

## Lo chef consiglia

### Aperitif:

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

### Antipasti

Calamari fritti con maionese di limetta e chili

*Knusprige Calamari mit Limetten-Chili Mayo*

### Primi

Gnocchi sardi con maiale stirato, cavolo e mascarpone

*Pasta mit pulled pork, Kraut und Mascarpone*

### Secondi

Merluzzo con crosta di erbe, crema zafferano e crescentine ripieni con spinaci

*Kabeljau mit Kräuterkruste, Safransauce und Spinat im Teigpolster*

### Dolce

Panna Cotta di liquore all' uovo e spuma di amarena

*Eierlikör Panna Cotta mit Weichselschaum*

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 <sup>o</sup> 0,1	4,40
Bellini 0,1	5,10
Carpenè Malvolti, Prosecco Superiore, Venezia <sup>o</sup> 0,75	34,50
Birra Antoniana Marechiaro <sup>A</sup> 0,33	4,50
Campari Soda <sup>o</sup>	4,10

## **Bianco 1/8**

Pinot Grigio, Fruscalzo Bruno, Venezia, 17 <sup>o</sup>	4,90
Rose Pinot Grigio, Casata Monfort, Trentin, 17 <sup>o</sup>	4,30
Moscato Giallo, Pfefferer, Schreckbichl, Südtirol 17 <sup>o</sup>	4,50
Grüner Veltliner, Zull, Weinviertel 17 <sup>o</sup>	4,50
Chardonnay, Gesellmann, Deutschkreutz, 17 <sup>o</sup>	4,80
Riesling, Strassertal, Topf, Kamptal, 17 <sup>o</sup>	4,40

## **Rosso 1/8**

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

# Antipasti

## Vorspeisen

Polpo alla griglia con fave, lenticchie e tapenade alle olive <sup>L,M,O,R</sup> 13,40  
*Gegrillter Oktopus mit Saubohnen, Linsen und Oliventapenade*

Burrata con pomodori e pesto di basilico <sup>G,L,H,M,O</sup> 8,50  
*Cremiger Mozzarella mit Paradeiser-Ragout und Basilikumpesto*

Carpaccio di manzo con rucola e barbabietola all'agro <sup>M,O</sup> 14,20  
*Rindslungenbraten, roh und dünn geschnitten, eingelegte Rüben*

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

### Crostini:

Belegtes Weißbrot Pomodori e basilico <sup>A,O</sup> 3,10  
*Tomaten, Basilikum*

Pancetta, cipolle, robiola <sup>A,G,L,M,O</sup> 4,80  
*Speck, Zwiebel, Weichkäse*

Tartare di manzo e maionese al tartufo <sup>A,C,D,M,O</sup> 4,90  
*Beef Tartare & Trüffelmayonnaise*

Calamari fritti con maionese di limetta e chili <sup>A,C,L,M,O,R</sup> 9,90  
*Knusprige Calamari mit Limetten-Chili Mayo*

Lumache al forno con pane alla griglia <sup>A,G,L,M,R</sup> 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 <sup>\*\*M</sup> 11,20  
*Prosciutto, Fenchelsalami, Bresaola, Pancetta, Trüffelsalami, Ventricina Salami*

Pane pizza scaldata con prosciutto e grana <sup>A</sup> 10,00  
*Warme Pizzastangerl mit Prosciutto und Grana*

## Insalate

### Salate

Insalata di bulgur, erbe, rucola, polpo e gamberetti <sup>A,B,L,M,O,R</sup>	13,90
<i>Bulgur Salat mit Kräutern, Rucola, lauwarmen Garnelen und Oktopus</i>	
Insalata mista condita con aceto balsamico e rosmarino <sup>M,L,O</sup>	4,20
<i>Blattsalat mit Kirschparadeiser, Gurken und Balsamico-Rosmarin Dressing</i>	

## Zuppe

### Suppen

Zuppa di barbabietola con formaggio di capra dorato <sup>A,C,G,L,M,O</sup>	6,50
<i>Rote Rüben Cremesuppe mit gebackenem Kren Ziegenkäse</i>	
Minestrone con fagioli borlotti, pancetta e ditalini <sup>A,C,L,M,O</sup>	4,50
<i>Gemüsesuppe mit Wachtelbohnen, italienischem Speck und Pasta</i>	
Zuppa di pomodori e ricotta al basilico <sup>G,L,M</sup>	4,50
<i>Paradeissuppe mit Basilikumfrischkäse</i>	
Zuppa di pesce con pomodori e cipollotto <sup>B,D,L,M,O,R</sup>	6,70
<i>Fischeintopf mit Paradeiser und Jungzwiebel</i>	

## **Primi piatti**

### **Pasta (gerne auch als Vorspeise -15%)**

Gnocchi con sanguinaccio, mele, porro e uva passa <sup>A,C,G,L,M,O</sup> <i>Gnocchi mit Blunze, Apfel, Lauch und Weinbrandrosinen</i>	12,90
Linguine alla cacio e pepe con funghi <sup>A,G,L,M</sup> <i>Linguine in Pecorino-Pfeffer Sauce mit gegrillten Austernpilzen</i>	13,00
Tortellini fatti in casa ripieni con ricotta e scalogno, burro di pomodori <sup>A,C,G,L,M</sup> <i>Hausgemachte Tortellini gefüllt mit Ricotta und karamellisierten Schalotten in Paradeisbutter</i>	14,90
Gnocchi sardi con maiale stirato, cavolo e mascarpone <sup>A,L,G,M,O</sup> <i>Pasta mit pulled pork, Kraut und Mascarpone</i>	12,90
Pappardelle al ragù bolognese <sup>A,C,L,M,O</sup> <i>Bandnudeln mit Bolognese Ragout</i>	10,70
Spaghetti alla carbonara <sup>A,C,L,M**</sup> <i>Spaghetti Carbonara *original*</i>	10,00
Linguine alle vongole, pancetta, cipollotto e peperoncino <sup>A,L,M,R**</sup> <i>Pasta mit Muscheln, italienischem Speck, Jungzwiebel und Chili</i>	13,40
Risotto di basilico e pomodori con calamari alla griglia o gamberetti alla griglia <sup>B,D,G,L,M,O,R</sup> <i>Risotto mit Basilikum, Paradeisern und gegrillten Calamari oder Garnelen (5stk) oder Ziegenkäse</i>	23,50 19,50
Lasagne al forno con insalata mista <sup>A,C,L,M,G,O</sup>	10,20

## **Secondi piatti**

### **Fleisch / Fisch**

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

**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

Cozze alla marinara con radice verdura e pane bianco alla griglia <sup>A,L,M,O,R</sup> <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 <sup>G,L,M,O</sup> <i>Geschmorte Kalbshaxe mit cremiger Polenta und Zitronen-Kräuter</i>	18,00
Petto di pollo avvolto con pancetta con patate dolce e verdure verdi <sup>G,L,M,O</sup> <i>Hendlbrust im Speckmantel mit Süßkartoffelpüree und grünem Gemüse</i>	17,40
Arrosto di manzo con sugo di vino rosso e involtini di patate e funghi <sup>A,C,G,L,M,O</sup> <i>Geschmortes Rindsschulterscherzel in Rotweinsauce mit Erdäpfel-Pilz Roulade</i>	17,90
Filetto di maiale con gnocco di formaggio e cavolo bianco con pancetta <sup>A,C,G,L,M,O</sup> <i>Schweinsfilet mit gebackenen Käseknödel und karamellisiertem Speckkraut</i>	18,90

### Tagliata di manzo con rucola e grana <sup>M,G,L</sup>

*Rinderfilet aufgeschnitten mit Rucola und Grana*

200g 25,20 / 400g 39,20

### Branzino <sup>D</sup>

*Wolfsbarsch im Ganzen serviert*

250-300g 14,90

#### Wahlweise dazu:

+Tagliatelle al tartufo <sup>A,C,G,L</sup> 5,70

*Trüffel-Tagliatelle*

+spinaci <sup>M,L,O</sup> 4,10

*sautierter Spinat*

+Ragù al verdure <sup>L,M,O</sup> 4,10

*Gemüseragout*

+Patate al rosmarino 3,10

*Rosmarinerdäpfel*

+Involtni di patate e funghi <sup>A,C,G</sup> 4,90

*Erdäpfel-Pilz Roulade*

+Gamberetto <sup>B</sup> 2,70

*Garnele*

## Fischplatte vom Grill für 4 Personen

Branzino, Tuna, Coda di rospo, Polpo, Gamberetti <sup>B,D,R</sup> 69,00

*Wolfsbarsch, Thunfisch, Seeteufel, Garnelen, Oktopus*

## Bambini

### Kinder

Piccata milanese con spaghetti al pomodoro <sup>A,C</sup>

*Hühnerfilet in Ei-Parmesan Panade mit Paradeiser Spaghetti*

7,50

Spaghetti al pomodoro o al ragù bolognese <sup>A,C</sup>

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

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

### Per la pizza

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

## Pizze bianche

### Pizzen ohne Paradeissauce

Crema di mascarpone, mozzarella, pancetta, patate, porro <sup>A,G,O</sup> <i>Mascarpone, Mozzarella, Speck, Erdäpfel, Lauch</i>	12,90
Mozzarella, mascarpone, maiale stirato, mais, cipollotti <sup>A,G,M,O</sup> <i>Mascarpone, Mozzarella, pulled pork, Mais, Jungzwiebel</i>	12,90
Funghi grigliati e Taleggio <sup>A,G</sup> <i>Geröstete Pilze und Taleggio</i>	10,80
Quattro formaggi, mozzarella, taleggio, gorgonzola, ricotta <sup>A,G,O</sup> <i>Mozzarella, Weichkäse, Blauschimmelkäse, Frischkäse</i>	11,30
Pancetta, formaggio di capra, porro, aglio stufato <sup>A,G</sup> <i>Italienischer Speck, Ziegenkäse, Lauch, geschmorter Knoblauch</i>	11,30
Pomodori, burrata, pesto Genovese <sup>A,G,H</sup> <i>Paradeiser Scheiben, Burrata, 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 mandorle tostate <sup>C,G,H,O</sup> <i>Maroni Mousse mit Gewürzbirne und gebrannte Mandeln</i>	7,50
Torta al cioccolato ripieni con torrone e prugne <sup>A,C,G,H,O</sup> <i>Schokokuchen mit Nougatkern und Zwetschkenröster</i>	6,50
Semifreddo di nocciola e cannella con ragù di ciliegie <sup>C,G,H,O</sup> <i>Nougat-Zimt Semifreddo mit Weichselragout</i>	7,50
Panna Cotta di liquore all' uovo e spuma di amarena <sup>C,G,H,O</sup> <i>Eierlikör Panna Cotta mit Weichselschaum</i>	6,00
Tiramisù <sup>A,C,G</sup> <i>Tiramisu</i>	6,00
Variazioni di dessert per due <sup>A,C,E,G,H,O</sup> <i>Dessertvariation für Zwei</i>	13,00

## Formaggi

### Käse

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

## Bevande

### Budweiser vom Fass

Krügerl<sup>A</sup> 4,60

Seidl<sup>A</sup> 3,40

### Radler

Krügerl<sup>A</sup> 4,60

Seidl<sup>A</sup> 3,40

### Flaschenbier

Freibier Stiegl 0,5l<sup>A</sup> 4,50

Erdinger Weizen 0,5l<sup>A</sup> 4,50

Grießkirchner „Dunkel“ 0,5l<sup>A</sup> 4,50

Birra Antoniana Marechiaro<sup>A</sup> 4,50

### Poysdorfer Fasswein

1/8 Weiß<sup>O</sup> 2,60

1/8 Rot<sup>O</sup> 2,80

Weißer Spritzer 0,25l<sup>O</sup> 3,10

Roter Spritzer 0,25l<sup>O</sup> 3,10

### Alkoholfreie Getränke

Vöslauer 0,75l 5,40

Vöslauer 0,33l 2,60

**Jugendgetränk** Hollersoda 0,25 2,00

Sodawasser 0,125 0,90

Frucade 0,35l 3,20

Almdudler 0,33l 3,20

Coca Cola (light, zero) 0,33l 3,20

Kracherl Zitr./Him. 0,35l 3,20

**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 3,30

Pago versch. Sorten 0,20l 3,40

Eistee Zitrone/Pfirsich 0,33l 3,20

Red Bull 0,25 l 4,30

### Kaffee/Tee/Kakao



Espresso <sup>A,E,F,G,H</sup> 2,50

Espresso doppio <sup>A,E,F,G,H</sup> 4,30

Cappuccino <sup>A,E,F,G,H</sup> 4,10

Caffee Latte <sup>A,E,F,G,H</sup> 4,30

Kakao <sup>A,E,F,G,H</sup> 4,00

Tee 3,20

Milch oder Zitrone <sup>A,E,F,G,H</sup> 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*