

italic

RESTAURANT • BAR • CAFE

Aperitif

Prosecco 0,1 L WEINGUT SERENA/CONEGLIANO	5,10
Crémant de Loire Rosé 0,1 L DOMAINE PETITE ROCHE / TREMONT	5,90
Prosecco mit Holunderblütensirup 0,1 L	5,30
Kir Royal „italic“ 0,1 L PROSECCO / CASSIS	5,90
Lillet Spritz 0,25 L	5,90
Aperol-Sprizz „italic“ 0,25 L	5,90
Bellini 0,1 L MIT WEINGARTENPFIRSICHMARK	6,90
Sherry 4 CL	5,50
Campari Soda 4 CL	5,60
Campari Orange 4 CL	5,90
Martini extra dry, bianco, rosso 4 CL	5,50
Negroni MARTINI ROSSO, CAMPARI, GIN	8,00
American CAMPARI, MARTINI ROSSO, SODA	7,50

Vorspeisen

Bunter Blattsalat TOMATEN / GURKEN	4,90
Rucola Salat PARMESAN / BALSAMICO	7,90
Antipasto all'italiana OLIVEN / KAPERNBEEREN	10,50
Burrata di Andria LAUWARME CAPONATA / PINIENKERNE / PETERSILIENÖL / AFFILA KRESSE	11,50
Carpaccio vom Rind PESTO / RUCOLA / PARMESAN	12,00
Beef Tartar AVOCADO / ROTE ZWIEBEL / WACHTELEI / TRAMEZZINI / CHILI MAYONNAISE	13,00
Minestrone PESTO / PARMESAN	5,10
Tomatensuppe CHERRYTOMATEN / BASILIKUM	5,10

Pasta

Penne 11,90

klein 9,50

ALL ARRABIATTA / BASILIKUM

Strozzapretti Caprese 13,50

klein 11,00

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

Pizza

Margherita 10,20

TOMATE / FIOR DI LATTE / BASILIKUM / OLIVENÖL

Napoletana 11,50

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

Spinaci 12,50

TOMATE / FIOR DI LATTE / BLATTSPINAT / SCHAFSKÄSE / OLIVEN

Cardinale 12,30

TOMATE / FIOR DI LATTE / BEINSCHINKEN / MAIS

Tonno 12,30

TOMATE / FIOR DI LATTE / THUNFISCH / ZWIEBEL / KAPERNBEEREN

Capricciosa 13,50

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

Diavolo 13,20

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

Rusticana 13,20

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

Salami 12,00

TOMATE / FIOR DI LATTE / SALAMI / MAIS

Formaggio 14,20

TOMATE / FIOR DI LATTE / GORGONZOLA / TALEGGIO / SCHAFSKÄSE

Prosciutto 14,50

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

Gamberetti 17,90

TOMATE / FIOR DI LATTE / GARNELEN / BASILIKUM

Hauptgerichte

Gegrillter Oktopus	24,00
<i>GETROCKNETE TOMATEN / CHILI MAYONNAISE / KNOBLAUCH KARTOFFELPUFFER / THYMIAN</i>	
Branzinoilet	24,90
<i>PAK CHOI / SAFRAN / GESCHMORTE TOMATEN / PINIENKEREN / ZITRONENVERBENE</i>	
Gegrillte Black Tiger Garnelen	25,50
<i>OLIVENÖL / KNOBLAUCH / KRÄUTER / ZITRONE</i>	
Gegrillte Maishuhnbrust	19,50
<i>URKAROTTE / PASTINAKE / BABYMAIS / PILZE</i>	
Tranchen vom Kalbsrücken	26,50
<i>GETRÜFFELTES SPITZKRAUT / TRAMEZZINI KNÖDEL / LARDO / ROSMARIN</i>	
Wiener Schnitzel vom österreichischen BIO Kalbsrücken	22,00
<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>Basilikumsorbet</i>	4,90
<i>Panna cotta</i> BEERENRAGOUT / KROKANT / MINZE	5,90
„ <i>Heiße Liebe</i> “ <i>Reloaded</i> VANILLE EIS / WARMER VANILLESCHAUM / HIMBEERMARK	6,00
<i>Apfel Tarte</i> MOHNEIS	6,90
<i>Italic nero</i> DUNKLER SCHOKOKUCHEN / GEWÜRZ-MANDARINEN	6,90
<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>	4,30
<i>Espresso doppio</i>	4,60
<i>Caffè Coretto</i>	5,20
<i>AfroTea</i> KAMILLE, PFEFFERMINZE, SCHWARZTEE GRÜNER TEE, FRÜCHTE TEE	3,90
<i>Heiße Schokolade</i>	4,10

Offene Weißweine 0,125 L

Sauvignon blanc Collevento 18 4,60
ANTONUTTI, COLLOREDO DI PRATO / FRIAUL

Grüner Veltliner ITALIC 18 4,00
WEINGUT HIRTL, POYSDORF/WEINVIERTEL

Goldmuskateller 18 5,20
KELLEREI ST. MICHAEL EPPAN, EPPAN / SÜDTIROL

Pinot Grigio 18 5,00
ALTURIS, CIVIDALE / FRIAUL

Offene Rotweine 0,125 L

Merlot Collevento 18 4,20
ANTONUTTI, COLLOREDO DI PRATO / FRIAUL

Zweigelt ITALIC 17 4,60
WEINGUT HIRTL, POYSDORF/WEINVIERTEL

Sant'ilario Chianti 17 5,20
SANGIOVESE
CASTELLO D'ALBOLA, CHIANTI / TOSKANA

Primitivo di Manduria 18 5,50
PRIMITIVO
FELLINE, MANDURIA / APULIEN

Dessertwein

Beerenauslese Rotgipfler 16 1116 L 6,00
WEINGUT BIEGLER
GUMPOLDSKIRCHEN / THERMENREGION

Alkoholfreie Getränke / Bier

<i>Soda Holunder*/Soda Zitrone* 0,25 L</i>	2,40
<i>Soda Holunder/Soda Zitrone 0,50 L</i>	3,70
<i>Römerquelle prickelnd/ohne 0,33 L</i>	3,30
<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>Eistee Zitrone/ Pfirsich, Sprite, Almdudler 0,33 L</i>	3,90
<i>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, Birne 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>Stiegl Goldbräu vom Fass 0,2 L</i>	2,90
<i>Stiegl Goldbräu vom Fass 0,33 L</i>	3,70
<i>Stiegl Freibier alkoholfrei 0,33 L</i>	3,90
<i>Stiegl Goldbräu vom Fass 0,5 L</i>	4,60
<i>Franziskaner Weißbier 0,5 L</i>	4,50
<i>Stiegl Radler 0,5 L</i>	4,30
<i>Stiegl-Columbus 1492 0,33 L</i>	4,20
<small>PALE ALE</small>	

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