

SUPPEN:

Zuppa di Pomodoro L

Tomatencremesuppe

Minestrone L

Gemüsesuppe

Zuppa di Patate trifolare AL

getrübete Kartoffelsuppe

VORSPEISEN:

Bruschetta 3 Stück A

getoastetes Weißbrot mit frischen Tomaten, Knoblauch & Basilikum

Anti Pasti Verdura caldo AG

gegrillte warme Gemüsevariation mit Jogurt-Kräutersauce & 2 Stk. Knoblauchbrot

Carpaccio di Manzo con Rucola e Parmigiano GM

Rindscarpaccio mit Kirschtomaten, Rucola & Parmesan

Calamari fritti AGMN

knusprige Kalamari mit Chili-Basilikum Mayo

Vitello Tonnato DGI

zart gedünstetes Kalbfleisch mit Thunfischsauce & Kapern

Tartare di Manzo AGM

Beef Tartare mit getrübeter Butter, Kapern, Sommertrüffel & getoastetem Weißbrot

Tris di Antipasti (per due) GLO

Rindscarpaccio mit Kirschtomaten, Rucola & Parmesan / Vitello Tonnato / Burrata mit karamellisierten Kirschtomaten

SALATE:

Insalata mista MO

gemischter Salat

Insalata di Rucola GMO

Rucolasalat mit Cherrytomaten & Parmesan

RISOTTI:

Risotto Porcini GLO

Risotto mit Steinpilzen

Risotto Frutti di Mare BDGNOR

Risotto mit Meeresfrüchten

Risotto Parmigiano con Tartuffo, Scampi e Pomodorini GLO

getrübetes Parmesan Risotto mit Scampi & Cherrytomaten



FISCH:

Calamari alla Griglia con Bietole Patate GOR

Calamari vom Grill

Scampi a la Griglia con Bietole Patate DGLO

gegrillte Riesengarnelen

Filetto di Salmone con Verdura DL

gegrilltes Lachsfilet

Gamberi croccante ABFGL

Riesengarnelen im Tempurateig mit Hauptsalat & Trüffelmarinade

Filetto di Branzino ca. 250g D

gegrillter Wolfsbarsch

FLEISCH:

Fegato alla Veneziana AGLO

Kalbsleber mit Polenta

Surf & Turf B

180g. Angus Rindsfilet, 3 Stück Riesengarnelen

Tagliata di Manzo LM

220g Rinderfiletscheiben

Filetto di Manzo ca. 230g

gegrilltes Filetsteak

BEILAGEN:

Verdure a la Griglia

Grillgemüse

Patate al Rosmarino

Rosmarinkartoffeln

Patate con Pietole

Kartoffeln mit Mangold

Polenta

Gnocchi con Tartuffo

Trüffelgnocchi

PASTA:

Spaghetti con Ragout di Vitello AGL

Spaghetti Bolognese vom 100% Bio-Kalb

Lasagne al Forno AGL

Lasagne Bolognese vom 100% Bio-Kalb

Gnocchi Carbonara ACGO

Ravioli con Spinaci e Ricotta AGOL

Ravioli gefüllt mit Spinat & Ricotta

Tagliatelle Porcini e

Olio di Tartufo AGO

hausgemachte Bandnudeln mit Steinpilzen & Trüffelöl

Spaghetti Frutti di Mare ABGLOR

Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten

Tagliatelle Salmone ADGO

breite Bandnudeln in Lachs-Oberssauce

Tagliatelle con Chili, Anice Stellato salsa e Gamberetti ABDGO

hausgemachte Bandnudeln in Chili-Sternanis-Sauce mit Garnelen

Tortellini al Tartuffo & Ricotta AGL

hausgemachte Tortellini gefüllt mit Trüffel & Ricotta in feiner Trüffelsauce

DESSERT:

Panna cotta G

Torta Caprese GO

warmer Schoko-Mandel-Kuchen mit Vanilleeis

Tiramisu Apfel-Zimt ACGO

Raffaello Kokosmousse GO

Crêpe con crema di Noci AG

mit Vanilleeis

3 Formaggi AG

con Mostarda di Fichi AGM

3 Sorten Käse mit Feigensenf & getoastetem Weißbrot

ALLERGENINFORMATION

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

Coperto 2,90 Mo-Fr ab 14.00 | Samstag, Sonntag & Feiertag ganzen Tag



SOUPS:

Zuppa di Pomodoro L

tomato cream soup

Minestrone L

vegetable soup

Zuppa di Patate trifolare AL

truffled potato soup

Alloggi CANTINETTA VIENNA

STARTERS:

Bruschetta 3 pc. A

toasted white bread with tomato, garlic & basil

Anti Pasti Verdura caldo AG

grilled vegetable (warm) with yogurt herbs sauce & 2 pc. garlic bread

Carpaccio di Manzo con Rucola e Parmigiano GM

beef scarp carpaccio with cherry tomatoes, rucola & parmesan cheese

Calamari fritti AGMN

crispy calamari with chili-basil mayo

Vitello Tonnato DM

tenderly stewed veal with tuna sauce & capers

Tartare di Manzo AGM

steak tartare with capers, grated summer truffle & toasted white bread

Tris di Antipasti (per due) AGM

beef scarp carpaccio with cheery tomatoes, rocket salad & parmesan cheese / vitello tonnato / burrata with caramelised cherry tomatoes

SALADS:

Insalata mista MO

mixed salad

Insalata di Rucola GMO

rocket salad with cherry tomatoes & parmesan

RISOTTI:

Risotto Porcini GLO

risotto with porcini

Risotto Frutti di Mare BDGNOR

risotto with seafood

Risotto Parmigiano con Tartuffo e Scampi e Pomodorini GLO

risotto with parmesan cheese, scampi & cherry tomatoes

FISH:

Calamari alla Griglia con Bietole Patate GOR

grilled calamari

Scampi a la Griglia con Bietole Patate DGLO

grilled prawns

Filetto di Salmone con Verdura DL

grilled salomon filet

Gamberi croccante ABFGL

tempura prawns with lettuce & truffle marinade

Filetto di Branzino ca. 250g D

grilled sea bass

MEAT:

Fegato alla Veneziana AGLO

calf's liver with polenta

Surf & Turf B

180g. angus beef filet, 3 pc. prawns, grilled vegetable & baby potatoes

Tagliata di Manzo LM

200g beef fillet

Filetto di Manzo ca. 230g

grilled fillet of beef

SIDE DISHES:

Verdure a la Griglia

grilled vegetable

Patate al Rosmarino

rosemary potatoes

Patate con Pietole

potatoes with swiss chard

Polenta

Gnocchi con Tartuffo

gnocchi with truffle sauce

PASTA:

Spaghetti con Ragout di Vitello AGL

spaghetti bolognese with veal sauce (100% organic)

Lasagne con Ragout di Vitello AGL

lasagne bolognese with veal sauce (100% organic)

Gnocchi Carbonara ACGO

Ravioli con Spinaci e Ricotta AGOL

ravioli filled with spinach & ricotta cheese

Tagliatelle Porcini e

Olio di Tartufo AGO

homemade long noodles with porcini & truffle oil

Spaghetti Frutti di Mare ABGLOR

spaghetti with seafood

Tagliatelle Salmone ADGO

ribbon noodles in salmon creme sauce

Tagliatelle con Chili, Anice Stellato salsa e Gamberetti ABDGO

homemade noodles in chili star anis sauce with shrimps

Tortellini al Tartuffo & Ricotta AGL

homemade tortellini filled with truffle & ricotta in fine truffle sauce

DESSERT:

Panna cotta G

Torta Caprese GO

warm chocolate almond cake with vanilla ice cream

Tiramisù Apple Cinnamon ACGO

Raffaello Kokosmoue GO

Crêpe con crema di Noci AG

con vanilla icecream

3 Formaggi con Mostarda di Fichi AGM

3 sort of cheese with fig mustard & toasted bread

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