wien, 17 ^o	4,20
Riesling, Strassertal, Topf, Kamptal, 16 ^o	4,40

Rosso 1/8

Primitivo di Manduria, Girolamo, Apulien, 15 ^o	4,80
Tatone Montepulciano, Terra D'Aligi, Abruzzen, 15 ^o	4,70
Chianti Classico, Buccia Nera, Toscana, 16 ^o	4,80
Zweigelt, Markowitsch, Göttlesbrunn, 17 ^o	3,60
Merlot & Caberent Sauvignon, Vertigo, Livio Felluga, Friaul, 15 ^o	5,30
Lambrusco Rosso, IGT ^o	3,40

Antipasti

Vorspeisen

Polpo alla griglia con polenta, sanguinaccio e mela ^{A,L,M,O,R} 13,20
Gegrillter Oktopus mit Polenta, Blunze und Apfel

Buratta con pomodori e pesto di basilico ^{G,L,H,M,O} 8,50
Cremiger Mozzarella mit Paradeiser-Ragout und Basilikumpesto

Carpaccio di manzo con rucola e zucca all'agro ^{M,O} 14,20
Rindslungenbraten, roh und dünn geschnitten, eingelegter Hokkaido Kürbis

Tartare di manzo con pane alla griglia e maionese al tartufo ^{A,C,D,M,O} kl. 13,00 / gr. 16,00
Beef Tartare, italienisch abgeschmeckt mit gegrilltem Weißbrot und Trüffelmayonnaise

Crostini:

Belegtes Weißbrot Pomodori e basilico ^{A,O} 3,10
Tomaten, Basilikum

Pancetta, cipolle, robiola ^{A,G,L,M,O} 4,80
Speck, Zwiebel, Weichkäse

Tartare di manzo e maionese al tartufo ^{A,C,D,M,O} 4,90
Beef Tartare & Trüffelmayonnaise

Calamari fritti con maionese di calce e chili ^{A,C,L,M,O,R} 9,90
Knusprige Calamari mit Limetten-Chili Mayo

Lumache al forno con pane alla griglia ^{A,G,L,M,R} 14,90
Gugumucks Schnecken mit Parmesan-Kräuter Butter überbacken und gegrilltem Weißbrot

Piatto di antipasti: Prosciutto, salame al finocchio, bresaola, grana, verdure,
sott'olio, olive, pomodori secchi (für Zwei, 20,00) 11,20

Antipasti: Rohschinken, Fenchelsalami, Rinderrohschinken, Hartkäse
eingelegtes Gemüse, Oliven, getrocknete Tomaten

Piatto di carne ^{**M} 11,20
Prosciutto, Fenchelsalami, Bresaola, Pancetta, Trüffelsalami, Ventricina Salami

Pane pizza scaldata con prosciutto e grana ^A 10,00
Warme Pizzastangerl mit Prosciutto und Grana

Insalate

Salate

Insalata di barbabietola rossa, trota affumicata, formaggio di capra e mandorle ^{D,G,H,M,O}	11,90
<i>Rote Rüben Salat mit Räucherforelle, Ziegenkäse und gerösteten Mandeln</i>	
Insalata mista condita con aceto balsamico e rosmarino ^{M,L,O}	4,20
<i>Blattsalat mit Kirschparadeiser, Gurken und Balsamico-Rosmarin Dressing</i>	

Zuppe

Suppen

Zuppa di maroni con strudel di funghi ^{A,C,G,L,M,O}	6,60
<i>Maronicremesuppe mit Pilztascherl</i>	
Minestrone con fagioli borlotti, pancetta e ditalini ^{A,C,L,M,O}	4,50
<i>Gemüsesuppe mit Wachtelbohnen, italienischem Speck und Pasta</i>	
Zuppa di pomodori e ricotta al basilico ^{G,L,M}	4,50
<i>Paradeissuppe mit Basilikumfrischkäse</i>	
Zuppa di pesce con pomodori e cipollotto ^{B,D,L,M,O,R}	6,70
<i>Fischeintopf mit Paradeiser und Jungzwiebel</i>	

HINWEIS: Bitte beachten Sie die Allergenhinweise. Die Legende zu den Abkürzungen finden Sie auf der letzten Seite.

Alle Preise verstehen sich inklusive aller Abgaben und MwSt. in Euro

Primi piatti

Pasta (gerne auch als Vorspeise -15%)

Maccaroni con salsiccia, peperone e pecorino ^{A,G,L,M,O}	12,90
<i>Maccaroni mit Salsiccia, Paprika und Pecorino</i>	
Tortellini al brodo ^{A,L,G,M}	10,90
<i>Tortellini gefüllt mit Prosciutto in Rinderbouillon</i>	
Linguine alla cacio e pepe con funghi ^{A,G,L,M}	13,00
<i>Linguine in Pecorino-Pfeffer Sauce mit gegrillten Austernpilzen</i>	
Tortellini fatti in casa ripieni con ricotta e scalogno, burro di pomodori ^{A,C,G,L,M}	14,90
<i>Hausgemachte Tortellini gefüllt mit Ricotta und karamellisierten Schalotten in Paradeisbutter</i>	
Pappardelle al ragù bolognese ^{A,C,L,M,O}	10,70
<i>Bandnudeln mit Bolognese ragout</i>	
Spaghetti alla carbonara ^{A,C,L,M**}	10,00
<i>Spaghetti Carbonara *original*</i>	
Linguine alle vongole, pancetta, cipollotto e peperoncino ^{A,L,M,R**}	13,40
<i>Pasta mit Muscheln, italienischem Speck, Jungzwiebel und Chili</i>	
Risotto di verdure con calamari alla griglia o gamberetti alla griglia ^{B,D,G,L,M,O,R}	23,50
<i>Risotto mit Wurzelgemüse und gegrillten Calamari oder Garnelen (5stk) oder Ziegenkäse</i>	19,50
Lasagne al forno con insalata mista ^{A,C,L,M,G,O}	10,20

Secondi piatti

Fleisch / Fisch

Merluzzo con crosta di erbe, crema zafferano e cressentini ripieni con spinachi ^{A,D,G,L,M,O}	18,90
<i>Kabeljau mit Kräuterkruste, Safransauce und Spinat im Teigpolster</i>	
Tonno con cipolla agro-dolce, patate al rosmarino ^{D,L,M,O}	23,50
<i>Thunfischsteak mit süß-saurem Zwiebel und Rosmarinerdäpfel</i>	
Coda di rospo alla griglia con taglioline di pomodori e cipollotto ^{A,C,D,G,L,M}	23,50
<i>Seeteufel auf Kirschparadeiser-Jungzwiebel Taglioline</i>	
Gamberetti alla griglia con olio alle erbe a aglio, pane bianco alla griglia ^{A,B}	22,30
<i>Gegrillte Garnelen (7stk) mit Knoblauch-Kräuteröl und gegrilltem Weißbrot</i>	

Cozze alla marinara con radice verdura e pane bianco alla griglia ^{A,L,M,O,R} <i>Miesmuscheln in Weißweinsud mit Wurzelgemüse und gegrilltem Weißbrot</i>	16,50
Saltimbocca alla romana con spinaci saltati e patate al rosmarino <i>Saltimbocca vom Kalbsrücken mit sautiertem Spinat und Rosmarinerdäpfel</i>	19,90
Osso bucco con crema di polenta e gremolata ^{G,L,M,O} <i>Geschmorte Kalbshaxe mit cremiger Polenta und Zitronen-Kräuter</i>	18,00
Petto di pollo ripiene con prugne secchi, polenta alla griglia e cavolo ^{L,M,O} <i>Hendlbrust mit Dörrzwetschkenfülle, gebratener Polenta und sautiertem Kohl</i>	17,40
Arrosto di manzo con sugo di vino rosso e involtini di patate e funghi ^{A,C,G,L,M,O} <i>Geschmortes Rindsschulterscherzel in Rotweinsauce mit Erdäpfel-Pilz Roulade</i>	17,90
Filetto di maiale con gnocco di marone e cavolo bianco con pancetta ^{A,C,G,L,M,O} <i>Schweinsfilet mit gebackenen Maroniknödel und karamelisiertem Speckkraut</i>	18,90

Tagliata di manzo con rucola e grana ^{M,G,L}

Rinderfilet aufgeschnitten mit Rucola und Grana

200g 25,20 / 400g 39,20

Branzino ^D

Wolfsbarsch im Ganzen serviert

250-300g 14,90

Wahlweise dazu:

+Tagliatelle al tartufo ^{A,C,G,L} 5,70

Trüffel-Tagliatelle

+spinachi ^{M,L,O} 4,10

sautierter Spinat

+Ragout al verdure ^{L,M,O} 4,10

Gemüseragout

+Patate al rosmarino 3,10

Rosmarinerdäpfel

+Involntini di patate e funghi ^{A,C,G} 4,90

Erdäpfel-Pilz Roulade

+Gambaretto ^B 2,70

Garnele

Fischplatte vom Grill für 4 Personen

Branzino, Tuna, Coda di rospo, Polpo, Gambaretti ^{B,D,R} 69,00

Branzino, Thunfisch, Seeteufel, Garnelen, Oktopus

Bambini

Kinder

Piccata milanese con spaghetti al pomodoro ^{A,C}

Hühnerfilet in Ei-Parmesan Panade mit Paradeiser Spaghetti

7,50

Spaghetti al pomodoro o al ragù bolognese ^{A,C}

Spaghetti mit Paradeissauce oder Bolognese

6,20

HINWEIS: Bitte beachten Sie die Allergenhinweise. Die Legende zu den Abkürzungen finden Sie auf der letzten Seite.

Alle Preise verstehen sich inklusive aller Abgaben und MwSt. in Euro

Pizze rosse

Pizzen mit Paradeissauce und Mozzarella

Margherita ^{A,G,L,M,O}	9,80
<i>Paradeissauce, Mozzarella</i>	
Pizza al salame ventricina ^{A,G,L,M,O**}	10,80
<i>Ventricina Salami (scharf)</i>	
Pancetta, buratta, capperi ^{A,G}	13,10
<i>Pancetta, Kapern, Buratta, (ohne Mozzarella)</i>	
Prosciutto crudo, rucola, grana ^{A,G,L,M,O**}	12,80
<i>Rohschinken, Rucola, Hartkäse</i>	
Baby ananas, prosciutto ^{A,G,L,M,O}	13,60
<i>Baby Ananas, Rohschinken</i>	
Cipollotto, olive taggiasche, burrata ^{A,G,L,M,O}	11,10
<i>Jungzwiebel, Taggiasca Oliven, Burrata</i>	
Prosciutto cotto, ricotta, origano, olive ^{A,G,L,M,O}	11,30
<i>Gekochter Schinken, Frischkäse, Oregano, Oliven</i>	
Quattro carni, prosciutto, prosciutto cotto, salami, pancetta ^{A,G,L,M,O}	13,30
<i>Vier Fleischsorten, Rohschinken, Kochschinken, Salami, italienischer Speck</i>	
Pancetta, rucola, burrata ^{A,G}	12,60
<i>Italienischer Speck, Rucola, Buratta</i>	
Salame ventricini, acciughe, pancetta, peperoncini piccanti ^{A,G,D}	13,10
<i>Ventricina Salami, Sardellen, Speck, scharfe Pfefferoni</i>	

Pizza pane ^A	
<i>Pizzastangerl</i>	3,10
<i>Pizzabrot mit Knoblauch und Rosmarin</i>	5,20

Per la pizza

Birra Antoniana Marechiaro ^A 0,33	4,50
<i>Bier aus Italien</i>	

Pizze bianche

Pizzen ohne Paradeissauce

Crema di mascarpone, mozzarella affumicata, salame al tartufo ^{A,G,M,O} <i>Mascarpone, Mozzarella, Trüffelsalami</i>	13,50
Mozzarella, mascarpone, salsiccia, scalogni ^{A,G,O} <i>Mascarpone, Mozzarella, Salsiccia, eingelegte Schalotten</i>	13,20
Funghi griglatte e Taleggio ^{A,G} <i>Geröstete Pilze und Taleggio</i>	10,80
Quattro formaggi, mozzarella, taleggio, gorgonzola, ricotta ^{A,G,O} <i>Mozzarella, Weichkäse, Blauschimmelkäse, Frischkäse</i>	11,30
Pancetta, formaggio di capra, porro, aglio stufato ^{A,G} <i>Speck, Ziegenkäse, Lauch, geschmorter Knoblauch</i>	11,30
Pomodori, buratta, pesto Genovese ^{A,G,H} <i>Paradeiser Scheiben, Buratta, Basilikumpesto</i>	11,30

*A richiesta possiamo anche servire le pizze con le estremità ricoperte di olio all' aglio.

Auf Wunsch können wir gerne den Pizzarand mit Knoblauchöl oder Rosmarinöl bestreichen

*Tutte le pizze si possono anche avere in dimensioni ridotte con uno sconto del 15%.

Alle Pizzen sind auch kleiner erhältlich, Ermäßigung -15 %

Dolci

Süßspeisen

Crema di marone con pera e biscotti al spezie ^{A,C,G,H,O} <i>Maronimousse mit Gewürzbirne und Spekulatiusbrösel</i>	7,50
Torta al cioccolato ripieni con torrone e prugne ^{A,C,G,H,O} <i>Schokokuchen mit Nougatkern und Zwetschkenröster</i>	6,50
Semifreddo di nocciola e cannella con ragù di ciliegie ^{C,G,H,O} <i>Nougat-Zimt Semifreddo mit Weichselragout</i>	7,50
Crema di mascarpone con biscotti di vaniglia e mandarini ^{A,C,G,H,O} <i>Vanillekipferl mit Mascarponecreme und Mandarinen</i>	7,50
Tiramisu ^{A,C,G} <i>Tiramisu</i>	6,00
Variazioni di dessert per due ^{A,C,E,G,H,O} <i>Dessertvariation für Zwei</i>	13,00

Formaggi

Käse

Formaggio di capra, pecorino, taleggio, gorgonzola dolce, grana, uva sott'aceto e mostarda ^{G,O} <i>Ziegenkäse, Pecorino, kräftiger Weichkäse, Gorgonzola, Hartkäse, Früchtesenf</i>	12,00
--	-------

HINWEIS: Bitte beachten Sie die Allergenhinweise. Die Legende zu den Abkürzungen finden Sie auf der letzten Seite.

Alle Preise verstehen sich inklusive aller Abgaben und MwSt. in Euro

Bevande

Budweiser vom Fass

Krügerl^A 4,40

Seidl^A 3,30

Radler

Krügerl^A 4,50

Seidl^A 3,40

Flaschenbier

Freibier Stiegl 0,5l^A 4,30

Erdinger Weizen 0,5l^A 4,30

Grießkirchner „Dunkel“ 0,5l^A 4,30

Birra Antoniana Marechiaro^A 4,50

Poysdorfer Fasswein

1/8 Weiß^O 2,50

1/8 Rot^O 2,70

Weißer Spritzer 0,25l^O 3,10

Roter Spritzer 0,25l^O 3,10

Alkoholfreie Getränke

Vöslauer 0,75l 5,40

Vöslauer 0,33l 2,50

Jugendgetränk Hollersoda 0,25 2,00

Sodawasser 0,125 0,80

Frucade 0,35l 3,10

Almdudler 0,33l 3,10

Coca Cola (light, zero) 0,33l 3,10

Kracherl Zitr./Him. 0,35l 3,10

Apfel-Holundersaft 0,25l 3,40

Makava bio Eistee 0,33l 3,40

Steir. Natur Apfelsaft 0,25l 3,40

Pura Tonica Cortese 3,90

Tonic, Bitter Lemon 0,20l 3,20

Pago versch. Sorten 0,20l 3,40

Eistee Zitrone/Pfirsich 0,33l 3,10

Red Bull 0,25 l 4,10

Kaffee/Tee/Kakao



Espresso ^{A,E,F,G,H} 2,50

Espresso doppio ^{A,E,F,G,H} 4,30

Cappuccino ^{A,E,F,G,H} 4,10

Caffee Latte ^{A,E,F,G,H} 4,30

Kakao ^{A,E,F,G,H} 4,00

Tee 3,20

Milch oder Zitrone ^{A,E,F,G,H} 0,60

HINWEIS: Bitte beachten Sie die Allergenhinweise. Die Legende zu den Abkürzungen finden Sie auf der letzten Seite.

Alle Preise verstehen sich inklusive aller Abgaben und MwSt. in Euro

Allergene

Gluten	A
Krebstiere	B
Eier	C
Fisch	D
Erdnüsse	E
Soja	F
Milch	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R
Acesulfame/Acesulfamsalz	**

Lieber Gast, wir möchten Sie darüber informieren, dass Allergene natürliche Inhaltsstoffe sind. 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.

Italien in Wien

Wir l(i)eben die italienische Küche und wollen mit unserem neuen Konzept ein Stück Italien in den Kurpark Oberlaa holen, Ihnen näherbringen und Sie begeistern.

Dabei wollen wir die regionale Vielfalt und die Einfachheit der italienischen Küche, unter Verwendung von frischen und natürlichen Produkten, bewahren und hochleben lassen.

Unverzichtbar ist die Einbeziehung von Lebensmittel aus Italien, sowie hausgemachten Speisen. Die Qualität und der Geschmack sind unvergleichlich.

„Jede Generation braucht eine neue Revolution“

George Jefferson