

Aperitivo

| | |
|--|--------|
| San Bitter 0,1l alkoholfrei | € 3.90 |
| Weißer Spritzer 1/4l | € 4.20 |
| Sommerspritzer 0,5l | € 4.90 |
| Kaiser Spritzer - 1/4l Weisswein, Holundersaft, Soda | € 6.90 |
| Limoncello Spritzer 1/4l Prosecco, Limoncello, Soda | € 7.50 |
| Prosecco 0,1l | € 6.90 |
| Prosecco Aperol 0,1l | € 7.90 |
| Campari Soda 1/4 l | € 8.50 |
| Campari Orange 1/4 l | € 8.90 |
| Aperol Spritz 1/4 l / Prosecco, Aperol, Soda / | € 7.50 |
| Camparolo 1/4 l /Prosecco, Campari, Soda/ | € 8.90 |
| Hugo 1/4 l /Prosecco, Holunder, Soda,Minze/ | € 7.90 |
| Negroni / Vermouth, Gin, Campari / | € 9.90 |
| Americano 1/4 l /Campari, Vermouth, Soda / | € 9.90 |
| Gin Tonic | € 9.90 |

Antipasti – Vorspeisen

| | |
|--|---------|
| Antipasto di verdure | € 16.90 |
| Vorspeisen Teller mit gegrillten Gemüse nach Saison | |
| Affetati misti della casa con formaggio | € 18.50 |
| Italienischer Vorspeisenteller mit Salami, Rohschinken, Bresaola, Oliven, eingelegten Zwiebeln, getrockneten Tomaten, Käse (G) | |
| Carpaccio di carne marinata | € 18.90 |
| Mariniertes Rindfleisch-Carpaccio mit Rucola und Grana (G) | |
| Vitello tonnato | € 17.90 |
| Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit fein pürierter Thunfischsauce, dekoriert mit Zitronenscheiben und Kapernäpfeln (C, D, G) | |
| Cozze al vino bianco / impepate / alla marinara | € 17.90 |
| Miesmuscheln gedünstet in Weißwein oder im Pfeffer - Zitronen oder in Tomatensauce mit Knoblauch und Oregano (O, R) | |
| Burratina e salmone affumicato, marmellata di fichi e granella di taralli | € 18.50 |
| Burrata mit geräuchertem Lachs, Feigenmarmelade und Taralli-Körner (A, D, G, O) | |
| Tartara di tonno, avocado e menta | € 21.50 |
| Thunfisch- Avocado Tatar , mit Minze (D) | |

Pane – Brot

| | |
|---|--------|
| Pane fatto in casa - Hausgemachtes Brot | € 3.90 |
| Focaccia - Pizzabrot mit Knoblauch oder Rosmarin | € 4.50 |

Contorni - Beilage

| | |
|---|--------|
| Insalata mista o verde – Gemischtes / Grünes Salat | € 6.50 |
| Patate – Kartoffeln | € 6.50 |
| Verdura alla griglia – Gegrillte Gemüse | € 7.50 |

Insalata – Salat

| | |
|---|---------|
| Insalata di pomodoro con pecorino | € 14.90 |
| Knackige Kirschtomaten, würziger Käse aus Sardinien, Pinienkerne, rote Zwiebel, Avocado, Oliven und dazu eine getoastete Scheibe Brot | |
| Insalatina di calamari, finocchio e arancia | € 16.90 |
| Tintenfischsalat mit frischen Orangen und Fenchel (R) | |
| Insalata con rucola, formaggio di capra e noci glasati | € 14.50 |
| Gemischter Salat mit Rucola, Ziegenkäse und glasierten Nüssen (G/H) | |

Primi Piatti

**Strozzapreti con pancetta, pomodorini,
carciofi, menta e pecorino** € 16.50

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** € 17.50

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 zucchine,
ricotta e gamberi** € 18.90

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 campanische 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** € 16.90
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** € 17.90
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 € 27.00

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

Filetto d'orata con pacchino alla mediterranea € 28.50

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

Grigliata di pesce misto € 32.00

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 (300g / 350 g) € 34.00

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

Pizze

| | |
|---|---------|
| Marinara A | € 8.50 |
| Tomatensauce, Oregano, Knoblauch | |
| Margherita A/G | € 9.90 |
| Tomatensauce, Mozzarella, frisches Basilikum | |
| Prosciutto e Funghi A/G | € 12.90 |
| Tomatensauce, Schinken, Champignons, Mozzarella | |
| Vegetariana A/G | € 12.90 |
| Tomatensauce, Gemüse der Saison, Mozzarella | |
| Quattro Stagioni A/G | € 13.50 |
| Tomatensauce, Artischocken, Schinken, Champignons, Oliven, | |
| Capricciosa A/G | € 13.50 |
| Tomatensauce, Schinken, scharfe Salami, Oliven, Champignons, Mozzarella | |
| Sarda A/D/G | € 13.50 |
| Tomatensauce, Sardellen, Kapern, Oliven, Mozzarella | |
| Nettuno A/D/G | € 14.50 |
| Thunfisch, Zwiebeln, Kapern, Oliven, Mozzarella | |
| Calabrese A/G | € 13.90 |
| Tomatensauce, Salami, Pfefferoni, Oliven, Tomatensauce, Mozzarella | |
| Calzone A/G | € 13.90 |
| Tomatensauce, Salami, Schinken, Champignons, Ricotta, Mozzarella | |

Le Delizia

| | |
|--|---------|
| Sfiziosa A / G | € 13.90 |
| Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Salame piccante, Ricotta, Rucola | |
| Bufala A / G | € 15.90 |
| Tomatensauce, Büffelmozzarella, frisches Basilikum | |
| Burata | € 15.90 |
| Tomatensauce, Burata, frisches Basilikum | |
| San Daniele A/G | € 16.50 |
| Tomatensauce, Rohschinken, Grana, Rucola, Mozzarella | |

Pizze Bianche

| | |
|---|---------|
| Mimosa A/G | € 12.90 |
| Mozzarella, Schinken, Mais, Ober, Frisch Basilikum, Oliven Öl | |
| Sofia A/G | € 12.50 |
| Mozzarella, Cherrytomaten, Rucola, Grana | |
| Quattro Formaggi (A/G) | € 13.90 |
| Vier verschiedene Käsesorten | |
| D.O.C (A/G) | € 15.90 |
| Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum | |
| Salsicce e Friarielli (A/G) | € 15.90 |
| Mozzarella, Provola, Stängelkohl und Salsiccia | |
| Emilia (A/G) | € 16.50 |
| Mozzarella, Ricotta, Bresaola, Kirschtomaten, Rucola, Grana | |

Alle Preise inklusive aller Abgaben und Steuern . Auf Anfrage informieren Sie gerne unsere Mitarbeiter über allergene Zutaten in unseren Gerichten

Dolci – Nachspeisen

| | |
|---|---------|
| Panna cotta con frutti di bosco | € 8.90 |
| Ein elegantes Dessert mit Waldbeeren (G) | |
| Pastiera napoletana | € 8.90 |
| Neapolitanische Torte aus gekochtem Weizen, Eiern, Ricotta und Käse hergestellt und mit Millefiori Wasser aromatisiert (A, C, G, H) | |
| Torta caprese | € 8.90 |
| Eine traditionelle stilvolle Schokoladen-Mandel-Torte die nach der Insel Capri benannt ist. Ohne Mehl (C, G, H) | |
| Tris di dolci | € 15.90 |
| Trio von Süßigkeiten | |
| Tortenservice | € 2,50 |
| Für selbstmitgebrachte Torten - pro Person | |



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 light Fl. 0,33 l | € 3.90 |
| Fanta FL. 0,33 l | € 3.90 |
| Almdudler FL. 0,33 l | € 3.90 |
| Tonic Fentimen's Fl. 0,2l | € 3.90 |

FRUCHTSÄFTE

| | |
|--|-----------------|
| Eistee Pfirsich, Zitrone Fl. 0,33 l | € 3.90 |
| Pago Johannisbeere, Pfirsich, Marille Fl. 0,20 l | € 3.50 |
| Orangensaft Pago 0,25 l 0,5l | € 3.70 €5.50 |
| Apfelsaft naturtrüb Pago 0,25 l 0,5l | € 3.70 €5.50 |
| Apfel Orangensaft gespritzt 0,25 l 0,50 l | € 3.50 € 4.80 |
| Apfel Orangensaft mit Wasser 0,25 l 0,50 l | € 3.30 € 4.50 |

SODA

| | |
|---|------------------------|
| Soda Zitrone mit Zitronenkonzentrat 0,25 l 0,50 l | € 2.70 € 3.80 |
| Soda Zitrone mit frisch gepresster Zitrone 0,25l 0.5l | € 3.00 € 4.00 |
| <u>Soda 0,25 l 0,50 l - JUGENDGETRÄNK</u> | <u>€ 1.90 € 3.00</u> |
| <u>Soda Himbeere/Holunder 0,25 l 0,50 l - JUGENDGETRÄNK</u> | <u>€ 2.40 € 3.50</u> |

Limonate fatte in casa mit einem Hauch von Agavendicksaft

mit Wasser 0.5 l oder Soda 0.5 l

| | |
|----------------------------|--------|
| Minze, Ingwer und Zitronen | € 5.80 |
| Zitrone und Minze | € 5.80 |
| Beeren, Minze und Zitrone | € 5.80 |

Vini Bianchi / O /

| | |
|-----------------------------------|--------|
| Pinot Grigio / 0,125l / | € 5.20 |
| Falanghina /0,125l / | € 5.50 |
| Greco / 0,125l / | € 5.50 |
| Rose / 0,125l / | € 5.90 |
| Gavi Fratelli Giacosa / 0,125l /. | € 6.50 |

Vini Rossi / O /

| | |
|--------------------------|--------|
| Montepulciano / 0,125l / | € 5.50 |
| Chianti / 0,125l / | € 5.50 |
| Lambrusco / 0,125l / | € 4.50 |
| Negroamaro / 0,125l / | € 5.90 |
| Nero d'Avola / 0,125l / | € 5.90 |
| Primitivo / 0,125l / | € 5.90 |

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 | € 3.90 |
| Radler / 0,5 l / | A | € 4.90 |
| Clausthaler alkoholfrei / FL. 0,5 l / | A | € 4.90 |
| Weizenbier / FL. 0,5 l / | A | € 4.90 |

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 | € 2.90 |
| Espresso macchiato G | € 3.30 |
| Cappuccino G | € 4.50 |
| Caffé latte G | € 4.90 |
| Verlängerter / Americano | € 4.00 |
| Espresso doppio | € 4.90 |
| Espresso doppio macchiato G | € 4.90 |
| Tee | € 4.90 |

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

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 SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurück[Ⓢ] geführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
- P) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- R) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.