<b>DIAVOLA</b> (A,G,F)	14,50 €
TONNO E CIPOLLA (A,G,D,F)	13,90 €
CAPRICCIOSA (A,G,F)	13,90 €
COTTO E MAIS (A,G,F)	13,50 €
SALAME E MAIS (A,G,F)  Tomatensauce, Mozzarella, Salami und Mais	13,50 €
4 FORMAGGI (A,G,F)	14,50 €
CONTADINA (A,G,F)	15,50 €
SPINACI (A,C,G,F)	13,80 €
CALZONE (A,G)	12,90 €
CALZONE DELLO CHEF (A,G)	14,80 €

#### **ROSTICCERIA**

CROCCHE' DI PATATE (A,C,F,G)...

Schinken – außen knusprig, innen cremig, für einen unwiderstehlichen Geschmack	
MOZZARELLA IN CARROZZA (A,C,F,G)	.8,50€
Schmelzender Mozzarella und zarter Prosciutto Cotto eingehüllt zwischen zwei Scheiben Brot -	

Schmelzender Mozzarella und zarter Prosciutto Cotto eingehüllt zwischen zwei Scheiben Brot paniert und frittiert bis sie goldbraun und knusprig sind

reis, außen knusprig und innen zart. Jeder Arancino ist mit einem anderen Geschmack gefüllt. Ein wahres Geschmackserlebnis, das die sicilianische Tradition in jedem Bissen feiert.

# **KINDER TELLER**

PASTA AL POMODORO oder BOLOGNESE (A,G,L)	7,00€
GNOCCHI AL BURRO (G)	7,00 €
POMMES FRITES	4,50 €
COTOLETTA E PATATINE (A,C,F,G,L,)  Knuspriges paniertes Schnitzel, serviert mit goldbraunen Pommes Frites	10,90 €

# DOLCI

arramisù (A,C,G,F)	6,50 €
°CANNOLO SICIALIANO (A,G,C,F) Teigröllchen gefüllt mit Ricottacreme und Schokoladenstückchen	6,50 €
¹ºHAUSGEMACHTE CHEESECAKE (A,C,G,F)	6,50 €
<b>DESSERT DES CHEFS</b> (A,C,G,O,F) Ein exklusives Dessert, das aus der Kreativität des Chefs stammt und mit Arom Texturen spielt, um ein einzigartiges und überraschendes Erlebnis zu bieten.	



#### **ALLERGENE INFORMATION**

A...GLUTEN, B...KREBS, C...EIER, D...FISCH, F...SOJA, G...MILK oder LAKTOSE, O...SULFITE, R...WEICHTIERE, E...ERDNUSS, N...SESAM, M...SENF, L...SELLERIE, H...SCHALENFRÜCHTE, P...LUPINEN

Trotz der sorgfältigen Zubereitung unserer Gerichte können Spuren von Zutaten enthalten sein, die nicht auf dem Etikett angegeben sind. Es ist möglich, dass beim Produktionsprozess in der Küche Stoffe zum Einsatz kommen. Die 14-Kennzeichnung bezieht sich auf die Hauptallergene, die gemäß den geltenden Vorschriften entfernt werden. Es gibt jedoch auch andere Stoffe, die Nahrungsmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können.

Probieren Sie unsere traditionelle italienische Küche, zubereitet mit echten italienischen Produkten. Bleiben Sie auf dem Laufenden, indem Sie unserer Seite folgen:

© @SAPORI\_TRICOLORE\_

BESTELLHOTLINE: 07235 / 64454
LIEFERUNG: 0690 / 105 911 95 (nur SMS od. WhatsApp)
ZUSTELLUNG: Ab einem Bestellwert von € 25,- ist die Zustellung kostenlos,
bei einer Bestellung unter € 25,- wird eine Zustellgebühr von € 5,- verrechnet!

Linzerstraße 13, A-4020 Gallneukirchen saporitricolore.eatbu.com





Buon Appetito!



# Benvenuta

Unser Restaurant ist eine authentische Ecke der italienischen gastronomischen Tradition. Unsere Philosophie ist einfach: Gerichte anzubieten, die ausschließlich mit Zutaten zubereitet werden, die zu 100 % aus Italien stammen.

Die Zutaten werden sorgfältig ausgewählt und stammen von italienischen Produzenten, die die Umwelt und die Traditionen respektieren. Jedes Gericht erzählt eine Geschichte und hält die italienische kulinarische Tradition am Leben.

In unserem Weinkeller finden Sie eine Auswahl an regionalen Weinen, die zu jedem Gang passen, von den frischen Prosecco-Bläschen bis zu den robusten kalabrischen Rotweinen. Der Service ist herzlich und familiär, mit Mitarbeitern, die eine Leidenschaft für die italienische Küche und die Geschichten hinter den Gerichten teilen. "Sapori Tricolore" ist nicht nur ein Restaurant, sondern eine Reise in die italienischen Aromen und kulinarischen Traditionen, wo jeder Bissen eine Hommage an die Exzellenz der italienischen Produkte ist, mit der Freude, jeden Tag etwas Neues zu entdecken.

# **ANTIPASTI**

ANTIPASTO ALL'ITALIANA (A,C,F,O,L,E,L,H)	m Gemüse
¹ANTIPASTO DI MARE (A,B,C,D,F,G,O,R,L,P)	
BRUSCHETTA TRICOLORE (A,G)	<b>10,90 €</b>
<sup>2</sup> IMPEPATA DI COZZE (A,D,F,L,O,R)	15,20 €
CARPACCIO ALL'ITALIANA (C,F,G,N,M,H,P)	
POLPO MEDITERRANEO (D,G,O,L,N,H)	
ZUPPE	
ZUPPA DI POMODORO (L)  Cremige Tomatensuppe	5,10 €
<b>ZUPPA DEL GIORNO</b> (A,G,F,L)	6,90 €
<b>ZUPPA DI PESCE</b> (A,B,D,F,O,R,L,P)	aten,

### LE NOSTRE PASTE

LASAGNA (A,C,G,L,0)	14,90 €
GNOCCHI ALLA SORRENTINA (A,G)	14,90 €
<sup>3</sup> AUTENTICA CARBONARA (A,C,G,O)	15,90 €
SALMONE AL SOLE (A,C,D,F,G,O,L)	18,90 €
SPADA E MELANZANE (A,C,D,G,O,L)	.17,50 €
<b>4PASTA RIPIENA DELLA CAS</b> (A,B,C,F,D,G,O,R,L,H)	it einer

## I NOSTRO SECONDI

PARMIGIANA CLASSICA (G,L)	15,50 €
GRIGLIATA MISTA DI PESCE (D)	29,90 €
TAGLIATA (G)	
FRITTURA DI PESCE (A,B,C,G,L,R)	19,90 €
BRANZINO ALLA GRIGLIA (D)	20,90 €
<sup>5</sup> SPIEDINI DI PESCE (B,C,D,G,R,H)	
AGNELLO CON CAPONATA (A,C,F,G,O,N,M,L,P)	25,90 €

# **LE NOSTE INSALATE**

INSALATA VERDE Grüner Salat	3,50€
INSALATA MISTA Mit Tomaten, Mais und Gurken	4,60€
INSALATA DI POMODORI (L)	6,50 €

Saisonale Tomaten mit Olivenöl, Oregano, roten Zwiebeln und Basilikum





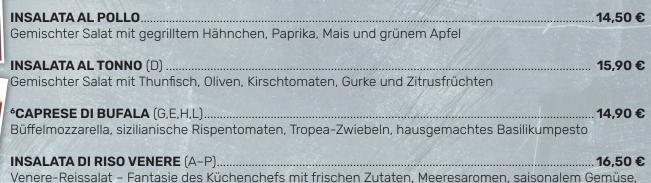












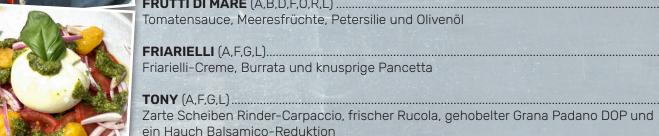
# **LE NOSTRE PINSE**

Die Ursprünge der Pinsa reichen zurück ins antike Rom. Sie war ein einfaches Gericht für Landarbeiterfamilien, zubereitet aus Rohmehlen und Getreide, die nicht verkauft werden durften. Aus diesen Zutaten entstand ein leichter, knuspriger Teig, der über dem Feuer gebacken wurde – die Grundlage der heutigen Pinsa. Der Name "Pinsa" stammt vom lateinischen pinsere ("dehnen") und beschreibt die Zubereitung: Der Teig wird flach gedrückt und gedehnt – daher auch die typische längliche Form. Was Pinsa von Pizza unterscheidet:

- längliche statt runde Form
- besondere Mehlsorten (u.a. Weizen, Soja, Reis)
- hoher Wasseranteil (ca. 80 %)
- geringer Anteil an Sauerteig

Die Pinsa ist kein Pizzaverschnitt, sondern ein eigenständiges, besonders gut bekömmliches Gericht: außen knusprig, innen weich – mit einzigartigem Geschmack und leichter Textur.

MARGHERITA (A,G,F)	10,90 €
Mozzarella, Tomatensauce und Basilikum  VEGETARIANA (A,G,F)	13.90 €
Tomatensauce, Mozzarella, gegrillte Auberginen und Zucchini	
PARMA (A,G,F)	14,20 €
FOCACCIA (A,F)	4,90 €
<sup>7</sup> CARBONARA (A,C,G,F)  Tomatensauce, Mozzarella, Guanciale, Eiersauce, Pecorino und Pfeffer	14,20 €
TARTUFO E GAMBERI (A,D,G,F)	22,90 €
FRUTTI DI MARE (A,B,D,F,O,R,L)	19,90 €





16,20 €

17,50 €

MARINARA (A,G,D,F). ..11.50 €

