

LA TANA
DELLA
VOLPE

SPEISEKARTE

KREATIVE ITALIENISCHE KÜCHE

Alle Speisen werden mit 100% natürlichem Olivenöl aus Sizilien zubereitet

Wir bevorzugen Kartenzahlung

ANTIPASTI

- BATTUTA PIEMONTESE** A,O 18
Tartar vom Jungrind der Rasse Piemontese, Kapern, rote Zwiebel-Julienne, Glace vom Rotwein-Balsamico aus Modena, Rucola und Madre Terra (Bottarga Brösel mit sizilianischem Meersalz)
- CARPACCIO DI CAPO** G 19
Der Klassiker vom Jungrind mit Granahobel, Rucola, Büffelmozzarella, Cherrytomaten und kaltgepresstes Olivenöl aus Sizilien
- BURRATA IL NOBILE** G,H,L 17
Burrata, dunkler Cacao, auf Caponata Siciliana - Auberginen-Gemüse nach sizilianischer Art, mit Kapern, Oliven, Sellerie, Zwiebel und Mandelsplitter
- GENOVA INTERNA** A,C,D,G 16
Genuesische Sardellen gefüllt mit Käse, Mortadella, mit frischen Kräutern und Salat
- GAMBOCADO** A,B,F,G 19
Garnelen-Avocado-Salat, Chilibutter, Cherrytomaten und Dille

Gedeck € 1,50 pro Person // Service und Trinkgeld sind in unseren Preisen nicht inbegriffen

ANTIPASTI

- TONNARO FLORIO** C,D,E,G,H 17
Kalbsfleisch-Carpaccio, Thunfischsauce, Kapern, Rucola, Trauben, Walnüsse, Parmigiano und Orange
- QUATTRO ATTI** A,H 18
Spianata Picante aus Kalabrien, Prosciutto Crudo aus San Daniele, Mortadella aus Emilia Romagna, Cotto di Ganso aus Oca-Friaul, Madre Terra (Bottarga Brösel mit sizilianischem Meersalz) und gerebelten Pistazien
- LITTLE ITALY** *(eventuell für 2 Pers.)* 😊 A,D,F,G,H 24
Aufschnitt, verschiedene Käsesorten, Sardellen, Oliven, Kapern, Artischocken, getrocknete Tomaten und kaltgepresstes Olivenöl aus Sizilien
- SUPER ZUPPA** B,D,R,O 17
Meeresfrüchte-Suppe mit Tintenfisch, Mies- und Venusmuscheln (Cozze und Vongole), Garnelen, Stücke vom Tonno-Rosso aus Sizilien, Tomaten, Knoblauch, Weißwein und Petersilie

Gedeck € 1,50 pro Person // Service und Trinkgeld sind in unseren Preisen nicht inbegriffen

PRIMI

| | |
|--|----|
| FELLINI 8 1/2 <small>A,C,G</small> | 16 |
| Klassisch römisch, neu erzählt: Pasta Mezze Maniche, Pecorino und schwarzem Pfeffer Mehr nicht, und doch alles!!! | |
| GNOCCHEESE <small>A,G</small> | 18 |
| Kartoffelgnocchi, Cherrytomaten, Gorgonzola, Obers, Butter, Parmigiano und Rucola | |
| MICHL'ANGELO <small>A,B,G</small> | 20 |
| Kartoffelgnocchi, Tomaten-Cremesauce, Knoblauch, Cherrytomaten, Basilikum, Zitronensaft und Gamberetti | |
| IL LEONE E LA VOLPE <small>A,G</small> | 20 |
| Risotto, weißes Trüffelpesto, Parmigiano, Trüffelöl, Austernpilze, Petersilie und Cherrytomaten | |

Gedeck € 1,50 pro Person // Service und Trinkgeld sind in unseren Preisen nicht inbegriffen

PRIMI

- CARBONARA PISTACCHIOSA** A,C,G,H 23
Frische Spaghetti Chitarra mit Guanciale, Pistaziencreme, Eigelb, Parmigiano und Pistazien
- BRANZETTI** A,C,D,G 25
Frische Spaghetti Chitarra, Tatar vom frischen Branzino, Zitronen-Olivenöl, Knoblauch, mit schwarzem Pfeffer und Fenchel
- BACIO DEL MARE** A,B,C,D,O,R 28
Frische Taglierini, Tintenfisch, Mies- und Venusmuscheln (Cozze und Vongole), Garnelen, Stücke vom Tonno-Rosso aus Sizilien, Knoblauch, Chili, Petersilie, Bio-Weißweinsauce, Tomatensauce und Limette
- MARE E MONTI** A,C,D,G,O 24
Frische Garganelli, Bio-Wildlachs, Weißwein-Safran-Cremesauce, Dille, Zucchini, Cherrytomaten und Zitrone

Gedeck € 1,50 pro Person // Service und Trinkgeld sind in unseren Preisen nicht inbegriffen

SECONDI

| | |
|---|----|
| CALAMARETTI <small>O,R</small> | 30 |
| Gegrillte Calamari aus der marokkanischen Atlantikküste, Rosmarinkartoffeln und Salat | |
| OCTOPUSSY <small>G,O,R</small> | 29 |
| Gegrillter Octopus auf Safran-Risotto mit Weißwein, Parmigiano, Petersilie | |
| MACHIAVELLI <small>D,G,H</small> | 36 |
| Frisches Tonno-Rosso-Steak aus Sizilien mit Honig-Pistazien-Kruste und gegrilltem Buttergemüse | |
| POLPETTE DELLA NONNA <small>A,C,G,O</small> | 24 |
| Hausgemachte Fleischbällchen in sizilianischem Tomatensugo, auf cremiger Polenta, vollendet mit flambierter Salbei-Chili-Butter und Knoblauch | |
| VIA PALERMO <small>H,L</small> | 27 |
| Kalbs-Medaillons, Caponata Siciliana - Auberginen-Gemüse nach sizilianischer Art, Mandelsplitter | |
| LA TAGLIATA DI ANTONELLA <small>A,G,O</small> | 34 |
| Entrecôte-Scheiben vom norditalienischen Bio-Rind mit Rote-Beete-Risotto, Weißwein, Parmigiano, Rucola, Madre Terra (Bottarga Brösel mit sizilianischem Meersalz) | |

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

Gedeck € 1,50 pro Person // Service und Trinkgeld sind in unseren Preisen nicht inbegriffen

PINSA

TRADITIONELLE ALT-RÖMISCHE PIZZA

| | |
|---|----|
| ASSASSINA <small>A,F,G</small> | 16 |
| San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, scharfe neapolitanische Salami, Chilischote | |
| KINKY NAPOLI <small>A,F,G</small> | 17 |
| San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, Büffelmozzarella, Basilikum | |
| IL TAMBURINI <small>A,F,G</small> | 21 |
| San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, Prosciutto San Daniele, Rucola, Grana Padano | |
| CHEESE ORGY <small>A,F,G,H</small> | 18 |
| San Marzano Tomatensauce, verschiedene Käsesorten, Walnüsse, Trauben | |
| LA VIOLETTA <small>A,F,G,H,O</small> | 19 |
| Radicchio-Pesto, Auberginen, Zucchini, karamellisierte Birnen, Pinienkerne, Büffelmozzarella, Basilikum | |
| MYKONOS <small>A,F,G</small> | 18 |
| San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, Oregano, Olivenöl aus Sizilien, Basilikum, Feta, Cherrytomaten, rote Zwiebeln, frische Petersilie und Oliven | |

Gedeck € 1,50 pro Person // Service und Trinkgeld sind in unseren Preisen nicht inbegriffen

PINSA

TRADITIONELLE ALT-RÖMISCHE PIZZA

| | |
|--|----|
| ORO DI SICILIA <small>A,D,F,G,H</small> | 34 |
| Carpaccio vom sizilianischen Tonno-Rosso, Cotto di Ganso aus Oca-Friaul, auf Pistazienpesto, mit Burrata, Pistaziencreme, Zitronen-Olivenöl und gerebelten Pistazien | |
| BLACK PEARL <small>A,B,F,G</small> | 22 |
| Oliven-Basilikum-Pesto, Fior di Latte, Gamberetti, Chili, Rucola, Oliven, Limette | |
| CAPO DEI CAPI <small>A,F,G</small> | 25 |
| Rinder-Carpaccio, San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, Büffelmozzarella, Rucola, Cherrytomaten, Zitronen-Olivenöl, Granahobel | |
| O SERAFINO <small>A,F,G,H</small> | 26 |
| Fior di Latte, Buratta, Mortadella mit Pistazien, Pistazienpesto, Cherrytomaten, Zitrone, Basilikum | |
| DON VITELLO <small>A,D,E,G,H</small> | 24 |
| San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, Kalbsfleisch-Carpaccio, Thunfischsauce, Kapern, Rucola, Trauben, Walnüsse, Parmigiano, Orange | |

Gedeck € 1,50 pro Person // Service und Trinkgeld sind in unseren Preisen nicht inbegriffen

DOLCI

BRING ME UP A,C,G 9

Mascarponecreme, Biskotten, Espresso, Amaretto und Cacao (mehr verraten wir nicht 😊)

LUCKY LUCIANO's PANNA COTTA G,H 9

mit Pistazien und Fruchtsauce

VULCANO A,C,G 9

innen (fast) immer flüssig 😊

AFFOGATO DI SICILIA C,G,H 9

mit Pistazien, Pistazien-Creme, Pistazien-Eis und Espresso

U CANNOLO A,F,G,H 9

Typisch sizilianisches Dessert mit süßem Ricotta, Zitrone, Pistazien, Pistazien-Creme und Pistazien-Eis

DESSERTWEIN FEILER ARTINGER 6cl O 9

Cuvée Weißburgunder, Traminer, Welschriesling, Chardonnay, 2021, Burgenland

Gedeck € 1,50 pro Person // Service und Trinkgeld sind in unseren Preisen nicht inbegriffen

CONTORNI

| | | | | | |
|---|-------|---|--|-------|----|
| PASTA BAMBINI <small>A,C,G</small> | | | | | 12 |
| Frische Garganelli, Tomatensauce und Parmigiano | | | | | |
| FOX IN THE GARDEN <small>H</small> | | | | | 12 |
| Gemischter Blattsalat, Kirschtomaten, Gurken, geröstete Walnüsse, Austernpilze, karamellierte Birnen, Oliven, Avocado, Weintrauben, Pesto und Balsamico | | | | | |
| RUCOLA E GRANA <small>G</small> | | | | | 9 |
| Rucola, Cherrytomaten, Grana, Olivenöl und Zitrone | | | | | |
| BEILAGENSALAT | | | | | 6 |
| ROSMARIN - KARTOFFEL | | | | | 7 |
| HAUSGEMACHTES PINSABROT <small>A,F</small> | KLEIN | 3 | | GROSS | 5 |
| PANE DI MATERA <small>A</small> | KLEIN | 4 | | GROSS | 6 |
| südtalienisches Brot aus Hartweizengrieß | | | | | |

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

Gedeck € 1,50 pro Person // Service und Trinkgeld sind in unseren Preisen nicht inbegriffen

SHOP

OLIVENÖL: Extraklasse aus Sizilien!

Unser Olivenöl stammt aus den verlassenen Bergdörfern Mittelsiziliens, wo die Natur noch die Vorhand hat. Bei einer Exkursion haben wir vor Ort das traditionelle Verfahren kennengelernt. Es wird ausschließlich direkt vom Baum geerntet und nur durch mechanische Verfahren kalt gepresst. Unverfälscht, pur, mit vollem Respekt vor der Natur, unserem geliebten Land und mit echtem Geschmack Siziliens.

| | | |
|------------------------------------|-------|----|
| OLIVENÖL | 0,5L | 22 |
| OLIVENÖL MIX diverse Sorten | 0,25L | 16 |

CAFFÈ CASA STAGNITTA: Aus dem Herzen Palermo's

Seit 1922 steht Ideal Caffè Stagnitta in Palermo für handwerkliche Röstkunst, zeitlose Atmosphäre und exzellenten Geschmack – ausgezeichnet von der Financial Times als „bestes unabhängiges Café der Welt“.

| | | |
|----------------------------|-------|----|
| IDEAL CAFFÈ BAR-MIX | 0,5kg | 18 |
|----------------------------|-------|----|

<http://ltdv.at>