

## Il Menù

### Menü Sorpresa Noi

**Lassen Sie sich von Fabio & seinem Team  
mit einem 4-Gänge-Überraschungs-Menü verwöhnen!**

Menü in 4-Gängen € 52,00

Menü in 4-Gängen inklusive korrespondierenden Weinen € 79,00

### Comincia così & Zuppa

**Alzata di antipasti misti** <sup>(A/D/G/H/L/M/O/R)</sup>  € 15,00

Gemischte kalte Vorspeisenvariation für 2 Personen € 26,00

**Burrata e tartufo nero estivo** <sup>(G/H/L/M/N/O)</sup>  € 14,00

Burrata mit geschmortem Radicchio, Honigmelone, Sommertrüffel und Honig

**Black angus "affumicato"** <sup>(C/G/H/L/M/N/O)</sup> € 15,00

Geräucherter Tafelspitz vom Angus Rind mit Büffelmozzarella,  
Tomaten und Oliventapenade

**Tartare di Tonno** <sup>(A/C/D/G/L/M/N/O)</sup> € 16,00

Mariniertes Thunfischtartare auf Gazpacho-Sud und Romanaherzen

**Zuppa di pesce "Colatura"** <sup>(B/C/D/L/O/R)</sup> € 10,50



Fischsuppe mit Gemüse, Kräutern und Sardellencrostini

**Crema di pomodoro** <sup>(A/C/G/L/O)</sup>  € 7,50





Tomatencreme-Suppe mit Riccota-Nockerl und Basilikum

**Coperto / Gedeck 1,50 €**





Preise inkl. aller Abgaben. Gerne informieren wir Sie über Allergene und Zutaten in unseren Gerichten sowie Getränken.

Speisen die mit  gekennzeichnet sind, können auch vegetarisch, oder mit  vegan zubereitet werden.

## Insalate



- Insalata mista** <sup>(H/L/M/N/O)</sup>  € 5,20  
Gemischter mariniertes Salat
- Rucola e parmigiano** <sup>(G/H/L/M/N/O)</sup>  € 6,80  
Marinierter Rucola mit Parmesan
- Pomodori e cetrioli** <sup>((H/L/M/N/O))</sup>  € 5,90  
Tomaten-Gurkensalat mit Minze, Schalotten, Olivenöl & weissem Balsamico
- Caprese "NOI"** <sup>(G/H/L/N/O)</sup>  € 8,50  
Büffelmozzarella mit eingelegten Tomatenraritäten und Basilikumpesto

## Pasta e Più

- Gnocchi alla pomodoro** <sup>(A/C/G/H/L/N/O)</sup>  € 16,00  
Gnocchi mit Datteltomaten, Büffelmozzarella, Taggiasca-Oliven und Pesto
- Tagliatelle e calamari "Nduja"** <sup>(A/B/C/D/G/L/O/R)</sup>  € 17,00  
Nudeln mit gebratenen Calamari, Datteltomaten und pikanter kalabrischer Wurst
- Cappellacci ai funghi** <sup>(A/C/G/H/L/N/O)</sup>  € 18,00  
Hausgemachte Teigtaschen mit Pilzen, Tomaten und Salbeibutter
- Risotto al tartufo nero estivo** <sup>(C/G/L/O)</sup>  € 18,00  
Risotto mit Sommertrüffel, Jungspinat und Dotter vom Bio-Ei

**Coperto / Gedeck € 1,50 / Gericht auf 2 Teller: Aufpreis € 2,00**

Preise inkl. aller Abgaben. Gerne informieren wir Sie über Allergene und Zutaten in unseren Gerichten sowie Getränken

Speisen die mit  gekennzeichnet sind, können auch vegetarisch, oder mit  vegan zubereitet werden.

## Secondi

- Carrè di agnello** (A/C/G/H/L/M/N/O) € 29,00  
Lammkarree in der Kräuterkruste auf Caponata-Gemüse und Zitrone
- Costine di manzo „BBQ“** (G/H/L/M/N/O) € 24,00  
Gegrillte Short-Ribs vom Rind mit Sommerkürbis, Eierschwammerl und Kartoffeln
- Bistecca di tonno e gambero** (B/C/D/G/H/L/N/O) € 26,00  
Gegrilltes Thunfischsteak mit Rotgarnelen auf geräuchertem Paprika, Jungspinat und Artischocke

## Saisonelle Pizzaempfehlungen im Sommer



- Bresaola** (A/G/H/L/O) € 16,00  
Rucola-Ricottacreme, Datteltomaten, Büffelmozzarella, Pilze, Parmesan & Bresaola
- Gamberi** (A/B/G/H/L/O) € 17,00  
Creme vom Sommer-Kürbis, Schmelztomaten, geräucherter Burrata, Baby-Spinat & Rotgarnelen

Mit Sommertrüffel Aufpreis € 5,00



**Coperto / Gedeck € 1,50 / Gericht auf 2 Teller: Aufpreis € 2,00**

Preise inkl. aller Abgaben. Gerne informieren wir Sie über Allergene und Zutaten in unseren Gerichten sowie Getränken



Speisen die mit  gekennzeichnet sind, können auch vegetarisch, oder mit  vegan zubereitet werden.

## Le nostre Pizze

<b>Marinara</b> <sup>(A/O)</sup> 	<b>€ 6,90</b>
Tomaten, Oregano, Basilikum, Knoblauch & Olivenöl	
<b>Margherita</b> <sup>(A/O/G)</sup> 	<b>€ 7,90</b>
Tomaten, Mozzarella & Basilikum	
<b>Funghi</b> <sup>(A/O/G)</sup> 	<b>€ 8,50</b>
Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Pilze & Olivenöl	
<b>Prosciutto cotto</b> <sup>(A/O/G/L)</sup>	<b>€ 9,50</b>
Tomaten, Mozzarella & gekochter Beinschinken	
<b>Salami</b> <sup>(A/O/G/L)</sup>	<b>€ 9,50</b>
Tomaten, Mozzarella & Salami	
<b>Napoli</b> <sup>(A/O/G/D)</sup>	<b>€ 9,50</b>
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven & Kapern	
<b>Nduja picante</b> <sup>(A/O/G)</sup>	<b>€ 9,90</b>
Tomaten, Mozzarella & scharfe kalabrische Rohwurst	
<b>Diavola</b> <sup>(A/O/G/L)</sup>	<b>€ 9,90</b>
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami & Pfefferoni	
<b>Quattro formaggi</b> <sup>(A/O/G)</sup> 	<b>€ 9,90</b>
Tomaten, Gorgonzola, Mozzarella, Provolone & Parmesan	
<b>Spinaci e gorgonzola</b> <sup>(A/O/G)</sup> 	<b>€ 10,90</b>
Tomaten, Mozzarella, Blattspinat & Gorgonzola	
<b>Tonno e cipolla</b> <sup>(A/O/D/G)</sup>	<b>€ 10,90</b>
Tomaten, Mozzarella, rote Zwiebeln, Petersilie & Thunfisch	

**Coperto / Gedeck € 1,50 / Gericht auf 2 Teller: Aufpreis € 2,00**

Preise inkl. aller Abgaben. Gerne informieren wir Sie über Allergene und Zutaten in unseren Gerichten sowie Getränken



Speisen die mit  gekennzeichnet sind, können auch vegetarisch, oder mit  vegan zubereitet werden.

## Le nostre Pizze






<b>Simona</b> <small>(A/O/G/D)</small>	<b>€ 11,50</b>
Tomaten, Scamorza, Kapern, Sardellen, `Nduja picante, Oliven	
<b>Vegetariana</b> <small>(A/O/G/H/M)</small> 	<b>€ 11,50</b>
Tomaten, Mozzarella, Tagesgemüse & Pesto	
<b>Capricciosa</b> <small>(A/O/G/L)</small>	<b>€ 11,90</b>
Tomaten, Mozzarella, Beinschinken, schwarze Oliven, Champignons & Artischocken	
<b>Quattro stagioni</b> <small>(A/O/G/L)</small>	<b>€ 11,50</b>
Tomaten, Mozzarella, Beinschinken, Salami, Artischocken & Pfefferoni	
<b>Speck e brie</b> <small>(A/O/G/L)</small>	<b>€ 11,90</b>
Tomaten, Brie, Bauchspeck, Pfefferoni & Mais	
<b>Capo</b> <small>(A/O/G/L)</small>	<b>€ 12,50</b>
Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmesan & Rohschinken	
<b>Calzone „ripieno classico napoletano“</b> <small>(A/O/G/L)</small>	<b>€ 12,50</b>
Ricotta, Mozzarella, Parmesan, Salami, Rohschinken & Tomatensauce	
<b>Carpaccio</b> <small>(A/O/G/L)</small>	<b>€ 16,00</b>
Ricotta-Trüffelcreme, Mozzarella, Zucchini, Rinderfilet, Rucola & Parmesan	
<b>Vegana</b> <small>(A/O/H)</small> 	<b>€ 13,50</b>
Tomaten, Veganer-Käse, Gemüse, Oliven, Knoblauch, Faschiertes aus geräucherten Pilzen, Bohnen & Paprika	
<b>Frutti di mare</b> <small>(A/O/D/R)</small>	<b>€ 15,00</b>
Tomaten, Knoblauch, Petersilie & Meeresfrüchte <small>(wird ohne Käse serviert)</small>	

**Coperto / Gedeck € 1,50 / Gericht auf 2 Teller: Aufpreis € 2,00**

Preise inkl. aller Abgaben. Gerne informieren wir Sie über Allergene und Zutaten in unseren Gerichten sowie Getränken

Speisen die mit  gekennzeichnet sind, können auch vegetarisch, oder mit  vegan zubereitet werden.

## Dolci



<b>Giro d`italia</b> (A/C/E/F/G/H/O) 	<b>€ 15,00</b>
Dessertvariation - eine kleine Reise durch das süße Italien	
<b>Tiramisu „NOI“</b> (A/C/G/H/O) 	<b>€ 9,00</b>
Eigeninterpretation des Klassikers mit Brombeeren	
<b>Bacio al cioccolato</b> (A/C/E/G/H/O) 	<b>€ 11,00</b>
Schokoladentörtchen mit Marillen und kandierten Oliven	
<b>Torta cruda</b> (H/O) 	<b>€ 11,00</b>
Zuckerfreies Rohkosttörtchen mit Heidelbeere, Cashew-Nüsse und Kakao	
<b>Formaggio di capra</b> (A/G/M/O) 	<b>€ 11,50</b>
Karamellisierter Ziegenkäse mit Balsamico-Honig und Früchte-Senf	

## Caffè e Tè

<b>Illy Espresso</b>	<b>€ 2,50</b>
<b>Illy Espresso Macchiato</b> <sup>(G)</sup>	<b>€ 2,80</b>
<b>Illy Doppio</b>	<b>€ 4,10</b>
<b>Illy Doppio Macchiato</b> <sup>(G)</sup>	<b>€ 4,40</b>
<b>Illy Lungo</b>	<b>€ 3,30</b>
<b>Illy Cappuccino</b> <sup>(G)</sup>	<b>€ 3,60</b>
<b>Illy Café Latte</b> <sup>(G)</sup>	<b>€ 4,10</b>
<b>Illy „Café Corretto“</b> (Espresso mit Grappa)	<b>€ 6,40</b>
<b>Ronnefeldt Tee</b>	<b>€ 3,90</b>

**Coperto / Gedeck € 1,50 / Gericht auf 2 Teller: Aufpreis € 2,00**

Preise inkl. aller Abgaben. Gerne informieren wir Sie über Allergene und Zutaten in unseren Gerichten sowie Getränken

Speisen die mit  gekennzeichnet sind, können auch vegetarisch, oder mit  vegan zubereitet werden.

*Gelato*

<b>Bellini „NOI“</b>	<b>€ 8,50</b>
Eingelegter Pfirsich mit Hollunder und Joghurteis	
<b>Bimbi</b>	<b>€ 6,50</b>
Klassischer Kindereisbecher mit Erdbeer-, Schokoladen-, Vanilleeis mit Schlagobers	
<b>Mirtillo</b>	<b>€ 8,50</b>
Schokoladen-Minzeis mit Heidelbeeren und Schlagobers	
<b>Banana "Royal"</b>	<b>€ 7,50</b>
Schokoladen-Bananeneis mit Exotic-Bananenkompott und Schlagobers	
<b>Nocciolina caramellata</b>	<b>€ 7,50</b>
Erdnusseis mit salzigen Erdnüssen, Karamell und Schlagobers	
<b>Sorbetto al limone siciliano</b>	<b>€ 4,50</b>
Sizilianisches Zitronensorbet	
<b>Afogato „NOI“ <sup>(C/G)</sup></b>	<b>€ 6,50</b>
Hausgemachtes Vanilleeis getoppt mit Illy Espresso Doping	



*Pallina di Gelato*

Tonkabohne  
Vanille  
Schokolade  
Schokolade und Minze  
Schokolade und Banane  
Erdbeere  
Joghurt  
Erdnuss mit Karamell

**je Kugel € 2,50**

**Coperto / Gedeck € 1,50 / Gericht auf 2 Teller: Aufpreis € 2,00**

Preise inkl. aller Abgaben. Gerne informieren wir Sie über Allergene und Zutaten in unseren Gerichten sowie Getränken

Speisen die mit  gekennzeichnet sind, können auch vegetarisch, oder mit  vegan zubereitet werden.

*Kulinarisches Noifür zu Hause*

**Verwöhnen Sie Ihre Lieben, Freunde und Bekannten mit einem Kulinarischen Geschenk der Osteria NOI.**

<b>NOI Wertgutschein</b>	Wert frei wählbar
<b>NOI Gourmet Salz</b> (mit getrockneten Tomaten)	80g € <b>7,50</b>
<b>NOI Veneto Bianco 2017</b> (Pinot Grigio/Pinot Bianco)	0,75l € <b>9,90</b>
<b>NOI Veneto Rosso 2016</b> (Merlot/Cabernet Sauvignon)	0,75l € <b>10,90</b>
<b>NOI Limoncello</b> (Hausgemacht)	0,35l € <b>24,00</b>

**NOI Gewürzbox** € **21,00**

NOI Oliven-Öl 250ml / NOI Tomaten Salz  
grüne Tomaten-Salsa / Salz-Zitone

**NOI Geschenk Box medio** € **29,00**



2 verschiedene eingelegte Tomaten / 250ml NOI Oliven-Öl  
NOI Tomaten Salz / Gourmet Pfeffer / Salz-Zitone

**NOI Geschenk Box Grande** € **45,00**

2 verschiedene eingelegte Tomaten / 250 ml NOI Oliven-Öl /  
NOI Tomaten Salz/ Gourmet Pfeffer/ Salsa Verde / Zitronen-Konfitüre  
1 Flasche Veneto Rosso oder Bianco NOI / eingelegte Oliven

**Coperto / Gedeck € 1,50 / Gericht auf 2 Teller: Aufpreis € 2,00**

Preise inkl. aller Abgaben. Gerne informieren wir Sie über Allergene und Zutaten in unseren Gerichten sowie Getränken

Speisen die mit  gekennzeichnet sind, können auch vegetarisch, oder mit  vegan zubereitet werden.