

Aperitivo

<i>San Bitter (01,cℓ)</i>	€ 4,20
<i>Alkoholfrei</i>	
<i>Martini Rosso, Bianco; Dry (5cℓ)</i>	€ 4,90
<i>Campari Soda</i>	€ 5,50
<i>Campari Orange</i>	€ 5,50
<i>Prosecco</i>	€ 5,20
<i>Aperol Spritz</i>	€ 5,90
<i>Hugo</i>	€ 5,90
<i>Prosecco, Hofunder, Minze</i>	
<i>Prosecco Aperol</i>	€ 5,50
<i>Bellini</i>	€ 5,50
<i>Prosecco mit Pfirsichsaft</i>	
<i>Negroni</i>	€ 6,50
<i>Vermouth, Gin, Campari</i>	
<i>Americano</i>	€ 6,50
<i>Campari, Vermouth, Soda</i>	
<i>Camparolo</i>	€ 6,50
<i>Campari, Aperol, Prosecco</i>	

Alle Preise inklusive aller abgaben und steuern
powered by

Zuppe - Suppen

Crema di pomodoro (G) € 5,50

Tomatencremesuppe

Minestra di verdure (L) € 5,80

Gemüsesuppe

Antipasti

Bruschette e burratina (G/A) € 12,90

Geröstete Brotscheiben mit frischen Kirschtomaten, Basilikum, Olivenbegleitet von Burratina

Antipasto della casa € 14,50

Italienischer Vorspeiseteller mit Salami, Rohschinken, Bresaola, Oliven, eingelegten Zwiebeln, getrockneten Tomaten

Antipasto di verdure di Diego € 12,50

Vorspeiseteller mit gegrillten Gemüse nach Saison

Vitello tonnato (C/D/G) € 13,90

Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit fein pürrierter Thunfischsauce, dekoriert mit Zitronenscheiben und Kapernäpfeln

Tartara di carne cruda con salsa di parmigiano (C/G)

€ 15,90

Hochwertiges gehacktes rohes Rinderfilet aus der Region, begleitet von feingehackten Zwiebeln, Kapern, Eigelb und Parmesancreme

Cozze al vino bianco / impepate / alla marinara

(O/R)

€ 14,90

Miesmuscheln gedünstet in Weißwein oder im Pfeffer Zitronen oder in Tomatensauce mit Knoblauch und Oregano

Carpaccio di pesce spada con salsa di mango *(D/M)*

€ 14,90

Fein geschnittenes geräuchertes Schwertfisch-Carpaccio auf pürrierter Mango - Sauce

Antipasto di mare *(B/D)*

€ 15,90

Carpaccio vom geräucherten Thun- und Schwertfisch dazu gebackene Calamari und Schrimps Salat

Pane - Brot

Focaccia mit Knoblauch oder Rosmarin

€ 3,20

Pane fatto in casa - Hausgemachtes Brot

€ 2,80

Primi Piatti

Orecchiette con salsiccia, melanzane e provola (A/G)

€ 13,50

Typische Pasta aus Apulien mit frischer italienischer Wurst, Melanzani und geräuchertem Käse

Tagliatelle con zucchine, pomodorini e pesto (A)

€ 12,90

FrISChe Bandnudeln mit Zucchini, Kirschtomaten und Basilikum - Pesto

Tagliatelle con carciofi, salsiccia e menta (A) € 14,90

FrISChe Bandnudeln mit Artischocken, italienischer Wurst, Kirschtomaten und Minze

Ravioli ripieni con ricotta al limone e serviti con calamari, pomodorini e rucola (A/B/G) € 15,90

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Zitronen, Ricotta, in Harmonie mit Calamari, Kirschtomaten und Rucola

Mezzelune ripiene con zucca e ricotta servite con scampi e pomodorini gialli (A/B/G) € 17,90

Halbmond - Nudeln gefüllt mit Kürbis, Frischkäse, begleitet von Scampi und gelben Kirschtomaten

Gnocchetti con cozze, grana padano, rucola e pomodorini (A/G/R) € 15,50

Hausgemachte Gnocchi gehüllt in eine Komposition aus Miesmuscheln, Grana, Kirschtomaten und Rucola

Tagliolini con le vongole in bianco (A/R/O) € 16,90

FrISChe dünne Bandnudeln mit Venusmuscheln, Knoblauch und Petersilie

Scialatielli al cartoccio (A/B/R) € 18,90

FrISChe neapolitanische Nudeln mit gemischten Meeresfrüchten, Cherrytomaten und frisch Kräuter

Risotti

Risotto fantasia di verdure (L) € 12,90

Risotto mit saisonalem Gemüse

Risotto alla pescatora (L/B/R) € 17,50

Risotto mit Meeresfrüchten

Secondi piatti

Pesce

<i>Calamari alla griglia con insalata</i> (B)	€ 17,90
<i>Gegrillte Tintenfische mit Salat</i>	
<i>Grigliata di pesce con patate</i> (B/D/R)	€ 25,90
<i>Gegrillte Fischplatte mit Rosmarinkartoffeln</i>	
<i>Orata alla contadina</i> (D)	€ 24,90
<i>In Gemüsebett pochierte Goldbrasse</i>	
<i>Zuppa di pesce</i> (B/D/R/O)	€ 18,90
<i>Original neapolitanische Fischsuppe</i>	

Carne

<i>Filetto di manzo al pepe</i> (G/O)	€ 25,50
<i>Rinderfilet auf Pfeffer, Senf Sauce mit Rosmarinkartoffeln</i>	
<i>Tagliata di manzo su rucola e grana</i> (G)	€ 22,90
<i>Rinderfilet mit Rucola, Kirschtomaten und Grana</i>	
<i>Costolette d'agnello alla griglia con patate e insalata</i>	€ 20,90
<i>Gegrillte Lammkotelettes mit Kartoffeln und Salat</i>	

Insalate

Insalata di avocado € 9,80

*Avocado Salat mit Kirschtomaten, grünen Oliven, Kürbiskernen
mariniert mit Zitronensaft und Olivenöl*

Insalata mista € 5,80

Gemischter Salat

Insalata allo yogurt con salmone e gamberetti (B/D/G)

€ 13,90

*Lachs - Gamberetti Salat mit Radicchio, Zwiebeln, Iceberg Salat,
mariniert mit Zitronensauce, Olivenöl dazu Naturjoghurt*

*Insalata con rucola, formaggio di capra e noci
glasati (G/H)*

€ 12,90

Gemischter Salat mit Rucola, Ziegenkäse und glasierten Nüssen

Contorni - Beilage

Patate - Kartoffeln € 3,50

Verdura alla Griglia - Gegrillte Gemüse € 3,50

Pizze

Marinara (A)	€ 7,90
<i>Tomaten, Oregano, Knoblauch</i>	
Margherita (A/G)	€ 8,50
<i>Tomaten, Mozzarella, frisches Basilikum</i>	
Prosciutto e Funghi (A/G)	€ 9,80
<i>Schinken, Champignons, Tomaten, Mozzarella</i>	
Vegetariana (A/G)	€ 9,90
<i>Gemüse der Saison, Tomaten, Mozzarella</i>	
Quattro Stagioni (A/G)	€ 10,90
<i>Artischocken, Schinken, Champignons, Oliven, Tomaten</i>	
Capricciosa (A/G)	€ 10,80
<i>Schinken, scharfe Salami, Oliven, Champignons, Tomaten, Mozzarella</i>	
Calabrese (A/G)	€ 11,20
<i>Salami, Pfefferoni, Oliven, Tomaten, Mozzarella</i>	
Sarda (A/D/G)	€ 10,90
<i>Sardellen, Kapern, Oliven, Tomaten, Mozzarella</i>	
Calzone (A/G)	€ 11,20
<i>Salami, Schinken, Champignons, Ricotta (Topfen), Tomaten, Mozzarella</i>	
Bufala (A/G)	€ 12,90
<i>Büffelmozzarella, Tomaten, frisches Basilikum</i>	

<i>San Daniele</i> (A/G)	€ 14,20
<i>Rohschinken, Grana, Rucola, Tomatern, Mozzarella</i>	
<i>Nettuno</i> (A/D/G)	€ 10,90
<i>Thunfisch, Zwiebeln, Kapern, Oliven, Tomaten, Mozzarella</i>	

Pizze Bianche

<i>D.O.C</i> (A/G)	€ 12,90
<i>Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum</i>	
<i>Quattro Formaggi</i> (A/G)	€ 11,90
<i>Vier verschiedene Käsesorten</i>	
<i>Mimosa</i> (A/G)	€ 10,50
<i>Mozzarella, Schinken, Mais, Ober, Frisch Basilikum, Oliven Öl</i>	
<i>Salsicce e Friarielli</i> (A/G)	€ 12,90
<i>Mozzarella, Provola, Stängelkohl und Salsiccia</i>	
<i>Sofia</i> (A/G)	€ 10,80
<i>Mozzarella, , Rucola, Parmesankäse</i>	
<i>Emilia</i> (A/G)	€ 14,20
<i>Mozzarella, Ricotta, Bresaola, Kirschtomaten, Rucola, Grana</i>	
<i>Mediterranea</i>	€ 15,50
<i>Büffelmozzarella, Raucherlachs, gelbe Kirschtomaten, Basilikum, Dill</i>	

Dolci

<i>Delizia al limone</i> (A/C/G)	€ 7,90
<i>Zitronentorte</i>	
<i>Semifreddo ricotta e pera</i> (A/C/G)	€ 6,80
<i>Semifreddo Ricotta und Birne</i>	
<i>Tiramisù</i> (A/C/G)	€ 6,50
<i>enthält Kaffee und Alkohol</i>	
<i>Profiteroles al cioccolato</i> (A/C/G)	€ 6,80
<i>Brandteigkrapfen mit Schokolade</i>	
<i>Sorbetto al limone</i> (G/O)	€ 8,50
<i>Zitronensorbet /enthält Alkohol</i>	
<i>Gelato - 1 Pallina</i> (G)	€ 1,50
<i>Eis - 1 kugel / Fragola, cioccolata, vaniglia / Erdbeere, Schoko, Vanille</i>	
<i>Variazione di dolci</i> (A/C/G/H)	€ 12,50
<i>Dessert Variation</i>	

Bevande Analcoliche

Alkoholfreie Getränke

<i>San Pellegrino (FL. 0,25 l)</i>	€ 3,50
<i>San Pellegrino (FL. 0,75 l)</i>	€ 5,90
<i>Acqua Panna (FL. 0,75 l)</i>	€ 5,50
<i>Coca Cola / Coca Cola light (FL. 0,33 l)</i>	€ 3,50
<i>Fanta (FL. 0,33 l)</i>	€ 3,50
<i>Almdudler (FL. 0,33 l)</i>	€ 3,50
<i>Makava (FL. 0,33 l)</i>	€ 3,50
<i>Eistee Pfirsich, Zitrone (FL. 0,20 l)</i>	€ 3,50
<i>Pago Johannisbeere, Pfirsich, Marille (FL. 0,20 l)</i>	€ 3,10
<i>Orangensaft (0,25 l)</i>	€ 3,00
<i>Orangensaft gespritzt (0,25 l)</i>	€ 2,80
<i>Orangensaft gespritzt (0,50 l)</i>	€ 4,20
<i>Apfelsaft (0,25 l)</i>	€ 3,00
<i>Apfelsaft gespritzt (0,25 l)</i>	€ 2,80
<i>Apfelsaft gespritzt (0,5 l)</i>	€ 4,20
<i>Soda (0,25 l) / (0,50 l)</i>	€ 1,80 / € 3,40
<i>Soda Zitrone (0,25 l) / (0,50 l)</i>	€ 2,10 / € 4,20
<i>Soda Himbeere/Holunder (0,25 l) / (0,50 l)</i>	€ 1,70 / €
	3,00

Limonate fatte in casa

Mit einem Hauch von Agavendicksaft gesüßt

<i>Zitronen & Minze (0,25 l) / (0,50 l)</i>	€ 3,50 / € 4,80
<i>Ingwer & Limette (0,25 l) / (0,50 l)</i>	€ 3,50 / € 4,80
<i>Gurke & Rosmarin (0,25 l) / (0,50 l)</i>	€ 3,50 / € 4,80

Alle Preise inklusive aller abgaben und steuern
powered by

Vini Bianchi

<i>Pinot Grigio (0,125l)</i>	€ 3,90
<i>Falanghina (0,125l)</i>	€ 4,50
<i>Fiano (0,125l)</i>	€ 4,50
<i>Coda di Volpe (0,125l)</i>	€ 4,50
<i>Rose (0,125l)</i>	€ 4,50
<i>Spritzer weiß (0,125l)</i>	€ 3,20

Vini Rossi

<i>Montepulciano (0,125l)</i>	€ 4,20
<i>Chianti (0,125l)</i>	€ 4,20
<i>Lambrusco (0,125l)</i>	€ 3,20
<i>Negroamaro (0,125l)</i>	€ 4,50
<i>Aglianico(0,125l)</i>	€ 4,50
<i>Nero d'Avola (0,125l)</i>	€ 4,80
<i>Primitivo (0,125l)</i>	€ 4,80

Birre

<i>Pfiff (0,20 l)</i>	€ 2,50
<i>Birra Piccola (0,30 l)</i>	€ 3,50
<i>Birra Grande (0,50 l)</i>	€ 4,10
<i>Dunkles Bier (FL. 0,50 l)</i>	€ 4,20
<i>Radler (0,30 l)</i>	€ 3,50
<i>Radler (0,50l)</i>	€ 4,10
<i>Clausthaler (alkoholfrei) (FL. 0,33 l)</i>	€ 3,50
<i>Clausthaler (alkoholfrei) (FL. 0,50 l)</i>	€ 4,10
<i>Weizenbier (FL. 0,50 l)</i>	€ 4,20

Alle Preise inklusive aller abgaben und steuern
powered by



Grappe

<i>Marcati - Il bacio delle masu (Barrique) (2 cl)</i>	€ 5,20
<i>Bocchino - Moscato d' Asti (Barrique) (2 cl)</i>	€ 5,50
<i>Polí - Sarpa Oro di Polí (2 cl)</i>	€ 6,20
<i>Gaja - Barbaresco (2 cl)</i>	€ 6,50

Digestivi

<i>Limencello (2 cl)</i>	€ 4,50
<i>Averna (2 cl)</i>	€ 4,50
<i>Ramazotti (2 cl)</i>	€ 4,50
<i>Sambuca (2 cl)</i>	€ 4,50
<i>Fernet Branca (2 cl)</i>	€ 4,50
<i>Amaro Montenegro (2 cl)</i>	€ 4,50

BEVANDE CALDE

Heißgetränke

<i>Espresso</i>	€ 2,40
<i>Espresso macchiato</i>	€ 2,60
<i>Cappuccino</i>	€ 3,80
<i>Caffé latte</i>	€ 4,20
<i>Espresso doppio</i>	€ 4,00
<i>Espresso doppio macchiato</i>	€ 4,20
<i>Caffé corretto</i>	€ 5,50
<i>Kaffee mit Grappa</i>	
<i>Tee</i>	€ 3,20

*Gerne bereiten wir traditionelle italienische
Speisen auf Wunsch zu.*

*Sie planen ein Familienfest,
eine Firmenfeier oder einfach ein nettes
Beisammensein mit Freunden?*

*Ihre Feier auszurichten zu dürfen wäre uns
ein Vergnügen. In allen Einzelheiten berät Sie
gerne Ihr „La Delizia-Team“.*

*Das „La Delizia-Team“ bedankt sich für Ihren
Besuch und freut sich, Sie bald wieder
begrüßen zu dürfen.*

Diego Elia

1080 Wien

Florianigasse 19

01 406 37 02

diego.elia@hotmail.com

www.la-delizia.at

Sonntage & Feiertage geschlossen

*Alle Preise inklusive aller abgaben und steuern
powered by*

