

italic

RISTORANTE • PIZZA • PASTA

APERITIF

Aperitif

<i>Prosecco</i> 0,1 L	5,10
WEINGUT SERENA/CONEGLIANO	
<i>Crémant de Loire Rosé</i> 0,1 L	5,90
DOMAINE PETITE ROCHE / TREMONT	
<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>Kir Royal „italic“</i> 0,1 L	5,50
PROSECCO / CASSIS	
<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

Sauvignon blanc Collevento 17 4,50
ANTONUTTI, COLLOREDO DI PRATO / FRIAUL

Grüner Veltliner ITALIC 18 3,90
WEINGUT HIRTL, POYSDORF/WEINVIERTEL

Goldmuskateller 17 5,10
KELLEREI ST. MICHAEL EPPAN, EPPAN / SÜDTIROL

Pinot Grigio 18 4,90
ALTURIS, CIVIDALE / FRIAUL

Merlot Collevento 17 4,10
ANTONUTTI, COLLOREDO DI PRATO / FRIAUL

Zweigelt ITALIC 17 4,50
WEINGUT HIRTL, POYSDORF/WEINVIERTEL

Chianti Torre Terza 14 5,10
SANGIOVESE
TENUTE TOSCANE DI BRUNA BARONCINI, MONTEPULCIANO / TOSKANA

Primitivo di Manduria 17 5,50
PRIMITIVO
FELLINE, MANDURIA / APULIEN

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

Alkoholfreie Getränke

<i>Soda Holunder*/Soda Zitrone* 0,25 L</i>	2,30
<i>Soda Holunder/Soda Zitrone 0,50 L</i>	3,60
<i>Römerquelle prickelnd/ohne 0,33 L</i>	3,20
<i>Römerquelle prickelnd/ohne 0,75 L</i>	5,90
<i>Apfelsaft klar/naturtrüb gespritzt 0,25 L</i>	2,90
<i>Apfelsaft klar/naturtrüb gespritzt 0,5 L</i>	3,90
<i>Nestea Zitrone/Pfirsich, Sprite, Almdudler, Coca Cola/Coca Cola light/zero 0,33 L</i>	3,90
<i>Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale 0,2 L</i>	3,90
<i>Tomate, Marille oder Johannisbeersaft von Rauch 0,2 L</i>	3,90
<i>Red Bull 0,25 L</i>	4,20
<i>Apfel-Karottensaft 0,25 L</i>	4,20
<small>OBSTSAFT VON WEINGUT STIFT KLOSTERNEUBURG</small>	
<i>Birne 0,25 FL</i>	4,10
<small>BRANDHOF / WIESELBURG</small>	
<i>Stiegl Goldbräu vom Fass 0,33 L</i>	3,60
<i>Stiegl Freibier alkoholfrei 0,33 L</i>	3,90
<i>Franziskaner Weißbier 0,5 L</i>	4,40
<i>Stiegl Radler 0,5 L</i>	4,20
<i>Stiegl-Columbus 1492 0,33 L</i>	4,20
<small>PALE ALE</small>	

*JUGENDGETRÄNK

Bier

<i>Stiegl Goldbräu vom Fass 0,2 L</i>	2,90
<i>Stiegl Goldbräu vom Fass 0,33 L</i>	3,60
<i>Stiegl Freibier alkoholfrei 0,33 L</i>	3,90
<i>Franziskaner Weißbier 0,5 L</i>	4,40
<i>Stiegl Radler 0,5 L</i>	4,20

Vorspeisen

Bunter Blattsalat 4,90
TOMATEN / GURKEN

Rucola Salat 7,90
PARMESAN / BALSAMICO

Antipasto all'italiana 9,50
OLIVEN / KAPERNBEEREN

Burrata di Andria 10,50
MARINIERTE ROTE RÜBEN / PINIENKERNE / AFFILA KRESSE / ACETO

Carpaccio vom Rind 11,00
PESTO / RUCOLA / PARMESAN

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

Minestrone 4,90
PESTO / PARMESAN

Tomatensuppe 4,90
CHERRYTOMATEN / BASILIKUM

Pasta

Penne 11,50

klein 9,50

ALL ARRABIATTA / BASILIKUM

Strozzapretti Caprese 12,50

klein 10,50

BURATTA DI ANDRIA / TOMATEN / BASILIKUM

Fusilli 13,50

klein 11,00

BOLOGNESE VOM KALB / GEMÜSE / PETERSILIE

Risotto mit Pilzen 14,00

klein 11,50

PROSCIUTTO / AFFILA KRESSE / PECORINO / KRÄUTER

Hausgemachte Tagliolini Tartufo 16,00

klein 13,00

SCHWARZER TRÜFFEL AUS UMBRIEN

Spaghetti 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 10,90

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

Spinaci 11,90

TOMATE / FIOR DI LATTE / BLATTSPINAT / SCHAFSKÄSE / OLIVEN

Cardinale 11,90

TOMATE / FIOR DI LATTE / BEINSCHINKEN / MAIS

Tonno 11,90

TOMATE / FIOR DI LATTE / THUNFISCH / ZWIEBEL / KAPERNBEEREN

Capricciosa 12,90

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

Diavolo 12,90

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

Rusticana 12,90

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

Salami 11,90

TOMATE / FIOR DI LATTE / SALAMI / MAIS

Formaggio 13,50

TOMATE / FIOR DI LATTE / GORGONZOLA / TALEGGIO / SCHAFSKÄSE

Prosciutto 13,90

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

Gamberetti 16,90

TOMATE / FIOR DI LATTE / GARNELEN / BASILIKUM

Hauptgerichte

Gegrillter Oktopus	24,00
<i>GETROCKNETE TOMATEN / CHILI MAYONNAISE / KNOBLAUCH KARTOFFELPUFFER / THYMIAN</i>	
Branzinoilet	24,50
<i>HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI / SCHWARZER TRÜFFEL / SPINATCREME</i>	
Gegrillte Black Tiger Garnelen	25,50
<i>OLIVENÖL / KNOBLAUCH / KRÄUTER / ZITRONE</i>	
Gegrillte Maishuhnbrust	19,50
<i>KARTOFFEL-PILZ-GRÖSTL / JUNGZWIEBEL / ROSMARIN</i>	
Saltimbocca vom Kalb	22,50
<i>SAFRANRISOTTO / GESCHMORTER ROMANESCO</i>	
Wiener Schnitzel vom Österreichischen BIO Kalbsrücken	21,50
<i>PETERSILIENKARTOFFEL / PREISELBEEREN</i>	
Rinderfiletsteak	30,00
<i>MEDITERRANES GEMÜSE / SÜSSKARTOFFEL FRIES / KRÄUTERBUTTER</i>	
Gegrilltes Gemüse	4,90
Parmesanrisotto	4,90
Rosmarinkartoffel	3,90
French Fries	3,90

Dessert

<i>Panna cotta</i>	5,90
<small>BEERENRAGOUT / KROKANT / MINZE</small>	
<i>„Heiße Liebe“ Reloaded</i>	6,00
<i>Zartbitter Schokoladeneis</i>	5,90
<small>MARINIERTE KUMQUATS</small>	
<i>Italic nero</i>	6,90
<small>DUNKLER SCHOKOKUCHEN / GEWÜRZ-MANDARINEN</small>	
<i>Grana Padano</i>	10,00
<i>klein</i>	7,00
<i>Gemischter italienischer Käse</i>	12,50
<i>klein</i>	8,00
<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>AfroTea</i>	3,70
<small>KAMILLE, PFEFFERMINZE, SCHWARZTEE GRÜNER TEE, FRÜCHTE TEE</small>	
<i>Heiße Schokolade</i>	4,10

Grappe 2 CL

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

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