

## Venus Raccomandazioni | Empfehlungskarte

### Aperitivo giornaliero | Aperitiv

<i>Hausgemachte Limo</i>	5
<i>Gin Rose</i>	10
<i>Lillet Wildberry</i>	9

### Raccomandazione della cucina | Empfehlung aus der Küche

<b>Zuppa di Zucca</b> <small>7,12,13,I,IV,X</small>	9
<i>Kürbis   Kokosmilch   Orange   Salsiccia   Karamellisierte Kerne   Minze</i>	
<b>Spaghetti Vongole</b> <small>2,12,14</small>	21
<i>Spaghetti   Venusmuscheln   Weißwein   Chili   Gartenkräuter</i>	
<b>Filetto di persico rosso alla griglia</b> <small>4,4,9,12,I,II,VI</small>	26
<i>Gegrilltes Rotbarschfilet   Safranrisotto   Baby Spinat   Pfifferlinge</i>	
<b>Guancia di Vitello</b> <small>6,7,9,12,I,II,IV,VI,VIII</small>	27
<i>Geschmorte Kalbsbackchen   Kürbis Püree   Kohlrabi   Zwetschge   Buttermilch</i>	
<b>Cacio e pepe con limone</b> <small>a,7,12</small>	17
<i>Linguine   Ziegenkäse   Pfeffer   Limone</i>	
<b>Pizza Zucca</b> <small>a,7,III,XI</small>	20
<i>Tomate   Mozzarella   Kürbis   Tiroler Speck   Schnittlauch</i>	

*Allergene & Zusatzstoffe entnehmen sie bitte der Kennzeichnungsseite am Ende der Karte oder fragen Sie unser Personal.*

## Aperetivi | Aperitif

### Spritzig & Erfrischend

Aperol Spritz 12,I <i>Aperol   Prosecco   Soda   Orange</i>	9,5
Limonata Aperol 12,I, <i>Aperol   Zitronenlimonade   Soda   Zitronensaft</i>	7
Hugo 12 <i>Prosecco   Holunderblütensirup   Soda   Limette   Minze</i>	8,5

### Klassiker




Campari I	5
Campari Soda I	6
Campari Orange I	7,5
Vermouth II <i>Bianco   Rosso   Extra Dry</i>	5,5

### Alkoholfrei

Sanbitter II,I	4
Sanbitte Soda II,I	5,5
Sanbitter Orange I,II	6
Crodino II,I	5,5

*Allergene & Zusatzstoffe entnehmen sie bitte der Kennzeichnungsseite am Ende der Karte oder fragen Sie unser Personal.*

## Stuzzichini | Aperitif Begleitung

Bruschetta  <sup>1a</sup> Geröstetes Weißbrot   Tomate   Knoblauch   Basilikum	<i>pro Stück</i>	4
Pizza Pane1  <sup>1a</sup> Pizzateig   Olivenöl   Meersalz		6
Pizza Pomodoro  <sup>1a</sup> Pizzateig   Tomatensoße   Kirschtomate		8

## Antipasti | Vorspeisen

Carpaccio di Manzo <sup>7</sup> Robes mariniertes Rindfleisch   Parmesan   Rucola   Champignons		15
Antipasti Verdure <sup>1a,7, 12,9, 11, I, II, III</sup> Tomate   Büffelmozzarella   Zucchini   Aubergine   Balsamico Zwiebel Olive   Artischocke   Rucola   Parmesan   Champignons	<i>pro Person</i>	14
Gerne bereiten wir Ihnen die Antipasti auch vegan zu. 		
Antipasti Il Cavallo <sup>1a,7, 12,9,11,I,II, III</sup> San Daniele Schinken   Tomate   Büffelmozzarella   Zucchini   Aubergine   Olive   Artischocke   Rucola   Parmesan   Champignons   Mailänder Salami   Balsamico Zwiebel	<i>pro Person</i>	17
Vitello Tonnato <sup>4,7,9,11,12</sup> Rosa Gebratenes Kalbsfleisch   Thunfisch-Sardellen-Sauce   Kapern		14


<b>San Daniele</b> <sup>1a, II, III, VI</sup> San Daniele Schinken frisch geschnitten   eingelegte Oliven   Grissini	16
---	----

*Allergene & Zusatzstoffe entnehmen sie bitte der Kennzeichnungsseite am Ende der Karte oder fragen Sie unser Personal.*

## Zuppe | Suppen




Zuppa di pomodoro 7,9 <i>Tomatensuppe   Parmesan   Basilikum</i>	7,5
Zuppa di crostacei 2,7,9 <i>Krustencremesuppe   Gegrillte Garnele</i>	9

## Insalate | Salate

Panzanella 1a,7,9,11 <i>Italienischer Brotsalat   Parmesan   Gurken-Knoblauch Dressing</i>	11,5
Insalata Tonno 3,4,11 <i>Gemischter Salat   Thunfisch   Zwiebel   Olive   Ei   Balsamico Dressing</i>	13
Insalata Caprese 7,11 <i>Tomate   Büffelmozzarella   Basilikum Pesto</i>	14
Insalata Mista  9,11 <i>Kleiner gemischter Salat Balsamico- oder Gurken-Knoblauch Dressing</i>	7,5
Insalata Scampi 2,7,9,11 <i>Bunte Blattsalate   Gegrillte Garnelen   Parmesan   Gurken-Knoblauch Dressing</i>	22,5
Insalata di Rucola 7,11 <i>Rucola   Kirschtomate   Parmesan   Balsamico Dressing</i>	8,5

*Allergene & Zusatzstoffe entnehmen sie bitte der Kennzeichnungsseite am Ende der Karte  
 oder fragen Sie unser Personal.*

## Pasta classica | Nudelgerichte

Spaghetti aglio, olio e peperoncino  <sup>1a,7</sup> <i>Olivenöl   Knoblauch   Chili   Kirschtomate   Parmesan</i>	10
Penne al forno <sup>1a,7,9,11,I,II,III</sup> <i>Bolognese   Schinken   Champignons   mit Käse überbacken</i>	13
Casarecce vegetariana  <sup>1a,7,9</sup> <i>Tomatensugo   Bunt Gemüse   Pilze   Parmesan</i>	13
Penne con pesto e pecorino <sup>1a</sup> <i>Basilikum Pesto   Knoblauch   Pinienkerne   Kirschtomate   Pecorino</i>	14,5
Penne all'arrabiata  <sup>1a, 7,9</sup> <i>Tomatensugo   Chili   Knoblauch   Olive   Kapern   Parmesan</i>	12
Linguine alla Carbonara <sup>1a,3,7,II,III</sup> <i>Südtiroler Speck   Eigelb   Parmesan</i>	15
Spaghetti alla Bolognese <sup>1a,7,9,11</sup> <i>Fleischsauce   Karotte   Sellerie   Parmesan</i>	13

*Gerne bereiten wir Ihnen die markierte Pasta auch **vegan** zu.*

*Allergene & Zusatzstoffe entnehmen sie bitte der Kennzeichnungsseite am Ende der Karte oder fragen Sie unser Personal.*

## Pasta Speciale

Pappardelle della nonna <sup>1a,7,9,11,II,III</sup> <i>Weißweinsugo   Buntet Gemüse   Pilze   Salsiccia   Parmesan</i>	16
Linguine con Scampi <sup>1a,2,7,9,11</sup> <i>Gegrillte Garnelen   Krustentierschaum   Kirschtomate</i>	23
Mafalde marinaio <sup>1a,2,9,7,11,14</sup> <i>Tomaten-Weißwein-Sauce   Meeresfrüchte   Garnele   Kirschtomate   Dill</i>	19,5
Gnocchi con Gorgonzola <sup>1a,7,9,11,II,III</sup> <i>Gorgonzolasauce   San Daniele Schinken   Rucola</i>	16
Pappardelle rustica <sup>1a,7,9,11</sup> <i>Rinderstreifen   Pilze der Saison   Lauchzwiebel   Jus   Rahm</i>	23,5

### Unsere Pastasorten:



**Gnocchi**



**Casarecce**  
*hausgemacht*



**Linguine**



**Mafalde**  
*hausgemacht*



**Penne**



**Papardelle**  
*hausgemacht*



**Spaghetti**

*Allergene & Zusatzstoffe entnehmen sie bitte der Kennzeichnungsseite am Ende der Karte oder fragen Sie unser Personal.*

## Piatti principali | Hauptgang


Piccata alla milanese 3,7,9,11 <i>Kalbschnitzel   Parmesan-Ei-Panade   Tomatensugo</i>	25,5
Scampi alla griglia 2 <i>Gegrillte Garnelen   Knoblauch-Olivenöl   Kirschtomate</i>	29
Branzino alla griglia 2,4 <i>Gebratenes Wolfsbarschfilet   Krustentierschaum</i>	24
Tagliata di Manzo 7 <i>Rinderlende im Ganzen gebraten   Rucola   Kirschtomaten   Parmesan</i>	28
Baby Calamari 4 <i>Gebratener Baby Tintenfisch   Knoblauch-Olivenöl</i>	22,5

### **Zu Ihrem Hauptgang können Sie folgende Beilagen wählen:**

<i>Insalata Mista 11</i>	7,5
<i>Rosmarin-Kartoffeln</i>	4,5
<i>Knoblauchspinat</i>	4,5
<i>Pasta 1a</i>	5,5
<i>Grillgemüse</i>	4,5
<i>Pizzabrot 1a</i>	6

*Allergene & Zusatzstoffe entnehmen sie bitte der Kennzeichnungsseite am Ende der Karte oder fragen Sie unser Personal.*

## Pizze speciali | Pizza Empfehlungen

<p><b>Parmigiana</b> <small>1a, 7</small>  <i>Tomate   Mozzarella   Auberginen   Parmesan</i></p>	<p>14,5</p>
<p><b>Gorgonzola</b> <small>1a, 7, II, III</small>  <i>Tomate   Mozzarella   Scharfe Salami   Gorgonzola   Rote Zwiebeln</i></p>	<p>16</p>
<p><b>Caprese</b> <small>1a, 7</small>  <i>Tomate   Büffelmozzarella   Kirschtomaten   Basilikum</i></p>	<p>16</p>
<p><b>Rosse verdure</b>  <small>1a, 7</small>  <i>Tomate   Aubergine   Paprika   Zucchini   Spinat   Champignons   Rucola</i></p>	<p>16</p>
<p><b>Campana</b> <small>1a, 7, II, III</small>  <i>Tomate   Mozzarella   Scharfe Salami   Champignons   Rote Zwiebeln   Knoblauch</i></p>	<p>15</p>
<p><b>Bianca formaggi</b> <small>1a, 7, II, III</small>  <i>Mozzarella   Parmesan   Gorgonzola   Brie   Scharfe Salami</i></p>	<p>15</p>
<p><b>Siciliana</b> <small>1a, 4, 7, II, III, VI</small>  <i>Tomate   Mozzarella   Sardellen   Scharfe Salami   Schwarze Oliven   Kapern</i></p>	<p>16</p>
<p><b>Tirol</b> <small>1a, 7, II, III</small>  <i>Tomate   Mozzarella   Südtiroler Speck   Bergkäse   Paprika</i></p>	<p>16,5</p>
<p><b>Colosseo</b> <small>1a, 7, II, III</small>  <i>Tomate   Mozzarella   Schinken   Rucola   Frische Kirschtomaten  Pizzarand gefüllt mit Frischkäse &amp; Schinken</i></p>	<p>19</p>
<p><b>Mortadella</b> <small>1a, 7, 8f, I, II, III</small>  <i>Tomate   Burrata   Pistazien   Mortadella</i></p>	<p>17,5</p>

*Allergene & Zusatzstoffe entnehmen sie bitte der Kennzeichnungsseite am Ende der Karte oder fragen Sie unser Personal.*



## Pizze classiche | Pizza Klassiker

<p><b>Salame</b> 1a, 7, II, III  <i>Tomate   Mozzarella   Salami</i></p>	<p>13,5</p>
<p><b>Margherita</b> 1a, 7  <i>Tomate   Mozzarella</i></p>	<p>12</p>
<p><b>Diavola</b> 1a, 7, II, III, VI  <i>Tomate   Mozzarella   Scharfe Salami   Peperoni   Schwarze Oliven</i></p>	<p>15</p>
<p><b>Prosciutto Funghi</b> 1a, 7, II, III  <i>Tomate   Mozzarella   Schinken   Champignons</i></p>	<p>14,5</p>
<p><b>Vegetariana</b> 1a, 7  <i>Tomate   Mozzarella   Aubergine   Paprika   Zucchini   Spinat   Champignons</i></p>	<p>15,5</p>
<p><b>Emiliana</b> 1a, 7, II, III  <i>Tomate   Mozzarella   San Daniele Schinken   Rucola   Parmesan   Kirschtomaten</i></p>	<p>17</p>
<p><b>Hawaiï</b> 1a, 7, II, III, XI  <i>Tomate   Mozzarella   Schinken   Ananas   Cocktailkirschen</i></p>	<p>13,5</p>
<p><b>Tonno e Cipolla</b> 1a, 4, 7, VI  <i>Tomate   Mozzarella   Thunfisch   Rote Zwiebeln   Schwarze Oliven</i></p>	<p>14,5</p>
<p><b>Quattro Formaggi</b> 1a, 7  <i>Tomate   Mozzarella   Brie   Gorgonzola   Parmesan</i></p>	<p>15,5</p>
<p><b>Capricciosa</b> 1a, 7, II, III, VI  <i>Tomate   Mozzarella   Schinken   Champignons   Artischocken   Schwarze Oliven</i></p>	<p>15</p>
<p><b>Frutti di Mare</b> 1a, 2, 4, 7, 14  <i>Tomate   Mozzarella   Meeresfrüchte   Knoblauch</i></p>	<p>17</p>

*Allergene & Zusatzstoffe entnehmen sie bitte der Kennzeichnungsseite am Ende der Karte oder fragen Sie unser Personal.*

## Dolce | Dessert

Tiramisu 1a, 3, 7	9
Panna cotta 3,7 <i>Weißer Schokolade   Marinierte Himbeeren</i>	8,5

## Gelati e sorbeti | Eis und Sorbet

Tartufo classico 3,7 <i>Eierlikör   Karamell</i>	7,5
Affogato al caffè 3,7,VIII <i>Vanilleeis   Espresso</i>	6
Auswahl an Eiscreme 3,7,8a <i>Vanille   Schokolade   Haselnuss   Mohn   Stracciatella</i>	
Sorbet Auswahl <i>Erdbeer   Himbeer</i>	
<i>Je Kugel</i>	3,5

## Café von Segafredo

Espresso VIII	2,6
Espresso Doppio VIII	4,1
Cappuccino VIII	4,1
Latte Macchiato VIII	4,6
Café Crema VIII	3,6

*Gerne bereiten wir Ihnen unsere Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei zu.*

## Tee von Ronnefeldt

Glas Tee	3,5
----------	-----

*Wir beraten Sie gerne hinsichtlich unserer verschiedenen Teesorten.*

*Allergene & Zusatzstoffe entnehmen sie bitte der Kennzeichnungsseite am Ende der Karte oder fragen Sie unser Personal.*

## Vino bianco | Weißwein

### Offener Ausschank 0,25 l

Chardonnay "Vino bianco della casa" 12 6  
*Giuseppe & Luigi | Venetien*

Pinot Grigio 12 8  
*Giuseppe & Luigi | Venetien*

## Vino rosso | Rotwein

### Offener Ausschank 0,25l

Primitivo I Muri 12 8,5  
*Vigneti Del Salento | Puglia*

Sussumaniello 12 13  
*Mosca del Tacco | Apulien*

## Vino rosato | Roséwein

### Offener Ausschank 0,25 l

Primitivo Rosé 12 8  
*A-Mano | Apulien*

Blanc de Noir 12 9  
*Lynx | Südafrika*

## Vino spumante | Schaumwein

### Offener Ausschank 0,1 l

Prosecco Spumante Brut DOC | La Jara 12 7,5

*Allergene & Zusatzstoffe entnehmen sie bitte der Kennzeichnungsseite am Ende der Karte  
oder fragen Sie unser Personal.*

### Aqua minerale | Mineralwasser

Adelholzener classic   naturell	0,75 l	6,5
	0,25 l	2,9
Tafelwasser   Leitungswasser	0,5 l	3

### Succo di frutta | Fruchtsäfte und -nektare

Apfel- III, Orangensaft		
Kirsch-, Johannisbeer-		
und Maracujanektar III	0,2 l	3,5
	0,5 l	5,6
als Schorle	0,2 l	3,1
	0,5 l	4,5

*Fruchtsäfte der Firma Stöger*

### Limonata | Limonaden

Coca Cola I, VIII   Cola Zero I,VIII, X	0,2 l	3,3
	0,5 l	4,3
Fanta I, III, X	0,2 l	3,3
	0,5 l	4,3
Zitronenlimonade	0,2 l	3,3
	0,5 l	4,3
Cola Mix I, VIII	0,2 l	3,3
	0,5 l	4,3
Schweppes Bitter Lemon I, III	0,2 l	3,3
Schweppes Tonic Water IX	0,2 l	3,3
Schweppes Ginger Ale I,II	0,2 l	3,3
Red Bull VIII	0,25 l	4,5

*Allergene & Zusatzstoffe entnehmen sie bitte der Kennzeichnungsseite am Ende der Karte oder fragen Sie unser Personal.*

## Birre | Biere

Helles vom Fass <sup>1c</sup>	0,3 l	3,8
	0,5 l	4,6
Weißbier vom Fass <sup>1a</sup>	0,3 l	3,9
	0,5 l	4,8
<i>Flaschenbiere</i>		
Pils <sup>1c</sup>	0,3 l	4,3
Dunkles Weißbier <sup>1a</sup>	0,5 l	4,8
Leichtes Weißbier <sup>1a</sup>	0,5 l	4,8
Alkoholfreies Weißbier <sup>1a</sup>	0,5 l	4,8
Alkoholfreies Helles <sup>1c</sup>	0,5 l	4,6

*Wir beziehen unsere Biere von der Privatbrauerei Wieninger M. C. aus Teisendorf.*

## Grappe | Grappa 2 cl

Prosecco Andrea da Ponte	4
Jacopo Poli di Sarpa	5,5
Nonino Chardonnay	7

## Liquori | Liköre 2 cl

Limoncello	4
Frangelico Haselnuss <sup>8b</sup>	5
Sambuca Molinari	5
Amaretto Disaronno	5

## Distillati | Destilate 2 cl

Himbeere   Williams   Marille	5,5
Haselnuss   Schlehe	6

## Amaro | Bitter 4 cl

Ramazotti   Averna   Montenegro   Fernet Branca	5
---	---

*Allergene & Zusatzstoffe entnehmen sie bitte der Kennzeichnungsseite am Ende der Karte oder fragen Sie unser Personal.*

## Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe

### Allergene

1. Glutenhaltiges Getreide
  - a. Weizen
  - b. Roggen
  - c. Gerste
  - d. Hafer
  - e. Dinkel
  - f. Kamut
  - g. Emmer
  - h. Einkorn
  - i. Grünkern
2. Krebs- & Krustentiere
3. Eier
4. Fische
5. Erdnüsse
6. Soja
7. Milch & Milchprodukte
8. Schalenfrüchte
  - a. Mandel
  - b. Haßelnuss
  - c. Walnuss
  - d. Pecannuss
  - e. Paranuss
  - f. Pistazie
  - g. Macadamia
  - h. Cashew
9. Sellerei
10. Sesamsamen
11. Senf
12. Schwefeldioxid & Sulphite
13. Lupine
14. Weichtiere

### Zusatzstoffe

- I. Farbstoff
- II. Konservierungsstoff
- III. Antioxidationsmittel
- IV. Geschmacksverstärker
- V. geschwefelt
- VI. geschwärzt
- VII. Phosphate
- VIII. koffeinhaltig
- IX. chininhaltig
- X. Süßungsmittel
- XI. gewachst

*Allergene & Zusatzstoffe entnehmen sie bitte der Kennzeichnungsseite am Ende der Karte oder fragen Sie unser Personal.*