

SUPPEN:

Zuppa di Pomodoro L €6,90
Tomatencremesuppe

Minestrone L €6,90
Gemüsesuppe

Zuppa di Pesce BDRO €12,90
Fischsuppe

VORSPEISEN:

Bruschetta 3 Stück A €7,90
getoastetes Weißbrot mit frischen Tomaten, Knoblauch & Basilikum

Vitello Tonnato DG €13,90
zart gedünstetes Kalbfleisch mit Thunfischsauce & Kapern

Carpaccio di Manzo con Rucola e Parmigiano GM €13,90
Rindscarpaccio mit Kirschtomaten, Rucola & Parmesan

Burrata con Prosciutto di Parma e Rucola GM €13,90
Buratta mit Parmaschinken & Rucola

Tartare di Manzo AGM €16,90
Beef Tartare mit getrüffelter Butter, Kapern, & getoastetem Weißbrot

Tris di Antipasti DGM €16,90
gemischter Vorspeisenteller – Vitello Tonnato / Burrata mit Rucola & karamelisierten Cherrytomaten / Carpaccio di Manzo

RISOTTI:

Risotto Pomodoro con Buratta, Scampi e Basilico GLO €16,90
Risotto in Tomatensauce mit Buratta, Scampi & Basilikum

Risotto Funghi e Porcini GOL €15,90
Risotto mit Champignons & Steinpilzen

Risotto Frutti di Mare BDGLOR €17,90
Risotto mit Meeresfrüchten

SALATE:

Insalata mista MO €5,90
gemischter Salat

Insalata di Rucola GMO €7,90
Rucolasalat mit Cherrytomaten & Parmesan

FISCH:

Calamari alla Griglia con Bietole – Patate GOR €21,90
Calamari vom Grill mit Mangold-Kartoffeln

Filetto Salmone con Verdura DL €23,90
gegrilltes Lachsfilet auf Grillgemüse

Scampi alla Griglia con Verdura B €23,90
Riesengarnelen vom Grill mit saisonalem Grillgemüse

Scampi e Calamari alla Griglia con Verdura BR €24,90
Riesengarnelen / Calamari vom Grill mit saisonalem Grillgemüse

Branzino / Orata alla Griglia con Bietole – Patate ca. 500g DGL €27,90
Wolfsbarsch od. Goldbrasse im Ganzen gegrillt mit Mangold-Kartoffeln

Sogliola alla Griglia con Verdura D €29,90
Seezunge gegrillt mit saisonalem Grillgemüse

Pesce misto con Verdura e Patate di Bietole 2 Persons BDR €65,00
gemischte Fischplatte für 2 Personen mit saisonalem Grillgemüse & Rosmarin-Kartoffeln

FLEISCH:

Bistecca alla Fiorentina €34,90
500 g T-Bone-Steak mit Rosmarin-Kartoffeln

Scaloppina Limone AGL €21,90
Naturkalbsschnitzel in Zitronensoße mit Rosmarin-Kartoffeln

Tagliata di Manzo con Gnocchi al Tartufo AGL €28,90
Rinderfiletscheiben mit getrüffelten Gnocchi

Filetto di Manzo ca. 220g M €29,90
gegrilltes Filetsteak mit saisonalem, Grillgemüse oder Rosmarinkartoffeln

Surf & Turf MR €28,90
160 g. Angus Rindsfilet, 2 Stück Riesengarnelen & Grillgemüse

PASTA:

Lasagne al Forno AGLO €13,90
Lasagne Bolognese vom 100% Bio-Kalb

Spaghetti con Ragout di Vitello ALO €13,90
Spaghetti Bolognese vom 100% Bio-Kalb

Ravioli con Porcini e Ricotta AGO €15,90
Ravioli gefüllt mit Steinpilzen & Ricotta in Salbeibutter

Spaghetti Frutti di Mare ABGLOR €17,90
Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten

Linguine con Tartufo AGL €18,90
hausgemachte Bandnudeln mit Trüffelsauce, Trüffelbutter

Tagliatelle Salmone ADGO €18,90
breite Bandnudeln in Lachs-Oberssauce

Linguine alla Vongole ADGO €19,90
hausgemachte Bandnudeln mit Venusmuscheln



DESSERT:

Zitronen Sorbet mit Prosecco €5,90

Tiramisu ACGO €6,90
mit frischen Erdbeeren

Panna cotta G €6,90
mit frischen Erdbeeren

Warmer Schokoladenkuchen CG €6,90
mit Vanilleeis

Käsevariation AGMO €12,90
3 verschiedenen Käsesorten, Feigensenf & getoastetem Weißbrot

Dolce Misto per due ACGO €14,90
Nachspeiseplatte für zwei Personen

ALLERGENINFORMATION

A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch oder Käse, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite, P = Lupinen & Hülsenfrüchte, R = Weichtiere

Coperto 1,90 Mo–Fr ab 14.00 | Samstag, Sonntag & Feiertag ganzen Tag



SOUPS:

Zuppa di Pomodoro L tomato cream soup	€6,90
Minestrone L vegetable soup	€6,90
Zuppa di Pesce BDRO fish soup	€12,90

STARTERS:

Bruschetta 3 pc. A toasted white bread with tomato, garlic & basil	€7,90
Vitello Tonnato DM tenderly stewed veal with tuna sauce & capers	€13,90
Carpaccio di Manzo con Rucola e Parmigiano GM beef scarp carpaccio with cherry tomatoes, rucola & parmesan cheese	€13,90
Burrata con Prosciutto di Parma e Rucola GM burrata cheese with parma ham & rocket salad	€13,90
Tartare di Manzo AGM steak tartare with capers, butter & toasted white bread	€16,90
Tris di Antipasti DGM mixed starters plate with vitello tonnato, burrata with rocket salad & caramelized cherry tomatoes & carpaccio di manzo	€16,90

RISOTTI:

Risotto Pomodoro con Burrata, Scampi e Basilico GLO risotto in tomato sauce with burrata, scampi & basil	€16,90
Risotto Frutti di Mare BDGLOR risotto with sea vegetables	€17,90

SALADS:

Insalata mista MO mixed salad	€5,90
Insalata di Rucola GMO rocket salad with cherrytomatos & parmesan	€7,90

FISH:

Calamari alla Griglia con Bietole - Patate GOR grilled calamari with mangel potatoes	€21,90
Filetto Salmone con Verdura DL grilled salmon filet, grilled vegetables	€23,90
Scampi alla Griglia con Verdura B grilled king prawns with seasonal grilled vegetables	€23,90
Scampi e Calamari alla Griglia con Verdura BR grilled king prawns and calamari with seasonal grilled vegetables	€24,90
Branzino / Orata alla Griglia con Bietole - Patate ca. 500g DGL grilled sea bass or gilthead seabream en bloc with mangel potatoes	€27,90
Sogliola alla Griglia con Verdura D grilled sole with seasonal grilled vegetables	€29,90
Pesce misto con Verdura e Patate di Bietole 2 Persons BDR mixed fish plate for 2 persons with seasonal grilled vegetables & potatoes with rosemary	€65,00

MEAT:

Bistecca alla Fiorentina 500 g T-Bone-Steak with rosemary potatoes	€34,90
Scaloppina Limone AGL veal cutlet in lemon sauce & potatoes with rosemary	€21,90
Tagliata di Manzo con Gnocchi al Tartufo AGL beef with truffled gnocchi	€28,90
Filetto di Manzo 220g M grilled filet steak with seasonal, grilled vegetable or rosemary potatoes	€29,90
Surf & Turf MR 160 g. Angus beef filet, 2 king prawns & grilled vegetables	€28,90

PASTA:

Lasagne al Forno AGLO lasagne bolognese with veal sauce (100% organic)	€13,90
Spaghetti con Ragout di Vitello ALO spaghetti bolognese with veal sauce (100% organic)	€13,90
Ravioli con Porcini e Ricotta AGO ravioli filled with porcini & ricotta cheese in sage butter	€15,90
Spaghetti Frutti di Mare ABGLOR spaghetti with sea vegetables	€17,90
Linguine con Tartufo AGL homemade long noodles linguine filled with truffle	€18,90
Tagliatelle Salmone ADGO ribbon noodles in salmon creme sauce	€18,90
Linguine alla Vongole ADGO homemade long noodles linguine with venus clams	€19,90

DESSERTS:

Lemon Sorbet with Prosecco	€5,90
Tiramisù ACGO with fresh strawberries	€6,90
Panna cotta G with fresh strawberries	€6,90
Warm chocolate cake CG with vanilla ice	€6,90
Cheese varieties AGMO 3 selected choices of cheeses, fig mustard & toasted white bread	€12,90
Dolce misto per due ACGO mixed dessert plate for 2 persons	€14,90

Allo
CANTINETTA
VIENNA

ALLERGEN INFORMATION

A = cereals containing gluten, B = crustacean, C = egg, D = fish, E = peanut, F = soya, G = milk or cheese, H = edible nuts, L = celery, M = mustard, N = sesame, O = sulfite, P = lupines & pulses, R = molluscs

Cover 1,90 Mo-Fr form 2:00p.m. on | Saturday, Sunday & Bank Holidays full-time