

BENVENUTI AL TRAMEZZINO



Seit über 30 Jahren kochen wir, Familie Badon, im Herzen Perchtoldsdorfs echte italienische Küche

Frische und hohe Qualität unserer Zutaten stehen an erster Stelle, und wo immer es möglich ist, setzen wir auf saisonale sowie regionale Produkte

cin cin e buon appetito

Di-Sa 11:30-14:30 & 18:30-22

So & Mo Ruhetag

iltramezzino.eatbu.com

Tel: 01 8697007



@_ILTRAMEZZINO

APERITIVI

NOVITA'!

**VENTURO
SPRITZ 7,5**

spritz in blau aus sizilien

AL VOLO 5,8

aperitivo della casa - mit
rosa grapefruit

PROSECCO 4

BELLINI 6

AMERICANO / NEGRONI 7,5

PROSECCO ALLE ROSE 5

**PROSECCO
APEROL 5,5**

**SPRITZ APEROL /
CAMPARI 5,8**

CAMPARI SODA 5,5

CAMPARI ORANGE 6

CLASSICO

SPRIS COL SELECT 5,8

der klassische venezianische spritz

MARTINI 5,5

GIN TONIC 6,5

ROSATO DI RAMAZZOTTI 5,8

SHERRY 6,5

alkoholfrei

SANBITTER / CRODINO 4

wochenkarte
FUORI MENU'

ASPARAGI CON PARMIGIANO O GAMBERI 14/17,5

PROSCIUTTO CRUDO CON MELONE 13,5

PARMIGIANA (MELANZANI-AUFLAUF) 9,5

PASTA: ALLA PESCATORA (MEERESFRÜCHTE)
AL FORMAGGIO
CON BRESAOLA E FUNGHI

THUNFISCH-LOIN MIT AVOCADO-GURKEN 25
SALAT

HÜFTSTEAK VOM RIND MIT 24
ROSMARINERDÄPFELN

MILLEFOGLIE CON CREMA PASTICCERA 8,5

CROSTATA CON MIRTILLI 8,5

ANTIPASTI

Antipasto di verdure	8
<i>Gemüsevorspeise</i>	
Antipasto di pesce	14
<i>Fischvorspeise</i>	
Antipasto misto	14,5
<i>Fisch- und Gemüsekombination</i>	
Carpaccio di manzo	13
<i>Carpaccio vom Rind</i>	
Carpaccio di pesce affumicato	15
<i>Geräuchertes Fischcarpaccio</i>	
Capesante al Brandy con rucola	13
<i>Jakobsmuscheln in Tomaten- Brandysauce</i>	
Crostini con schiuma di pesce	7
<i>Röstbrot mit Fischmousse</i>	
Bruschette con pomodorini	6
<i>Röstbrot mit Kirschtomaten</i>	
Minestrone	7
Zuppa di pomodoro	6

PRIMI

Pasta, lasagne, gnocchi ... vedi *FUORI MENU'*

*Wechselnde Pastagerichte - werfen Sie einen
Blick in unsere *Empfehlungen**

SECONDI

Branzino 18-23

Wolfsbarsch

Coda di rospo 24

Seeteufel

Sogliola 28

Seezunge

Gamberoni 23

Riesengarnelen

Calamari 18

Pesce Misto 26

Gemischter Fischteller

Coda e gamberoni alla livornese 26,5

Seeteufel & Garnelen Livorneser Art

Gamberoni al prosecco 25

Riesengarnelen in Proseccosauce

Sogliola alla bella mugnaia 29

Seezunge in Zitronensauce mit Pilzen

Alle Hauptspeisen inkl. kleinem Blattsalat

CONTORNI

Polenta o verdure stufate	3 / 4,5
<i>Polenta oder warmes Gemüse</i>	

FORMAGGI

Formaggio misto piccolo	8,5
<i>kleine Käsevariation</i>	
Formaggio misto grande	14
<i>große Käsevariation</i>	

DOLCI

Coppa di frutta con crema di mascarpone	8
<i>Früchte mit Mascarponecreme</i>	
Profiteroles	7
Torta del giorno	7 / 8,5
<i>immer frisch von Kety gebacken, auf Wunsch mit Vanilleeis</i>	
Dolce Misto	9
<i>Gemischte Nachspeisenvariation</i>	
Affogato / Sorbetto	4

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte ans Personal. Gedeck € 3,- Alle Preise inkl. Mwst.

CARTA DEI VINI E DELLE BEVANDE



WEIN UND
GETRÄNKEKARTE

BEVANDE ANALCOLICHE

Acqua min. Römerquelle 0,33 / 0,75	2,5/5,5
Acqua min. San Pellegrino 0,25 / 0,75	2,6/6,5
Soda Zitrone / Holunder 0,25	1,6/2
Apfel- oder Orangensaft 0,25	2,5
Traubensaft / gespritzt 0,25	3,6/3
Marillensaft 0,2	3,5
Aranciata 0,25	3,5
Coca Cola / Tonic Water	3,5/4
Spremuta d'arancia	4,5

BIRRA

Zipfer Märzen Pfiff	<i>vom Fass</i> 2,5
Zipfer Märzen Seidl / Krügerl	3,5/4,3
Moretti / Peroni Nastro Azzurro 0,33	4,2
Heineken 0,0%	3,5

BOLLICINE

Prosecco 0,75	22-40
Prosecco Rose' 0,75	22
Champagne Veuve Pelletier Brut 0,75	48

VINI APERTI

bianchi / weißweine

Pinot Grigio / Soave della casa	3,5
Bianco Antinori Toscana, 2024	5
Vermentino Sella & Mosca Sardegna, 2024	5
Pinot Grigio Pighin Friuli, 2024	5
Ribolla Gialla Cescon Trevenezie, 2023	4,6

rose'

Santa Cristina Rose' Toscana, 2024	5
---	---

rossi / rotweine

Chianti Predella Toscana, 2022	4,5
Primitivo Merlot San Marzano Puglia, 2022	5,5
Chianti Classico Coltibuono Toscana, 2021 bio	7
Barbera d'Alba ARB Piemonte, 2020	5,5
Merlot Marco Felluga Friuli, 2020	6,5
Primitivo Doppio Passo Puglia, 2023	6
Rosso di Montepulciano Poliziano Toscana, 2022 bio	6,5

VINI IN BOTTIGLIA

bianchi / weißweine

Pinot Grigio Pighin Friuli Grave DOC, 2024	25
Pinot Grigio Marco Felluga Collio DOC, Friuli, 2023	32
Pinot Grigio Jermann Friuli DOC, 2023	40
Sauvignon Blanc Pighin Friuli Grave DOC, 2024	25
Friulano Villa Chiopris Friuli Grave DOC, 2023	25
Lugana Tommasi Lugana DOC, Lago del Garda Sud, 2023	38
Bianco Toscana Villa Antinori Toscana IGT, 2024	25
Gavi Ricossa Gavi DOCG, Piemonte, 2023	28
Vermentino Sella & Mosca Vermentino di Sardegna DOC, 2024	25
Cometa Planeta DOC Menfi, Sicilia, 2023	42

*rose' e rossi /
rose' und rotweine*

Santa Cristina Giardino Rose'	25
Toscana IGT, 2024	
Barolo Alte Rocche Bianche	42
Barolo DOCG, Piemonte, 2021	
Chianti Classico Torre delle Grazie	36
Chianti DOCG, 2018	
Chianti Classico Riserva	45
Torre delle Grazie Chianti DOCG, 2018	
Primitivo Merlot San Marzano	30
Salento IGP, Puglia, 2022	

CAFFE' E DIGESTIVI

Espresso	2,5
Macchiato / Corretto	2,7/4
Espresso Doppio	3,8
Cappuccino	4
Averna / Sour 4cl	7/8
Cynar / Ramazzotti / Montenegro 4cl	7
Amaretto / Limoncello / Sambuca 4cl	7
Grappa Madruzzo 4cl	6
Nardini / Nonino / Gran Moscato 4cl	8,4
Gozio (Barrique) 4cl	8,2
Distillati pregiati 2cl	4,8