

LA TANA
DELLA
VOLPE

SPEISEKARTE

KREATIVE ITALIENISCHE KÜCHE

Alle Speisen werden mit 100% natürlichem Olivenöl aus Sizilien zubereitet

Wir bevorzugen Kartenzahlung

VORSPEISE

OCTOPUSSY <small>L,O,R</small>	17,50
Octopussalat, Sellerie, Karotten, Cherrytomaten, Petersilie, Weißweinessig, Limette, Olivenöl aus Sizilien	
BURRATA IL NOBILE <small>G,H,L</small>	16,50
Burrata, dunkler Kakao, auf Caponata Siciliana - Auberginen-Gemüse nach sizilianische Art, mit Kapern, Oliven, Sellerie, Zwiebel und Mandelsplitter	
FOX IN THE GARDEN <small>H</small>	13,50
Gemischter Blattsalat, Kirschtomaten, Gurken, geröstete Walnüsse, Champignons, karamellisierte Birnen, Oliven, Avocado, Granatapfel, Pesto, Balsamico	
GAMBOCADO <small>A,B,F,G</small>	18,50
Garnelen-Avocado-Salat, Chilibutter, Cherrytomaten, Dille, hausgemachtes Pinsabrot	
SUPER ZUPPA <small>B,D,R,O</small>	15,50
Meeresfrüchte-Suppe mit Tomaten, Knoblauch, Weißwein, Petersilie	

Gedeck € 1,50 pro Person

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

VORSPEISE

TONNARO FLORIO <small>C,D,E,G,H</small>	15,50
Kalbsfleisch-Carpaccio, Thunfischsoße ,Kapern, Rucola, Trauben, Walnüsse, Parmesan, Orange	
CARPACCIO DI CAPO <small>G</small>	18,50
Der Klassiker vom Jungrind mit Granahobel, Rucola, Cherrytomaten, und kaltgepresstes Olivenöl aus Sizilien	
LITTLE ITALY <i>(eventuell für 2 Pers.)</i> 😊 <small>A,D,E,G,H</small>	22,50
Aufschnitt, verschiedene Käsesorten, Sardellen, Oliven, Kapern, Artischocken, getrocknete Tomaten, hausgemachtes Pinsabrot, Olivenöl aus Sizilien	
MACHIAVELLI <i>(Pinsa, eventuell für 2 Pers.)</i> 😊 <small>A,E,G</small>	18,50
Fior di Latte, viiiiieel Büffelmozzarella, Kapern, Chili-Olivenöl aus Sizilien	

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 Opfertgabe, 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

ASSASSINA <small>A,F,G</small>	15,50
San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, scharfe neapolitanische Salami, Chilischote	
FIRST LOVE <small>A,F,G</small>	13,50
San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, Feigen, Basilikum	
KINKY NAPOLI <small>A,F,G</small>	16,50
San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, Büffelmozzarella, Basilikum	
IL TAMBURINI <small>A,F,G</small>	19,50
San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, Prosciutto San Daniele, Rucola, Grana Padano	
CHEESE ORGY <small>A,F,G,H</small>	17,50
San Marzano Tomatensauce, verschiedene Käsesorten, Walnüsse, Trauben	
LA VIOLETTA <small>A,F,G,H,O</small>	18,50
Radicchio-Pesto, Aubergine, Zucchini, karamellisierte Birne, Pinienkerne, Büffelmozzarella, Basilikum	

Gedeck € 1,50 pro Person

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

PINSA

TRADITIONELLE ALT-RÖMISCHE PIZZA

MYKONOS A,E,G

17,50

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

GREEN PEACE A,E,G

15,50

San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, frisches Gemüse, Oliven, Olivenöl aus Sizilien, Mandelsplitter

BLACK PEARL A,B,E,G

19,50

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

CAPO DEI CAPI A,E,G

23,50

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

O SERAFINO A,E,G,H

23,50

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

DON VITELLO A,D,E,G,H

23,50

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

JIMMY TARTUFO A,E,G

25,50

Weißer Trüffelpesto, Fior di Latte, Gorgonzola, Rinderfiletspitzen, Champignons, Cherrytomaten, Trüffelöl, Parmesan

Gedeck € 1,50 pro Person

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

HAUPTSPEISEN

PASTA & PESTO <small>ACF</small>	14,50
Frische Garganelli, hausgemachte Basilikum-Pesto, Cherrytomaten, Grana	
Mit Rinderfiletspitzen	19,50
TANA VEGANA <small>A</small>	12,50
Penne, San Marzano Tomaten, Paprika, Knoblauch, Cherrytomaten, Zwiebel, Chili, Basilikum, Olivenöl aus Sizilien	
Mit Rinderfiletspitzen	17,50
GNOCCHEESE <small>A,G</small>	15,50
Kartoffelgnocchi, Cherrytomaten, Gorgonzola, Obers, Butter, Parmesan, Rucola	
MICHL'ANGELO <small>A,B,G</small>	18,50
Kartoffelgnocchi, Tomaten-Cremesauce, Knoblauch, Cherrytomaten, Basilikum, Zitronensaft und Gamberetti	
IL LEONE E LA VOLPE <small>A,G</small>	23,50
Frische Garganelli, Weiße Trüffelpesto, Trüffelöl, Rinderfiletspitzen, Champignons, Cherrytomaten	

Gedeck € 1,50 pro Person

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

HAUPTSPEISEN

CARBONARA PISTACCHIOSA <small>A,C,G,H</small>	20,50
Frische Spaghetti Chittara, mit Guanciale, Pistaziencreme, Eigelb, Parmesan und Pistazien	
NERO <small>A,C,O,R</small>	21,50
Frische Taglierini, Tintenfisch, Kirschtomate, Knoblauch, Chili, Petersilie, Bio-Weißweinsauce, Tomatensauce, Tintenfischsauce, Limette	
CALAMARETTI <small>O,R</small>	28,50
Gegrillte Calamari, Rosmarin-Kartoffel, Salat	
VIA PALERMO <small>A,H,L</small>	26,50
Kalbs-Medaillons, Caponata Siciliana - Auberginen-Gemüse nach sizilianische Art, Mandelsplitter, und hausgemachte Pinsabrot	

Gedeck € 1,50 pro Person

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

SÜSSES

BRING ME UP <small>A,C,G</small>	8,50
Mascarponecreme, Biskotten, Espresso, Amaretto, Cacao	
LUCKY LUCIANO's PANNA COTTA <small>G,H</small>	8,50
mit Pistazien, Fruchtsauce	
VULCANO <small>A,C,G</small>	8,50
innen (fast) immer flüssig 😊	

BEILAGEN

RUCOLA E GRANA	8,50	
Rucola, Cherrytomaten, Grana, Olivenöl, Zitrone		
BEILAGENSALAT	5,50	
ROSMARIN - KARTOFFEL	6,50	
HAUSGEMACHTES PINSABROT	KLEIN 3,00	GROSS 5,50

<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