



# L'arte

ristorante cafe bar

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<i>Coca-Cola</i> ORIGINAL TASTE / <i>Coca-Cola</i> ZERO ZUCKER 0,33L	3,90
<b>FANTA</b> / <b>Sprite</b> / ALMDUDLER 0,33L	3,90
EISTEE PFIRSICH-ZITRONE 0,33L	3,90
BIO-LIMO ZITRONE 0,33L	3,80
VÖSLAUER STILL ODER PRICKELND 0,33L	3,30
VÖSLAUER STILL ODER PRICKELND 0,75L	6,50
SODA ZITRONE OD. HIMBEER** 0,25L / 0,5L	2,90 / 4,50
NATURTRÜBER APFELSAFT 0,25L / GESPRITZT 0,5L	4,20 / 5,90
RED BULL / SUGARFREE 0,25L	4,70
APFELSAFT / ORANGENS. GESPRITZT 0,25L / 0,5L	3,20 / 4,90
ORANGENSAFT FRISCH GEPRESST 0,33L	5,90
PAGO MARILLE / JOHANNISBEER / ERDBEER 0,2L	3,90
BITTER LEMON / TONIC / GINGER ALE 0,2L	3,90

## BIER (A)

BIRRA MORETTI 0,33L	4,90
HEINEKEN 0,33L	4,90
GÖSSER NATURRADLER ZITRONE 0,33L	4,20
EDELWEISS HOFBRÄU 0,5L	5,20
GÖSSER NATURGOLD ALKOHOLFREI 0,33L	4,20
GÖSSER VOM FASS 0,33L	4,10
GÖSSER VOM FASS 0,5L	5,30
STAROBRNO VOM FASS 0,33L	4,10
STAROBRNO VOM FASS 0,5L	5,30



## CAFFEE

ESPRESSO	3,20
MACCHIATO (G) (Espresso mit Milchschaum)	3,50
DOPPIO (Doppelte Espresso)	4,90
DOPPIO MACCHIATO (G) (Doppelte Espresso mit Milchschaum)	5,20
LUNGO NERO (Verlängerter Schwarzer)	4,00
LUNGO MARRONE (G) (Verlängerter Brauner)	4,30
CAPPUCCINO (G)	4,50
LATTE MACCHIATO (G)	4,90
LATTE MACCHIATO FREDO (G) (Espresso eiskalt mit kalter Milch)	4,90
EISKAFFEE (G) (Espresso mit kalter Milch, Vanilleeis & Schlagobers)	5,90
HEISSE SCHOKOLADE (G)	4,20
TEE (verschiedene Sorten nach Wahl)	4,50

Alle Kaffeesorten wahlweise auch mit  
Sojamilch/Laktosefreimilch erhältlich

Alle Teesorten auf Wunsch mit  
Honig, Zitrone oder Milch erhältlich 0,40

Kanne 4gl 29,90



Glas 7,90

## SUMMER SPRITZ

### APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco

### L'ARTE SPRITZ

Holunder, Limoncetta, Zitrone, Prosecco, Apfel-Minze Sirup

### RHABARBER SPRITZ

Rhabarbersirup, Beefeater Pink Gin & Zitronensaft

### STRAWBERRY SPRITZ

Wild Strawberry Likör, Limoncetta die Sorrento, Erbeerpüree & Prosecco

### LIMONCETTA SPRITZ

Limoncetta, Prosecco, Soda, Zitrone

### FINTONIC CUCUMBER & MINZE

Finlandia Botanical Vodka Cucumber & Mint, Tonic, Fr. Minze

### FINTONIC WILDBERRY & ROSE

Finlandia Botanical Vodka Wildberry & Rose, Tonic, Fr. Beeren

### LILLET-ROSE SPRITZ

Lillet Rose, Wildberry

## COCKTAILS

### DIRTY PASSION

Rum, Butterscotch, Passoa, Ananas & Passionsfrucht

11,90

### COCO LOCO

Malibu, Gold Rum, weiße Schokolade, Kokoscreme & Ananas (G)

11,90

### MOSCOW MULE

Vodka, Limettensaft, Ginger Bier, Angosträ

12,90

### COSMOPOLITAN

Vodka, Triple Sec, Limettensaft, Cranberry Saft

12,90

### ESPRESSO MARTINI

Vodka, Kaffee Likör, Espresso, Zuckersirup

12,90

### RUM/GIN & BASIL SMASH

Rum/Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, fr. Basilikum

12,90

### WHISKEY SOUR

Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zucker

11,90

### PORNSTAR MARTINI

Vodka, Passoa, Passion Fruit, Prosecco

12,90

### MOJITO

Rum, Limette, Soda, Minze

11,90

## FINTONIC CUCUMBER & MINZE

Finlandia Botanical Cucumber & Mint, Tonic, Fr. Minze



## FINTONIC WILDBERRY & ROSE

Finlandia Botanical Wildberry & Rose, Tonic, Fr. Beeren



## APERITIVO



CAMPARI  
SODA/ORANGE  
9,90



HUGO  
7,90  
Holunderblütensirup, Prosecco,  
Minze, Limette



NEGRONI  
11,90  
Campari, Gin, Vermouth



PROSECCO PASSION  
6,90  
Passion, Ananas, Prosecco



BELLINI  
6,90  
Pfirsich Likör, Prosecco



NEGRONI SBAGLIATO  
9,90  
Campari, Vermouth, Prosecco

## GIN & TONIC

MONKEY 47  
mit Rosenpfeffer 11,90

HENDRICKS  
mit Rosenpfeffer 11,90

GLENDALOUGH BOTANICAL GIN 10,90  
Glendalough wild Botanic Gin und Tonic

GLENDALOUGH ROSE GIN 10,90  
Glendalough Rose Gin und Tonic

## SPIRITI

GRAPPA 2cl 5,90

SCHNAPS MARILLEN/BIRNE 4cl 4,90

DIPLOMATICO 2cl 6,90

HENNESY 2cl 7,90

REMMY MARTIN 2cl 5,90

BELVEDERE 4cl 9,90

GLENFIDDICH 12 4cl 10,90

GLENFIDDICH 15 4cl 12,90

MONKEY SHOULDER 4cl 9,90

MAKERS MARK 4cl 9,90

LAGAVULIN 4cl 11,90

CHIVAS 4cl 9,90

TEQUILA 4cl 8,90

## LUCANO

der italienische Klassiker

LIMONCETTA DI SORRENTO 2cl / 4cl 3,90 / 5,90

AMARO ANNIVERSARIO 2cl / 4cl 3,90 / 5,90

VERMOUTH DEL CAVALIERE 2cl / 4cl 3,90 / 5,90

CORDIAL CAFFEE 2cl / 4cl 3,90 / 5,90



## VINO BIANCO (o)

### ZUSCHMANN-SCHÖFMANN

Gelber Muskateller 2022 BIO

GL (1/8) FL (0,75l)

5,20 31

### MANDI

Pinot Grigio Isonzo del Friuli DOC 2021

4,90 29

### CHRIST

Wr. Wiener Gemischter Satz DAC 2022 BIO

5,30 31

### LAVIS

Chardonnay Trentino DOC 2021

4,90 29

## VINO ROSSO (o)

### RICASOLI

Chianti DOCG 2022

GL (1/8) FL (0,75l)

4,90 29

### ASTORRIA "Il Puro"

Merlot Venezia DOC 2021

4,90 29

### GAGER

Zweigelt Klassik 2020

5,20 31

## PROSECCO (o)

GLAS 0,1l - 4,40 / FLASCHE 0,75l - 29

CASA GHELLER Prosecco DOC Treviso Brut

## CHAMPAGNER (o)

LAURENT PERRIER CUVEE ROSÉ 0,75l - 139

VEUVE CLICQUOT BRUT ROSÉ 0,75l - 110

RUINART BRUT R BY RUINART 0,75l - 120

MOET & CHANDON Brut 0,75l - 99

## ANTIPASTI

Vorspeisen inspiriert von der italienischen Street Food-Kultur, welche am besten mit einem Aperitiv kombiniert werden, um so die Geschmacksknospen auf das Hauptgericht vorzubereiten.

### - ANTIPASTI ALL' ITALIANA - 16,90 - 29,90 (für 2) -

Eine Kombination aus verschiedenen Käsesorten, Brot, Bresaola, Luftgetrockneter Rinderschinken, Oliven, Artischocken, Gemüse, Grissini (A,G)

### - MACARONCINI - 9,90 -

Frittierte saftige Makkaroni Bällchen, gefüllt mit Ziegenkäse  
Serviert mit Aioli-Sauce (A,C,G)

### - BIG BOY BURRATA - 12,90 -

Burrata aus Apulien mit Basilikum Pesto, Pinienkerne und frischen Cocktailtomaten (A,G)

### - BOMBA BURRATA - 12,90 -

Frittierte Burrata gefüllt mit Basilikum Pesto, serviert mit italienischem Tomatenpüree (G,H)

### - SEXY CARPACCIO - 14,90 -

Rinder Carpaccio serviert mit Kalamata-Aioli Sauce, Parmesan, Pinienkernen, frittierten Kapern und Rucola (C,G)

### - BRUSCHETTA MIT TOMATEN UND BRESAOLA - 12,90 -

Hausgemachtes Brot mit frischen Tomaten, Basilikum, Burrata-Creme & Bresaola (A,G)

### - CAPRESE L'ARTE STYLE - 9,90 -

italienischer Vorspeisensalat aus Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum, Balsamico und Olivenöl (G,H)

### - LACHS CARPACCIO - 14,90 -

Serviert mit hausgemachtes Kalamata-Aioli Sauce, Pinienkernen, Avocado Püree, frittierten Kapern (C,D,M)

### - BEEF TATAR VOM HEIMISCHEN BIO-RIND - 15,90 -

Salzbutter, Kapern, Sardellen, eingelegte Zwiebel & Chili (A,D,M,O)

### - CALAMARI - 14,90 -

Frittierte Calamari serviert mit hausgemachter Aioli-Sauce (A,C,R)

### - OKTOPUS - 9,90 -

eingebettet Citrus Vinaigrette Dressing (R)



## PASTA

Täglich frisch zubereitet Pasta. Wir nennen es „Hipster Pasta“ und ihr werdet zunächst erfahren warum...

### - PASTA ALL'ARTE - 17,90 -

Parmesan mit Weißwein-Touch, King Garnelen, Kresse (A,B,O)

### - CARBONARA ALLA L'ARTE - 15,90 -

Rinderschinken, Parmesan, Eigelb, schwarzer Pfeffer (A,C,G)

### - BIG BOY MANZO - 18,90 -

Rinderfiletwürfel, frischen Kräutern, Spinat und Parmesan (A,G)

### - PARADISO POLLO - 16,90 -

Hühnergeschnetzeltes mit Zitronensauce verfeinert, Spinat, Pinienkerne und Chili-Flocken (A,G)

### - PASTA TARTUFO - 19,90 -

Ein Klassiker; hausgemachte Pasta mit frischem Trüffel, Trüffelcreme, Trüffelöl, Mandeln (A,G,H)

### - PASTA DEL PIRATA - 18,90 -

Tomatensauce mit Zitrone & Kräutern, Muscheln, Garnelen, Calamari, Chili, Knoblauch & Parmesan (A,B,R)

### - PASTA AL SALMONE - 19,90 -

Hausgemachter Pasta mit Lachsfilet, geröstete Paprika-Sauce, Kresse (A,D)

## RISOTTO

### - RISOTTO ALLE VERDURE - 17,90 -

Risotto mit frischem Gemüse, Erdbeeren, Balsamico-Creme und geriebenem Parmesan (G,O)

### - RISOTTO MARE MONTI - 19,90 -

Risotto mit Garnelen, Balsamico-Creme, Rucola, Parmesan (G,B,O)

## PIZZA NAPOLETANA

Wir bereiten unseren Teig mit einer speziellen Technik zu, damit dieser federleicht im Magen liegt und klare Kristalle in den Geschmacksknospen ermöglicht.

### - NAPOLETANA - 17,90 -

Tomatensauce, Mozzarella, Bresaola, Rucola, Parmesan, Pinienkerne & Balsamico (A,G)

### - MARGHERITA CLASSICO - 13,90 -

Tomatensauce, Fior di Latte, Basilikum (G,A)

Füge Burrata hinzu + 4,00

### - MAMA'S GARDEN - 14,90 -

Tomatensauce, Paprika, Melanzani, Pilzmischung, Chili, Zucchini, rote Zwiebel, Rucola & Pinienkerne (A)

### - JACKIE CHICKEN - 17,90 -

Tomatensauce, Mozzarella, Hähnchenfilet, rote Zwiebel, Chili, Rucola & Aioli (A,G)

### - SALAME DIAVOLO - 17,90 -

Tomatensauce, Mozzarella, Chili-Salami aus Rind, frischer Chili & Mascarpone (A,G)

### - CAPRINO - 16,90 -

Tomatensauce, Pecorino, Birnen, Honig & Wallnüsse (A,G,H)

### - TARTUFATA - 19,90 -

Trüffel Creme, Fior di Latte, Rind-Salami, Steinpilze, fr. Trüffel, Trüffelöl, (A,G)

### - PIZZA DE L'ARTE - 19,90 -

Tomatensauce, Mozzarella, Bresaola, Büffelmozzarella, Rucola, Cherry Tomaten, Parmesan (A,G)

### - PISTACCHIO - 18,90 -

Pistazien Creme, Fior di Latte, Bresaola, gehackte Pistazien, Basilikum (A,G,H)



## PIZZE BIANCA

### - CARPACCIO - 22,90

Zitronensauce, Fior di Latte, Rinder Carpaccio,  
Cherry Tomaten, Rucola(A,G)

### - BIANCO CAPRA - 18,90 -

Ziegenkäse-Sauce, Pecorino, fr. Chili, Chili-Salami aus Rind,  
Honig, Pinienkerne & Rucola (A,G)

### - GAMBERI LIMONE - 18,90 -

Cremiger Zitronensauce, Garnelen, Mozzarella, Chili,  
Rucola, Parmesan & Chili-Flocken (A,B,G)

## INSALATA

### - CAESAR SALAT - 14,90 -

Kochsalat, Caesar Salat-Dressing, Parmesan  
und gegrilltes Hähnchen serviert mit Focaccia (G)

### - AVOCADO-GRANATAPFEL SALAT - 11,90 -

Saisonale Salatblätter, Avocado, Cherry Tomaten,  
Granatapfelkerne, Walnuss, Zitronen-Olivenöl-Dressing

+ Burrata 4€ (G)

+ Garnelen 6€ (B)

+ Gegrillte Hühnerstreifen 5€

### - RUCOLASALAT - 8,90 -

Rucola Harmoniert perfekt mit dem Cherry-tomaten  
und dem Feta, Honig-Senf-Dressing, Olivenöl (G,M)

### - INSALATA MISTA - 4,90 -

Kleiner gemischter Salat

## FISCH & GRILL

### - LARTE SPECIAL - 24,90 -

180g Lachsfilet, grüner Spargel, Citrus Vinaigrette Salat Dressing,  
serviert mit Trüffel-Kartoffelpüree (D)

### - ROTBARSCHFILET - 22,90 -

Rotbarschfilet auf gegrilltem, püriertem Capia-Paprika, garniert  
mit gekochten Spinatblättern, Pinienkernen und Algensauce (D)

### - GESCHMORTES LAMM "MEDITERRANE ART" - 24,90 -

6 Stunden in eigener Sauce geschmorter Lammhals, gerollt und gefüllt mit Gemüse (L,O)

### - RIB-EYE-STEAK - 29,90 -

220gr Rib Eye „dry aged“ aus Österreich, Rinder Jus, serviert mit Rinder Jus,  
karamellisierten Schalotten und Trüffel-Kartoffelpüree

### - FILET STEAK - 34,90 -

200gr Rinder Filet „dry aged“ aus Österreich, gegrillte Austernpilze,  
serviert mit Trüffel-Kartoffelpüree

### - ORIENTALISCHER TELLER - 15,90 -

Hummus, gegrillte Paprika & Zwiebel, Hühnerfleisch, Brot

## SIDES

OLIVEN 4,90

PARMESAN (G) 4,90

FOCACCIA (A) 5,90

ARTISCHOCKEN 4,90



# DOLCI

.....

## - PIZZA NUTELLA - 10,90 -

Nutella-Pizza belegt mit frischen Beeren (A,G,H,F)

## - TIRAMISU - 6,90 -

Ein L'arte Klassiker und eine Variante des klassischen Tiramisus, mit Aromen von Kaffee, Amaretto-Likör und Kakao (A,C,G)

## - BLACK MAMBA - 7,90 -

Ein leicht fluffiges und luftiges Gebäck, das wir selbst backen, gefüllt mit Vanilleeis, getränkt in heißer Schokoladensauce am Tisch. So schön wie auch verrückt gut (A,C,G)

## - GRANDE GELATO - 6,90 -

Serviert mit drei Kugeln in den Geschmacksrichtungen: Pistazie, Vanille & Schokolade (H,G)

## - STRAWBERRY PANNA COTTA - 6,90 -

Panna Cotta mit Basilikumgeschmack  
Serviert mit Erdbeerpüree und frischen Beeren (G)

## - EXOTISCHER OBSTALAT - 8,90 -

Ein herrlich erfrischender Obstsalat mit exotischen Früchten, verrührt mit Limettensaft

## - PISTAZIEN-ZAUBER - 6,90 -

Pistazieneis, gehackte Pistazien, Zuckerwatte, Sesammus (A,G,H,N)



### ALLERGENINFORMATION:

A= GLUTENHALTIGES GETREIDE, B= KREBSTIERE, C= EIER, D= FISCH, E= ERDNUSS,  
F= SOJA, G= MILCH ODER LAKTOSE, H= SCHALENFRÜCHTE, L=SELLERIE, M= SENF,  
N=SESAM, O= SULFITE, P= LUPINEN, R=WEICHTIERE

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO, INKL. MEHRWERTSTEUER

ALL PRICES ARE IN EURO INCLUDING ALL TAXES AND DUTIES

\*\*JUGENDGETRÄNK



- Vegetarisch



Vegan -

**Öffnungszeiten:  
Mo-So 11:00-23:00**

**Wehlistraße 330  
1020 Wien**

**[www.larte-restaurant.at](http://www.larte-restaurant.at)**

** [larte\\_vienna](https://www.instagram.com/larte_vienna)**