

*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 16** 3,70  
WEINGUT HIRTL, POYSDORF/WEINVIERTEL

**Goldmuskateller 16** 4,80  
KELLEREI ST. MICHAEL EPPAN, EPPAN / SÜDTIROL

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

**Sauvignon blanc Kitzack 16** 5,00  
WEINGUT WOHLMUTH, KITZECK/SÜDSTEIERMARK

**Pinot Grigio 16** 4,90  
ALTURIS, CIVIDALE / FRIAUL

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

**Zweigelt ITALIC 14** 4,50  
WEINGUT HIRTL, POYSDORF/WEINVIERTEL

**Chianti Colli Senesi 14** 5,00  
SANGIOVESE  
PALAZZO BANDINO, CHIANCIANO TERME / TOSKANA

**IT 14** 5,50  
SYRAH, CABERNET FRANC, PETIT VERDOT  
OLIVIERO TOSCANI, CASALE MARITTIMO / TOSKANA

*Offener Süßwein*

**Sämling Beerenauslese 13 1116 L** 6,00  
WEINGUT HANS TSCHIDA, ANGERHOF  
ILLMITZ/NEUSIEDLERSEE

### Alkoholfreie Getränke

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

### Obstsaft von Weingut Stift Klosterneuburg

DONAU-LAND/NIEDERÖSTERREICH

Apfel-Karottensaft 0,25 L	4,20
---------------------------	------

### Obstsäfte von Obsthof Ignaz & Herta Dietrich

EHRENHAUSEN/SÜDSTEIERMARK

Quitte 0,2 FL	4,10
---------------	------

\*JUGENDGETRÄNK

### Bier

Stiegl Goldbräu vom Fass 0,2 L	2,90
Stiegl Goldbräu vom Fass 0,33 L	3,50
Clausthaler alkoholfrei 0,33 L	3,90
Franziskaner Weißbier 0,5 L	4,10
Stiegl Radler 0,5 L	4,10

## Vorspeisen

<b>Bunter Blattsalat</b>	<b>4,50</b>
TOMATEN / GURKEN	
<b>Rucola Salat</b>	<b>7,50</b>
PARMESAN / BALSAMICO	
<b>Antipasto all'italiana</b>	<b>8,50</b>
OLIVEN / KAPERNBEEREN	
<b>Burrata di Andria</b>	<b>10,50</b>
PEPPERONATA / PINIENKERNE / BASILIKUM / ACETO	
<b>Carpaccio Cipriani</b>	<b>11,00</b>
RUCOLA / PECORINO ROMANO / OLIVENÖL	
<b>Beef Tartar</b>	<b>12,00</b>
AVOCADO / ROTE ZWIEBEL / WACHTELEI / TRAMEZZINI / CHILI MAYONNAISE	
<b>Melanzani-Cannelloni</b>	<b>10,00</b>
PROSCIUTTO / BÜFFELMOZZARELLA / TOMATEN / BASILIKUM / PESTO	
<b>Minestrone</b>	<b>4,10</b>
PESTO / PARMESAN	
<b>Tomatensuppe</b>	<b>4,50</b>
CHERRYTOMATEN / BASILIKUM	
<b>Parmesansuppe</b>	<b>5,10</b>
PROSCIUTTO / SALBEI	

*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

**Gegrillte Black Tiger Garnelen 25,50**  
OLIVENÖL / KNOBLAUCH / KRÄUTER / ZITRONE

**Superfoodsalat 19,50**  
KNACKIGER BLATTSALAT / BULGUR / SASHIMI-THUNFISCH / SOJASPROSSEN  
WASABI-ERDNÜSSE / HANFSAMEN / MANGOLD / SOJA-BALSAMICODRESSING

**Wiener Schnitzel vom Österreichischen BIO Kalb 18,50**  
PETERSILIENKARTOFFEL / PREISELBEEREN

**U.S. Flanksteak sous vide 26,50**  
KARTOFFEL-SPARGELGRÖSTL / ROSMARIN / KRÄUTERBUTTER

**Ossobuco alla milanese 20,50**  
SAFRANRISOTTO / ROMANESCO / WURZELGEMÜSE / SALBEI

**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

*Italic-Sorbet* 5,90  
BASILIKUMSORBET / CAIPIRINHA / HIMBEEREN

*Panna cotta* 5,50  
BEERENRAGOUT / KROKANT / MINZE

„Heiße Liebe“ Reloaded 6,50

*Italic nero* 6,50  
DUNKLER SCHOKOKUCHEN / GEWÜRZ-MANDARINEN

*Cheesecake* 6,50  
KUMQUATS-MOHN-RAGOUT / MANGOEIS

*Grana Padano* 9,00  
klein 6,00  
*Gemischter italienischer Käse* 10,50  
klein 7,00

*Espresso* 2,50

*Macchiato* 2,80

*Melange* 3,90

*Cappuccino* 3,90

*Caffè Latte* 4,20

*Espresso doppio* 4,20

*Caffè Coretto* 5,20

*Whittington Tee* 3,70  
KAMILLE, PFEFFERMINZE, DARJEELING, EARL GREY  
GRÜNER TEE, FRÜCHTE TEE

*Heiße Schokolade* 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](http://WWW.ITALICVIENNA.AT)