

LA TANA  
DELLA  
VOLPE

SPEISEKARTE

KREATIVE ITALIENISCHE KÜCHE

Alle Speisen werden mit 100% natürlichem Olivenöl aus Sizilien zubereitet

Wir bevorzugen Kartenzahlung

# ANTIPASTI

<b>BURRATA IL NOBILE</b> <small>G,H,L</small>	17
Burrata, dunkler Kakao, auf Caponata Siciliana - Auberginen-Gemüse nach sizilianischer Art, mit Kapern, Oliven, Sellerie, Zwiebel und Mandelsplitter	
<b>GAMBOCADO</b> <small>A,B,F,G</small>	19
Garnelen-Avocado-Salat, Chilibutter, Cherrytomaten, Dille, hausgemachtes Pinsabrot	
<b>TONNARO FLORIO</b> <small>C,D,E,G,H</small>	17
Kalbsfleisch-Carpaccio, Thunfischsauce, Kapern, Rucola, Trauben, Walnüsse, Parmesan, Orange	
<b>CARPACCIO DI CAPO</b> <small>G</small>	19
Der Klassiker vom Jungrind mit Granahobel, Rucola, Büffelmozzarella, Cherrytomaten und kaltgepresstes Olivenöl aus Sizilien	
<b>LITTLE ITALY</b> <i>(eventuell für 2 Pers.)</i> 😊 <small>A,D,F,G,H</small>	24
Aufschnitt, verschiedene Käsesorten, Sardellen, Oliven, Kapern, Artischocken, getrocknete Tomaten, hausgemachtes Pinsabrot, Olivenöl aus Sizilien	
<b>SUPER ZUPPA</b> <small>B,D,R,O</small>	16
Meeresfrüchte-Suppe mit Tomaten, Knoblauch, Weißwein, Petersilie	

Gedeck € 1,50 pro Person

Service und Trinkgeld sind in unseren Preisen **nicht** inbegriffen

# PRIMI

<b>PASTA &amp; PESTO</b> A,C,F,G	18
Frische Garganelli, hausgemachtes Basilikum-Pesto, Ricotta, Avocado, Cherrytomaten	
<b>GNOCCHEESE</b> A,G	17
Kartoffelgnocchi, Cherrytomaten, Gorgonzola, Obers, Butter, Parmesan, Rucola	
<b>MICHL'ANGELO</b> A,B,G	20
Kartoffelgnocchi, Tomaten-Cremesauce, Knoblauch, Cherrytomaten, Basilikum, Zitronensaft und Gamberetti	
<b>IL LEONE E LA VOLPE</b> A,G	20
Risotto, weißes Trüffelpesto, Parmigiano, Trüffelöl, Austernpilze, Petersilie, Cherrytomaten	
<b>CARBONARA PISTACCHIOSA</b> A,C,G,H	22
Frische Spaghetti Chittara mit Guanciale, Pistaziencreme, Eigelb, Parmesan und Pistazien	
<b>NERO</b> A,C,O,R	24
Frische Taglierini, Tintenfisch, Kirschtomate, Knoblauch, Chili, Petersilie, Bio-Weißweinsauce, Tomatensauce, Tintenfischsauce, Limette	
<b>MARE E MONTI</b> A,C,F,D,G	24
Frische Garganelli, Bio-Wildlachs, Safran-Cremesauce, Dille, Zucchini, Cherrytomaten, Zitrone	

Gedeck € 1,50 pro Person

Service und Trinkgeld sind in unseren Preisen **nicht** inbegriffen

## SECONDI

<b>CALAMARETTI</b> <small>O,R</small>	28
Gegrillte Calamari, Rosmarin-Kartoffeln, Salat	
<b>OCTOPUSSY</b> <small>L,O,R</small>	29
Gegrillter Octopus auf Safran-Risotto mit Weißwein, Parmigiano, Petersilie	
<b>MACHIAVELLI</b> <small>D,H</small>	30
Thunfischsteak mit Honig-Pistazien-Kruste, gegrilltes Buttergemüse	
<b>VIA PALERMO</b> <small>A,H,L</small>	27
Kalbs-Medaillons, Caponata Siciliana - Auberginen-Gemüse nach sizilianischer Art, Mandelsplitter und hausgemachtes Pinsabrot	
<b>LA TAGLIATA DI ANTONELLA</b> <small>E,G,O</small>	34
Steak-Scheiben vom österreichischen Bio-Rind 220g-250g, auf Rote-Beete-Risotto mit Weißwein, Parmigiano, Rucola	

Gedeck € 1,50 pro Person

Service und Trinkgeld sind in unseren Preisen **nicht** inbegriffen

# PINSA

TRADITIONELLE ALT-RÖMISCHE PIZZA

*„Sag niemals Pizza zur meiner Pinsa.....va bene ?!* 😄

*Die Geschichte der „Pinsa Romana“, der Ursprung aller Pinsen und Pizzen reicht historisch zurück bis ins 1. Jahrhundert. Die Pinsa fand Verwendung als Opfergabe, um Götter milde zu stimmen. Heute liegt die Kraft in der Milde des Teiges. Meine Natursauerteige reifen und ruhen mehrere Tage in einer Gärkammer, um den Zweck der gesunden Ernährung zu erfüllen. Mit größter Sorgfalt verarbeitet, verleiht meine spezielle Mehlkombination aus Weizen, Soja und Reis, jeder unserer Pinsen den einzigartigen Geschmack. Belegt mit ausgewählten und hochwertigen Rohstoffen – wird unsere Pinsa zu einem unvergesslichen Geschmackserlebnis.*

*Buon Appetito“* Serafino Cantatore !

# PINSA

## TRADITIONELLE ALT-RÖMISCHE PIZZA

<b>ASSASSINA</b> <small>A,F,G</small>	16
San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, scharfe neapolitanische Salami, Chilischote	
<b>KINKY NAPOLI</b> <small>A,F,G</small>	17
San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, Büffelmozzarella, Basilikum	
<b>IL TAMBURINI</b> <small>A,F,G</small>	20
San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, Prosciutto San Daniele, Rucola, Grana Padano	
<b>CHEESE ORGY</b> <small>A,F,G,H</small>	18
San Marzano Tomatensauce, verschiedene Käsesorten, Walnüsse, Trauben	
<b>LA VIOLETTA</b> <small>A,F,G,H,O</small>	19
Radicchio-Pesto, Auberginen, Zucchini, karamellisierte Birnen, Pinienkerne, Büffelmozzarella, Basilikum	

Gedeck € 1,50 pro Person

Service und Trinkgeld sind in unseren Preisen **nicht** inbegriffen

# PINSA

TRADITIONELLE ALT-RÖMISCHE PIZZA

## MYKONOS A,F,G

18

San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, Oregano, Olivenöl aus Sizilien, Basilikum, Feta, Cherrytomaten, rote Zwiebeln, frische Petersilie und Oliven

## BLACK PEARL A,B,F,G

21

Basilikum-Pesto, Fior di Latte, Garnelen, Chili, Rucola, Oliven, Limette

## CAPO DEI CAPI A,F,G

24

Rinder-Carpaccio, San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, Büffelmozzarella, Rucola, Cherrytomaten, Zitronen-Olivenöl, Granahobel

## O SERAFINO A,F,G,H

25

Fior di Latte, Buratta, Mortadella mit Pistazien, Pistazienpesto, Cherrytomaten, Zitrone, Basilikum

## DON VITELLO A,D,E,G,H

24

San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, Kalbsfleisch-Carpaccio, Thunfischsauce, Kapern, Rucola, Trauben, Walnüsse, Parmesan, Orange

Gedeck € 1,50 pro Person

Service und Trinkgeld sind in unseren Preisen **nicht** inbegriffen

## DOLCI

<b>BRING ME UP</b> <small>A,C,G</small>	9
Mascarponecreme, Biskotten, Espresso, Amaretto, Cacao	
<b>LUCKY LUCIANO's PANNA COTTA</b> <small>G,H</small>	9
mit Pistazien, Fruchtsauce	
<b>VULCANO</b> <small>A,C,G</small>	9
innen (fast) immer flüssig 😊	
<b>AFFOGATO DI SICILIA</b> <small>C,G,H</small>	8
mit Pistazien, Pistazien-Creme, Pistazien-Eis und Espresso	

Gedeck € 1,50 pro Person

Service und Trinkgeld sind in unseren Preisen **nicht** inbegriffen

# CONTORNI

<b>PASTA BAMBINI</b>	<b>A,C,G</b>				12
Frische Garganelli, Tomatensauce, Parmesan					
<b>FOX IN THE GARDEN</b>	<b>H</b>				12
Gemischter Blattsalat, Kirschtomaten, Gurken, geröstete Walnüsse, Austernpilze, karamellisierte Birnen, Oliven, Avocado, Weintrauben, Pesto, Balsamico					
<b>RUCOLA E GRANA</b>	<b>G</b>				9
Rucola, Cherrytomaten, Grana, Olivenöl, Zitrone					
<b>BEILAGENSALAT</b>					6
<b>ROSMARIN - KARTOFFEL</b>					7
<b>HAUSGEMACHTES PINSABROT</b>	<b>A,F</b>		KLEIN 3	GROSS	5

Gedeck € 1,50 pro Person

Service und Trinkgeld sind in unseren Preisen **nicht** inbegriffen

<http://ltdv.at>

## Allergeninformationen gemäß Codex-Empfehlung:

(A)glutenhaltiges Getreide, (B)Krebstiere, (C)Ei, (D)Fisch, (E)Erdnuss, (F)Soja, (G)Milch-Laktose, (H)Schalenfrüchte, (L)Sellerie, (M)Senf, (N)Sesam, (O)Sulfite, (P)Lupinen, (R)Weichtiere