

LA DOLCE VITA

SPEISEKARTE

SOMMER
2020



Gault & Millau

EINE HAUBE



falstaff

EINE GABEL

&

BELIEBTESTE PIZZERIA

NIEDERÖSTERREICHS

2. PLATZ

INFO@ZANETTIGROUP.AT

WWW.ZANETTIGROUP.AT

ALLE PREISE INKL. MWST.

GERNE INFORMIERT SIE UNSER SERVICEPERSONAL ÜBER ALLE INHALTSSTOFFE UND ALLERGENEN ZUTATEN.

BENVENUTI!
HERZLICH WILLKOMMEN!
WELCOME!

UNSER SAISONALES MOTTO:

„Endlich Sommer“

ANDREA ZANETTI
INHABER & GESCHÄFTSFÜHRER

GIORGIO BRAIDO
KÜCHENCHEF

FABRIZIO DI FILIPPO
CAPO PIZZAIOLO

GEORG SCHÖCHTNER
F&B MANAGER, SOMMELIER

ADEL CEKIC
PERSONAL- & SERVICELEITER

SOWIE DAS GESAMTE
LA DOLCE VITA
TEAM

WÜNSCHT IHNEN EINEN GUTEN APPETIT!
BUON APPETITO!
ENJOY!

SPECIALITÀ FINFERLI

SPEZIALITÄTEN MIT EIERSCHWAMMERL

CARPACCIO DI VITELLO CON FINFERLI SALTATI

Carpaccio aus dunkelrotem Kalbsfilet vom niedersächsischen
Fleckvieh mit sautierten Eierschwammerl

Carpaccio made from dark red veal filet from the Lower Saxon cattle with chanterelles

14,90

VELLUTATA DI PISELLI CON FINFERLI SALTATI E MANDORLE

Erbsensuppe mit sautierten Eierschwammerl und Mandeln
Pea soup with chanterelles and almonds

7,20

GNOCCHI RIPIENI DI FINFERLI CON BURRO E PECORINO

Gnocchi mit Eierschwammerl Fülle an zerlassener Butter sowie Pecorino
Gnocchi filled with chanterelles, melted butter and pecorino

14,50

TATAKY DI TONNO ROSSO

CREMA DI AVOCADO E FINFERLI SALTATI

Tataki vom roten Thunfisch (200g) auf Avocado Creme
sowie sautierten Eierschwammerl

Red tuna tataki (200g) on avocado cream and chanterelles

22,90

UNSER KÜCHENCHEF GIORGIO BRAIDO EMPFIEHLT...

EIERSCHWAMMERL DEGUSTATIONSMENÜ

3-GÄNGE LIGHT MENÜ

Carpaccio – Suppe – Tataki

42,00

3-GÄNGE GOURMET MENÜ

Carpaccio – Pasta – Tataki

49,00

ANTIPASTI

VORSPEISEN

POLIPO ALLA GRIGLIA CREMA DI PATATE AL LIMONE CIPOLLOTTO E RAVANELLI CROCCANTI

Gegrillter Oktopus auf Erdäpfel-Zitronen-Creme
mit knusprigen Radieschen und Frühlingszwiebeln
Grilled octopus on potato-lemon cream with crispy radishes and spring onions

13,90

BURRATA, CARPACCIO DI POMODORINI GIALLI, PESTO DI RUCOLA

Burrata auf Carpaccio aus bunter Tomaten Variation sowie Rucola Pesto
Burrata on carpaccio made from mixed tomatoes and rocket pesto

9,80

TARTAR DI MANZO, MELE VERDI E GRANA PADANO

Tatar vom irischen Rinderfilet „Hereford Prime“ mit grünem Apfel und Grana Padano
Irish tartare filet "Hereford Prime" with green apple and Grana Padano

14,50

PROSCIUTTO DI SAURIS CON FICHI

Platte mit Edelrohschinken „Prosciutto di Sauris“ aus Friaul mit frischen Feigen
Bekanntes Merkmal: „Ein Hauch von leichter Räucherung“
Plate of Friuli prosciutto with fresh figs

13,90

TATAR DI SALMONE CON MAYO AVOCADO PISTACCHI E LIME

Tatar vom Lachsfilet mit Avocadocreme, Pistazie und Zitrone
Salmon filet tartare with avocado cream, pistachio and lemon

13,90

EMPFEHLUNG

OSTRICHE „FINE DE CLAIRE“

AUSTERN AUS FRANKREICH

Ein sehr reines, leicht salziges Aroma mit einer feinen Note nach Seetang.

3 Stück

9,00

ZUPPA

SUPPEN

GAZPACHO DI POMODORI MISTI, CETRIOLI E BASILICO
Kalte Schaumsuppe aus bunter Tomaten Variation, Gurken und Basilikum
Cold foam soup made from mixed tomatoes, cucumber and basil

6,90

ZUPPA DI POMODORO, BUFALA, PESTO E CROSTINI
Tomatensuppe mit Büffelmozzarella, Pesto und Croutons
Tomato soup with buffalo mozzarella, croutons and pesto

6,90

INSALATE

SALATE

PETTO DI FARAONA, AVOCADO, RICOTTA, PINOLI E MANGO DRESSING
Gemischter Salat mit Perlhuhnbrust, Avocado, Ricotta,
Pinienkernen sowie Mangodressing
Mixed salad with guinea fowl breast, avocado, Ricotta cheese,
Pine nuts and mango dressing

13,90

SALMONE E TONNO AL SESAMO, MANGO,
PISTACCHI, SALSA ALLO YOGURT
Gemischter Salat mit frischem Lachs und rotem Thunfisch in Sesam mit Mango,
Pistazien sowie hausgemachtem Joghurtdressing
Mixed salad with fresh salmon and tuna, mango,
pistachios in sesame as well as homemade yoghurt dressing

13,90

BURRATA, RUCOLA, OLIO DI ZUCCA
Gemischter Salat mit Burrata, Rucola und Kürbiskernöl
Mixed salad with burrata, rocket and pumpkin seed oil

9,50

BEILAGEN SALATE

Gemischter Salat
4,90

Grüner Blattsalat
3,90

PRIMI

PASTA & RISOTTO

GIGLI AL UOVO COLUMBRO CON STRACCETTI DI VITELLO E MELANZANE PERLINA CROCCANTI

Bio Gigli „Columbro“ mit Kalbsspitzen und knusprigen violetten Baby Perlenmelanzani
Gigli sind Blumenförmige, kurze Eiernudeln aus Biologischem Anbau.
Bio Gigli "Columbro" with calf tips and crispy purple baby pearl marman

14,50

SPAGHETTONE COLUMBRO ALLE VONGOLE VERACI LIMONE E PESTO AL PREZZEMOLO

Bio Spaghettone „Columbro“ mit Venusmuscheln, Zitrus und Petersilienpesto
Organic spaghettone "Columbro" with clams, citrus and parsley pesto

15,90

RISOTTO „LA DOLCE VITA“ FRUTTI DI MARE

Meeresfrüchte Risotto „Camaroli Superfino“, die Spezialität des Hauses
Seafood Risotto, the specialty of the house

16,90

TAGLIATELLE „LE RISCOPERTE“ CANUTI MACINATA A PIETRA CON CAPESANTE E GAMBERI, POMODORINI GIALLI

Tagliatelle „Le Riscoperte“ Canuti aus Steinmühlenweizen mit Jakobsmuscheln und
Garnelen sowie gelben Kirschtomaten
Homemade tagliatelle with scallops, shrimp and yellow cherry tomatoes

17,90

VEGANE EMPFEHLUNG

BIO PAPPARDELLE COLUMBRO KAMUT CON CREMA DI PISELLI MANDORLE E POLVERE DI OLIVE NERE

Kamut Bio Pappardelle „Columbro“ mit Erbsencreme,
Mandeln sowie schwarzem Oliven Crumble
Kamut Bio Pappardelle "Columbro" with pea cream,
Almonds and black olive crumble

14,90

Es ist bereits 4000 Jahre her, da wurde von den alten Ägyptern der erste Weizen angebaut, den sie Kamut nannten.
Die Bezeichnung bedeutet so viel wie „Seele der Erde“.

Der Urweizen aus Ägypten enthält vierzig Prozent mehr Protein und wesentlich mehr ungesättigte Fettsäuren als der Weizen, den wir kennen. Zudem hat er dreißig Prozent mehr Magnesium. Das Besondere jedoch, ist der hohe Gehalt an Selen, den Wissenschaftler erst vor kurzem nachgewiesen haben und der vor Krebs schützen soll.

SECONDI

HAUPTSPEISEN

FRITTO MISTO DELLO CHEF CON SALSA LIMONE

Frittiertes vom Meer mit Jakobsmuscheln, Wildgarnelen, Calamari und Scampi
sowie hausgemachter Zitronensalsa

Deep fried from the sea and homemade lemon salsa

23,90

PETTO DI FARAONA CON SHIMEI E PURE AL BASILICO

Perlhuhnbrust mit Shimei Pilzen und Basilikumpüree
Guinea fowl breast with Shimei mushrooms and basil puree

17,90

SALMONE PANATO ALLE ERBETTE E AGRUMI

CON FINOCCHI CROCCANTI E PESCHE

Lachsfilet in Kräuterpanade serviert an knackfrischem Fenchelsalat mit Pfirsichfilets

Salmon filet in herb breading served on crispy fennel and peach fillets

18,90

FILETTO DI MANZO ALL 'ACETO BALSAMICO

CON MELANZANE PERLINA ALLA MENTA

Medium gebratenes Rinderfilet „Hereford Prime“ aus Irland auf violetten Baby Perlenmelanzani sowie
Balsamico Reduktion

Medium-fried beef filet "Hereford Prime" from Ireland on purple baby pearl
marman and balsamic reduction

29,50

EMPFEHLUNG

SECRETO DI IBÉRICO „PATA NEGRA“,

CHIMICHURRI, PIMIENTOS DE PADRÓN

Gegrilltes Ibérico-Secreto mit Chimichurri und Pimientos de Padrón

Ibérico-Secreto with Chimichurri and Pimientos de Padrón

250g

25,90

Halbwilde Schweinerasse aus Freilandhaltung, ernähren sich von Eichen, unvergleichlich dunkles Fleisch,
unverwechselbare Maserung und Zartheit, nussartiger Geschmack.

Zwischen Rücken und dem Schulterblatt versteckt sich das "Secreto".
Ein intensiv marmoriertes und dementsprechend wunderbares aromatisches und
schmackhaftes Fleischstück.

GRIGLIA DI CARNE

GEGRILLTE FLEISCHSPEZIALITÄTEN

UNSER HIGHLIGHT...

TXOGITXU

EINE DER BERÜHMTESTEN FLEISCHEREIEN DER WELT

„VACA VIEJA“ - „DIE ALTE KUH“

Geschmackserlebnis der Extraklasse aus San Sebastìan im Baskenland mit ausgezeichneter Qualität.
Freilandhaltung auf galicischen Hochweiden,
Schlachtalter liegt bei ca. 20 Jahren, ein langes und naturnahes Leben.
Unnachahmliches Aroma, schöne Marmorierung sowie eine intensive dunkelrote Farbe.

RIB EYE STEAK

Txogitxu Entrecot Gallega Extra

Für 1-2 Personen
500g
49,00

TOMAHAWK STEAK

Txogitxu Gallega Extra Premium

Für 2-3 Personen
Ca. 1400g
130,00

Tranchiert und Englisch gegrillt vom Lavastein,
serviert auf Etage mit heißem Steakstone zum Nachgaren
sowie Pimientos de Padron und hausgemachter Chimichurri Salsa.

CARRÈ DI AGNELLO „FRENCH RACK“ IRLANDIA

Lammkronen „French Racks“ aus Irland

Aromatisch frischer und unverwechselbar mild-würziger Geschmack.
Zartes, mageres Fleisch mit typischem Fettrand am Knochen.

300g
22,90

FILETTO DI BOVINO SCOTTONA

„HEREFORD PRIME“ IRLANDIA

Rinderfilet vom Lungenbraten.
Zart, saftig und mager.

250g
26,90

FILETTO DI VITELLO

„BOVINI DELLA BASSA SASSONIA“

Kalbsfilet vom niedersächsischem Fleckvieh
Dunkelrotes, zartes und mageres Fleisch

250g
17,90

EMPFEHLUNG

LA NOSTRA GRIGLIATA DI CARNE „LA DOLCE VITA“

Grillplatte aus Rinderfilet „Hereford Prime“, niedersächsisches Kalbsfilet
und irische Lammkronen

Für 2-3 Personen
Ca. 800g
60,00

GRIGLIA DI PESCE

GEGRILLTE FISCHSPEZIALITÄTEN

FILETTO DI BRANZINO

Wolfsbarschfilet aus der Adria, Seabass

Ein Edelfisch, auch „Loup de mer“ genannt, mit schneeweißen zartem Fleisch.
Das Feinste, was sich aus dem Meer fischen lässt.

250g
18,90

FILETTO DI SALMONE

Lachsfilet aus Norwegen, Salmon

Sein zartes Fleisch hat einen
unverwechselbaren, kräftigen Geschmack.

250g
16,90

CALAMARI

„LOLIGO GAHI“

Tintenfische aus Patagonien
Bissfest und trotzdem butterzart.

400g
14,90

BISTECCA DI TONNO

Thunfischsteak, Wildfang aus dem Pazifik, Tuna Steak

Hoher Gehalt an ungesättigten Omega-3-Fettsäuren.

Lebt in tiefem Wasser und kann roh verzehrt werden.

220g
22,90

EMPFEHLUNG

GRIGLIATA DI PESCE „LA DOLCE VITA“ PER DUE

Gegrillte Fischplatte für 2 Personen

Wolfsbarsch, Thunfisch, Lachsfilet, Calamari, Wildgarnelen, Jakobsmuscheln

Grilled fishplate with various fish

55,00

BEILAGEN UND SAUCEN

BRATKARTOFFELN

FRITTIERTE KARTOFFELSPALTEN

SÜBKARTOFFEL POMMES

3,90

Violette Baby Perlenmelanzani

GEGRILLTES GEMÜSE

PIMIENTOS DE PADRÓN

4,90

CHIMICHURRI

TRÜFFEL HONIG SENF

ZITRONENSALSA

2,50

PIZZERIA

UNSER PIZZAKOCH „FABRIZIO DI FILIPPO“ EMPFIEHLT

Jede Pizza kann auf Wunsch mit Kamut
oder Vollkornteig zubereitet werden

WÄHLEN SIE AUS UNSEREN VERSCHIEDENEN TEIGSORTEN:

Traditionell mit Madre Hefe
Im Preis integriert

Alt römischer Kamut Urweizen aus Ägypten

2,10

Gesunder Vollkorn

1,70

FOCACCIA

FLUFFIGES PIZZABROT
PERFEKT ZUM TEILEN ALS VORSPEISE

CLASSICA

Pizzabrot mit Rosmarin und Salz
Pizzabread with rosemary and salt

4,60

BUFALA, POMODORINI E BASILICO

Pizzabrot mit Büffel Mozzarella, Kirschtomaten und Basilikum
Pizzabread with buffalo mozzarella, cherry tomato and basil

9,00

ROSMARINO, LIMONE E GRANA

Pizzabrot mit Rosmarin, Zitrone und Grana
Pizzabread with rosemary, limone and grana

5,90

Zusätzliches Gedeck bei Pizzen auf zwei Teller

1,00

PIZZE KAMUT

ALT RÖMISCHER KAMUTWEIZEN MIT WENIG GLUTEN

SAISONALE EMPFEHLUNG

FINFERLI

POMODORO, MOZZARELLA, FINFERLI, SAN DANIELE
Tomaten, Mozzarella, Eierschwammerl, San Daniele Prosciutto
Tomato, mozzarella, chanterelles, San Daniele Prosciutto

14,90

REGINA

MOZZARELLA, RUCOLA, DATTERINI, BUFALA, GRANA
Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Grana
Mozzarella, rucola, cherry tomatos, buffalo mozzarella, grana cheese

14,30

SOLE MIO

POMODORO, MOZZARELLA, POMODORI SOLEGGIATI, RUCOLA, PESTO
Tomaten, Mozzarella, Getrocknete Sonnentomaten, Rucola, Pesto
Tomato, mozzarella, sundried tomatos, rucola, pesto

12,40

PIZZE INTEGRALI

GESUNDER VOLLKORNTTEIG

VEGANA

POMODORO, VERDURE, OLIVE, CIPOLLA, FUNGHI, CARCIOFI
Tomaten, Gemüse, Oliven, Zwiebel, Pilze, Artischocken
Tomatos, vegetables, olives, onion, mushrooms, artichocks

11,00

CONTADINA

POMODORO, MOZZARELLA,
SPINACI, RICOTTA, GUANCIALE
Tomaten, Mozzarella, Spinat, Ricotta, Speck
Tomatos, mozzarella, spinach, bacon, ricotta

12,90

VALTELLINA

POMODORO, MOZZARELLA,
BRESAOLA, GRANA, RUCOLA
Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Grana, Rucola
Tomatos, mozzarella, bresaola, grana, rucola

13,70

PIZZE CLASSICHE

KLASSISCHE PIZZEN

MARGHERITA

POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO

Tomaten, Mozzarella, frischer Basilikum

Tomato, mozzarella, fresh basil

7,90

PROSCIUTTO E FUNGHI

CON POMODORO, MOZZARELLA

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze

Tomato, mozzarella, ham, mushrooms

9,70

CAPRICCIOSA

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, CARCIOFI, FUNGHI, ACCIUGHE

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Pilze, Sardellen

Tomato, mozzarella, ham, artischocks, mushrooms, anchovies

10,90

CARBONARA

POMODORO, MOZZARELLA, GUANCIALE, UOVO, GRANA

Tomaten, Mozzarella, Guanciale Speck, Ei, Grana

Tomato, mozzarella, bacon, egg, grana cheese

10,70

MILANO

POMODORO, MOZZARELLA,

SALAME MILANO

Tomaten, Mozzarella, Mailänder Salami

Tomato, mozzarella, milano salami

9,50

DIAVOLA

POMODORO, MOZZARELLA,

SALAMI PICCANTE

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami

Tomato, mozzarella, hot salami

9,50

5 GUSTI

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, CARCIOFI, FUNGHI, PEPERONI, OLIVE

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Pilze, Paprika, Oliven

Tomato, mozzarella, Ham, artischocks, mushrooms, paprika, olive

11,20

CALABRESE

POMODORO, MOZZARELLA, SALAMINO PICCANTE, OLIO PICCANTE, PEPERONI

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Chili Öl, Pfefferoni

Tomato, mozzarella, hot salami, chili oil, chilli pepper

10,50

PIZZE DI MARE

PIZZEN MIT FISCH

TROPEA

POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, CIPOLLA, OLIVE

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven

Tomato, mozzarella, tuna, onion, olive

10,80

NAPOLI

POMODORO, MOZZARELLA,

ACCIUGHE, CAPPERI

Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern

Tomato, mozzarella, anchovies, capers

9,40

FRUTTI DI MARE

POMODORO, FRUTTI DI MARE, AGLIO

Tomaten, Meeresfrüchte,

Knoblauch

Tomato, seafood, garlic

15,20

ADRIATICA

POMODORO, PANNA, MOZZARELLA, SALMONE FRESCO, ZUCCHINE, CIPOLLA

Tomaten, Mozzarella, Obers, frischer Lachs, Zucchini, Zwiebeln

Tomato, mozzarella, cream, fresh salmon, zucchini, onion

13,80

PIZZE VEGETARIANE

VEGETARISCHE PIZZEN

ORTOLANA

POMODORO, MOZZARELLA, VERDURE

Tomaten, Mozzarella, Gemüse

Tomato, mozzarella, vegetables

10,50

NAPOLETANA

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, DATTERINI, BASILICO

Tomaten, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum

Tomato, buffalo mozzarella, cherry tomato, basil

10,80

PARMIGIANA

POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE, GRANA, BASILICO

Tomaten, Mozzarella, Melanzani, Grana, Basilikum

Tomato, mozzarella, melanzani, grana cheese, basil

10,70

PIZZE SPECIALI

PIZZASPEZIALITÄTEN

LA DOLCE VITA

POMODORO, MOZZARELLA, SAN DANIELE, CREMA TARTUFATA, PORCINI, RUCOLA
Tomaten, Mozzarella, San Daniele Prosciutto, Trüffelcreme, Steinpilze, Rucola
Tomato, mozzarella, san daniele prosciutto, trufflecreme, porcini mushrooms, rucola

14,20

STEFANO

POMODORO, MOZZARELLA, SAN DANIELE, RUCOLA
Tomaten, Mozzarella, San Daniele Prosciutto, Rucola
Tomato, mozzarella, san daniele prosciutto, rucola

12,00

ITALIANA

POMODORO, MOZZARELLA, SAN DANIELE, PESTO, POMODORINI, GRANA, RUCOLA
Tomaten, Mozzarella, San Daniele Prosciutto, Pesto, Kirschtomaten, Grana, Rucola
Tomato, mozzarella, san daniele prosciutto, pesto, cherry tomatoes, grana, rucola

14,00

GUSTOSA

POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, ASIAGO, PEPPERONI, GUANCIALE
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Asiago Käse, Paprika, Guanciale Speck
Tomato, mozzarella, gorgonzola, asiago cheese, paprika, bacon

12,80

TOSCANA

POMODORO, MOZZARELLA, GUANCIALE, FUNGHI, RUCOLA, POMODORO SOLEGGIATI
Tomaten, Mozzarella, Guanciale Speck, Pilze, Rucola, getrocknete Sonnentomaten
Tomato, mozzarella, sundriedtomatoes, mushrooms, bacon, rucola

12,20

SAPORITA

POMODORO, MOZZARELLA, SALAMINO PICCANTE, GORGONZOLA
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola
Tomato, mozzarella, hot salami, gorgonzola

10,80

PIZZE CALZONE

CALZONE PIZZA

CLASSICO

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, FUNGHI

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze

Tomato, mozzarella, ham, mushrooms

10,00

INFERNO

POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA,

SALAMI PICCANTE, OLIO PICCANTE, PEPERONI

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, scharfe Salami, Chilli Öl, Pfefferoni

Tomato, mozzarella, gorgonzola, hot salami, chilli oil, chilli pepper

11,50

PIZZE BAMBINI

Pizzen für Kinder

Kleinerer Durchmesser,

dickerer Boden sowie selbe Teigmenge

BABY PROSCIUTTO

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO

Tomaten, Mozzarella, Schinken

Tomato, mozzarella, ham

7,00

BABY MARGHERITA

POMODORO, MOZZARELLA

Tomaten, Mozzarella

Tomato, mozzarella

6,50

BABY SALAMI

POMODORO, MOZZARELLA, SALAME MILANO

Tomaten, Mozzarella, Mailänder Salami

Tomato, mozzarella, salami

7,00

DESSERT

FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL
NACH UNSERER NACHSPEISENKARTE.

ASK OUR WAITER FOR THE DESSERT MENU.