



## 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

Tortellini fatti in casa all'aglio orsino con burro al limone e pistacchio

*Hausgemachte Tortellini gefüllt mit Bärlauchricotta in Zitronen-Pistazien Butter*

### Secondi

Filetto di maiale con crosta di pistacchio, pure de patate e funghi alla griglia

*Schweinsfilet in Pistazienkruste mit Erdäpfelpüree und gegrillten Pilzen*

### Dolce

Crema di mascarpone con biscotto di caramello e fragole

*Mascarponecreme mit karamellisiertem Buttermehl und Erdbeerragout*

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, Kaiserstiege, Hermann Moser, Kremstal, 17 <sup>o</sup>	4,70

## **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 crema di patate, olive fritte e olio di basilico <sup>A,C,G,M,O,R</sup>	13,40	
<i>Gegrillter Oktopus mit Erdäpfelschaum, gebackenen Oliven und Basilikumöl</i>		
Burrata con pomodori e pesto di basilico <sup>G,L,H,M,O</sup>	8,50	
<i>Cremiger Mozzarella mit Paradeiser-Ragout und Basilikumpesto</i>		
Carpaccio di manzo con rucola e crema di senape <sup>G,M,O</sup>	14,20	
<i>Rindslungenbraten, roh und dünn geschnitten, mariniert mit Senf-Schnittlauchcreme</i>		
Tartare di manzo con pane alla griglia e maionese al tartufo <sup>A,C,D,M,O</sup>	kl. 13,00 / gr. 16,00	
<i>Beef Tartare, italienisch abgeschmeckt mit gegrilltem Weißbrot und Trüffelmayonnaise</i>		
Crostini:		
Belegtes Weißbrot	Pomodori e basilico <sup>A,O</sup>	3,10
	<i>Tomaten, Basilikum</i>	
	Maiale stirato, pecorino e cipollotto <sup>A,G,L,M,O</sup>	4,80
	<i>Pulled Pork, Pecorino und Jungzwiebel</i>	
	Tartare di manzo e maionese al tartufo <sup>A,C,D,M,O</sup>	4,90
	<i>Beef Tartare &amp; Trüffelmayonnaise</i>	
Calamari fritti con maionese di limetta e chili <sup>A,C,L,M,O,R</sup>	10,20	
<i>Knusprige Calamari mit Limetten-Chili Mayo</i>		
Ragù di lumache con crema di polenta <sup>G,L,M,R</sup>	14,90	
<i>Schneckeneintopf mit Gemüse und cremiger Polenta</i>		
Piatto di antipasti:	Prosciutto, salame al finocchio, bresaola, grana, verdure, sott'olio, olive, pomodori secchi (für Zwei, 20,00)	11,20
Antipasti:	<i>Rohschinken, Fenchelsalami, Rinderrohschinken, Hartkäse eingelegtes Gemüse, Oliven, getrocknete Tomaten</i>	
Piatto di carne <sup>**M</sup>	11,20	
<i>Prosciutto, Fenchelsalami, Bresaola, Pancetta, Trüffelsalami, Ventricina Salami</i>		
Pane pizza scaldata con prosciutto e grana <sup>A</sup>	10,00	
<i>Warme Pizzastangerl mit Prosciutto und Grana</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

## Formaggi

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

## Insalate

### Salate

Insalata mista con pollo alla griglia e burrata<sup>A,G,L,M,O</sup> 14,90  
*Blattsalat mit gegrillter Hühnerbrust, Burrata und Kräutercroutons*

Insalata di bulgur, erbe, rucola, polpo e gamberetti<sup>A,B,L,M,O,R</sup> 13,90  
*Bulgur Salat mit Kräutern, Rucola, lauwarmen Garnelen und Oktopus*

Insalata mista condita con aceto balsamico e rosmarino<sup>M,L,O</sup> 4,20  
*Blattsalat mit Kirschparadeiser, Gurken und Balsamico-Rosmarin Dressing*

## Zuppe

### Suppen

Minestrone con fagioli borlotti, pancetta e ditalini<sup>A,C,L,M,O</sup> 4,50  
*Gemüsesuppe mit Wachtelbohnen, italienischem Speck und Pasta*

Zuppa di pomodori e ricotta al basilico<sup>G,L,M</sup> 4,50  
*Paradeissuppe mit Basilikumfrischkäse*

Zuppa di pesce con pomodori e cipollotto<sup>B,D,L,M,O,R</sup> 6,70  
*Fischeintopf mit Paradeiser und Jungzwiebel*

## Primi piatti

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

Tagliatelle al gamberetti <sup>A,B,G,L,M,O</sup>	17,90	
<i>Tagliatelle mit Garnelensauce und gegrillten Garnelen</i>		
Linguine alla cacio e pepe con funghi <sup>A,G,L,M</sup>	13,00	
<i>Linguine in Pecorino-Pfeffer Sauce mit gegrillten Austernpilzen</i>		
Tortellini fatti in casa all'aglio orsino con burro al limone e pistacchio <sup>A,C,G,H,L,M</sup>	14,90	
<i>Hausgemachte Tortellini gefüllt mit Bärlauchricotta in Zitronen-Pistazien Butter</i>		
Drelli con maiale stirato, cavolo e mascarpone <sup>A,L,G,M,O</sup>	12,90	
<i>Pasta mit pulled pork, Kraut und Mascarpone</i>		
Tagliatelle al ragù bolognese <sup>A,C,L,M,O</sup>	10,80	
<i>Bandnudeln mit Bolognese Ragout</i>		
Spaghetti alla carbonara <sup>A,C,L,M**</sup>	10,60	
<i>Spaghetti Carbonara *original*</i>		
Linguine alle vongole, pancetta, cipollotto e peperoncino <sup>A,L,M,R**</sup>	13,50	
<i>Pasta mit Muscheln, italienischem Speck, Jungzwiebel und Chili</i>		
Risotto di basilico e pomodori con calamari alla griglia o gamberetti alla griglia <sup>B,D,G,L,M,O,R</sup>	23,60	
<i>Risotto mit Basilikum, Paradeisern und gegrillten Calamari oder Garnelen (5stk)</i>		
<i>oder Ziegenkäse</i>		16,50
Lasagne al forno con insalata mista <sup>A,C,L,M,G,O</sup>	10,30	

## Secondi piatti

### Fleisch / Fisch

Filetto di salmone con peperonata e tagliatelle <sup>A,D,G,L,M,O</sup>	18,90
<i>Lachsfilet auf Tagliatelle mit Paprikaragout</i>	
Tonno con cipolla agro-dolce e patate al rosmarino <sup>D,L,M,O</sup>	23,50
<i>Thunfischsteak mit süß-sauren Zwiebeln und Rosmarinerdäpfel</i>	
Coda di rospo alla griglia con taglioline di pomodori e cipollotto <sup>A,C,D,G,L,M</sup>	23,50
<i>Seeteufel auf Kirschparadeiser-Jungzwiebel Taglioline</i>	
Gamberetti alla griglia con olio alle erbe a aglio, pane bianco alla griglia <sup>A,B</sup>	22,30
<i>Gegrillte Garnelen (7stk) mit Knoblauch-Kräuter Öl und gegrilltem Weißbrot</i>	

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>	16,70
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>	17,80
Stinco di agnello con patate fritte e cavolo rapa <sup>G,L,M,O</sup> <i>Geschmorte Lammstelze mit cremigen Kohlrabi und "Quetscherdäpfel"</i>	18,90
Filetto di maiale con crosta di pistacchio, pure de patate e funghi alla griglia <sup>A,G,H,L,M,O</sup> <i>Schweinsfilet in Pistazienkruste mit Erdäpfelpüree und gegrillten Pilzen</i>	18,90

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

*Rinderfilet aufgeschnitten mit Rucola und Grana*

200g 25,50 / 400g 39,90

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

*Wolfsbarsch im Ganzen serviert*

250-300g 15,20

#### 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*

+Verdure alla griglia 4,10

*gegrilltes Gemüse*

+Patate al rosmarino 3,10

*Rosmarinerdäpfel*

+pure de patate <sup>G</sup> 3,90

*Erdäpfelpüree*

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

*Garnele*

## Fischplatte vom Grill für 4 Personen

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

*Wolfsbarsch, Thunfisch, Seeteufel, Garnelen, Lachs*

## 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>	9,90
<i>Paradeissauce, Mozzarella</i>	
Pizza al salame ventricina <sup>A,G,L,M,O</sup>	10,90
<i>Ventricina Salami (scharf)</i>	
Prosciutto cotto, gorgonzola, cipolla <sup>A,G,O</sup>	13,20
<i>Schinken, Gorgonzola, karamellisierte Zwiebel</i>	
Prosciutto crudo, rucola, grana <sup>A,G,L,M,O</sup>	12,90
<i>Rohschinken, Rucola, Hartkäse</i>	
Baby ananas, prosciutto <sup>A,G,L,M,O</sup>	13,70
<i>Baby Ananas, Rohschinken</i>	
Cipollotto, olive taggiasche, burrata <sup>A,G,L,M,O</sup>	11,20
<i>Jungzwiebel, Taggiasca Oliven, Burrata</i>	
Prosciutto cotto, ricotta, origano, olive <sup>A,G,L,M,O</sup>	11,40
<i>Gekochter Schinken, Frischkäse, Oregano, Oliven</i>	
Quattro carni, prosciutto, prosciutto cotto, salami, pancetta <sup>A,G,L,M,O</sup>	13,40
<i>Vier Fleischsorten, Rohschinken, Kochschinken, Salami, italienischer Speck</i>	
Pancetta, rucola, burrata <sup>A,G</sup>	12,70
<i>Italienischer Speck, Rucola, Burrata</i>	
Salame ventricini, acciughe, pancetta, peperoncini piccanti <sup>A,G,D</sup>	13,20
<i>Ventricina Salami, Sardellen, Speck, scharfe Pfefferoni</i>	

Pizza pane <sup>A</sup>	
<i>Pizzastangerl</i>	3,20
<i>Pizzabrot mit Knoblauch und Rosmarin</i>	5,30

### 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, cipollotti, rafano, salmone affumicato <sup>A,D,G</sup> <i>Mascarpone, Mozzarella, Jungzwiebel, Räucherlachs, Kren</i>	13,10
Crema di mascarpone, mozzarella, maiale stirato, mais, cipollotti <sup>A,G,M,O</sup> <i>Mascarpone, Mozzarella, pulled pork, Mais, Jungzwiebel</i>	13,00
Funghi grigliati e Taleggio <sup>A,G</sup> <i>Geröstete Pilze und Taleggio</i>	10,90
Quattro formaggi, mozzarella, taleggio, gorgonzola, ricotta <sup>A,G,O</sup> <i>Mozzarella, Weichkäse, Blauschimmelkäse, Frischkäse</i>	11,40
Pancetta, formaggio di capra, porro, aglio stufato <sup>A,G</sup> <i>Italienischer Speck, Ziegenkäse, Lauch, geschmorter Knoblauch</i>	11,40
Pomodori, burrata, pesto Genovese <sup>A,G,H</sup> <i>Paradeiser Scheiben, Burrata, Basilikumpesto</i>	11,40

\*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 cantuccini di mandorle e pistacchio e arance <sup>A,C,G,H,O</sup>	7,50
<i>Maroni Mousse mit Mandel-Pistazien Canutccini und Orangen</i>	
Torta al cioccolato ripieni con torrone e ragù di albicocca <sup>A,C,G,H,O</sup>	6,50
<i>Schokokuchen mit Nougatkern und Marillenragout</i>	
Crema di mascarpone con biscotto di caramello e fragole <sup>A,C,G,H,O</sup>	7,50
<i>Mascarponecreme mit karamellisiertem Butterteig und Erdbeerragout</i>	
Panna Cotta di lampioni e espuma di yogurt <sup>C,G,H,O</sup>	6,50
<i>Himbeer Panna Cotta mit Joghurtschaum</i>	
Tiramisù <sup>A,C,G</sup>	6,00
<i>Tiramisu</i>	
Variazioni di dessert per due <sup>A,C,E,G,H,O</sup>	13,00
<i>Dessertvariation für Zwei</i>	

## Gelati

### Eis vom Eissalon Tichy

Vaniglia, Fragola, Cioccolato, Nocciola, Pistacchio, limone

*Vanille, Erdbeere, Schokolade, Haselnuss, Pistazie, Zitrone, "Eismarillenknödel"*

Kugel 1,80 / 2 Kugeln 3,40 / 3 Kugeln 5,10 / 4 Kugeln 6,40 / Eismarillenknödel 1 stk. 4,20

## Caffè

Espresso	2,50	Caffee Latte <sup>G</sup>	4,30
Espresso doppio	4,30	Kakao <sup>G,E</sup>	4,00
Cappuccino <sup>G</sup>	4,10	Tee	3,50

## Grappa

Merlot, Nonino	4,20	Riserva, Fontalloro, Felsina	7,20
Moscato, Cleopatra, Poli	4,20	Sarpa oro barrique, Poli	4,20

**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

## 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>0</sup>	2,60
1/8 Rot <sup>0</sup>	2,80
Weißer Spritzer 0,25l <sup>0</sup>	3,10
Roter Spritzer 0,25l <sup>0</sup>	3,10

### Alkoholfreie Getränke

Vöslauer 0,75l	5,40
Vöslauer 0,33l	2,60
<b>Jugendgetränk</b> 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 Zittr./Him. 0,35l	3,20
<b>Apfel-Holundersaft 0,25l</b>	<b>3,40</b>
<b>Makava bio Eistee 0,33l</b>	<b>3,40</b>
<b>Steir. Natur Apfelsaft 0,25l</b>	<b>3,40</b>
<b>Pura Tonica Cortese</b>	<b>3,90</b>
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

**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*