

Dominikanerbastei 22
1010 Wien

Tel. + Fax +43/1/512-72-18
sapori@aon.at
www.sapori-italia.com

Herzlich willkommen im Ristorante – Pizzeria Sapori d'Italia

Lassen Sie sich von unserem Team verwöhnen
und genießen Sie die kulinarischen Köstlichkeiten.

Unsere Küche bietet Ihnen typisch italienische Gerichte,
Fischspezialitäten und internationale Köstlichkeiten.



Öffnungszeiten

Montag bis Freitag 10:00 bis 23:00 Uhr, Küche bis 22:30 Uhr
Samstag, Sonn- und Feiertag für Gesellschaften nach Vorbestellung.

Für

Geburtstags-, Firmen- und Weihnachtsfeiern

stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Dabei stellen wir mehrgängige Menüs nach Ihren Wünschen zusammen.

Unser Personal erteilt gerne nähere Auskünfte.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und Guten Appetit!

Buon appetito!

Für unsere Speisen verwenden wir nur hochwertige Produkte.

Herstellungs- und Inhaltsangaben auf Basis des jeweiligen Herstellers.

Berger Delikatess-Schinken klassisch leichter Schinkengenuss

Klassisch-milder Schinkengenuss aus Meisterhand: Die bedienungsfreundliche Form und die Qualität eines leicht bekömmlichen Kochschinkens zeichnen dieses Produkt aus.

glutenfrei, laktosefrei
handgefertigt
ohne Zugabe von Geschmacksverstärkern,
hoher Proteingehalt



Statstnik Haussalami



Die Haussalami vom Gerasdorfer Betrieb Statstnik zeichnet sich durch ein besonders harmonisches Verhältnis von Fleisch und Speck aus. Mit dem Slogan „Statstnik ist Salami-Meister“ hat sich der 1898 gegründete Betrieb zur Aufgabe gemacht, auf die Qualität dieses Produkts besondere Sorgfalt zu legen. Nach dem Füllen in eigene Faserdärme wird in Vorreifekammern bei streng kontrollierter Luftfeuchtigkeit und Temperatur der Reifeprozess gestartet. Beim anschließenden durchschnittlich 8-wöchigen Reifung in speziellen Klimakammern erhält diese Salami den typischen Edelschimmel, der ihr diesen unvergleichlichen würzigen Geschmack verleiht.

Statstnik Marchfelder Jausenspeck

Ein herzhafter Jausenspeck nach alter Marchfelder Tradition hergestellt.

Das Rohprodukt wird trocken gesalzen, mild gewürzt und anschließend in speziellen Formen gepreßt. In den Statstnik Kombikammern werden die Bäuche dann rund 5 Stunden schonend gegart und anschließend über Buchenholz bekömmlich und zart geräuchert. Dabei erhält dieses Produkt seine unvergleichliche Mürbheit und sein mildes Aroma.

Speck enthält insbesondere die fettlöslichen Vitamine wie Vitamin B1, B3, B5, B6 und E, lebenswichtige Spurenelemente wie Eisen und Zink sowie Mineralstoffe wie Kalium und Phosphor.



Aperitif

Campari	4 cl	3,90
mit Soda oder Orangensaft		
Martini	4 cl	3,30
bianco		
rosso		
d'oro		
rosé		
Prosecco ^(o)	0,1 l	3,50
Prosecco-Orange ^(o)	0,1 l	3,90
Prosecco-Aperol ^(o)	0,1 l	3,90

Alle Preise in EUR inkl. aller Steuern und Abgaben.

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

kalte Vorspeisen

Mozzarella alla Caprese ^(A,G) **7,90**

Mozzarella mit frischem Basilikum, Kirschtomaten, Olivenöl und Pizzabrot

Antipasti misto ^(A,C,G) **9,90**

gemischter Vorspeisenteller mit gegrillten Melanzani, Zucchini, Champignons, Kapernbeeren, Oliven, geröstetem Paprika, getrockneten Tomaten, Prosciutto di Parma, Mozzarella, frisch gehobeltem Grana, Rucola und Pizzabrot

Carpaccio di Manzo ^(A,C,G) **10,90**

mariniertes Rindscarpaccio mit Rucola, frisch gehobeltem Grana und Pizzabrot

Tris di Carpaccio ^(A,H,N) **10,90**

Fischcarpaccio (Thunfisch, Lachs und Seeteufel) mit gerösteten Pinienkernen, Sesam und Pizzabrot

warme Vorspeisen

Crostini alla Napolitana ^(A,D,G) **5,90**

geröstete Weißbrotscheiben mit Mozzarella, frischen Tomaten, Sardellen und frischem Basilikum

Cozze al Vino bianco ^(A,C,G,L,O,R) **11,90**

Miesmuscheln in Weißweinsauce mit Pizzabrot

Suppen

Minestrone (A,C,G,L)	4,50
italienische Gemüsesuppe aus frischem Gemüse	
Crema di Pomodoro (A,C,G,L)	4,50
Tomatencremesuppe mit frischen Tomaten, frischem Basilikum, Obers und Croutons	
Crema d' Aglio (A,C,G,L)	4,50
Knoblauchcremesuppe mit Croutons	
Fischeintopf (A,C,D,G,L,R)	13,50
Scampi, Calamari, Scholle, Steinbutt und Muscheln mit frischen Tomaten, frischem Basilikum und Pizzabrot	

Salat

Insalata mista ^(O)	4,90
gemischter Salat	
Insalata di Spinaci con Funghi e Pecorino (A,C,G,O)	7,90
frischer Blattspinat, frische Champignons, Kirschtomaten, frisch gehobelter Pecorino und Pizzabrot	
Insalata di Pollo (A,C,F,L,M,O)	9,90
Gemischter Blattsalat mit gegrillten Hühnerfiletstreifen, Kirschtomaten, Croutons, Apfel, Ananas, American Dressing und Pizzabrot	
Insalata Sapori d'Italia (A,G,O)	10,90
Rucolasalat mit gebratenem Schafkäse im Prosciuttomantel, Kirschtomaten, Weintrauben, Avocado und Pizzabrot	
Insalata di Salmone e Gamberoni (A,B,D,O)	14,90
frischer Blattspinat mit gegrillten Scampi, Lachsfiletstreifen, Kirschtomaten, Avocado, und Pizzabrot	

Teigwaren und Reisgerichte

Spaghetti Aglio e Olio (A,C,G,L)	7,20
frischer Knoblauch, Olivenöl und frisch gehobelter Grana scharf!	
Spaghetti Carbonara (A,C,G,L,M,O)	8,90
Schinken, Speck, Obers, Eigelb und frisch gehobelter Grana	
Spaghetti Bolognese (A,C,G,L,O)	7,90
Fleischragout und frisch gehobelter Grana	
Spaghetti Frutti di Mare (A,B,C,G,L,R)	13,50
Scampi, Calamari, Tiger-Shrimps, Miesmuscheln, frischen Tomaten und frischer Knoblauch in Tomatensauce	
Penne Sapori d'Italia (A,C,G,L,M,O)	9,90
Schinken, frische Champignons, Broccoli, Zwiebel, Gorgonzolasauce und frisch gehobelter Grana	
Penne all' Arrabbiata (A,C,G,L,M,O)	8,50
Speck, Zwiebel und Pfefferoni in scharfer Tomatensauce, frische Tomaten und frisch gehobelter Grana	
Lasagne Bolognese (A,C,G,L,M,O)	8,50
Teigblätter mit Fleischsauce überbacken	
Tagliatelle con Noci (A,C,G,H,L)	9,90
Bandnudeln mit Walnüssen, Orangen, Gorgonzolasauce und frisch gehobeltem Grana	
Tagliatelle Filetto di Manzo (A,C,G,L)	13,50
Bandnudeln mit getrüffelten Rindfiletstreifen, Steinpilzen, frischen Tomaten, Rucola und frisch gehobeltem Grana	

Teigwaren und Reisgerichte

- Gnocchi con Salmone** (A,C,D,G,L) **10,50**
Kartoffelteig mit Räucherlachs, Avocado, frischen Tomaten, Lachscaviar und frischer Dille in Tomaten-Obers-Sauce
- Gnocchi Napoli** (A,C,G,O) **8,20**
Kartoffelteig mit Tomatenragout, frischem Basilikum und Mozzarella
- Tortellini alla Panna e Prosciutto** (A,C,F,G,L,O) **9,20**
gefüllte Teigtaschen in Schinken-Obers-Sauce, frisch gehobelter Grana und Prosciutto
- Risotto Frutti di Mare** (A,B,C,G,L,R) **13,50**
Scampi, Calamari, Tiger-Shrimps, Rucola und Miesmuscheln in Natursauce
- Risotto Pollo** (A,C,G,L) **9,90**
Hühnerfiletstreifen, frische Champignons und frisch gehobelter Grana
- frisch geriebener Grana** (C,G) **1,00**

Fisch

- Calamari alla Griglia** (A,C,G,L,O,R) **14,90**
gegrillter Tintenfisch, Mangoldkartoffeln und Salat
- Gamberoni alla Griglia** (A,B,C,G,L,O) **21,90**
Riesengarnelen vom Grill mit Spaghetti Aglio e Olio und Salat
- Lucioperca al Peppe verde** (A,C,D,G,L,O) **14,90**
Zanderfilet in grüner Pfeffersauce mit Petersilkkartoffeln und Salat
- Pesce misto alla Griglia** (A,C,D,G,L,O) **21,90**
Fischplatte vom Grill (Branzino-, Steinbutt- und Lachsfilet) mit Mangoldkartoffeln und Salat

Pizza

Grundzutaten: Tomaten, Gouda, Oregano – auf Wunsch mit Knoblauch

Mozzarella (A,C,G)	7,90
Mozzarella, frische Tomaten und frisches Basilikum	
Siciliana (A,C,D,G,O)	8,30
Oliven, Kapern, Sardellen, frische Tomaten und frisches Basilikum	
Cardinale (A,C,G,L,M,O)	7,90
Delikatess-Schinken	
Tonno (A,C,D,F,M,O)	8,50
Thunfisch, Zwiebel und Oliven	
Toscana (A,G,L,M,O)	8,60
Delikatess-Schinken und frische Champignons	
Salami (A,C,G,M,L)	7,90
Diavolo (A,C,G,M)	9,50
Speck, Oliven, Pfefferoni, Kapern, Sardellen, frische Tomaten und frischer Paprika scharf!	
Provinciale (A,C,G,L,M,O)	9,40
Delikatess-Schinken, Speck, Mais und Pfefferoni	
Quattro Stagioni (A,C,G,L,M,O)	8,90
Delikatess-Schinken, frische Champignons und Artischocken	
Hawaii (A,C,G,L,M,O)	8,90
Delikatess-Schinken, Ananas und Mais	
Verdura (A,C,G)	8,50
frische Champignons, Artischocken, Mais, Broccoli, Pfefferoni, frischer Paprika, frischer Blattspinat und Zwiebel	
Tritato di Carne (A,C,G,L,O)	7,90
Fleischsauce	

Pizza

Capricciosa (A,C,D,G,L,M,O)	9,40
Delikatess-Schinken, frische Champignons, Artischocken, Oliven und Sardellen	
Rusticana (A,C,G,L,M,O)	9,40
Delikatess-Schinken, Artischocken, Broccoli, Oliven und Ei	
Al Capone (A,C,G,L,M,O)	9,50
Delikatess-Schinken, Salami, Speck, frische Champignons und Zwiebel	
Fiorentina (A,C,G,L)	9,50
Salami, Speck, Mais, Zwiebel und Ei	
Nido (A,C,G,L,M,O)	9,50
Delikatess-Schinken, Fleischsauce, Zwiebel und frische Champignons	
Spinaci Pecorino (A,C,G)	8,90
Spinat, Schafkäse und frische Tomaten	
Quattro Formaggi (A,C,G)	9,40
Gouda, Dolcelatte, Schafkäse und Mozzarella	
Gamberetti (A,B,C,G)	10,50
Tiger-Shrimps, Zwiebel, Spinat und Ei	
Pollo (A,C,G)	9,90
Hühnerfiletstreifen, frische Zucchini, Mais und frischer Paprika	
Frutti di Mare (A,B,C,G,R)	10,90
Thunfisch, gemischte Meeresfrüchte, Zwiebel, Oliven	
Rucola (A,C,D,G)	9,50
Mozzarella, frische Tomaten, Oliven, Sardellen und Rucola	
Parma (A,C,G)	10,50
Mozzarella und Prosciutto di Parma	

Spezialpizzas

Filetto di Manzo (A,C,G)	13,90
gegrillte Rindsfiletstreifen, gebratene frische Champignons, Kirschtomaten, Rucola und frisch gehobelter Grana	
Bresaola (A,C,G)	13,90
luftgetrocknetes Rindfleisch, gebratene frische Champignons, Kirschtomaten, frisch gehobelter Grana und Rucola	
Sapori d'Italia (A,C,G)	12,50
Mozzarella, Prosciutto di Parma, Rucola und frisch gehobelter Grana	
Carpaccio di Salmone (A,C,D,G)	13,90
Räucherlachs, Lachscaviar, Avocado, Kirschtomaten, Ei und frischer Blattspinat	
Gamberoni (A,B,C,G)	14,90
Scampi, Calamari, Tiger-Shrimps, Avocado, Kirschtomaten und Rucola	
Salmone e Gamberoni (A,B,C,D,G)	14,90
gegrillte Lachsfiletstreifen, Scampi, Avocado, Kirschtomaten, Rucola und Peperonata	
Pulpo e Tonno (A,C,D,G)	13,90
gegrillte Octopus- und Thunfischfiletstreifen, Kirschtomaten, Avocado und frischer Blattspinat	
jede weitere Auflage	1,00
Schafkäse, Rucola (G)	1,50
Mozzarella, Grana (C,G)	2,00
Parmaschinken, Tiger-Shrimps (B)	2,50

Beilagentausch nur gegen Aufzahlung

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

Fleischgerichte

Costoletta di Maiale (G,O)	10,90
Schweinskotelette vom Grill, Pommes, Ketchup, Kräuterbutter und Salat	
Piccata Milanese (A,C,G,L,O)	11,90
Schweinsfilet nach "Mailänder Art" mit Parmesan gebacken, Spaghetti Pomodoro, frische Tomaten und frisch gehobelter Grana	
Saltimbocca alla Romana (A,C,G,L,O)	12,90
Schweinsfilet nach "Römischer Art" mit frischem Salbei, Rohschinken, Spinatrisotto und frisch gehobeltem Grana	
Filetto di Manzo (A,C,G,L,O)	25,90
gegrillter Rindlungenbraten auf Pfeffersauce mit Speckfisolen, Bratkartoffeln und Salat	
Scaloppine Amatriciana (A,C,F,G,L,M,O)	10,90
Schweinsschnitzel in pikanter Sauce aus frischen Tomaten, Speck und Pfefferoni mit Bratkartoffeln	
Schweinsschnitzel (A,C,G,L,O)	10,90
gebackenes Schweinsschnitzel, Petersilkartoffeln und Salat	
Cordon bleu (A,C,F,G,L,M,O)	11,90
vom Schwein, Petersilkartoffeln und Salat	
Putenbrust vom Grill (G,O)	10,90
Kräuterbutter, Pommes, Ketchup und Salat	

Käse

Piatto di Formaggi misti (A,C,G)	9,90
gemischte Käseplatte (Grana, Dolcelatte, Schafkäse, Mozzarella), Pizzabrot	
Käse nach Wahl (A,C,G)	5,90
Schafkäse, Dolcelatte oder Grana, Pizzabrot	

Dessert

Profiteroles (A,C,G)	4,70
mit hausgemachtem Schokolademousse gefüllte Brandteigkrapfen, Schokoladesauce und Schlagobers	
Mousse al Cioccolato (C,G)	4,50
hausgemachtes Schokolademousse mit Schlagobers	
Kastanienpüree (C,G)	4,90
mit Vanilleeis, Schlagobers und Karamelsauce	
Nougat-Parfait (C,G)	4,50
hausgemacht, mit Erdbeersauce und Schlagobers	
Tiramisu (A,C,G)	4,90
hausgemacher Dessertklassiker	
Mohr im Hemd (A,C,G,H)	4,50
mit Schokosauce und Schlagobers	

Offene Weine

Aktuell offene Weine beim Personal erfragen.

Flaschenweine

Angebot und Preise entnehmen Sie unserer Weinkarte.

Gespritzter

Aperol Spritzer ^(O)	1/4 l	3,20
Prosecco Aperol ^(O)	0,1 l	3,90
weißer Spritzer ^(O)	1/4 l	2,70
roter Spritzer ^(O)	1/4 l	2,70

Bier

vom Fass

Zipfer Urtyp ^(A)	0,3 l	2,70
	0,5 l	3,70
Edelweiss Weizenbier ^(A)	0,3 l	2,90
	0,5 l	3,90
Schwechater Zwickl ^(A)	0,3 l	2,90
	0,5 l	3,90

Flaschenbier

Edelweiss Weizenbier (alkoholfrei) ^(A)	0,5 l	3,90
---------------------------------------------------	-------	-------------

Spirituosen

Bacardi Cola	2 cl	2,90
Ramazotti, Fernet Branca, Averna	2 cl	2,90
Jägermeister	2 cl	2,90

Grappa

Sassicaia (Schiavon) ^(O)	2 cl	4,90
Ornellaia (Carducci) ^(O)	2 cl	3,90
Poli Sarpa Riserva (Schiavon) ^(O)	2 cl	3,90
Muscatel (Piemont) ^(O)	2 cl	3,60
Nonino (Udine) ^(O)	2 cl	3,60
Friulana (Friuli) ^(O)	2 cl	3,60
Chardonnay (Trento) ^(O)	2 cl	3,30
Barricata (Brescia) ^(O)	2 cl	3,60
Le Diciotto Lune (Trento) ^(O)	2 cl	3,70

Weitere Grappe finden Sie in unserer Grappakarte.

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola Zero	Fl. 0,33 l	2,90
Fanta, Sprite, Almdudler, Eistee	Fl. 0,33 l	2,90
Pago Johannisbeer oder Marille	Fl. 0,2 l	2,90
Apfelsaft, Orangensaft	1/4 l	2,50
Mineralwasser	prickelnd oder still Fl. 0,33 l	2,40
	still Fl. 0,75 l	3,90
	prickelnd Fl. 1 l	5,90
Soda	1/4 l	1,70
gespritzter Himbeer	0,5 l	3,60
Leitungswasser		1,00

Kaffee, Tee

Melange ^(G)	2,60
kleiner Mocca, kleiner Brauner ^(G)	2,20
großer Mocca, großer Brauner ^(G)	3,50
Corretto Grappa	4,30
Cappuccino ^(G)	2,80
Caffe-Latte ^(G)	3,20
Tee	2,30
Tee mit frisch gepresster Zitrone	2,70

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