

**"Il piacere onesto e la buona salute  
con  
la giusta qualità al prezzo giusto"**

Tutto il TEAM.

## **MENU DELLO CHEF**

**Antipasti misti "Santo Stefano"** A, B, D, G, L, M, O, R, F

*Kalte Vorspeisen vom Buffet*

*Cold starters from the buffet*

\*\*\*

**Spaghetti con pomodori secchi, capperi, aglio, olive e calamari fritti** A, C, G, O, R

*Spaghetti mit getrockneten Tomaten, Kapern, Knoblauch, Oliven und frittierten Calamariringen*

*Spaghetti with dried tomatoes, capers, garlic, olives and fried calamari*

\*\*\*

**Misto di pesce alla griglia con insalata mista** A, B, D, G, M, O

*Fischvariation vom Grill mit gemischtem Salat*

*Grilled fish variation with mixed salad*

oppure/oder/or

**Petto di pollo gratinato con prosciutto crudo, pomodori e mozzarella  
con risotto agli spinaci** C, G, O

*Hühnerbrustfilet mit Rohschinken, Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu Spinatrisotto*

*Chicken breast fillet gratinated with raw ham, tomatoes and mozzarella, served with spinach risotto*

\*\*\*

**Tiramisù** A, C, G

*Klassisches Tiramisù*

*Tiramisù*

€ 51,00

## **I NOSTRI APERITIVI SPECIALI**

Kir Royal	€ 5,80
Aperol Prosecco	€ 5,40
Hugo	€ 5,80
Aperol/Weißwein gespritzt	€ 4,80
Aperol/ Prosecco gespritzt	€ 5,40
Prosecco 0,1 l	€ 4,90
Frisch gepresster Orangensaft 0,25 l	€ 6,00

**Coperto – Gedeck – Cover € 1,70** A, G

## ANTIPASTI


<b>Dal nostro buffet "Santo Stefano" (a piatto)</b> <sup>A, B, D, G, L, M, O, R</sup>	€ 14,50
<i>Auswahl von unserem Vorspeisenbuffet "Santo Stefano" (pro Teller)</i>	
<i>Variety from our starters buffet "Santo Stefano" (per plate)</i>	
<b>Bruschetta con pomodori a cubetti, rucola, parmigiano ed aglio</b> <sup>A, G, E, O</sup>	€ 9,50
<i>Bruschetta mit Tomatenwürfeln, Rucola, Parmesan und Knoblauch</i>	
<i>Bruschetta with tomato cubes, rocket salad, parmesan and garlic</i>	
<b>Carpaccio di manzo con rucola e Grana Padano</b> <sup>C, G, M, O</sup>	€ 16,00
<i>Carpaccio vom Rindsfilet mit Rucola und Grana Padano</i>	
<i>Carpaccio of beef fillet with rocket and Grana Padano</i>	
<b>Prosciutto San Daniele con melone</b> <sup>C, G</sup>	€ 18,00
<i>San Daniele-Rohschinken mit Zuckermelone</i>	
<i>San Daniele raw ham with sugar melon</i>	
<b>Mozzarella con pomodori e rucola</b> <sup>C, G, O</sup>	€ 13,00
<i>Mozzarella mit Tomaten und Rucola</i>	
<i>Mozzarella with tomatoes and rocket salad</i>	
<b>Vitello tonnato con capperi, pomodori e pane bianco</b> <sup>A, C, D, M, O</sup>	€ 18,00
<i>Dünn geschnittene Kalbfleisch in Thunfischcrème mit Kapern, Tomaten und Weißbrot</i>	
<i>Thinly sliced veal in tuna sauce with capers, tomatoes and white bread</i>	

## ZUPPE E MINESTRE

<b>Pasta e fagioli</b> <sup>O</sup>	€ 6,50
<i>Suppe aus Borlotti-Bohnen mit Nudeln</i>	
<i>Homemade bean soup with noodles</i>	
<b>Minestrone alla Toscana con parmigiano</b> <sup>C, G, L, O</sup>	€ 6,50
<i>Toskanische Gemüsesuppe mit Parmesan</i>	
<i>Tuscan vegetable soup with parmesan cheese</i>	
<b>Crema di pomodoro con mozzarella stracciata</b> <sup>G, O</sup>	€ 6,50
<i>Tomatencremesuppe mit gerissenem Mozzarella</i>	
<i>Creamy tomato soup with pulled mozzarella</i>	
<b>Cacciucco alla livornese</b> <sup>A, B, D, L, O, R</sup>	€ 16,00
<i>Fischsuppe mit Tomatenragoût, Miesmuscheln, Garnelen und Weißbrot</i>	
<i>Fish soup with tomato ragout, mussels, prawns and white bread</i>	

**Coperto – Gedeck – Cover € 1,70** <sup>A, G</sup>

## PRIMI PIATTI

- Caserecce Cacio e Pepe con punte di filetto di manzo e vitello e broccoli** <sup>A, C, F, G, M</sup> € 22,00  
*Hausgemachte Spiralnudeln "Cacio e Pepe" mit Kalb- und Rindsfiletspitzen und Brokkoli*  
*Homemade spiral pasta "Cacio e Pepe" with veal and beef fillet tips and broccoli*
- Rigatoni caserecci con gamberetti, mascarpone, rucola e olio di tartufo bianco** <sup>A, B, C, O, G, L</sup> €19,00  
*Hausgemachte Rigatoni mit Garnelenstücken, Mascarpone, Rucola und weißem Trüffelöl*  
*Homemade Rigatoni with shrimp pieces, Mascarpone, rocket salad and white truffle oil*
- Lasagne al forno** <sup>A, C, G, L, O</sup> € 15,00  
*Lasagne mit Fleischragoût*  
*Lasagne with meat ragout*
- Tagliatelle con salmone, peperoni, pomodori e Grana Padano** <sup>A, C, D, M, G, O</sup> € 17,50  
*Tagliatelle mit frischem Lachs, Paprika, Tomaten und Grana Padano*  
*Tagliatelle with fresh salmon, bell pepper, tomatoes and Grana Padano cheese*
- Gnocchi caserecci ai quattro formaggi e cubetti di pomodoro** <sup>A, G</sup> € 16,00  
*Erdäpfelgnocchi mit 4 italienischen Käsesorten und Tomatenwürfeln*  
*Potato gnocchi with 4 different Italian types of cheese and tomato cubes*
- Risotto al parmigiano con calamari fritti, gamberetto e spinaci** <sup>A, B, C, G, O, R</sup> € 19,50  
*Crémiges Parmesanrisotto mit frittierten Calamari, Garnele und Jungspinat*  
*Creamy parmesan risotto with fried calamari, prawn and baby spinach*
- Tortelloni ricotta e spinaci, salsa cremosa prosciutto e funghi e parmigiano** <sup>A, C, G, L</sup> € 16,00  
*Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung in Schinken-Champignonsauce mit Parmesan*  
*Tortelloni with ricotta-spinach filling, creamy mushroom-ham sauce and parmesan*
- Parmigiana con bastoncini di pizza e olive** <sup>A, G, O</sup> € 17,90  
 *Melanzani mit Tomaten und Parmesan überbacken, dazu Pizzastangerl und Oliven*  
*Melanzani gratinated with tomatoes and parmesan, served with pizza sticks and olives*

## " La Pasta classica "

### Scegliete una salsa e una delle nostre paste

Wählen Sie eine Sauce zu einer der folgenden Nudelsorten / Choose a sauce to one of the following pasta:

#### Spaghetti - Penne - Gnocchi – Tagliatelle – Fusilli <sup>A, C, G</sup>

- \* al pomodoro e basilico** <sup>O</sup> € 13,00  
*mit Tomaten und Basilikum*  
*with tomatoes and basil*
- \* con verdure alla panna** <sup>G, L, O</sup> € 14,00  
*mit frischem Gemüse in Oberssauce*  
*with fresh vegetables in creamy sauce*
- \* alla Bolognese** <sup>G, L, O</sup> € 14,50  
*mit Fleischsauce*  
*with meat sauce*
- \* alla carbonara con panna e Pecorino Romano** <sup>C, G</sup> € 14,50  
*mit Speck, Ei, Pfeffer und Pecorino Romano*  
*with bacon, egg, pepper and Pecorino Romano cheese*
- \* all'aglio, olio e peperoncino** € 13,00  
*mit Knoblauch, Olivenöl und Chilischoten*  
*with garlic, olive oil and chili peppers*
- \* ai frutti di mare** <sup>B, D, O, R</sup> € 18,00  
*mit Meeresfrüchten*  
*with seafood*



Il nostro piatto più rispettoso del clima / Unser klimafreundlichstes Gericht / Our most climate-friendly dish

**Coperto – Gedeck – Cover € 1,70** <sup>A, G</sup>

# INSALATE

**Insalata di stagione con olio d'oliva e a scelta balsamico o aceto al vino rosso**  
*Frische Blattsalate mit Olivenöl und wahlweise Balsamico- oder Rotweinessig*  
*Fresh salads prepared with olive oil and optionally with balsamic- or red wine vinegar*

<b>Insalata mista</b> <sup>M, O</sup>	piccolo / klein / small	€ 6,00
<i>Gemischter Salat</i>	grande / groß / large	€ 8,00
<i>Mixed salad</i>		
<b>Insalata di rucola con pomodorini, parmigiano, balsamico e olio d'oliva</b> <sup>C, G, M, O</sup>		€ 11,00
<i>Rucolasalat mit Kirschtomaten, frischem Parmesan, Balsamico und Olivenöl</i>		
<i>Rocket salad with cherry tomatoes, fresh parmesan, balsamic vinegar and olive oil</i>		
<b>Lattuga con tonno, olive nere, mais, peperoni e cipolla</b> <sup>D, M, O</sup>		€ 15,90
<i>Blattsalat mit Thunfisch, schwarzen Oliven, Mais, Paprika und Zwiebeln</i>		
<i>Leaf salad with tuna, black olives, corn, bell pepper and onions</i>		
<b>Insalata "Santo Stefano"</b> <sup>C, F, G, M, O</sup>		€ 16,90
<i>Marinierte Blattsalate, Rucola, Hühnerbruststreifen, Tomaten, Oliven und Parmesan</i>		
<i>Marinated leaf salad, rocket salad, chicken stripes, tomatoes, olives and Parmesan</i>		
<b>Con le nostre insalate consigliamo i nostri bastoncini di focaccia fresca / con salsa</b> <sup>A</sup>		
<i>Zu unseren Salaten empfehlen wir unsere frisch gebackene "Pizzastangerl" / mit Dip</i>		€ 4,50 / € 6,50
<i>In combination with our salads we recommend our freshly baked pizza-sticks / with dip</i>		

# CONTORNI

<b>Patatine fritte</b>		€ 4,50
<i>Pommes frites</i>		
<i>French fries</i>		
<b>Patate a scelta o polenta</b> <sup>C, G</sup>		€ 4,90
<i>Erdäpfeln nach Wunsch oder Polenta</i>		
<i>Choose your favourite potatoes or polenta</i>		
<b>Verdure miste alla griglia</b> <sup>G, L</sup>		€ 14,50
<i>Gemischtes Gemüse vom Grill</i>		
<i>Mixed grilled vegetables</i>		
<b>Risotto al parmigiano</b> <sup>C, G, O</sup>		€ 7,90
<i>Parmesanrisotto</i>		
<i>Parmesan risotto</i>		
<b>Spinaci a foglie</b> <sup>G, O</sup>		€ 8,00
<i>Blattspinat</i>		
<i>Leaf spinach</i>		
<b>Focaccia alle olive</b> <sup>A</sup>		€ 6,50
<i>Oliven-Focaccia</i>		
<i>Olive focaccia</i>		

**Coperto – Gedeck – Cover € 1,70** <sup>A, G</sup>

## SECONDI PIATTI DI CARNE

- Petto di pollo cacciatore - con ragù al pomodoro, rosmarino e tagliatelle al pesto** <sup>A, C, G, O</sup> € 19,00  
*Hühnerbrust nach Jägerart – mit Tomatenragoût, Rosmarin und Bandnudeln mit Pesto*  
*Chicken “cacciatore” – with tomato ragout, rosemary and tagliatelle with pesto*
- Piccata Milanese con spaghetti al pomodoro** <sup>A, C, G, O</sup> € 24,00  
*Gebackenes Kalbsschnitzel im Parmesanmantel, dazu Spaghetti mit Tomatensauce*  
*Fried veal escalope in parmesan breading and spaghetti with tomato sauce*
- Saltimbocca alla Romana con spinaci** <sup>E, G, O</sup> € 24,00  
*Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei in Weißweinsauce, dazu Jungspinat*  
*Veal escalope with raw ham and sage in white wine sauce, served with baby leaf spinach*
- Costoletta d’agnello arrostito rosa con glace al timo con zucchine, patate e pomodori** <sup>G, O</sup> € 23,00  
*Rosa gebratenes Lammkotelett in Thymiangelace mit Zucchini, Erdäpfeln und Tomaten*  
*Pink roasted lamb cutlet in thyme sauce with zucchini, potatoes and tomatoes*
- Costoletta di maiale gratinato con rucola, pomodoro e mozzarella con patate al rosmarino** <sup>G, M, O</sup> € 19,00  
*Schweinskotelett gratiniert mit Rucola, Tomaten und Mozzarella, dazu Rosmarinerdäpfel*  
*Pork chop gratinated with rocket salad, tomatoes and mozzarella, served with rosemary potatoes*
- Costata di manzo al pepe con focaccia alle olive, patate arroste e insalata di rucola con pomodori** <sup>G, A, M, F, O</sup> € 32,00  
*Rib-Eye Steak in Pfefferjus mit Oliven-Focaccia, Braterdäpfeln und Rucolasalat mit Tomaten*  
*Rib-eye steak with pepper sauce, olive focaccia, fried potatoes and rocket salad with tomatoes*
- Fegato di vitello alla Veneziana con polenta cremosa** <sup>G, O</sup> € 21,00  
*Kalbsleber mit Zwiebeln und Weißwein, dazu crèmige Polenta*  
*Veal liver with onions and white wine, served with creamy polenta*

## SECONDI PIATTI DI PESCE ALLA GRIGLIA

- Gamberoni e calamari alla griglia con insalata marinata e ciabatta all’aglio** <sup>A, B, M, R</sup> € 26,50  
*Riesengarnelen und Calamari vom Grill mit mariniertem Salat und Knoblauchciabatta*  
*Grilled king prawns and calamari with marinated salad and garlic ciabatta*
- Sogliola alla griglia con pinoli, burro all’arancio, olive e insalata mista** <sup>A, D, G</sup> € 29,00  
*Gegrillte Seezunge mit Pinienkernen, Orangenbutter, Oliven und gemischtem Salat*  
*Grilled sole with pine nuts, orange-butter, olives and mixed salad*
- Filetti d’orata arrostiti con mandorle, tagliatelle agli spinaci e pomodori brasati** <sup>A, C, D, H</sup> € 23,80  
*Gebratene Goldbrassenfilets mit Mandeln, Spinattagliatelle und Schmelztomaten*  
*Fried sea bass fillets with almonds, spinach-tagliatelle and braised tomatoes*
- Filetto di salmone con caponata siciliana con capperi e polenta** <sup>A, C, D, G, O</sup> € 24,00  
*Gegrilltes Lachsfilet, dazu sizilianische Caponata mit Kapern und Polenta*  
*Grilled salmon fillet with Sicilian caponata with capers and polenta*
- Grigliata mista di pesce “Santo Stefano” con patate alle erbe e insalata mista** <sup>A, B, D, G, M, O</sup> € 38,00  
*Fischvariation „Santo Stefano“ vom Grill mit Kräutererdäpfeln und gemischtem Salat*  
*Variation of grilled fish “Santo Stefano” with herb-potatoes and mixed salad*

**Coperto – Gedeck – Cover € 1,70** <sup>A, G</sup>

# PIZZE

## **MARGHERITA** <sup>A, G</sup>

**con pomodoro, mozzarella ed origano**

*mit Tomaten, Mozzarella und Oregano*

*with tomatoes, mozzarella and oregano*

€ 12,50

## **FUNGHI** <sup>A, G</sup>

**con pomodoro, mozzarella e funghi**

*mit Tomaten, Mozzarella und Champignons*

*with tomatoes, mozzarella and mushrooms*

€ 13,00

## **CARDINALE** <sup>A, G</sup>

**con pomodoro, mozzarella e prosciutto**

*mit Tomaten, Mozzarella und Schinken*

*with tomatoes, mozzarella and ham*

€ 13,50

## **SALAME** <sup>A, G</sup>

**con pomodoro, mozzarella e salame**

*mit Tomaten, Mozzarella und Salami*

*with tomatoes, mozzarella and salami*

€ 13,50

## **DIAVOLO** <sup>A, G</sup>

**con pomodoro, mozzarella, salame piccante e peperoncino**

*mit Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami und Chilli*

*with tomatoes, mozzarella, spicy salami and chili*

€ 14,00

## **TONNO** <sup>A, D, G</sup>

**con pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla**

*mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln*

*with tomatoes, mozzarella, tuna and onions*

€ 15,00

## **QUATTRO FORMAGGI** <sup>A, G</sup>

**con pomodoro**

*mit Tomaten und 4 verschiedenen Käsesorten*

*with tomatoes and 4 different cheeses*

€ 16,50

**CREA LA TUA PIZZA PREFERITA: MARGHERITA € 12,50 - OGNI SUPPLEMENTO € 2,00  
PROSCIUTTO CRUDO, SALMONE AFFUMICATO O FRUTTI DI MARE € 5,00**

*Sie können sich Ihre Lieblingspizza auch gerne selbst zusammenstellen:*

*Margherita € 12,50, jede weitere Zutat € 2,00*

*Rohschinken, Räucherlachs oder Frutti di Mare € 5,00*

*Create your own pizza: Margherita € 12,00 - per additional ingredient € 2,00*

*Raw ham, smoked salmon or seafood € 5,00*

**Coperto – Gedeck – Cover € 1,70** <sup>A, G</sup>

# PIZZE

## CONTADINA <sup>A, G</sup>

**con pomodoro, mozzarella, spinaci, speck, olive, formaggio feta ed aglio** € 17,00  
*mit Tomaten, Mozzarella, Spinat, Speck, Oliven, Schafkäse und Knoblauch*  
*with tomatoes, mozzarella, spinach, bacon, olives, feta cheese and garlic*

## QUATTRO STAGIONI <sup>A, G</sup>

**con pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi e carciofi** € 14,50  
*mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons und Artischocken*  
*with tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms and artichokes*

## PROVINCIALE <sup>A, G</sup>

**con pomodoro, mozzarella, prosciutto, speck, mais e peperoncino** € 14,90  
*mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Speck, Mais und Pfefferoni*  
*with tomatoes, mozzarella, ham, bacon, sweetcorn and peperoni*

## VEGETARIANA <sup>A, G, L</sup>

**con pomodoro, mozzarella e verdure della stagione** € 14,00  
*mit Tomaten, Mozzarella und Gemüse der Saison*  
*with tomatoes, mozzarella and seasonal vegetables*

## CAPRICCIOSA <sup>A, D, G, O</sup>

**con pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, acciughe ed olive** € 15,50  
*mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken,*  
*Sardellen und Oliven*  
*with tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, anchovies and olives*

## RUCOLA E PROSCIUTTO CRUDO <sup>A, G</sup>

**con pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, parmigiano e rucola** € 16,80  
*mit Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Parmesan und Rucola*  
*with tomatoes, mozzarella, raw ham, parmesan and rocket salad*

## BASTONCINI DI FOCACCIA CON SALSA CREMOSA ALLE ERBE <sup>A, G</sup>

Pizzastangerl mit Kräuter-Rahmdip € 6,50  
Pizza sticks with herb-cream dip

**CREA LA TUA PIZZA PREFERITA: MARGHERITA € 12,50 - OGNI SUPPLEMENTO € 2,00**  
**PROSCIUTTO CRUDO, SALMONE AFFUMICATO O FRUTTI DI MARE € 5,00**

*Sie können sich Ihre Lieblingspizza auch gerne selbst zusammenstellen:*

*Margherita € 12,50, jede weitere Zutat € 2,00*

*Rohschinken, Räucherlachs oder Frutti di Mare € 5,00*

*Create your own pizza: Margherita € 12,00 - per additional ingredient € 2,00*

*Raw ham, smoked salmon or seafood € 5,00*

**Coperto – Gedeck – Cover € 1,70 <sup>A, G</sup>**

## DOLCI

<b>Profiterole alla vaniglia con crema al cioccolato</b> <sup>A, C, E, F, G, H</sup> <i>Brandteigkrapfen mit Vanillefüllung und Schokoladencreme</i> <i>Vanilla-profiterole with chocolate cream</i>	€ 8,50
<b>Panna Cotta con frutta fresca</b> <sup>G, O</sup> <i>Panna Cotta mit frischen Früchten</i> <i>Panna Cotta with fresh fruits</i>	€ 9,00
<b>Tiramisù</b> <sup>A, C, G</sup> <i>Klassisches Tiramisù</i> <i>Tiramisù</i>	€ 8,50
<b>Gelato alla vaniglia con amarene, mandorle tostata e panna montata</b> <sup>A, C, F, G, O</sup> <i>Vanilleeis mit Amarenakirschen, gerösteten Mandeln und Schlagobers</i> <i>Vanilla ice cream with amarena cherries, roasted almonds and whipped cream</i>	€ 8,00
<b>Sorbetto al limone con prosecco</b> <sup>A, C, F, G, O</sup> <i>Zitronensorbet mit Prosecco</i> <i>Lemon sorbet with sparkling wine</i>	€ 8,50
<b>Torta di cioccolato della casa con gelato al pistacchio</b> <sup>A, C, F, G, H</sup> <i>Schokoladetorte nach Art des Hauses mit Pistazieneis</i> <i>Homemade chocolate cake with pistachio ice cream</i>	€ 9,00
<b>Strudel di mele</b> <sup>A, G</sup> <i>Apfelstrudel</i> <i>Viennese "Apple Strudel"</i>	€ 7,00
<b>Porzione di panna montata</b> <sup>G</sup> <i>Portion Schlagobers</i> <i>Portion of whipped cream</i>	€ 1,00

## FORMAGGI

<b>Formaggi misti</b> <sup>C, G, H</sup> <i>Gemischter Käseteller</i> <i>Variation of cheese</i>	€ 17,00
--	---------

**Coperto – Gedeck – Cover € 1,70** <sup>A, G</sup>

All unsere Speisen werden täglich frisch zubereitet. Unsere Lebensmittel beziehen wir regional und unsere italienischen Spezialitäten stammen direkt aus Italien. Unser Fleisch wird von der Wiener Fleischerei Wiesbauer geliefert, unsere Eier stammen aus dem Burgenland vom Eierhof Bleier und unsere Milch beziehen wir aus Niederösterreich von der Firma „nöm“.

Wir lieben es zu kochen, deswegen bestellen Sie so viel Sie wollen, jedoch nur so viel Sie essen können und helfen Sie uns dabei Lebensmittel nicht zu verschwenden!



Inklusivpreise 03/24