

## Aperitivo

San Bitter (alkoholfrei)	€ 3.50
Weißer Spritzer ○	€ 3.90
Sommerspritzer ○	€ 4.80
Kaiser Spritzer ○	€ 6.50
Gurken Spritzer ○	€ 6.90
Limoncello Spritzer ○	€ 7.50
Prosecco ○	€ 6.50
Hugo secco ○	€ 6.90
Prosecco Aperol ○	€ 6.90
Campari Soda	€ 6.90
Campari Orange	€ 7.90
Aperol Spritz/ Prosecco, Aperol, Soda / ○	€ 7.50
Camparolo /Prosecco, Campari, Soda/ ○	€ 7.90
Hugo /Prosecco, Holunder, Soda,Minze/ ○	€ 7.90
Negroni (Vermouth, Gin, Campari)	€ 8.90
Americano /Campari, Vermouth, Soda)/	€ 8.90
Gin Tonic	€ 8.90

## Antipasti – Vorspeisen

<b>Antipasto di verdure</b>	€ 14.90
Vorspeisen Teller mit gegrillten Gemüse nach Saison	
<b>Affetati misti della casa con formaggio</b>	€ 16.50
Italienischer Vorspeisenteller mit Salami, Rohschinken, Bresaola, Oliven, eingelegten Zwiebeln, getrockneten Tomaten, Käse (G)	
<b>Carpaccio di carne marinata</b>	€ 16.90
Mariniertes Rindfleisch-Carpaccio mit Rucola und Grana (G)	
<b>Vitello tonnato</b>	€ 16.90
Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit fein pürierter Thunfischsauce, dekoriert mit Zitronenscheiben und Kapernäpfeln (C, D, G)	
<b>Cozze al vino bianco / impepate / alla marinara</b>	€ 16.90
Miesmuscheln gedünstet in Weißwein oder im Pfeffer - Zitronen oder in Tomatensauce mit Knoblauch und Oregano (O, R)	
<b>Burratina e salmone affumicato, marmellata di fichi e granella di taralli</b>	€ 16.90
Burrata mit geräuchertem Lachs, Feigenmarmelade und Taralli-Körner (A, D, G, O)	
<b>Tartara di tonno, avocado e menta</b>	€ 19.90
Thunfisch- Avocado Tatar , mit Minze (D)	

## Pane – Brot

<b>Pane fatto in casa</b> - Hausgemachtes Brot	€ 3.50
<b>Focaccia</b> - Pizzabrot mit Knoblauch oder Rosmarin	€ 3.80

## Contorni - Beilage

<b>Insalata mista o verde</b> – Gemischtes / Grünes Salat	€ 6.50
<b>Patate</b> – Kartoffeln	€ 5.50
<b>Verdura alla griglia</b> – Gegrillte Gemüse	€ 7.50

## Insalata – Salat

<b>Insalata di pomodoro con pecorino</b>	€ 14.50
Knackige Kirschtomaten, würziger Käse aus Sardinien, Pinienkerne, rote Zwiebel, Avocado, Oliven und dazu eine getoastete Scheibe Brot	
<b>Insalatina di calamari, finocchio e arancia</b>	€ 16.50
Tintenfischsalat mit frischen Orangen und Fenchel (R)	
<b>Insalata con rucola, formaggio di capra e noci glasati</b>	€ 14.50
Gemischter Salat mit Rucola, Ziegenkäse und glasierten Nüssen (G/H)	

## Primi Piatti

**Strozzapreti con pancetta, pomodorini,  
carciofi, menta e pecorino** € 15.90

Frische kurze gedrehte Pasta aus Norditalien mit Speck,  
Cherrytomaten, Artischocken, Minze und Pecorino Käse (A, G)

**Orecchiette con stracciatella di bufala,  
'nduja, olive, capperi , cipolla e pomodorini** € 16.50

Frische Pasta mit weichem Wasserbüffel Käse, rote Zwiebel, würzige pikante weiche  
kalabresische Rohwurst, Oliven, Kapern und Cherrytomaten (A, G)

**Gnocchetti fatti in casa con crema di zucchini,  
ricotta e gamberi** € 17.90

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit delikate Zucchinicreme verfeinert  
mit Frischkäse und Shrimps (A, B, G)

**Tagliolini con le vongole in bianco** € 18.90

Frische Bandnudeln aus Region Piemont mit Venusmuscheln,  
vorbereitet auf Weisswein, bestreut mit Petersilie (A, C, O, R)

**Risotto alla pescatora** € 18.90

Wahrer Geschmack des Meeres mit raffiniertem Carnaroli  
Risotto mit Meeresfrüchten (B, O, R)

# Le Delizia

**Scialatielli al cartoccio alla amalfitana** € 22.50

Frische kampanische Nudeln mit Meeresfrüchten und Cherrytomaten (A, B, O, R)

**Linguine all'astice con pomodorini** auf Nachfrage € 29.90

Linguine aus Kampanien mit Hummer und Cherrytomaten auf neapolitanische Art. Ein eleganter Gang, den Sie mit einem Glas Falanghina genießen können.

**Risotto fantasia di verdure vegetarisch** € 15.90

Risotto mit saisonalem Gemüse (L)

**Orecchiette con pesto di basilico, zucchini e pomodorini** € 16.90

Frische hutförmige Pasta voller Aroma und Farben mit Basilikum, Pesto, Zucchini und Kirschtomaten ,verfeinert mit einem Hauch Grana (A, G)

**Ravioli ricotta e spinaci fatti in casa con burro salvia e grana** € 16.90

Hausgemachte gefüllte Nudeln mit Frischkäse und Spinat ,verfeinert mit Sauce aus Butter Salbei und Grana (A, C, G)

## Secondi piatti

### Pesce

**Calamari alla griglia** € 23.90

Gegrillte Tintenfische begleitet von gemischtem Salat (R)

**Zuppa di pesce** € 25.00

Klassische italienische Fischsuppe (B/D/R/O)

**Filetto d'orata con pacchino alla mediterranea** € 28.00

Goldbrassenfilet vorbereitet mit einer Harmonie von Kirschtomaten, schwarzen Oliven und Kapern (D)

**Grigliata di pesce misto** € 29.50

Ein leichtes Hauptgericht aus gegrillter Meeresmischung (B/D/R)

### Carne

**Tagliata di manzo su rucola e grana** € 28.00

Geschnittenes Rinderfiletscheiben mit nativem Olivenöl, Rucola, Grana und Kirschtomaten (G)

**Filetto di manzo al pepe rosa (280/300 g)** € 34.00

Das Rinderfilet mit rosa Pfeffer hat einen delikaten Geschmack und durch die rosa Beeren einen leicht würzigen Nachgeschmack (G, M, O)

## Pizze

<b>Marinara</b> (A)	€ 8.50
Tomaten, Oregano, Knoblauch	
<b>Margherita</b> (A/G)	€ 9.00
Tomaten, Mozzarella, frisches Basilikum	
<b>Prosciutto e Funghi</b> (A/G)	€ 11.50
Schinken, Champignons, Tomaten, Mozzarella	
<b>Vegetariana</b> (A/G)	€ 12.50
Gemüse der Saison, Tomaten, Mozzarella	
<b>Quattro Stagioni</b> (A/G)	€ 12.90
Artischocken, Schinken, Champignons, Oliven, Tomaten	
<b>Capricciosa</b> (A/G)	€ 12.90
Schinken, scharfe Salami, Oliven, Champignons, Tomaten, Mozzarella	
<b>Sarda</b> (A/D/G)	€ 12.50
Sardellen, Kapern, Oliven, Tomaten, Mozzarella	
<b>Nettuno</b> (A/D/G)	€ 13.20
Thunfisch, Zwiebeln, Kapern, Oliven, Tomaten, Mozzarella	
<b>Calabrese</b> (A/G)	€ 12.50
Salami, Pfefferoni, Oliven, Tomaten, Mozzarella	
<b>Calzone</b> (A/G)	€ 13.50
Salami, Schinken, Champignons, Ricotta (Topfen), Tomaten, Mozzarella	

# Le Delizia

**Bufala (A/G)** € 13.90

Büffelmozzarella, Tomaten, frisches Basilikum

**San Daniele (A/G)** € 15.50

Rohschinken, Grana, Rucola, Tomaten, Mozzarella

## Pizze Bianche

**Mimosa (A/G)** € 11.90

Mozzarella, Schinken, Mais, Ober, Frisch Basilikum, Oliven Öl

**Sofia (A/G)** € 12.50

Mozzarella, Cherrytomaten, Rucola, Grana

**Quattro Formaggi (A/G)** € 12.90

Vier verschiedene Käsesorten

**D.O.C (A/G)** € 13.90

Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum

**Salsicce e Friarielli (A/G)** € 13.90

Mozzarella, Provola, Stängelkohl und Salsiccia

**Emilia (A/G)** € 15.50

Mozzarella, Ricotta, Bresaola, Kirschtomaten, Rucola, Grana



## Dolci – Nachspeisen

<b>Panna cotta con frutti di bosco</b>	€ 7.80
Ein elegantes Dessert mit Waldbeeren (G)	
<b>Pastiera napoletana</b>	€ 8.90
Neapolitanische Torte aus gekochtem Weizen, Eiern, Ricotta und Käse hergestellt und mit Millefiori Wasser aromatisiert (A, C, G, H)	
<b>Torta caprese</b>	€ 8.90
Eine traditionelle stilvolle Schokoladen-Mandel-Torte die nach der Insel Capri benannt ist. Ohne Mehl (C, G, H)	



## Bevande Analcoliche - Alkoholfreie Getränke

San Pellegrino (FL. 0,25 l)	€ 3.90
San Pellegrino (FL. 0,75 l)	€ 6.50
Acqua Panna (FL. 0, 75 l)	€ 6.20
Coca Cola / Coca Cola light (FL. 0,33 l)	€ 3.70
Fanta (FL. 0,33 l)	€ 3.70
Almdudler (FL. 0,33 l)	€ 3.70
Makava (FL. 0,33 l)	€ 3.70
Eistee Pfirsich, Zitrone (FL. 0,20 l)	€ 3.70
Pago Johannisbeere, Pfirsich, Marille (FL. 0,20 l)	€ 3.50
Orangensaft (0,25 l / 0,5l )	€ 3.30 / €4.90
Apfelsaft (0,25 l / 0,5l )	€ 3.30 / €4.90
Orangensaft gespritzt ((0,25 l) / (0,50 l)	€ 3.00 / € 4.20
Apfelsaft gespritzt (0,25 l) / (0,50 l)	€ 3.00 / € 4.20
Apfel / Orangensaft mit Wasser (0,25 l) / (0,50 l)	€ 2.20 / € 4.00
Soda Zitrone (0,25 l) / (0,50 l)	€ 2.10 / € 3.80
<u>Soda (0,25 l) / (0,50 l) - JUGENDGETRÄNK</u>	<u>€ 1.70 / € 3.00</u>
<u>Soda Himbeere/Holunder (0,25 l) / (0,50 l) - JUGENDGETRÄNK</u>	<u>€ 1.70 / € 3.00</u>

### **Limonate fatte in casa mit einem Hauch von Agavendicksaft**

mit Wasser oder Soda

Minze, Ingwer und Zitronen (0,50 l)	€ 4.80
Zitrone und Minze (0,50 l)	€ 4.80
Beeren, Minze und Zitrone 0,50 l)	€ 4.80

## Vini Bianchi / O /

Pinot Grigio / 0,125l /	€ 4.60
Falanghina /0,125l /	€ 5.20
Greco / 0,125l /	€ 5.20
Rose / 0,125l /	€ 5.20
Gavi Fratelli Giacosa / 0,125l /.	€ 6.50

## Vini Rossi / O /

Montepulciano / 0,125l /	€ 4.80
Chianti / 0,125l /	€ 4.80
Lambrusco / 0,125l /	€ 3.90
Negroamaro / 0,125l /	€ 5.50
Nero d'Avola / 0,125l /	€ 5.50
Primitivo / 0,125l /	€ 5.50

## Birre / A /

Birra Piccola - Moretti / 0,2 l /	A	€3.80
Birra Grande - Moretti / 0,4 l /	A	€ 4.50
Dunkles Bier / FL. 0,5 l /	A	€ 4.80
Radler / 0,3 l /	A	€ 3.80
Radler / 0,5 l /	A	€ 4.60
Clausthaler alkoholfrei / FL. 0,5 l /	A	€ 4.60
Weizenbier / FL. 0,5 l /	A	€ 4.80

## Grappe

Bocchino Riserva privata 12 J / 2 cl /	€ 11.50
Bocchino Riserva privata 18 J / 2 cl /	€ 12.90
Bocchino Riserva privata 21 J / 2 cl /	€ 14.90
Bocchino Barbaresco / 2 cl /	€ 9.80
Bocchino Moscato / 2cl /	€ 10.50
Bocchino Barolo / 2cl /	€ 11.50
Carlo Bocchino / 2cl /	€ 13.50
Mazzardo Amazone / 2cl /.	€ 10.50
Mazzardo Diciotto Lune / 2 cl /	€ 8.50
La Morbida / 2 cl /	€ 7.90

## Digestivi

Limoncello / 2 cl /	€ 5.80
Averna / 2 cl /	€ 5.80
Ramazotti / (2 cl /	€ 5.80
Sambuca / 2 cl /	€ 5.80
Fernet Branca / 2 cl /	€ 5.80
Amaro Montenegro /2 cl /	€ 5.80



## Bevande calde - Heißgetränke

Espresso	€ 2.80
Espresso macchiato G	€ 3.00
Cappuccino G	€ 4.20
Caffé latte G	€ 4.50
Espresso doppio	€ 4.40
Espresso doppio macchiato G	€ 4.50
Caffé corretto mit Grappa	€ 7.90
Tee	€ 3.50

Team La Delizia und Familie Elia bedankt sich für Ihren Besuch

und freut sich, Sie bald wieder begrüßen zu dürfen.

Diego Elia  
Florianigasse 19  
Telefon 01/406 37 02

[www.la-delizia.at](http://www.la-delizia.at)

[office@la-delizia.at](mailto:office@la-delizia.at)

## Allergieinformation / Informazione d'allergene

- A) Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
- a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose (1);
  - b) Maltodextrine auf Weizenbasis (1);
  - c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
  - d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- B) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- C) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- D) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
- a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
  - b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
- E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- F) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett (1);
- natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
- aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
- aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
- G) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer
- a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
  - b) Lactit;
- H) Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;

# Le Delizia

- L) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- M) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- N) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- O) Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurück<sup>Ⓢ</sup> geführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
- P) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- R) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.