

Vetrina Calda

Öffnungszeiten von Mo bis Fr 10 bis 22 Uhr
Speisen der warmen Theke sind ab 11 Uhr bereit

Tagesteller 20. bis 24. Juni 2022

Suppe der Woche (bei Tagesteller ohne Aufpreis inkludiert)	
Gazpacho classico	6,00
Gazpacho - kalte Gemüsesuppe	
Montag 20. Juni 2022	
Gnocchi ricotta, pomodoro e basilico	9,50
(Kartoffel)Gnocci mit Ricotta, Kirschtomaten und Basilikum	
Dienstag 21. Juni 2022	
Lasagna al ragù e lasagna verdure	10,00
Klassische Lasagne mit Bolognese-Ragout und Gemüse Lasagne	
Mittwoch 22. Juni 2022	
Calamari alla griglia con contorni	10,50
Tintenfische gegrillt mit sommerlichen Beilagen	
Donnerstag 23. Juni 2022	
Pizza mista con insalata	8,50
Pizza verschieden belegt, mit Salat	
Freitag 24. Juni 2022	
Filetto di branzino al limone	11,50
Wolfsbarsch Filet in Zitronensauce	

Contorni / Beilagen kleine Portion 4,50 / große Portion 8,50
Patate al forno / Ofenkartoffel
Verdure alla griglia / Gegrilltes Gemüse
Contorni del giorno / Tagesbeilagen beim Service erfragen

Ristorantino

Öffnungszeiten von Mo bis Fr 10 bis 22 Uhr

Speisen dieser Karte werden auf Anfrage zubereitet, gerne auch zum Mitnehmen
Telefonische Vorbestellung auch möglich unter 0664 3472425

Das gibt's Immer

Assortimento di bresaole di mare <u>piccolo</u> (per 1 persona) <u>medio</u> (per 2 persone)	17,50 pro Person
Assortimento di salumi e formaggi <u>piccolo</u> (per 1 persona) <u>medio</u> (per 2 persone) <u>grande</u> (per piu di 2 persone)	15,50 pro Person
Bruschetta con pomodorini freschi concassé Bruschetta mit frischen Tomaten concassé	6,50
Bruschetta con pizzicata pugliese Bruschetta mit leicht pikantem Fischaufstrich aus Apulien	8,50
Pasta con / Nudeln mit einer der folgenden Saucen Salsa di pomodoro al basilico Tomatensauce mit Basilikum All' Aglio, olio e peperoncino Knoblauch, Olivenöl, Chili (scharf) All' Arrabbiata Tomatensauce, Knoblauch, Chili (scharf)	11,50
Pasta con / Nudeln mit einer der folgenden Saucen Ragù di carne Bolognese Sauce Alla Carbonara Wangenspeck, Ei, Pecorino romano Amatriciana Zwiebel, Wangenspeck, Tomatensauce, Chili (scharf)	13,50
Polpo fritto o scottato con patate Frittierter oder gegrillter Oktopus mit Kartoffeln	14,50
Calamari fritti Frittierter Tintenfisch (ohne Beilagen)	10,50

GASTRONOMIA

DAI GOLSI

ITALIANA

Desserts

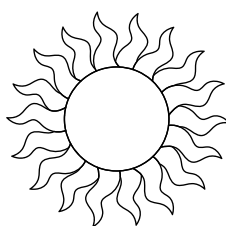
Öffnungszeiten von Mo bis Fr 10 bis 22 Uhr
Desserts sind zu jeder Zeit verfügbar, gerne auch zum Mitnehmen

Caprese al cioccolato / Schokoladenkuchen	5,00
Torta Paradiso / Paradies Kuchen	5,00
Tiramisù	5,00

Summer Happy Hour

Unsere Angebote zum Aperitivo oder Aperol!

Summer Happy Hour gültig von 1. Mai bis 30. September 2022
jeden Mittwoch, Donnerstag und Freitag, von 17:30 bis 20 Uhr
Öffnungszeiten von Mo bis Fr 10 bis 22 Uhr



Antipasti misti - Versione Aperol Kleiner Teller Antipasti misti mit einer Scheibe Hausbrot, Prosciutto, Parmesan, Oliven und Eingelegtem - Ideal zum Snacken	4,50
Calamari fritti - Versione Aperol Halbe Portion frittiertes Tintenfisch, klein geschnitten, serviert in der Tüte - Ideal zum Snacken	6,00
Prosecco Aperol Ein Glas Prosecco mit einem Teller Antipasti misti - versione aperol	6,50
2 Spritz und der 3. Spritz ist gratis 3 Gläser Spritz Aperol oder Spritz Campari	9,60
Caraffa Spritz 6 Portionen Spritz Aperol oder Spritz Campari, serviert in einer Karaffe, Eiswürfeln separat, gratis dazu eine Portion Calamari fritti - Versione Aperol Ideal für viele Freunde und den großen Durst	28,80

Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose);
- H Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂;
- P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Quelle <https://www.wko.at/branchen/ooe/gewerbe-handwerk/lebensmittelgewerbe/Liste-der-14-Allergene.pdf>