

|                                                                                   |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>DIAVOLA</b> (A,G,F).....                                                       | <b>14,50 €</b> |
| Tomatensauce, Mozzarella, Nduja, scharfe Salami                                   |                |
| <b>TONNO E CIPOLLA</b> (A,G,D,F).....                                             | <b>13,90 €</b> |
| Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Tropea-Zwiebeln                           |                |
| <b>CAPRICCIOSA</b> (A,G,F).....                                                   | <b>13,90 €</b> |
| Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, Kochschinken, Pilze und Oliven            |                |
| <b>COTTO E MAIS</b> (A,G,F).....                                                  | <b>13,50 €</b> |
| Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken und Mais                                   |                |
| <b>SALAME E MAIS</b> (A,G,F).....                                                 | <b>13,50 €</b> |
| Tomatensauce, Mozzarella, Salami und Mais                                         |                |
| <b>4 FORMAGGI</b> (A,G,F).....                                                    | <b>14,50 €</b> |
| Mozzarella, Gorgonzola, Emmentaler- und Parmesankäse                              |                |
| <b>CONTADINA</b> (A,G,F).....                                                     | <b>15,50 €</b> |
| Tomatensauce, Mozzarella und gemischte Pilze                                      |                |
| <b>SPINACI</b> (A,C,G,F).....                                                     | <b>13,80 €</b> |
| Tomatensauce, Mozzarella, Spinat und Spiegelei                                    |                |
| <b>CALZONE</b> (A,G).....                                                         | <b>12,90 €</b> |
| Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum                                            |                |
| <b>CALZONE DELLO CHEF</b> (A,G).....                                              | <b>14,80 €</b> |
| Calzone mit Käse, Wurst, Gemüse und saisonaler Füllung – Fantasie des Küchenchefs |                |

## ROSTICCERIA

|                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>CROCCHIE' DI PATATE</b> (A,C,F,G).....                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>7,90 €</b>  |
| Frittierte Kartoffelcrocchette mit einer weichen Füllung aus schmelzendem Mozzarella und gekochtem Schinken – außen knusprig, innen cremig, für einen unwiderstehlichen Geschmack                                                                                                          |                |
| <b>MOZZARELLA IN CARROZZA</b> (A,C,F,G).....                                                                                                                                                                                                                                               | <b>8,50 €</b>  |
| Schmelzender Mozzarella und zarter Prosciutto Cotto eingehüllt zwischen zwei Scheiben Brot – paniert und frittiert bis sie goldbraun und knusprig sind                                                                                                                                     |                |
| <b>TRIS DI ARANCINI</b> (A,C,F,G,L).....                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>13,90 €</b> |
| Ein Gericht mit authentischen Arancini, typisch für das sizilianische Street Food, auf Basis von Safranreis, außen knusprig und innen zart. Jeder Arancino ist mit einem anderen Geschmack gefüllt. Ein wahres Geschmackserlebnis, das die sizilianische Tradition in jedem Bissen feiert. |                |

## KINDER TELLER

|                                                                        |                |
|------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>PASTA AL POMODORO oder BOLOGNESE</b> (A,G,L).....                   | <b>7,00 €</b>  |
| Mit Tomatensauce oder Bolognesesauce                                   |                |
| <b>GNOCCHI AL BURRO</b> (G).....                                       | <b>7,00 €</b>  |
| Mit Buttersauce                                                        |                |
| <b>POMMES FRITES</b> .....                                             | <b>4,50 €</b>  |
| <b>COTOLETTA E PATATINE</b> (A,C,F,G,L).....                           | <b>10,90 €</b> |
| Knuspriges paniertes Schnitzel, serviert mit goldbraunen Pommes Frites |                |

## DOLCI

|                                                                                                                                                                               |               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>8TIRAMISÙ</b> (A,C,G,F).....                                                                                                                                               | <b>6,50 €</b> |
| cremiges Mascarpone-Dessert mit Biskotten in Espresso getunkt                                                                                                                 |               |
| <b>9CANNOLO SICILIANO</b> (A,G,C,F).....                                                                                                                                      | <b>6,50 €</b> |
| Teigröllchen gefüllt mit Ricottacreme und Schokoladenstückchen                                                                                                                |               |
| <b>10HAUSGEMACHTE CHEESECAKE</b> (A,C,G,F).....                                                                                                                               | <b>6,50 €</b> |
| Cremiger Cheesecake auf knusprigem Keksboden, verfeinert mit Nutella, Erdbeere, Pistazie, Mango oder Haselnuss. Jeder Bissen ein süßer Genuss – ideal zum Abrunden des Mahls. |               |
| <b>DESSERT DES CHEFS</b> (A,C,G,O,F).....                                                                                                                                     | <b>7,50 €</b> |
| Ein exklusives Dessert, das aus der Kreativität des Chefs stammt und mit Aromen und 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\_

**BESTELHOTLINE:** 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!*



# Benvenuto!

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)..... **21,90 €**  
Köstliche Auswahl italienischer Wurst- und Käsesorten, begleitet von frischem und eingelegtem Gemüse – alles 100 % italienisch. Eine Harmonie authentischer Aromen, die die gastronomische Tradition unseres Landes erzählt.

**1ANTIPASTO DI MARE** (A,B,C,D,F,G,O,R,L,P)..... **27,50 €**  
Frischer und hochwertiger Fisch, roh und gekocht, nach der Fantasie des Küchenchefs zubereitet und begleitet von leichten Saucen. Ein wahres Geschmackserlebnis des Meeres.

**BRUSCHETTA TRICOLORE** (A,G) ..... **10,90 €**  
Geröstete Weißbrotscheibe mit Kirschtomaten, Basilikum und Büffelmozzarella aus Kampanien

**2IMPEPATA DI COZZE** (A,D,F,L,O,R) ..... **15,20 €**  
Miesmuscheln in Weißwein- oder Tomatensauce

**CARPACCIO ALL'ITALIANA** (C,F,G,N,M,H,P)..... **14,90 €**  
Rindercarpaccio mit Rucola, Kirschtomaten, Parmesanspänen, milden Peperoni, Balsamico-Reduktion und Tricolore-Aromensauce

**POLPO MEDITERRANEO** (D,G,O,L,N,H) ..... **15,90 €**  
Gegrillter Oktopus, marinierte Rote Bete, Orangenscheiben, Petersiliensauce und knusprige Kartoffeln

## ZUPPE

**ZUPPA DI POMODORO** (L)..... **5,10 €**  
Cremige Tomatensuppe

**ZUPPA DEL GIORNO** (A,G,F,L)..... **6,90 €**  
Tagessuppe mit saisonalen Produkten

**ZUPPA DI PESCE** (A,B,D,F,O,R,L,P) ..... **15,90 €**  
Hausgemachte Fischsuppe mit Meeresfrüchten, Krustentieren und Fisch – verfeinert mit Tomaten, Knoblauch und mediterranen Kräutern, heiß serviert mit einem Spritzer extra nativem Olivenöl.

## LE NOSTRE PASTE

**LASAGNA** (A,C,G,L,O)..... **14,90 €**  
Gebackene Pasta mit Bolognese-Sauce

**GNOCCHI ALLA SORRENTINA** (A,G) ..... **14,90 €**  
Gnocchi mit Tomatensauce, Mozzarella und frischem Basilikum

**3AUTENTICA CARBONARA** (A,C,G,O) ..... **15,90 €**  
Hausgemachte Pasta mit Eiersauce, Guanciale und Pecorino Romano

**SALMONE AL SOLE** (A,C,D,F,G,O,L)..... **18,90 €**  
Hausgemachte Pasta mit Zitronencreme, knackigen Zucchini und Lachs in Weißwein

**SPADA E MELANZANE** (A,C,D,G,O,L) ..... **17,50 €**  
Hausgemachte Pasta mit gebratener Aubergine, Schwertfisch, frischen Kirschtomaten und Basilikum

**4PASTA RIPIENA DELLA CAS** (A,B,C,F,D,G,O,R,L,H)..... **19,90 €**  
Hausgemachte gefüllte Pasta – Fantasie des Küchenchefs. Frisch, handgemacht, gefüllt mit einer exklusiven Mischung ausgewählter Zutaten. Serviert mit einer feinen Sauce für ein authentisches Geschmackserlebnis.

## I NOSTRO SECONDI

**PARMIGIANA CLASSICA** (G,L)..... **15,50 €**  
Auflauf mit Aubergine, Mozzarella, Tomatensauce und Parmesan

**GRIGLIATA MISTA DI PESCE** (D) ..... **29,90 €**  
Grillteller (saisonale Beilagen): Garnelen, Wolfsbarsch, Calamari, Schwertfisch

**TAGLIATA** (G) ..... **24,50 €**  
Hegrilltes Kalbsentrecôte (ca. 300 g) mit Rucola, Kirschtomaten, Parmesan und Balsamic-Essig

**FRITTURA DI PESCE** (A,B,C,G,L,R) ..... **19,90 €**  
Knusprig frittierte Garnelen, Tintenfisch, Sardellen und saisonale Beilagen

**BRANZINO ALLA GRIGLIA** (D) ..... **20,90 €**  
Gegrillter Wolfsbarsch mit Kirschtomaten, Oliven und saisonalem Gemüse

**5SPIEDINI DI PESCE** (B,C,D,G,R,H) ..... **19,90 €**  
Drei gemischte Fischspieße mit Oktopus, Lachs, Tintefisch, Schwertfisch und Riesengarnele, serviert mit einer Zitronensauce.

**AGNELLO CON CAPONATA** (A,C,F,G,O,N,M,L,P)..... **25,90 €**  
Gegrillte Lammkoteletts mit sizilianischer Caponata – süß-saure Gemüsekombi aus Auberginen, Paprika, Sellerie, Tomaten, Oliven & Kapern

## LE NOSTE INSALATE

**INSALATA VERDE** ..... **3,50 €**  
Grüner Salat

**INSALATA MISTA**..... **4,60 €**  
Mit Tomaten, Mais und Gurken

**INSALATA DI POMODORI** (L) ..... **6,50 €**  
Saisonale Tomaten mit Olivenöl, Oregano, roten Zwiebeln und Basilikum



**INSALATA AL POLLO**..... **14,50 €**  
Gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchen, Paprika, Mais und grünem Apfel

**INSALATA AL TONNO** (D) ..... **15,90 €**  
Gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven, Kirschtomaten, Gurke und Zitrusfrüchten

**6CAPRESE DI BUFALA** (G,E,H,L)..... **14,90 €**  
Büffelmozzarella, sizilianische Rispentomaten, Tropea-Zwiebeln, hausgemachtes Basilikumpesto

**INSALATA DI RISO VENERE** (A–P)..... **16,50 €**  
Venere-Reissalat – Fantasie des Küchenchefs mit frischen Zutaten, Meeresaromen, saisonalem Gemüse, Kräutern und Zitrusnoten

## 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 €**  
Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan

**FOCACCIA** (A,F) ..... **4,90 €**  
Pizzabrot

**7CARBONARA** (A,C,G,F)..... **14,20 €**  
Tomatensauce, Mozzarella, Guanciale, Eiersauce, Pecorino und Pfeffer

**TARTUFO E GAMBERI** (A,D,G,F)..... **22,90 €**  
Mozzarella, schwarzer Trüffel, Trüffelcreme und Garnelen

**FRUTTI DI MARE** (A,B,D,F,O,R,L) ..... **19,90 €**  
Tomatensauce, Meeresfrüchte, Petersilie und Olivenöl

**FRIARIELLI** (A,F,G,L)..... **16,20 €**  
Friarielli-Creme, Burrata und knusprige Pancetta

**TONY** (A,F,G,L)..... **17,50 €**  
Zarte Scheiben Rinder-Carpaccio, frischer Rucola, gehobelter Grana Padano DOP und ein Hauch Balsamico-Reduktion

**GAMBERI E ZUCCHINE** (A,D,G,F) ..... **15,50 €**  
Mozzarella, Garnelen und Zucchini

**MARINARA** (A,G,D,F) ..... **11,50 €**  
Tomatensauce, Sardellen und Kapern