

italic

RISTORANTE • PIZZA • PASTA

APERITIF

Aperitif

<i>Prosecco</i> 0,1 L	5,10
WEINGUT SERENA/CONEGLIANO	
<i>Bouvet Cremant Rose</i> 0,1 L	5,90
WEINGUT BOUVET LADUBAY / MAINE-ET-LOIRE	
<i>Prosecco mit Holunderblütensirup</i> 0,1 L	5,20
<i>Martini Royal</i> 0,25 L	5,90
MARTINI ASTI, MARTINI ROSATO, SODA, FRISCHE HIMBEEREN	
<i>Lillet Spritz</i> 0,25 L	5,90
<i>Aperol-Sprizz „italic“</i> 0,25 L	5,90
<i>Bellini</i> 0,1 L	6,90
MIT WEINGARTENPFIRSICHMARK	
<i>Sherry</i> 4 CL	5,50
<i>Campari Soda</i> 4 CL	5,30
<i>Campari Orange</i> 4 CL	5,50
<i>Martini extra dry, bianco, rosso</i> 4 CL	5,50
<i>Negroni</i>	8,00
MARTINI ROSSO, CAMPARI, GIN	
<i>Americano</i>	7,50
CAMPARI, MARTINI ROSSO, SODA	

Offene Weißweine 0,125 L

Grüner Veltliner ITALIC 17 3,70
WEINGUT HIRTL, POYSDORF/WEINVIERTEL

Goldmuskateller 17 4,80
KELLEREI ST. MICHAEL EPPAN, EPPAN / SÜDTIROL

Chardonnay Collevento 16 3,70
ANTONUTTI, COLLOREDO DI PRATO / FRIAUL

Sauvignon blanc Collevento 16 4,20
ANTONUTTI, COLLOREDO DI PRATO / FRIAUL

Pinot Grigio 16 4,90
ALTURIS, CIVIDALE / FRIAUL

Merlot Collevento 16 3,70
ANTONUTTI, COLLOREDO DI PRATO / FRIAUL

Zweigelt ITALIC 15 4,50
WEINGUT HIRTL, POYSDORF/WEINVIERTEL

Chianti Colli Senesi 15 5,00
SANGIOVESE
PALAZZO BANDINO, CHIANCIANO TERME / TOSKANA

Primitivo di Manduria 16 5,50
PRIMITIVO
FELLINE, MANDURIA / APULIEN

Offener Süßwein

Beerenauslese Rotgipfler 15 1116 L 6,00
WEINGUT BIEGLER
GUMPOLDSKIRCHEN / THERMENREGION

Alkoholfreie Getränke

<i>Soda Holunder*/Soda Zitrone*</i> 0,25 L	2,30
<i>Soda Holunder/Soda Zitrone</i> 0,50 L	3,60
<i>Römerquelle prickelnd/ohne</i> 0,33 L	3,20
<i>Römerquelle prickelnd/ohne</i> 0,75 L	5,90
<i>Apfelsaft klar/naturtrüb gespritzt</i> 0,25 L	2,90
<i>Apfelsaft klar/naturtrüb gespritzt</i> 0,5 L	3,90
<i>Coca Cola/Coca Cola light/zero</i> 0,33 L	3,80
<i>Nestea Zitrone/Pfirsich</i> 0,33 L	3,80
<i>Almdudler</i> 0,33 L	3,80
<i>Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale</i> 0,2 L	3,80
<i>Tomate, Marille oder Johannisbeersaft von Rauch</i> 0,2 L	3,80
<i>Red Bull</i> 0,25 L	4,20

Obstsaft von Weingut Stift Klosterneuburg

DONAU-LAND/NIEDERÖSTERREICH

<i>Apfel-Karottensaft</i> 0,25 L	4,20
----------------------------------	------

Obstsäfte von Obsthof Ignaz & Herta Dietrich

EHRENHAUSEN/SÜDSTEIERMARK

<i>Quitte</i> 0,2 FL	4,10
----------------------	------

*JUGENDGETRÄNK

Bier

<i>Stiegl Goldbräu vom Fass</i> 0,2 L	2,90
<i>Stiegl Goldbräu vom Fass</i> 0,33 L	3,60
<i>Stiegl Freibier alkoholfrei</i> 0,33 L	3,90
<i>Franziskaner Weißbier</i> 0,5 L	4,20
<i>Stiegl Radler</i> 0,5 L	4,20

Vorspeisen

Bunter Blattsalat 4,50
TOMATEN / GURKEN

Rucola Salat 7,50
PARMESAN / BALSAMICO

Antipasto all'italiana 8,50
OLIVEN / KAPERNBEEREN

Burrata di Andria 10,50
BUNTE TOMATEN / GRISSINI / BASILIKUM / ACETO

Carpaccio vom Rind 11,00
PESTO / RUCOLA / PARMESAN

Beef Tartar 12,00
AVOCADO / ROTE ZWIEBEL / WACHTELEI / TRAMEZZINI / CHILI MAYONNAISE

Minestrone 4,10
PESTO / PARMESAN

Tomatensuppe 4,50
CHERRYTOMATEN / BASILIKUM

Pasta

Penne 11,50

klein 9,50

ALL ARRABIATTA / BASILIKUM

Strozzapretti Caprese 12,50

klein 10,50

BURATTA DI ANDRIA / TOMATEN / BASILIKUM

Hausgemachte Lasagne al forno 13,50

BOLOGNESE VOM KALB / GEMÜSE / GETROCKNETE TOMATEN / SCAMORZA

Risotto mit Rinderfiletspitzen 18,00

klein 15,00

BUNTES WURZELGEMÜSE / PECORINO / KERBEL

Hausgemachte Tagliolini Tartufo 16,00

klein 13,00

SCHWARZER TRÜFFEL AUS UMBRIEN

Hausgemachte Tagliatelle „Nero“ Frutti di Mare 17,00

klein 14,50

OKTOPUS / GARNELEN / MUSCHELN / PETERSILIE / KNOBLAUCH

Unsere Pastaspezialitäten sind in Eigenproduktion hausgemacht!

Pizza

Margherita 9,90

TOMATE / FIOR DI LATTE / BASILIKUM / OLIVENÖL

Napoletana 10,50

TOMATE / FIOR DI LATTE / OLIVEN / KAPERNBEEREN / SARDELLEN / OREGANO

Spinaci 10,90

TOMATE / FIOR DI LATTE / BLATTSPINAT / SCHAFSKÄSE / OLIVEN

Cardinale 11,20

TOMATE / FIOR DI LATTE / BEINSCHINKEN / MAIS

Tonno 11,50

TOMATE / FIOR DI LATTE / THUNFISCH / ZWIEBEL / KAPERNBEEREN

Capricciosa 11,90

TOMATE / FIOR DI LATTE / BEINSCHINKEN / PILZE / ARTISCHOCKEN / PFEFFERONI

Diavolo 11,90

TOMATE / FIOR DI LATTE / SPIANATA PICCANTE / CHILLI / PFEFFERONI

Rusticana 11,90

TOMATE / FIOR DI LATTE / SPECK / CHAMPIGNONS / OLIVEN / ZWIEBEL

Salami 11,50

TOMATE / FIOR DI LATTE / SALAMI / MAIS

Formaggio 12,90

TOMATE / FIOR DI LATTE / GORGONZOLA / TALEGGIO / SCHAFSKÄSE

Prosciutto 12,90

TOMATE / FIOR DI LATTE / PROSCIUTTO / RUCOLA / GRANA PADANO

Gamberetti 15,90

TOMATE / FIOR DI LATTE / GARNELEN / BASILIKUM

Hauptgerichte

Gegrillter Oktopus 24,00

GETROCKNETE TOMATEN / CHILI MAYONNAISE / KNOBLAUCH

KARTOFFELPUFFER / THYMIAN

Branzinofilet 23,50

GEGRILLTES MEDITERRANES GEMÜSE / TOMATENRAGOUT / PESTO

Gegrillte Black Tiger Garnelen 25,50

OLIVENÖL / KNOBLAUCH / KRÄUTER / ZITRONE

Superfoodsalat 19,50

KNACKIGER BLATTSALAT / SOUS VIDE HÜHNER-OBERKEULE / BULGUR / PAPRIKA / RADIESCHEN

ROTER MANGOLD / KNUSPRIGER PROSCIUTTO / ERDNÜSSE / HONIG-SENF Dressing

Maishuhnbrust 20,50

PARMESANRISOTTO / BABYMAIS / KAROTTEN / ZUCCHINI / ROTWEINSCHALOTTEN

Wiener Schnitzel vom Österreichischen BIO Kalbsrücken 21,50

PETERSILIENKARTOFFEL / PREISELBEEREN

Rinderfiletsteak 30,00

ROTER MANGOLD / SPICY FRENCH FRIES / SAUCE BERNAISE

Gegrilltes Gemüse 3,90

Parmesanrisotto 3,90

Rosmarinkartoffel 3,90

French Fries 3,90

Dessert

<i>Italic-Sorbet</i>	5,90
<small>BASILIKUMSORBET / CAIPIRINHA / HIMBEEREN</small>	
<i>Panna cotta</i>	5,50
<small>BEERENRAGOUT / KROKANT / MINZE</small>	
<i>Zartbitter-Schokoladeneis</i>	5,90
<small>KUMQUATS-RAGOUT / KNUSPRIGER STRUDELTEIG / MINZE</small>	
<i>Italic nero</i>	6,50
<small>DUNKLER SCHOKOKUCHEN / GEWÜRZ-MANDARINEN</small>	
<i>Marinierte Erdbeeren</i>	6,50
<small>GRAND MARNIER / ORANGEN-BASILIKUMEIS</small>	
<i>Grana Padano</i>	9,00
<i>klein</i>	6,00
<i>Gemischter italienischer Käse</i>	10,50
<i>klein</i>	7,00
<i>Espresso</i>	2,50
<i>Macchiato</i>	2,80
<i>Melange</i>	3,90
<i>Cappuccino</i>	3,90
<i>Caffè Latte</i>	4,20
<i>Espresso doppio</i>	4,20
<i>Caffè Coretto</i>	5,20
<i>Whittington Tee</i>	3,70
<small>KAMILLE, PFEFFERMINZE, DARJEELING, EARL GREY GRÜNER TEE, FRÜCHTE TEE</small>	
<i>Heiße Schokolade</i>	4,10

Grappe 2 CL

<i>Alexander Grappa Prosecco 38°</i>	<i>4,50</i>
<small>GLERA BOTTEGA DISTILLERIA</small>	
<i>Grappa di Barbaresco 42°</i>	<i>5,90</i>
<small>NEBBIOLO GAJA</small>	
<i>Grappa Vuisinar Friulana 41°</i>	<i>5,90</i>
<small>GRAVE, COLLI FRIULAN NONINO</small>	
<i>Grappa Sperss 45°</i>	<i>7,00</i>
<small>NEBBIOLO GAJA</small>	
<i>Grappa Sarpa di Poli „Big Mama“ 40°</i>	<i>7,00</i>
<small>°MERLOT, CABERNET SAUVIGNON POLI</small>	
<i>Grappa di Vino Nobile di Montepulciano 06</i>	<i>7,00</i>
<small>PRUGNOLO, GENTILE, CANAILOLO, MAMMOLINO AVIGNONESI</small>	
<i>Grappa le dic' otto lune 41°</i>	<i>8,00</i>
<small>STRAVECCHIA MARZADRO</small>	
<i>Jacopo Poli Vespaiolo 40°</i>	<i>8,00</i>
<small>POLI</small>	
<i>Grappa Affinata Amarone 41°</i>	<i>8,00</i>
<small>CORVINA VERONESE, RONDINELLA-MOLINARA-NEGRARA MARZADRO</small>	
<i>Bricco dell'Uccellone 06</i>	<i>9,50</i>
<small>BARBERA BRAIDA</small>	
<i>Tignanello Grappa 42°</i>	<i>9,50</i>
<small>CABERNET SAUVIGNON, SANGIOVESE ANTINORI</small>	
<i>Grappa di Merlot Ornellaia 42°</i>	<i>9,50</i>
<small>CABERNET SAUVIGNON, MERLOT ORNELLAIA</small>	

ÖFFNUNGSZEITEN
MONTAG BIS DONNERSTAG 11 BIS 24 UHR
FREITAG UND SAMSTAG 11 BIS 01 UHR
KÜCHE 11:30 BIS 23 UHR
SONNTAG RUHETAG

WWW.ITALICVIENNA.AT