

SPEISEKARTE

FRÜHJAHR
2019

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!

ANDREA ZANETTI
INHABER & GESCHÄFTSFÜHRER

GIORGIO BRAIDO
KÜCHENCHEF

RICCARDO CHIRIACÒ
SOUSCHEF

FABRIZIO DI FILIPPO
CAPO PIZZAIOLO

GEORG SCHÖCHTNER
F&B MANAGER
SOMMELIER

ADEL CEKIC
MÂTRE D'HÔTEL
SERVICELEITER

SOWIE DAS GESAMTE
LA DOLCE VITA
TEAM

WÜNSCHT IHNEN EINEN GUTEN APPETIT!
BUON APPETITO!
ENJOY!

SPARGEL SPEZIALITÄTEN

TARTARA DI MANZO, UOVA DI QUAGLIA E ASPARAGI

Tatar vom irischem Scottona „Hereford Prime“ Rinderfilet
mit Wachtelei und Spargel

Beef Tatar with quail egg and asparagus

13,90

VELLUTATA DI ASPARAGI CON PINOLI

Spargelcremesuppe mit Pinienkernen

Asparagus soup with pine nuts

6,90

RAVIOLI DI RICOTTA E LIMONE CON ASPARAGI E CALAMARI

Hausgemachte Ricotta Zitronen Ravioli mit Spargel und Calamari

Homemade ricotta lemon ravioli with asparagus and calamari

14,90

FILETTO DI ROMBO CON ASPARAGI

E CREMA DI SENAPE AL TARTUFO E MIELE

Steinbuttfilet mit grünem Spargel und Trüffelhonigsenf Sauce

Turbot fillet with green asparagus and truffle honey mustard sauce

24,90

UNSER KÜCHENCHEF GIORGIO BRAIDO EMPHIELT

SPARGEL

DEGUSTATIONSMENÜ

Beef Tatar – Spargelsuppe – Ricotta Zitronen Ravioli – Steinbuttfilet

4-GÄNGE MENÜ

49,00

ANTIPASTI

VORSPEISEN

INSALATA DI SEPPIA ARANCIA FINOCCHIO E TIMO

Tintenfischsalat mit Orangen und Fenchel

Octopus salad with oranges and fennel

11,90

CAPELANTE GRATINATE CON PANE AROMATICO

Gratinierte Jakobsmuscheln nach Art des Hauses

Gratinated scallops in the style of the house

13,50

CARPACCIO DI MANZO PECORINO SEDANO E MANDORLE

Carpaccio vom Rind mit Pecorino, Sellerie und Mandeln

Beef carpaccio with pecorino, celery and almonds

13,90

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI

Klassische italienische Antipastiplatte

Classic Italian antipasti plate

12,90

TATARA DI TONNO CON CREMA DI AVOCADO E PISTACCHI

Thunfischtatar mit Avocado-creme und Pistazien

Tuna tartare with avocado cream and pistachios

13,50

EMPFEHLUNG

CRUDITÈ DI MARE

Rohes vom Meer

OSTRICHE „FINE DE CLAIRES“

AUSTERN AUS FRANKREICH

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

3 Stück

9,00

GAMBERI ROSSI DI SICILIA

ROTE GARNELEN AUS SIZILIEN

Robinrote Farbe, süsslich und voll im Geschmack, aus Sizilien.

60g je Stück

5,90

ZUPPA

SUPPEN

ZUPPA DI CAROTE, ZENZERO E TIMO

Karotten Ingwer Suppe mit Thymian

Carrots ginger soup with thyme

5,90

ZUPPA DI POMODORO, BUFALA E PESTO

Tomatensuppe mit Büffelmozzarella und Pesto

Tomato soup with buffalo mozzarella and pesto

6,50

INSALATE

SALATE

POMODORINI E POLLO

Gemischter Salat mit Kirschtomaten und Hühnerstreifen

Mixed salad with cherry tomatoes and chicken strips

9,90

ASPARAGI E SALMONE

Gemischter Salat mit Spargel und frischem Lachs

Mixed salad with asparagus and fresh salmon

10,90

AVOCADO E GAMBERI

Gemischter Salat mit Avocado und Garnelen

Mixed salad with avocado and shrimps

11,50

RUCOLA E GRANA

Rucola Salat mit Kirschtomaten und Grana

Rocket salad with cherry tomatoes and grana cheese

7,50

PRIMI

ZWISCHENGÄNGE

SPAGHETTONE ALL`UOVO „COLUMBRO“
CON AGNELLO E PECORINO
Eier-Spaghettone „Columbro“ mit Lamm und Pecorino
Egg Spaghetti "columbro" with lamb and Pecorino

12,90

PAPPARDELLE CON GAMBERI, CAPESANTE
E POMODORI SOLEGGIATI GIALLI
Hausgemachte Pappardelle mit Garnelen
Jakobsmuscheln und gelben sonnengetrockneten Kirschtomaten
Homemade Pappardelle with shrimps
Scallops and yellow air-dried cherry tomatoes

14,90

RISOTTO „LA DOLCE VITA“ FRUTTI DI MARE
Meeresfrüchte Risotto, die Spezialität des Hauses
Seafood Risotto, the specialty of the house

16,90

GNOCCHI DI PATATE CON BRANZINO, MENTA E LIMONE
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Wolfsbarsch, Minze und Zitrone
Homemade Gnocchi with sea bass, mint and lemon

13,90

VEGETARISCHE EMPFEHLUNG

SPAGHETTI „SICILIA BIO“ TIMILÌA ALLA NORMA
Timilia Spaghetti mit Auberginen, Tomaten, Ricotta und Basilikum
Timilia spaghetti with eggplant, tomatoes, ricotta and basil

12,90

Diese Spaghetti weisen einen niedrigeren Glutenindex
als herkömmliche Pasta auf, eine seltene Hartweizensorte aus Sizilien mit tausentjähriger natürlicher
Selektion.

SECONDI

HAUPTSPEISEN

FRITTO DI CALAMARETTI ITALIANI, PORRO CROCCANTE E RIDUZIONE AL BALSAMICO

Frittierte Calamaretti aus Italien mit knusprigem Lauch und Balsamico Reduktion
Fried Moscardini with crispy leek and balsamic reduction

15,90

FILETTO DI MANZO IRLANDESE ^{250g} CON FUNGHI ORECCHIONE „MOSTVIERTLER BIO“

Irisheses Scottona Rinderfilet „Hereford Prime“ 250g
mit sautierten „Mostviertler BIO“ Austernpilzen
Tenderloin with sauteed oyster mushrooms

29,50

FILETTO DI SALMONE IN CROSTA DI ERBE E VERDURE JULIENNE Lachsfilet in Kräuterkruste und Julienne Gemüse

Salmon fillet in herb crust and

16,90

TATAKI DI TONNO CON PAK CHOI E SALSA TERIYAKI

Tataki vom Thunfisch mit Pak Choi und Teriyaki
Tataki from tuna with pak choi and teriyaki

23,90

EMPFEHLUNG

PLUMA DI IBERICO „PATA NEGRA“, SALSA VERDE, PIEMENTOS DE PATRON

Ibérico-Pluma mit Salsa Verde und Piementos de Patron
Ibérico-Pluma with Salsa Verde and Piementos de Patron

300g
25,90

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

Die Pluma ist ein spanischer Schnitt vom Rückenstück mit starker Marmorierung.

GRIGLIA DI CARNE

GEGRILLTE FLEISCHSPEZIALITÄTEN

EMPFEHLUNG

DRY AGED OX BEEF - GALICIA „GUTREI“

Geschmackserlebnis der Extraklasse mit ausgezeichneter Qualität.
Schlachtalter liegt bei 8 Jahre, unnachahmliches Aroma, eine schöne Marmorierung sowie eine intensive dunkelrote Farbe.

Traditionelles Reifeverfahren von 21 bis 28 Tagen am Knochen.
Es entwickelt einen unwiderstehlichen Geschmack mit buttrig-nussiger Note.

RUMP STEAK

Dry Aged OX Beef Galicia „Gutrei“

300g
26,00

PRIME RIBEYE

Dry Aged OX Beef Galicia „Gutrei“

1200g
Nach Vorbestellung

SPECIALITA IRLANDESE

IRISCHE SPEZIALITÄTEN

CARRÈ DI AGNELLO „FRENCH RACK“ IRLANDIA

Lammkronen aus Irland

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

350g
23,90

FILETTO DI BOVINO SCOTTONA

„HEREFORD PRIME“ IRLANDA

Rinderfilet vom Lungenbraten.
Zart, saftig und mager.

250g
26,90

BAVETTA BLACK ANGUS

„BEEF IRLANDIA“

Flank Steak vom Bauchmuskel.
Hoher Fettanteil, intensiver Geschmack.

300g
21,90

EMPFEHLUNG

GRIGLIATA DI CARNE „IRLANDIA“

Irische Grillplatte aus Rinderfilet, Flank Steak und Lammkronen für 2-3 Personen

900g
65,00

GRIGLIA DI PESCE

GEGRILLTE FISCHSPEZIALITÄTEN

BRANZINO

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

400g
16,90

GAMBERI ROSSI DI SICILIA

ROTE GARNELEN AUS SIZILIEN

Robinrote Farbe, süsslich und voll im
Geschmack, aus Sizilien.

60g je Stück
5,90

CALAMARI

„LOLIGO GAHI“

Tintenfische aus Patagonien
Bissfest und trotzdem butterzart.

400g
14,50

BISTECCA DI TONNO

Thunfischsteak, Wildfang aus dem Mittelmeer, Tuna Steak
Hoher Gehalt an ungesättigten Omega-3-Fettsäuren.
Lebt in tiefem Wasser und kann roh verzehrt werden.

250g
18,90

EMPFEHLUNG

GRIGLIATA DI PESCE „LA DOLCE VITA“

Gegrillte Fischplatte mit Allerlei Fisch des Tages

Grilled fishplate with various fish of the day

29,50

BEILAGEN UND SAUCEN

BRATKARTOFFELN
FRITTIERTE KARTOFFELSPALTEN
GEGRILLTES GEMÜSE
GRÜNER BLATTSALAT

3,90

SAUTIERTE BIO AUSTERNPILZE
GEBRATENER SPARGEL
PIEMENTOS DE PATRON
GEMISCHTER SALAT

4,90

SAUCE TATAR
TRÜFFEL HONIG SENF
PAPRIKA SALS
TERIYAKI

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 Weizen
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

MICHELANGELO

POMODORO, MOZZARELLA, ASPARAGI, SAN DANIELE
Tomaten, Mozzarella, Spargel, San Daniele Prosciutto
Tomato, mozzarella, asparagus, san daniele prosciutto

14,90

REGINA

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

14,20

SOLE MIO

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

12,20

PIZZE INTEGRALI

GESUNDER VOLLKORNTTEIG

VEGANA

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

10,90

CONTADINA

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

12,90

QUATTRO

FORMAGGI

Vier Käse Sorten
Mixed cheese

10,50

PIZZE CLASSICHE

KLASSISCHE PIZZEN

MARGHERITA

POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO

Tomaten, Mozzarella, frischer Basilikum

Tomato, mozzarella, fresh basil

7,80

PROSCIUTTO E FUNGHI

CON POMODORO, MOZZARELLA

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze

Tomato, mozzarella, ham, mushrooms

9,50

CAPRICCIOSA

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, CARCIOFI, FUNGHI, ACCIUGHE

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Pilze, Sardellen

Tomato, mozzarella, ham, artischocks, mushrooms, anchovies

10,50

CARBONARA

POMODORO, MOZZARELLA, GUANCIALE, UOVO, GRANA

Tomaten, Mozzarella, Guanciale Speck, Spiegelei, Grana

Tomato, mozzarella, bacon, egg, grana cheese

10,50

MILANO

POMODORO, MOZZARELLA,

SALAME MILANO

Tomaten, Mozzarella, Mailänder Salami

Tomato, mozzarella, milano salami

9,20

DIAVOLA

POMODORO, MOZZARELLA,

SALAMI PICCANTE

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami

Tomato, mozzarella, hot salami

9,20

5 GUSTI

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

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

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

10,90

CALABRESE

POMODORO, MOZZARELLA, SALAMINO PICCANTE, OLIO PICCANTE, PEPERONI

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Chili Öl, Pfefferoni

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

10,20

PIZZE DI MARE

PIZZEN MIT FISCH

TROPEA

POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, CIPOLLA, OLIVE

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven

Tomato, mozzarella, tuna, onion, olive

10,50

NAPOLI

POMODORO, MOZZARELLA,

ACCIUGHE, CAPPERI

Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern

Tomato, mozzarella, anchovies, capers

9,20

FRUTTI DI MARE

POMODORO, FRUTTI DI MARE, AGLIO

Tomaten, Meeresfrüchte,

Knoblauch

Tomato, seafood, garlic

14,90

ADRIATICA

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

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

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

13,50

PIZZE VEGETARIANE

VEGETARISCHE PIZZEN

ORTOLANA

POMODORO, MOZZARELLA, VERDURE

Tomaten, Mozzarella, Gemüse

Tomato, mozzarella, vegetables

10,30

NAPOLETANA

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, DATTERINI, BASILICO

Tomaten, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum

Tomato, buffalo mozzarella, cherry tomato, basil

10,50

PARMIGIANA

POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE, GRANA, BASILICO

Tomaten, Mozzarella, Melanzani, Grana, Basilikum

Tomato, mozzarella, melanzani, grana cheese, basil

10,50

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

13,90

STEFANO

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

11,90

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

13,90

GUSTOSA

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

12,60

TOSCANA

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

11,90

SAPORITA

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

10,50

PIZZE CALZONE

CALZONE PIZZA

CLASSICO

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, FUNGHI

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze

Tomato, mozzarella, ham, mushrooms

9,80

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

11,20

PIZZE BAMBINI

Pizzen für Kinder

Kleinerer Durchmesser,

dickerer Boden sowie selbe Teigmenge

BABY PROSCIUTTO

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO

Tomaten, Mozzarella, Schinken

Tomato, mozzarella, ham

6,90

BABY MARGHERITA

POMODORO, MOZZARELLA

Tomaten, Mozzarella

Tomato, mozzarella

6,40

BABY SALAMI

POMODORO, MOZZARELLA, SALAME MILANO

Tomaten, Mozzarella, Mailänder Salami

Tomato, mozzarella, salami

6,90

DESSERT
&
EISSPEZIALITÄTEN

FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL
NACH UNSERER NACHSPEISENKARTE.

ASK OUR WAITER FOR THE DESSERT MENU.