



Benvenuto

Pasta, Pizza und vieles mehr erwarten Sie in der mit Liebe eingerichteten, exklusiven Trattoria Pizzeria Salieri

Im Herzen Wiens bekommen Sie
Delikatessen der italienischen Küche mit
hervorragenden italienischen Rot- und
Weißweinen, bei perfektem Service.

Unsere umfangreichen, mit Liebe ausgestatteten Räumlichkeiten, bieten auch viel separaten Platz für kleine und große Gruppen (Hochzeiten und andere Feiern). Ein wunderschöner stilvoll eingerichteter Kellerraum für ca. 40 Personen kann auf Wunsch gerne reserviert werden. Fragen Sie einfach unser Servicepersonal.

Lassen Sie sich überraschen, lehnen Sie sich zurück und schalten Sie vom Alltag ab. Genießen Sie zu Mittag oder zu Abend unsere vielfältige italienische Küche und lassen Sie sich vom Ambiente verzaubern.

Die Geschichte von ANTONIO SALIERI

Geboren 1750 in Legnano bei Venedig (Italien). Kam durch seine Lehrer F. Gassmann, der ihn mit dem Kaiser und den Größen des Wiener Musiklebens bekannt machte (unter anderem P. Metastasio und C. W. Gluck) 1766 nach Wien; ab 1770 Opernkomponist mit wechselndem Erfolg; 1774 im Alter von 24 Jahren Hofkompositor, 1788 Hofkapellmeister. Hatte 1784 - 87 große Erfolge in Paris, wurde als Nachfolger C.W.

Glucks gefeiert und galt als „musikalischer Papst“ Wiens. Salieri zählt zu den Gründern der Gesellschaft der Musikfreunde in Wien (Erarbeitung der Statuten des Konservatoriums) und stellte das musikalische Programm für den Wiener Kongress zusammen. In der Geschichte ist er vor allem durch das längst widerlegte Gerücht eingegangen, er habe W.A. Mozart

vergiftet. Salieri verbindet durch sein langes Leben das Spätbarock (J.J. Fux) bzw. die Frühklassik (F. Gassmann, C. W. Gluck) und die Hochromantik (F. Liszt)

INSALATE

Insalata Mista

Gartenfrischer gemischter Salat
Fresh mixed salad
€ 5,50

Insalata Verde

Frischer grüner Blattsalat
Fresh Roman lettuce salad
€ 5,10

Insalata di Pomodoro

Frischer Tomatensalat mit Zwiebel
Fresh tomato salad with onions
€ 7,90

Insalata di Rucola con Parmigiano (G)

Rucolasalat mit frischem Parmesan
Rocket Salad with fresh Parmesan
€ 10,90

Insalata di Tonno (G)

Frischer Salatteller mit Thunfisch
Fresh lettuce with tuna
€ 12,90

Insalata di Pecorino (G)

Frischer Salatteller mit Schafskäse und Oliven
Fresh lettuce with sheep's cheese and olives
€ 10,90

Insalata di Pollo

Hühnerstreifen auf Frischer
Salatteller Chicken breast stripes on
green salad
€ 13,90

ANTIPASTI

Bruschetta (A)

Tomaten, Öl, Knoblauch, Oregano
Tomatos, oil, garlic, oregano
€ 5,50

Formaggio delle Pecore (G)

Schafskäse mariniert mit Tomaten und Zwiebeln
Sheep's cheese marinated in tomatoes and onions
€ 9,90

Caprese (G)

Italienischer Vorspeisensalat aus Mozzarella, frischen Tomaten und Basilikum
Mozzarella with tomatoes and basil
€ 9,90

Prosciutto di Parma con Melone

Rohschinken mit Melone
Prosciutto with melon
€ 14,20

Antipasto Misto (G)

Fein garnierter Vorspeisenteller
Fine Italian Appetizer
€ 14,50

Sardine Fritte (A, D)

Sardinen gebacken auf Rucola garniert
Deep-fried Anchovies on Rocket Salad
€ 12,90

Carpaccio di Manzo con Rucola e Parmigiano (G)

Carpaccio vom Rind, Rucola, frischer Parmesan
Beef carpaccio with Rocket Salad and fresh Parmesan
€ 15,20

Vitello tonnato con Salsa di tonno (D, M, O)

Zart gebratenes Kalbsfleisch, dünn geschnitten, mit Thunfischsauce und Kapern
Gently sauteed veal, finely sliced, with tuna sauce and capers
€ 15,70

Cozze al Vino Bianco (A, O, R)

Miesmuscheln mit Knoblauch in Weissweinsauce
Steamed Mussels with garlic in white wine sauce
€ 17,50

Cozze alla Marinara (A, O, R)

Miesmuscheln in Tomatensauce
Steamed Mussels in tomato sauce
€ 17,50

Brot/Bread

Knoblauchbrot (A)

Garlic Bread
€ 3,10

Focaccia al Rosmarino (A)

€ 4,10

Zuppe

Minestrone (A, L)

Italienische Gemüsesuppe

Italian vegetable soup

€ 5,50

Zuppa di Pomodoro (G)

Tomatencremesuppe

Tomato creme soup

€ 5,50

Zuppa di Aglio (A, G)

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

Garlic creme soup with croutons

€ 5,50

Zuppa di Pesce (A, B, D, O, L, R)

Fischsuppe

Fish soup

€ 14,50

Risotti

Risotto di Tacchino (A, G, L)

Mit Hühnerstreifen in Champignon- Oberssauce

Risotto with chicken stripes in creamy white mushroom sauce

€ 14,90

Risotto con Verdure (A, G, L)

Risotto mit Gemüse der Saison

Risotto with season vegetables

€ 14,90

Risotto ai Porcini (A, G)

Risotto mit Steinpilzen

Risotto with porcini

€ 15,90

Risotto ai Gamberetti (B, G, L, O)

Risotto mit Crevetten, Knoblauch und Weisswein

Risotto with shrimp, garlic and white wine sauce

€ 17,10

Risotto ai Frutti di Mare (B, D, R, O)

Mit Meeresfrüchten

Risotto with seafood

€ 16,90

Risotto allo zafferano con salmone affumicato (D,G,O)

Safran-Risotto mit lachs und Balsamico- Zwiebeln Risotto with

saffron, salmon and onions marinated in balsamic vinegar

€ 17,90

PIATTI DI PESCE

Calamari alla Griglia (D)

Tintenfisch gegrillt mit Rosmarinkartoffeln
Grilled calamari fish with rosemary potatoes
€ 19,90

Filetti di Salmone al Vino Bianco (D, O)

Lachsfilet in Weißweinsauce mit Rosmarinkartoffeln
Salmon filet in white wine sauce with rosemary potatoes
€ 18,90

Gamberoni e Calamari alla Griglia (B, D)

Riesengarnelen, Tintenfisch gegrillt mit Rosmarinkartoffeln
Grilled prawns and calamari with rosemary potatoes
€ 25,00

Branzino alla Griglia con Patate al Rosmarino (D, G)

Wolfsbarsch vom Grill mit Rosmarinkartoffeln
Grilled sea bass with potatoes with rosemary potatoes
€ 24,90

Orata (D, G)

Goldbrasse vom Grill mit Rosmarinkartoffeln
Grilled seabream with rosemary potatoes
€ 24,90

Sogliola (D, G)

Seezunge vom Grill mit Rosmarinkartoffeln
Grilled sole with potatoes with rosemary potatoes
€ 31,90

Gamberoni alla Griglia (B, G)

Garnelen vom Grill mit Kräutersauce und Rosmarinkartoffeln
Grilled prawns with herb sauce and rosemary potatoes
€ 26,90

Misto di Pesce alla Griglia (B, D, G)

Diverse Fische vom Grill, Beilagen nach Wahl
Grilled mixed fish plate, side dish according to choice
Für 2 Personen / for 2 persons:
€ 65,90

PIATTI DI CARNE MISTA

Costoletta di Agnello

Lammkotelette gegrillt mit Rosmarinkartoffeln

Grilled lamb chop with rosemary potatoes

€ 20,90

Piatto di Carne Misto alla Griglia

Grillplatte mit Lamm, Schwein, Kalb und Hühnerfleisch, Beilage nach Wahl

Grilled plate with lamb, pork, veal and chicken, side dish according to choice

Für 1 Person / for 1 person: € 28,90

Für 2 Personen / for 2 persons: € 59,90

PIATTI VEGETARIANI

Broccoli al Forno (G)

Broccoli, Tomatenscheiben und Zucchini mit Mozzarella überbacken

Broccoli, tomatoes and zucchini gratinated with mozzarella

€ 12,90

Spinaci al Forno (G)

Gerösteter Blattspinat, Zwiebel und Schafskäse mit Mozzarella

überbacken Roasted spinach with onions and sheep`s cheese gratinated
with mozzarella

€ 12,90

Melanzane alla Parmigiana (G)

Melanzani, Tomaten und Basilikum mit Mozzarella überbacken

Aubergine, tomatoes and basil gratinated with mozzarella

€ 12,90

PIATTI DI CARNE

Bistecca alla Griglia (G)

Beiried vom Grill mit Rosmarinkartoffeln oder Salat
Grilled sirloin steak with rosemary potatoes or salad
€ 18,50

Filetto alla Griglia (G)

Filetsteak gegrillt mit Rosmarinkartoffeln
Grilled filet steak with rosemary potatoes
€ 31,50

Filetto ai Porcini (G)

Filetsteak mit Steinpilzen
Filet steak with porcini
€ 32,50

Filetto al Pepe Verde (G, O)

Filetsteak mit Pfeffer-Obersauce und Rosmarinkartoffeln
Filet steak with pepper cream sauce and rosemary potatoes
€ 32,50

Filetto di manzo con patate al rosmarino con insalata "Cesare" (G, O)

Feine Scheiben Jungrindfilet mit Rosmarinkartoffeln, dazu Eisbergsalat mit
gebratenem Speck, Knoblauchcroutons und American - oder Joghurt –Dressing
Fine slices of veal with rosemary potatoes and Cesar's salad
€ 35,00

DI VITELLO

Scaloppina al Marsala (G, H)

Kalbsschnitzel in Marsalasauce und Mandeln mit Rosmarinkartoffeln
Veal escalope in Marsala sauce with almonds and rosemary potatoes
€ 20,90

Scaloppina al Vino Bianco (A, O)

Kalbsschnitzel in Weißweinsauce mit Tagliatelle
Veal escalope in white wine sauce with tagliatelle
€ 20,90

Scaloppina al Porcini (G)

Kalbsschnitzel in Steinpilzsauce mit Rosmarinkartoffeln
Veal escalope in porcini sauce and rosemary potatoes
€ 20,90

Scaloppina alla valdostana (A, G)

Kalbsschnitzel mit Schinken und Mozzarella überbacken, Reis
Veal escalope gratinated with ham and mozzarella, side of rice
€ 20,90

Saltimbocca alla Romana (G)

Kalbsschnitzel mit Rohschinken, Salbei und Rosmarinkartoffeln
Veal escalope with prosciutto crudo, sage and rosemary potatoes
€ 20,90

Piccata Milanese (C, G)

Kalbsschnitzel gebacken in Ei und Parmesan mit Spaghetti Pomodoro
Breaded veal escalope in egg and parmesan with spaghetti pomodoro
€ 20,90

Scaloppina Napoli (G)

Hühnerschnitzel gegrillt in Gorgonzolasauce mit Rosmarinkartoffeln
Grilled chicken escalope in Gorgonzola sauce with rosemary potatoes
€ 14,90

PASTE

Spaghetti Aglio Olio E Peperoncino (A)

Mit Knoblauch, Olivenöl und Scharf

With garlic, olive oil and spicy

€ 11,90

Spaghetti al Pomodoro e Basilico Fresco (A)

Mit Tomaten, Olivenöl und Basilikum

With tomatoes, olive oil and basil

€ 11,90

Spaghetti alla Bolognese (A, O, L)

Mit Fleischsauce

With meat sauce

€ 12,90

Spaghetti alla Carbonara (A, C, G)

Mit Speck, Ei und Obers

With bacon, egg and cream

€ 13,90

Spaghetti Rucola e Parmigiano (A, G)

Mit Rucola und Parmesan

with Rocket salad and Parmesan

€ 13,90

Tortellini Panna e Prosciutto (A, G)

Mit Schinkenstreifen in Oberssauce

With ham and cream

€ 13,90

Tagliatelle al Salmone (A)

Tagliatelle mit Lachs in rosa Sauce

Tagliatelle al salmon with sauce

€ 15,90

Tortellini Aurora (A, G)

Mit Tomaten-Oberssauce

With tomato-and-cream sauce

€ 13,90

Penne All'Arrabbiata (A, O, L)

Mit Tomaten und Olivenöl, scharf

With tomato and olive oil, spicy

€ 12,90

Penne al Pesto (A, G, H)

Mit Olivenöl, Basilikum und Pinienkernen

With olive oil, basil and pine nuts

€ 13,90

Penne Nobile (A, G)

Mit Blattspinat, Mozzarella, Knoblauch, Tomatenwürfel und Obers

With spinach, mozzarella, garlic, diced tomatoes and cream

€ 13,90

Gnocchi alla Sorrentina (A, G)

In Tomatensauce mit Mozzarella und Basilikum

With tomato sauce, mozzarella and basil

€ 12,90

Gnocchi Gorgonzola (A, G)

Mit Gorgonzola

With Gorgonzola

€ 13,90

Gnocchi Quattro Formaggi (A, G)

Mit vier verschiedenen Käsesorten

With four different cheeses

€ 13,90

Lasagna al Forno (A, G)

Teigblätter gefüllt mit Fleisch und Käse, mit Bechamel überbacken

With meat and cheese, gratinated with bechamel

€ 13,90

Spaghetti alle Vongole (A, G, O, R)

Mit Venusmuscheln

With clams

€ 15,90

Spaghetti alla Pescatore (A, B, D, R)

Mit Meeresfrüchten in Tomatensauce

With seafood and tomato sauce

€ 15,90

Tagliatelle con Scampi (A, B, G)

Mit Garnelen in Weißwein-Oberssauce

With prawns in white wine cream sauce

€ 16,90

Tagliatelle al Salieri (A, D)

Mit Kalbsfiletspitzen, Rucola, Knoblauch, Champignons, in Tomaten-Rotweinsauce

filet of calf, Rocket salad, garlic, white mushrooms, with tomato and red wine sauce

€ 15,90

PIZZA

Pizza Margherita (A, G)

Tomaten, Käse, Oregano
Tomatoes, cheese, oregano
€ 10,90

Pizza Cardinale (A, G)

Tomaten, Käse, Schinken, Oregano
Tomatoes, cheese, ham, oregano
€ 12,90

Pizza Funghi (A, G)

Tomaten, Käse, Champignons, Oregano
Tomatoes, cheese, white mushrooms, oregano
€ 11,90

Pizza Cipolla (A, G)

Tomaten, Käse, Zwiebel, Oregano
Tomatoes, cheese, onions, oregano
€ 11,90

Pizza Salami (A, G)

Tomaten, Käse, Salami, Oregano
Tomatoes, cheese, salami, oregano
€ 12,90

Pizza Siciliana (A, D, G)

Tomaten, Käse, Kapern, Sardellen, Oliven, Oregano
Tomatoes, cheese, capers, anchovies, olives, oregano
€ 13,90

Pizza Toscana (A, G)

Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Oregano
Tomatoes, cheese, ham, white mushrooms, oregano
€ 13,90

Pizza Con Carne (A, G)

Tomaten, Käse, Fleischsauce, Oregano
Tomatoes, cheese, meat sauce, oregano
€ 12,90

Pizza Quattro Formaggi (A, G)

Tomaten, vier verschiedene Käsesorten
Tomatoes, four different cheeses
€ 13,90

Pizza Hawaii (A, C, G)

Tomaten, Käse, Schinken, Ananas, Oregano
Tomatoes, cheese, ham, pineapple, oregano
€ 13,90

Pizza Spinaci (A, G)

Tomaten, Käse, Spinat, Zwiebel, (Knoblauch), Oregano
Tomatoes, cheese, spinach, onions, (garlic), oregano
€ 13,90

Pizza Tonno (A, D, G)

Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebel, Oliven, Oregano
Tomatoes, cheese, tuna, onions, olives, oregano
€ 13,90

Pizza Carciofini (A, G)

Tomaten, Käse, Artischocken, Schafskäse, Oregano
Tomatoes, cheese, artichokes, sheep`s cheese, oregano
€ 13,90

Pizza Contadino (A, G)

Tomaten, Käse, Melanzani, frische Tomatenscheiben, Basilikum, Oregano
Tomatoes, cheese, melanzani, fresh tomatoes, basil, oregano
€ 13,90

Pizza Primavera (A, G)

Tomaten, Käse, Gemüse nach Saison, Oregano
Tomatoes, cheese, in-season vegetables, oregano
€ 13,90

Pizza Diavolo (A, G)

Tomaten, Käse, Salami, Schinken, Pfefferoni (scharf), Oregano
Tomatoes, cheese, salami, ham, pepperoni (spicy), oregano
€ 13,90

Pizza Rusticana (A, C, G)

Tomaten, Käse, Schinken, Oliven, Champignons, Artischocken, Ei, Oregano
Tomatoes, cheese, ham, olives, white mushrooms, artichokes, egg, oregano
€ 13,90

Pizza Provinciale (A, G)

Tomaten, Käse, Schinken, Speck, Mais, Pfefferoni, Oregano
Tomatoes, cheese, ham, bacon, corn, pepperoni, oregano
€ 13,90

Pizza Quattro Stagioni (A,G)

Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Artischocken, Oregano
Tomatoes, cheese, ham, white mushrooms, artichokes, oregano
€ 13,90

Pizza Capricciosa (A, D, G)

Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Artischocken, Sardellen, Oliven, Oregano
Tomatoes, cheese, ham, white mushrooms, artichokes, anchovies, olives, oregano
€ 13,90

Pizza Con Pollo (A, G)

Hühnerfleisch, G. Paprika, Mais
Chicken breast, sweetcorn, green pepper, oregano
€14,90

Pizza Mafioso (A, C, G)

Tomaten, Käse, Schinken, Speck, Salami, Spiegelei, Oregano (scharf)
Tomatoes, cheese, ham, bacon, salami, fried egg, oregano (spicy)
€ 13,90

Pizza Barbarotti (A, G)

Tomaten, Mozzarella, Piccante Salami, Jungzwiebel
Tomatoes, cheese, Spicy salami, young onion
€ 14,90

Pizza Parma (A, G)

Tomaten, Käse, Rohschinken, Basilikum
Tomatoes, cheese, prosciutto, basil
€ 13,90

Pizza Rucola (A, G)

Tomaten, Käse, Rucola, Olivenöl, frischer Parmesan
Tomatoes, cheese, Rocket salad, olive oil, fresh Parmesan
€ 13,90

Pizza Pescatore (A, B, D, G, R)

Tomaten, Käse, Shrimps, Muscheln, Calamari, Knoblauch, Oregano
Tomatoes, cheese, shrimps, mussels, octopus, garlic, oregano
€ 14,90

Pizza Salieri (A, G)

Tomaten, Käse, Rohschinken, Rucola, Grana Padano
Tomatoes, cheese, prosciutto, Rocket salad, Grana Padano
€ 14,90

Pizza Bresaola (A, G)

Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Rocket salad, Parmesan, Cherry Tomaten
Tomatoes, cheese, bresolam rucola, parmesan, cherry tomatoes
€ 14,90

Eine Pizza auf zwei Teller hat normale Preis in Mittagsmenü (kein Angebot)

FORMAGGI Grana (G)

Frischer Parmesan

Fresh Parmesan

€ 11,20

OLIVEN

Eine Portion

One portion

€ 4,90

DOLCE

Profiteroles (G)

€ 5,90

Tiramisù (A, C, G)

€ 5,90

Crème Caramel (C, G)

€ 5,90

Panna Cotta (G)

€ 5,90

Mousse au chocolat (G)

€ 5,90

Mohr im Hemd (A, G)

€ 6,50

KAFFEE und TEE

Espresso Piccolo

€ 3,10

Kleiner Brauner (G)

€ 3,30

Caffè Macchiato / Doppio (G)

€ 3,30 / € 4,90

Cappuccino (G)

€ 4,10

Caffè Latte (G)

€ 5,50

Espresso Doppio

€ 4,90

Caffè Corretto

€ 5,90

Heiße Schokolade (G)

€ 4,90

Grüner Tee

€ 4,50

Tee al Limone

€ 4,50

Schwarzer Tee

€ 4,50

Pfefferminztee

€ 4,50

Milch *Jugendgetränk

0,25l € 1,70

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Soda/ Soda Himbeer *Jugendgetränk
0,25l € 2,40 / 0,50l € 4,80

Soda Zitrone
0,25l € 2,40/ 0,50l € 4,80

Apfelsaft / Orangensaft gespritzt
0,25l € 2,60/ 0,50l € 4,80

Römerquelle Mineralwasser/ Still 0.25l
€ 3,10

Fanta / Sprite / Almdudler 0,33l
€ 4,10

Apfelsaft / Orangensaft 0,25l
€ 4,10

Johannisbeere/ Marille / Pfirsich 0,20l
€ 4,10

Coca-Cola / Cola-Zero/ Cola Light 0,33l
€ 4,10

Eistee 0,33l
€ 4,10

Schweppes Bitter Lemon/ Tonic Water 0.20l
€ 4,10

Römerquelle Mineralwasser/ Still 0.75l
€ 5,90

Frisch gepresster Orangensaft 0,25l
€ 6,50

Red Bull
€ 5,50

BIRRE -BIER –BEER

Stiegl 0,30l

€ 4,30

Alkoholfreies Bier 0,50l

€ 4,30

Radler 0,50l

€ 4,90

Weizenbier 0,50l

€ 4,90

Stiegl 0,50l

€ 4,90

Radler 0,30l

€ 4,30

Zwiegl Bio

0,30l € 4,30 / 0,50l € 4,90

APERITIVI

Prosecco 0,1l

€ 5,10

Sherry 4cl

€ 5,50

Aperol Spritz

€ 5,50

Bellini Sekt

€ 5,50

Campari Soda, Campari Orange 4cl

€ 5,50

Martini Bianco, Dry, Rosso 4cl

€ 5,50

Hugo

€ 5,90

DIGESTIVI - DIGESTIF –DIGESTIVE

Ramazzotti 2cl

€ 5,50

Sambuca 2cl

€ 5,50

Limoncello 2cl

€ 4,50

Fernet Branca 2cl

€ 4,50

Grappa Bianca 2cl 38%

€ 6,50

Averna 2cl

€ 5,50

Grappa Chardonnay 40%

€ 4,90

Grappa di Poli 40%

€ 6,20

Grappa Riserva 40%

€ 7,50

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Amaretto 2cl

€ 4,90

Bailey´s 2cl

€ 4,50

Absolut Wodka 2cl

€ 4,90

Ballantine´s Whiskey 2cl

€ 5,50

Remy Martin 2cl

€ 5,50

***VINI APERTI ROSSI
ROTWEINE, 1/8 Glas***

Lambrusco Emilia- Amabile i.g.t.

€ 4,90

Montepulciano d` Abruzzo d.o.c.

€ 4,90

Valpolicella d.o.c.

€ 4,90

Chianti d.o.c.g. Cantine Gini

€ 5,90

***VINI APERTI BIANCHI
WEISSWEINE, 1/8 Glas***

Frascati d.o.c

€ 4,90

Pinot Grigio Garganega i.g.t

€ 4,90

Soave d.o.c.

€ 4,90

Chardonnay

€ 4,90

Empfehlung des Hauses

Carpaccio Pizza (G)

(Tomaten, Mozzarella, Carpaccio, Rucola, Parmesan, Cherrytomaten)
€14,90

Pizza di'Scherif (A, B, G)

(Tomaten, Mozzarella, Shrimps, Jungzwiebel, Frische Paprika)
€ 14,90

Pizza Taurmina (A, D, G)

(Tomaten, Oliven, Sardellen, Cherrytomaten)
€ 14,90

Pizza Bufalina (A,G)

(Tomaten, Cherry Tomaten, Frische Basilikum, , Büffelmozzarella)
€ 14,90

Tagesempfehlung

Carpaccio di Manzo mit Frischen Schwarztrüffel (G)

€ 23,50

Tagliatelle mit Kalbsragout und Schwarzen Trüffel (A, G)

€ 24,50

**Schwarzes Risotto mit Calamari und
Schwarzen Trüffel (A, D)**

€ 24,50

**Filetto mit Steinpilzen und Schwarzen Trüffel Dazu
Rosmarinkartoffeln**

€ 49,-

**Spaghetti mit Riesengarnelen in Weisswein-Oberssauce, und
Schwarzen Trüffel (A, B, O)**

€ 28,90

Extra Zutaten

Schinken, Salami, Speck, Mais, Pfefferoni, Käse (G),
Tomatenscheiben, Ananas, Kapern, Oliven, Sardellen (D),
Mozzarella(G), Artischocken, Zwiebel, Paprika, Gorgonzola (G),
Schafkäse (G), Champignons, Thunfisch (D), Melanzani, Zucchini,
Knoblauch

Je € 1,90

Büffel Mozzarella (G)

Scharfe salami

Je € 4,90

Frutti di Mare (B, D, R)

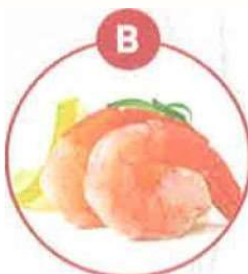
Rucola,Fisch (D)

Je € 3,0

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung



A
GLUTEN-HALTIGES
GETREIDE UND
DARAUS GEWONNENE



B
KREBSTIERE UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE



C
EIER VON GEFLÜGEL
UND DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE



D
FISCH UND DARAUS
GEWONNENE ERZEUGNISSE
N (AUSSER FISCHGELATINE)



E
ERDNÜSSE UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE



F
SOJABOHNEN
UND DARAUS
GEWONNENE



G
MILCH VON
SAUGETIER UND
MILCHERZEUGNISSE
(INKLUSIVE LAKTOSE)



H
SCHALEN FRÜCHTE
UND DARAUS
GEWONNENE



L
SELLERIE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



M
SENF UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



N
SESAMSAMEN
UND DARUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



O
SCHWefeldioxid
UND
SULFITE



P
LUPINENE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE
UND DARAUS
GEWONNENE ERZEUGNISSE



R
WEICHTIERE WIE
SCHNECKEN,
MUSCHELN,
TINTENFISCH



DANKE FÜR IHREN BESUCH.

WIR FREUEN UNS AUF IHR WIEDERSEHEN.

IHR SALIERI TEAM

THANK YOU FOR YOUR VISIT.

WE LOOK FORWARD TO SEE YOU AGAIN.

SALIERI TEAM