

Il Carpaccio

RISTORANTE - PIZZERIA ITALIANO

Benvenuto

Herzlich willkommen

ÖFFNUNGSZEITEN

Täglich von 11:00 bis 23:00
Mittagsmenü von 11:00 bis 15:00
KEIN RUHETAG
FEIERTAG GEÖFFNET

St.Peter Hauptstrasse 119a • 8042 Graz

Tel: 0316/ 425 900

Email: info@ilcarpaccio.at

www.ilcarpaccio.at

Weihnachtsfeiern • Geburtstagsfeiern – Um Tischreservierung wird gebeten



Il Carpaccio

RISTORANTE - PIZZERIA ITALIANO

Spezialita Carpaccio

	€
CARPACCIO DI MANZO Angus-Rinder-Carpaccio 100	9,90
CARPACCIO DI POLIPO Frisches Tintenfisch-Carpaccio (R) 101	9,90
CARPACCIO DI SALMONE Wild-Lachs-Carpaccio (D) 102	10,90
CARPACCIO DI TONNO Thunfisch-Carpaccio (R) 103	8,90
CARPACCIO DI GAMBERI Garnelen-Carpaccio (B) 104	10,90
GEMISCHTE CARPACCIO PLATTE für 2 Personen reich garniert (B,D,R) 105	15,90

Antipasto - Vorspeisen

	€
ANTIPASTO MEDITERRANEO Mediterrane Vorspeisen mit Scampi, Tintenfisch reich garniert (B,D,R,M) 106	11,90
CAPPESANTE GRATINATE Jakobsmuschel gratiniert (G,R) 107	4,90
COZZE AL VINO BIANCO Miesmuscheln in Weißweinsauce (R,L) 108	7,90
COZZE AL POMODORO PICCANTE Miesmuscheln in pikanter Tomatensauce (R,O,L) 109	7,90
AVOCADO E GAMBERETTI Avocado mit Garnelen in Zitronenmarinade (B,M) 110	7,90
AFFETTATO MISTO (O,L,M) Original italienischer Vorspeisenteller mit Salami und Prosciutto 111	15,90
COCKTAIL DI GAMBERETTI IN SALSA ROSA Shrimps in Cocktailsauce (B,F,M,C,G) 112	6,90
CAPRESE CON BUFFOLA Büffelmozzarella mit Tomaten u. Basilikum (G) 113	6,90
VITELLO TONNATO Dünn geschnittenes Kalbsfilet in Thunfisch-Sauce und Kapern (D,O,L,M) 114	7,90
PROSCIUTTO E MELONE Prosciutto mit Melone und Basilikum 115	8,90

€

Allgemeininfo gemäß Codex-Empfehlung der EU Lebensmittelverordnung über Allergene

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe als Zutat im Produkt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Die Legende finden Sie in der Speisekarte – bei Nichtvorhanden kontaktieren Sie bitte das Personal.

Alle Preise verstehen sich in Euro (€) inklusive Abgaben und Steuern

Il Carpaccio

RISTORANTE - PIZZERIA ITALIANO

Minestre - Suppen

MINISTRONE DI VERDURA Italienische Gemüsesuppe (O,L) 116	5,90
ZUPPA DI POMODORO Tomatensuppe mit Basilikum und Sahne (L,G,O) 117	4,90
ZUPPA DI AGLIO Frische Knoblauchcremesuppe (O,G,L) 118	4,90
ZUPPA DI PESCE Frische Fischsuppe mit Meeresfrüchte (D,B,R,O,L) 119	6,90
ZUPPA DI SPINACI E BASILICO Frische Spinatsuppe mit Basilikum (G,O,L) 120	4,90

Riso e Risotto - Reisgerichte

€

RISOTTO MARE E MONTE Risotto mit Scampi und Pilzen (B,R,O,L) 121	9,90
RISO CON RUCOLA E FORMAGGIO Reis mit Rucola und Parmesan (G,O,L) 122	10,90
RISOTTO AL NERO DI SEPPIA Risotto mit Tintenfisch und schwarzer Sauce (R,O,L) 123	11,90
RISOTTO MEDITERRANE Risotto mit Meeresfrüchten (B,R,O,L) 124	12,90
RISOTTO ALLA MEXICANA Risotto mit Hühnerfleisch pikant (G,O,L) 125	9,90
RISOTTO VERDURA Risotto mit Gemüse (G,O,L) 126	8,90

Allgemeininfo gemäß Codex-Empfehlung der EU Lebensmittelverordnung über Allergene

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe als Zutat im Produkt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Die Legende finden Sie in der Speisekarte – bei Nichtvorhanden kontaktieren Sie bitte das Personal.

Alle Preise verstehen sich in Euro (€) inklusive Abgaben und Steuern

Il Carpaccio

RISTORANTE - PIZZERIA ITALIANO

Specialità die Pasta - Nudelgerichte

ist in allen Pasta-Gerichten enthalten (A,C)

€

BUCATTINI ALL A'MATRICIANA Nudeln mit Tomatensauce Speck u. Zwiebel (O,L) 127	8,90
LASAGNE IL CARPACCIO Original italienische Fleischlasagne mit Käse überbacken (C,A,G,L,F,O) 128	8,90
SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE Spaghetti mit Meeresfrüchten (B,R,O,L) 129	13,90
PENNE ALL A'RABIATTA Penne mit pikanter Tomatensauce (L,O) 130	7,90
SPAGHETTI BOLOGNESE Spaghetti mit Fleischsauce (F,L,O) 131	8,90
SPAGHETTI CARBONARA Spaghetti mit Speck, Sahne und Ei (G,C) 132	8,90
LINGUINI VONGOLE Linguini mit Venusmuscheln (L,O,R) 133	14,90
SPAGHETTI BUSARA mit Krevetten, Tomaten und Knoblauch (B,L,O) 134	14,90
LINGUINI AL FREDO mit Carpaccio vom Rind (G,L,O) 135	11,90
SPAGHETTI AGLIO OLIO, PEPPERONCINO mit Knoblauch, Olivenöl u. Pfefferoni 136	7,90
PENNE AL TONNO Penne mit Thunfisch-Sauce u. Käse (D,G,L,O) 137	8,90
PENNE MARINARA CON BUFFOLA mit Tomatensauce und Büffelmozzarella (G,L,O) 138	10,90
TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI Bandnudeln mit Steinpilzsauce (G,L) 139	10,90
TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO Tortellini mit Sahne und Schinken (G,L) 140	8,90
TAGLIATELLE AL SALMONE Bandnudeln mit Lachs (D,L,O) 141	10,90
GNOCCHI GAMBERETTI Gnocchi mit Garnelen (A,B,C,L,O) 142	10,90
GNOCCHI GORGONZOLA E NOCI Gnocchi mit Gorgonzola und Nüssen (A,C,E,G) 143	9,90

Allgemeininfo gemäß Codex-Empfehlung der EU Lebensmittelverordnung über Allergene

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe als Zutat im Produkt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Die Legende finden Sie in der Speisekarte – bei Nichtvorhanden kontaktieren Sie bitte das Personal.

Alle Preise verstehen sich in Euro (€) inklusive Abgaben und Steuern

Il Carpaccio

RISTORANTE - PIZZERIA ITALIANO

Secondi piatti di Pesce - Fischgerichte

€

BRANZINO AI FERRI Gegrillter Wolfsbarsch mit frischen Kräutern (D) 144	17,90
ORATA ALLA GRIGLIA Goldbrasse gegrillt nach Art des Hauses (D) 145	17,90
ORATA E BRANZINO AL SALE PER 2 PERSONE Goldbrasse u. Wolfsbarsch in Salzkruste für 2 Personen (D) 146	45,60
VITELLO DI SALMONE ALLA GRIGLIA Frisches saftiges Lachsfilet vom Grill (D) 147	11,90
GAMBERONI ALLA GRIGLIA Marinierte Garnelen gegrillt (B,M) 148	16,90
ROMBO ALLA GRIGLIA PER DUE PERSONE Steinbutt gegrillt mit Garnelen - für 2 Personen (D,B) 149	45,90
CALAMARI ALLA GRIGLIA Frische Calamari zart gegrillt mit Garnitur (R) 150	12,90
CALAMARI PIPIEMI CON AGLIO E PANNA Calamari gefüllt in Knoblauch-Sahnesauce (R,G,O,L) 151	12,90
PIATTO MISTO DI PESCE PER DUE PERSONE Gemischte Fischplatte reich garniert - für 2 Personen (D,R,G,O,L) 152	45,90
CODA DI ROSPO ALLA MEDITERRANE Seeteufel auf mediterrane Art (D,O,L) 153	18,90
SOGLIOLA ALLA MEDITERRANE Seezunge auf mediterrane Art (D,O,L) 154	18,90

Allgemeininfo gemäß Codex-Empfehlung der EU Lebensmittelverordnung über Allergene

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe als Zutat im Produkt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Die Legende finden Sie in der Speisekarte – bei Nichtvorhanden kontaktieren Sie bitte das Personal.

Alle Preise verstehen sich in Euro (€) inklusive Abgaben und Steuern

Il Carpaccio

RISTORANTE - PIZZERIA ITALIANO

Secondi piatti di Carne - Fleischgerichte

	€
POLLO ALBESE Hühnerbrust mit Schinken und Käse gefüllt in Weinsauce (O,G,L) 155	12,90
POLLO SALMONE FUME Hühnerbrust mit Räucherlachs gefüllt in Rahmsauce (D,G,O,L) 156	12,90
FILETTO SAN DANIELE Schweinefilet im Prosciutto-Mantel und Gorgonzola-Sauce (G,O,L) 157	12,90
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA Kalbsschnitzel mit Parma-Schinken und Salbei 158	12,90
SCALOPPINA AL VINO BIANCO Kalbsschnitzel in Weißweinsauce (G,O,L) 159	11,90
SCALOPPINA BOSCAIOLA Kalbsschnitzel in Steinpilzsauce (G,L,O) 160	12,90
FILETTO AL PEPPE VERDE Rindersteak in grüner Pfefferrahmsauce (D,L,O) 161	22,30
FILETTO GORGONZOLA Rinderfilet in Gorgonzola-Sauce (G,L,O) 162	21,90
COTELETTA ALLA MILANESE Gebackenes Schweins-Wiener (A,C,G) 163	15,90
TAGLIATA DI MANZO Beiried geschnitten mit Rucola und Parmesan (G) 164	14,90
BISTECCA ALLA PIZZAIOLA Beiried gegrillt und reich garniert 165	14,90
GRIGLIATA MISTA CARNE Grillteller mit verschiedenen Fleischsorten dazu Pommes Frites 166	17,90
FEGATO DI MANZO AL VINO ROSSO Kalbsleberragout in Rotweinsauce (G,O,L) 167	12,90
CHATEAUBRIAND Rinderfilet gegrillt mit Champignon-Duxelles (O,L) 168	23,90

Allgemeininfo gemäß Codex-Empfehlung der EU Lebensmittelverordnung über Allergene

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe als Zutat im Produkt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Die Legende finden Sie in der Speisekarte – bei Nichtvorhanden kontaktieren Sie bitte das Personal.

Alle Preise verstehen sich in Euro (€) inklusive Abgaben und Steuern

Il Carpaccio

RISTORANTE - PIZZERIA ITALIANO

Insalate e Crostini

Salate dazu garniertes Hausbrot €

INSALATA RUCOLA CON POMODORI 5,90

Rucola Salat mit Tomaten u. Parmesan (G) 169

INSALATA MISTA gemischte frische Salate der Saison 170 4,90

CEASAR SALAD Gemischter Salat mit gegrillten Hühnerstreifen (A,G,M,O,L) 171 8,90

INSALATE VERDE Grüner Salat 172 4,90

INSALATA GRECA Griechischer Salat mit Schafskäse und Oliven (G) 173 6,90

INSALATA DELLA CASA 7,90

Gemischter Salat mit Schinken, Käse, Ei und Knoblauch Brot (A,C,G,L,M,O) 174

Crostini e Bruschette

€

BRUSCHETTA POMODORO 3,90

Getoastetes Haus-Brot mit Tomaten und Olivenöl (A) 175

CRUSTINI MISTI 4,90

Knusprige Hausbrotsscheiben verschieden belegt (A) 176

Contorni - Beilagen

€

SPINACCI AL BURRO Blattspinat mit Butter 177 3,90

PATATE FRITTI Frittierte Kartoffeln 178 2,80

PATATE LESSE Salzkartoffeln 179 2,90

PATATE ROSMARINO Rosmarinkartoffeln 180 3,90

VERDURE ALLA GRIGLIA 4,90

Gegrilltes Gemüse aus Melanzani, Zucchini und Paprika 181

Allgemeininfo gemäß Codex-Empfehlung der EU Lebensmittelverordnung über Allergene

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe als Zutat im Produkt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Die Legende finden Sie in der Speisekarte – bei Nichtvorhanden kontaktieren Sie bitte das Personal.

Alle Preise verstehen sich in Euro (€) inklusive Abgaben und Steuern

Il Carpaccio

RISTORANTE - PIZZERIA ITALIANO

Jede Pizza mit Tomaten, Käse, und Oregano. Jede Pizza auch als Calzone erhältlich !

Ist in allen Pizzen enthalten (A,C,G,O,L)

PIZZA	Normal	Mittel	Familie
	€	€	€
MARINARA - Tomaten und Knoblauch ohne Käse 194	4,90	11,40	14,40
MARGHERITA - Tomaten , Käse (M) 195	6,40	12,40	16,40
FUNGHI - Champignons 196	7,40	13,40	18,40
PROSCIUTTO – Schinken 197	7,40	13,40	18,40
PROSCIUTTO FUNGHI - Schinken u. Champignons 198	8,40	14,40	19,40
SALAMI – Salami 199	7,40	13,40	18,40
SAN DANIELE - Rohschinken, Rucola und Parmesan 200	9,90	17,40	22,40
ROMANA – Sardellen (D,M) 201	7,40	13,40	18,40
SICILIANA - Tomaten (ohne Käse) Kapern, Sardellen (D) 202	7,40	13,40	18,40
NAPOLITANA - Kapern; Sardellen, Oliven (D) 203	8,40	14,40	19,40
CARDINALE - Schinken und Salami 204	8,40	14,40	19,40
DIABOLO - Speck, Sardellen, Kapern, rote Pfefferoni (D) 205	8,40	14,40	19,40
FEUERWEHR - Scharfe Salami & Pfefferoni, Zwiebel 206	8,40	14,40	19,40
AL TONNO - Thunfisch und Zwiebel (D) 207	8,40	14,40	19,40
CAPRICCIOSA 208 Schinken, Oliven, Champ., Artischocken, Sardellen (D)	8,40	14,40	19,40
AL CRUDO - Rohschinken und Melone 209	9,90	17,40	22,40
RUCOLA – Rucola, Tomatenscheiben, Mozzarella 210	8,40	14,40	19,40
RUSTICANA Schinken, Champ., Oliven, Ei, Artischoke 211	8,40	14,40	19,40
TIROLESE - Gegrillter Speck mit Parmesan 212	9,90	17,40	22,40
CONTANTINO - Speck, Zwiebel und Pfefferoni 213	8,40	14,40	19,40
CARNE - mit Fleischsauce 214	8,40	14,40	19,40
MILANO - Kirschtomaten, Rucola und Ricotta 215	9,90	17,40	22,40
DIABOLINO Schinken, Salami, Champignons, Perlwiebel 216	8,40	14,40	19,40
VERDURE CALZONE - Gemüse und Schafskäse 217	7,40	13,40	18,40
DI MAGRO Spinat, Champignons , Schafskäse, Tomatenscheiben 218	8,40	14,40	19,40
QUATTRO STAGIONI Schinken, Salami, Artischocken, Champignons 219	8,40	14,40	19,40

Allgemeininfo gemäß Codex-Empfehlung der EU Lebensmittelverordnung über Allergene

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe als Zutat im Produkt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Die Legende finden Sie in der Speisekarte – bei Nichtvorhanden kontaktieren Sie bitte das Personal.

Alle Preise verstehen sich in Euro (€) inklusive Abgaben und Steuern

Il Carpaccio

RISTORANTE - PIZZERIA ITALIANO

QUATTRO FORMAGGI - Vier versch. Käsesorten 220	8,40	14,40	19,40
PROVINCIALE - Schinken, Speck, Pfefferoni, Mais 221	8,40	14,40	19,40
SPINACI - Spinat, Schafskäse, Mozzarella 222	8,40	14,40	19,40
FRUTTI DI MARE – Meeresfrüchte (B,R) 223	9,40	15,40	20,40
GAMBERETTI - Shrimps, Muscheln, Thunfisch, Scampi (D,B,R) 224	9,90	18,40	22,40
HAWAII - Schinken und Ananas 225	8,40	14,40	19,40
GORGONZOLA - Schinken und Gorgonzola 226	8,40	14,40	19,40
BUFFALA - Büffel-Mozzarella, Rucola und Basilikum 227	9,90	18,40	22,40
VEGETARIA - Verschiedene Gemüsesorten 228	8,40	14,40	19,40
CARCIOFI - Artischocken und Oliven 229	8,40	14,40	19,40
VENEZIA - Tomatenscheiben, Basilikum, Oliven und Mozzarella 230	8,40	14,40	19,40
AL FORNO Schinken, Salami, Champignons, Mais und Zwiebel 231	9,40	15,40	20,40
WUNSCHPIZZA - Vier Zutaten nach Wahl 232	9,40	15,40	20,40
LA STRADA - Rohschinken, Mozzarella, Basilikum 233	9,90	18,40	22,40
PIZZA PORCINI - Steinpilze und Ricotta 234	10,90	18,40	23,40
DELLO SPORTIVO (ohne Käse) mit Büffel-Mozzarella, Kirschtomaten, Basilikum 235	9,90	18,40	22,40
PIZZA AL CARPACCIO - Schinken, Champignons, Paprika, Zwiebel, Speck, Salami, Oliven 236	9,40	15,40	20,40
CALABRESE Thunfisch, Kapern, Sardellen, Oliven, Parmesan (D) 237	8,40	14,40	19,40
MATRICIANA - Zwiebel, Speck, scharfe Pfefferoni 238	8,40	14,40	19,40
LAGUNA - Rohschinken, Mozzarella, Knoblauch 239	9,90	18,40	22,40
ALLA RAGU Zwiebel, Paprika, milde Pfefferoni, Oliven, Faschiertes 240	9,40	15,40	20,40
PIZZASTANGERL	2,10		
PIZZASTANGERL - Gefüllt mit Schinken und Käse 241	6,40		
SONDERAUFLAGE (nach Wahl) 242	1,00	2,50	3,50
SONDERAUFLAGE - (nach Wahl) Rohschinken, Shrimps, Frutti di Mare, Büffel-Mozzarella u. Steinpilze 243	2,00	3,50	4,50

Allgemeininfo gemäß Codex-Empfehlung der EU Lebensmittelverordnung über Allergene

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe als Zutat im Produkt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Die Legende finden Sie in der Speisekarte – bei Nichtvorhanden kontaktieren Sie bitte das Personal.

Alle Preise verstehen sich in Euro (€) inklusive Abgaben und Steuern

Il Carpaccio

RISTORANTE - PIZZERIA ITALIANO

Dolci e Gelati

DESSERT & EIS

	€
TIRAMISU	4,90
Italienisches Dessert mit Biskotten und Mascarpone (A,C,G,F) 182	
PANNA COTTA	3,90
Italienisches Sahnedessert (A,G,F) 183	
PROFITEROL	3,90
Brandteigkrapfen in Schokoladecreme u. Sahne (A,C,G,F) 184	
SORBETTO AL LIMONE	4,90
Zitronen Eissorbet (G) 185	
MOUSSE AU CHOCOLAT (A,C,E,F,G) 186	4,90
MISTO DOLCE ALLA CASA	8,90
Gemischter Dessertteller nach Art des Hauses (A,C,G,F) 187	
BANANA SPLIT	4,90
Bananen, Vanilleeis, Schokosauce, Sahne (C,G,F) 188	

Allgemeininfo gemäß Codex-Empfehlung der EU Lebensmittelverordnung über Allergene

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe als Zutat im Produkt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Die Legende finden Sie in der Speisekarte – bei Nichtvorhanden kontaktieren Sie bitte das Personal.

Alle Preise verstehen sich in Euro (€) inklusive Abgaben und Steuern

Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränken.

A Gluten		Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Khorasan Weizen, Emmer, Einkorn, Grünkern
B Krebstiere		Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C Ei		Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
D Fisch		Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
E Erdnuss		Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F Soja		Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G Milch		Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse
H Nüsse		Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
L Sellerie		Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
M Senf		Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
N Sesam		Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
O Sulfite		Schwefeldioxyd und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
P Lupinen		Lupinen (Wolfsbohne, Feigenbohne) und daraus gewonnene Erzeugnisse
R Weichtiere		Weichtiere wie z. B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse
** Aspartam Acesulfamsalz		Aspartam-Hinweis „Enthält eine Phenylalaninquelle“ ist anzubringen

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Il Carpaccio

RISTORANTE - PIZZERIA ITALIANO

Bevande - Getränke

ANALCOLICO - Alkoholfrei

	0,3l	0,5l		0,3l	0,5l
Cola light, Fanta	2,60	3,80	Soda	1,70	2,40
Fanta, Sprite			Soda Zitrone	2,00	2,70
Kräuter-Almdudler, Spezi	2,60	3,80	Holunder Soda	1,70	2,40
Eistee (Pfirsich, Zitrone)	2,60	3,80	Red Bull 0,25l	3,50	
Apfel-, Orangensaft	2,80	3,80	Rauch verschiedene Sorten 0,2l	2,60	
Apfel-, Orangensaft gespritzt	2,60	3,60	Rauch gespritzt	2,90	3,50
Apfel-, Orangensaft mit Eiswasser	2,40	3,10	Rauch mit Eiswasser	2,70	3,10
Bitter Lemon 0,33l	2,90		Mineral prick. still 0,33l 0,7l	2,30	5,00
Tonic 0,33l	2,90		Eiswasser	0,40	0,60

Birre - Biere

	0,2l	0,3l	0,5l		0,5l
Ottakringer vom Fass	2,40	2,80	3,30	Null Komma Josef alkoholfrei	3,40
Puntigamer Flasche			3,50	Augustiner Weißbier	3,70
Radler	2,80	3,30		Dunkles Bier	3,90

Vino Spritz - Spritzer

Sommerspritzer 0,25l	2,70	Red Bull weiß 0,25l	3,30
Spritzer weiß rot 0,25l	2,50	Almdudler Spritzer 0,25l	2,90

Il Carpaccio

RISTORANTE - PIZZERIA ITALIANO

Aperitivi - Aperitifs

PROSECCO Glas Melone Orange Holunder	3,60	Campari Orange	4,90
Aperol Spritzer	3,90	Campari Soda	4,50
Aperol mit Prosecco	3,90	Martini Rosso	2,90
Bellini mit Pfirsich Glas	3,90	Martini Bianco	2,90
		Averna Sour	4,90

Digestivi - Digestifs

Ramazzotti 2cl	3,20	Grappa Amarone 2cl	3,90
Averna 2cl	3,20	Grappa Chardonnay 2cl	3,90
Amaretto 2cl	3,20	Grappa Barrique Poli 2cl	3,90
Fernet branca menta 2cl	3,20	Grappa Bianco Poli 2cl	3,90
Jägermeister 2cl	2,90	Sambuca 2cl	3,50
Grappa Il Carpaccio 2cl	2,90	Limoncello 2cl	3,50

Liquori - Spirituosen

Gin 2cl	3,90	Wodka Orange	4,50
Gin Tonic	4,50	Wodka Red Bull	4,90
Cognac Vecchina Romagna 2cl	4,50	Williams Birne	3,50
Whisky „Ballantines“ 2cl	3,80	Marillenschnaps	3,50

Caffè & Tè - Kaffee & Tee

ESPRESSO	2,10	TEE verschiedene Sorten	2,10
VERLÄNGERTER	2,50	TEE mit Zitrone	2,20
CAFFÉ LATTE	2,80		
GROßER BRAUNER	3,50	HEIßE SCHOKOLADE	
CAPPUCCINO	2,50	mit Schlagobers	2,80
		ohne Schlagobers	2,40

Alle Preise verstehen sich in € inklusive aller Steuern und Abgaben

Offene Weißweine



„Titano“ PINOT GRIGIO Glas 1/8l € 3,90
ANDREADIS ESTATE WINES Fl. 0,75l € 23,40

Strohgelbe Farbe mit leichten kupfernen Farbreflexen. Ein üppiger Duft nach Honigmelonen, Nüssen und Birnen. Füllig, balanciert und kompakt. Er begleitet hervorragend Risottos und Suppen, weißes Fleisch und Fisch.



FRIULANO DOC Glas 1/8l € 3,90
TALIS | COLLIO FRIULI Fl. 0,75l € 23,40

Strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Komplexe Nase mit Aromen nach Lindenblüten, Löwenzahn, Honig und Zitrus. Elegant und weich am Gaumen mit feiner Mineralik. Kompakter Körper mit gut eingebundener Säure und langem Finish. Dieser vielfältige Wein eignet sich hervorragend als Aperitif oder begleitet leichte Fleischspeisen oder Fischgerichte ideal.



„S“ SAUVIGNON BLANC DOC Glas 1/8l € 3,90
ANDREADIS ESTATE WINES Fl. 0,75l € 23,40

Strohgelb mit grünen Reflexen. Komplexes Bouquet mit delikaten Düften nach exotischen Früchten, Muskatnuss und Paprikaschoten. Am Gaumen trocken, elegant, warm und samtig. Wunderbar als Aperitifwein und ideal zu Garnelen- oder Fischgerichten sowie Pizzen.



MUSKATELLER Glas 1/8l € 3,90
RAINHARD MUSTER | GAMLITZ Fl. 0,75l € 23,40

Helles Grüngelb. Zart blättrig unterlegte Grapefruitnote, zarte Blütenaromatik, Muskatnuss, kandierte Orangenzesten. Leichtfüßig, weiße Frucht, runder Säurebogen, zitroniger Nachhall. Ideal als Aperitif, asiatische Küche und Suppen.

Offene Rotweine



CHIANTI DOCG Glas 1/8l € 3,90
BARONCINI | SAN GIMIGNANO Fl. 0,75l € 23,40

Rubinroter Wein mit fruchtig, weinigem Bouquet nach Veilchen und feiner Würze. Harmonisch am Gaumen mit Aromen nach Kirsche und Pflaume. Hervorragender Begleiter zu Rindscarpaccio, Tomatensuppe, roten Fleischgerichten und gereiften Käsesorten.



MERLOT IGT Glas 1/8l € 3,90
TERRA SERENA Fl. 0,75l € 23,40

Dunkles Rubinrot mit violetten Schimmern. In der Nase präsentiert er sich fruchtig und mit einer leichten Note reifer, roter Früchte. Am Gaumen harmonisch, weich und ausgeglichen. Hervorragend zu Pasta- und Pizzagerichten, aber auch zu milden Käsesorten.



CUSUMANO DISUERO DOC Glas 1/8l € 3,90
NERO D'AVOLA | SICILIA Fl. 0,75l € 23,40

Dunkles Rubin. Intensiv, fruchtiger Duft, erinnert an Kirschen. Saftig und dicht mit Aromen von dunklen Waldfrüchten, Wachholder und Eukalyptus, viel Frucht mit delikater Würze, gute Struktur, sanfte Tannine.



NEUSETZER ROT CUVÉE Glas 1/8l € 3,90
KRISPEL | STEIR. VULKANLAND Fl. 0,75l € 23,40

Strahlendes Rubinrot. Intensives Dufterlebnis nach reifen Johannisbeeren. Am Gaumen trocken, kräftig im Ansatz, rotbeeriges Fruchterlebnis, Johannisbeere, schöne, weiche Tanninstruktur Speisempfehlung. Passt zu Risotto mit Steinpilzen, Wildgerichte, Kalbfleisch mit mittelkräftigen Saucen.

Prosecco & Rosé



PROSECCO PIU FIZZ Glas 1/10l € 3,60
TERRA SERENA | VENETIEN Fl. 0,75l € 25,20

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Sein weiniges Aroma zeichnet den Frizzante genauso aus wie sein runder, trockener Geschmack. Als weißer Perlwein gibt sich der Piu Fizz schön fruchtig und lebhaft. Kenner schätzen den charismatischen Genuss als Aperitif, als Tafelwein oder zu Vorspeisen.



PROSECCO MARSURET DOC Glas 1/10l € 3,90
VALDOBBIADENE PROSECCO Fl. 0,75l € 27,00

Dieser ausgezeichnete Prosecco hat eine strohgelbe Farbe. Das Bouquet ist zart, elegant und fruchtig. Geschmacklich elegant, aromatisch und mit guter Struktur.



SPUMANTE ROSATO Glas 1/8l € 3,90
MARSURET | VENETIEN Fl. 0,75l € 27,00

Über den Schaumwein Der Cuvee Brut Maria Rose Spumante Rosato hat eine zarte Rose Farbe. Das Bouquet ist intense mit Noten von Beeren. Geschmacklich angenehm, elegant, voll und samtig.

Flaschenweine weiß



PICOL Fl. 0,75l € 33,00
LIS NERIS | SAN LORENZO

Die Fermentation für den Lis Neris Picol Sauvignon Blanc erfolgte in französischen 500 Liter fassenden Eichenfässern. Nach einer zehnmonatigen Reife auf der Feinhefe präsentiert sich der Wein mit einem Duft von frischen Kräutern und Gräsern. Am Gaumen zeigt sich der Wein elegant, mit einer feinen Säurestruktur und sortentypischer Frucht. Der Ausbau im Holz und auf der Feinhefe verleiht dem Wein eine komplexe Struktur und einen finessenreichen Abgang.



PINOT GRIGIO COLLIO DOC Fl. 0,75l € 34,00
FRANCO TOROS | FRIAUL

Das beste Anbaugebiet für den Pinot Gris (Grauburgunder) in Italien ist unbestritten die DOC Collio, nur hier entwickelt der Pinot Grigio fruchtige Würze mit einer feinen Mineralität. Komplex, konzentriert und reichfruchtig stellt sich die perfekte Ausgabe von Franco Toros dar. Anfang September geerntet reift dieser Wein acht Monate im Stahltank auf der Hefe und wird erst zehn Monate nach der Lese abgefüllt. Birne, Zitrusfrüchte in der Nase, am Gaumen komplex, ein Korb voller Früchte, frisches Heu.



CHARDONNAY JUROSA Fl. 0,75l € 36,00
LIS NERIS | SAN LORENZO

Mit intensivem Duft von Aprikosen und Zitrusfrüchten betört der Lis Neris Jurosa Chardonnay Deine Nase. Am Gaumen präsentiert er sich mit schönem Schmelz gepaart mit zarten Vanillearomen und geschmeidiger Frucht.

Flaschenweine rot



BENUARA Fl. 0,75l € 29,00
CUSUMANO | SIZILIEN

In der Ortschaft Pachino, bei Siracusa, wächst eine kleine typische Blume, Benuara. Sie gab diesem kräftigen Wein seinen Namen. Siracus ist der südlichste Teil Siziliens und dort herrscht eine enorme Hitze. Nur in den Hochlagen entstehen dort große Weine, die auch eine gewisse Eleganz aufweisen, wie eben der Benuara. Die Trauben werden Ende August gelesen. Der Wein reift für kurze Zeit in 2000 Liter grossen Holzfässern. Die Cusumano's wollen damit die Typizität der Frucht wahren.



LA VILLA Fl. 0,75l € 31,00
TENUTA OLIM BAUDA | PIEMONT

Leuchtendes und lebendiges Rubinrot. In der Nase fein, wenig und intensiv, mit angenehmen Noten von Kirschen und Waldfrüchten. Im Gaumen ist er voll, mit einem guten Körper, angenehm und lang im Abgang.



ROSSO DI MONTALCINO DOC Fl. 0,75l € 36,00
DONATELLA CINELLI COLOMBINI | TOSKANA

Dieser Rosso do Montalcino ist mindestens ein Jahr im Eichenfass gelagert, welches seine starke Struktur verbessert. Intensive, rubinrote Farbe, das Bouquet duftet nach roten Beeren, Brombeere, Himbeere und Pflaumen. Elegante Tannine und anhaltender Abgang.

Premium Weine weiß



LUGANA DOC Fl. 0,75l € 38,00
CANTINA BULGARINI | VENETIEN

Strohgelbe Farbe mit brillanten Goldreflexen. Fruchtiges Bukett mit Aprikosen,- und Pfirsich-Noten. Gute Struktur. Im Geschmack weich und langanhaltend. Die Trauben werden von Hand gelesen und in kleinen Kisten transportiert. Es folgt die traditionelle Weissweinbereitung mit sanfter Traubenpressung und Gärung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahlbehältern.



PINOT BIANCO COLLIO DOC Fl. 0,75l € 55,00
FRANCO TOROS | FRIAUL

Der Stolz des Hauses Franco Toros, von Expertenhand vinifiziert. Ein saftig eleganter Burgunder-Typ der neuen Weingeneration Italiens mit viel Rasse und Eleganz Kräftiges hellgelb mit grünlicher Tönung, gold- und honigfarbene Reflexe. Ausladendes Bouquet, Anflüge von Melonen und Tafelobst. Beschwingte Körper-Struktur, viel Ausdruck und saftige Geschmeidigkeit, reintönig im Abgang.

Premium Weine rot



BAROLO SAN GIUSEPPE Fl. 0,75l € 98,00
CAVALOTTO | PIEMONT

Maskulin mit Noten von Rosen und Teer. Kraftvoll mit dunkler Frucht und Anklängen von Veilchen. Präsenes knackiges Tannin. Energetisch, kraftvoll und muskulös.



MERLOT Fl. 0,75l € 64,00
FRANCO TOROS | FRIAUL

Farbe: Leuchtendes Violett, intensiv.
Duft: eigentypisch elegantes Bukett, feinste Fruchtnoten
Geschmack: voller aber samtiger Körper, gut strukturiert und lang im Nachhall