

LIEBER FEINSCHMECKER!

Willkommen auf unserer kleinen mediterranen Insel auf dem Kreischberg, die es schon seit über 40 Jahren und seit 2016 in zweiter Generation gibt. Bei uns finden Sie sich wieder in einer Mischung aus ligurischer Kultur, toskanischer Harmonie, sizilianischer Sonne und steirischer Urkraft. Erleben Sie eine kulinarische Reise quer durch Italien, angefangen von

- ★ hausgemachter Pasta all'uovo (mit frischen Bio und Freilandeiern)
- ★ Pizza aus dem Holzofen mit echter Mozzarella von der Molkerei „Montanari“ belegt und der Tomatensauce nach einem neapolitanischen Geheimrezept
- ★ hausgemachtem Brot
- ★ Fisch und Fleisch (Rindfleisch von der Fleischerei Schader und Biohof Petzl vlg. Taurer, Wildfleisch aus dem eigenen Jagdrevier, Fisch von unserem langjährigen Partner Adriatica) im Holzofen zubereitet
- ★ hausgemachten Nachspeisen
- ★ und italienischen Weinen, die wir zu einem großen Anteil selbst importieren.

Wir kochen nur mit frischen Zutaten, frischen Kräutern, kaltgepresstem Olivenöl und Butter und legen großen Wert auf die Frische unserer Produkte, daher bereiten wir Ihr Essen „al minuto“ für Sie zu. Wir bitten um Verständnis, sollten Sie einmal etwas länger warten– Gut Ding braucht Weile!

Wir bereiten auch gerne Menüs auf Vorbestellung für besondere Anlässe (romantisches Dinner, Taufen, Firmungen, Hochzeiten, Geburtstage etc.). zu.

BUON APPETITO WÜNSCHEN

LAURA, ROLAND UND IHR TEAM

Wir informieren Euch gerne über die in unseren Speisen enthaltenen Allergenen!

#SILVANOKREISCHBERG #DOLCEVITA #DINNERWITHAVIEW #HARDTOFINDDHARDTOFORGET

APERITIVI

PROSECCO DOCG 0,1 L	4,80
FRANCIACORTA 0,1L DER CHAMPAGNER ITALIENS	6,90
CAMPARI SODA / ORANGE 4 CL	6,30
MARTINI BIANCO/ROSSO/DRY 4CL	4,50
CRODINO ITAL. ALKOHOLFREIER APERITIF/ITALIAN NON ALCOHOLIC APERITIVE	4,50
APEROL SPRITZ	6,80
NEGRONI KLASSISCHER ITALIENISCHER APERITIF AUS WERMUT, CAMPARI UND GIN	9,50

BOLLICINE (PRICKELNDES)

BRUT PROSECCO DOCG Valdobbiadene	€ 36,--
FRANCIACORTA BRUT -DOCG La Torre – Terre di Franciacorta (der Champagner Italiens)	€ 46,--
FRANCIACORTA BRUT / ROSÉ FERGHETTINA – DOCG Weingut Ferghettina, Franciacorta, Lombardei	€ 46,--/€ 53,--
FRANCIACORTA BRUT FERGHETTINA – DOCG 1,5L/3L Weingut Ferghettina, Franciacorta, Lombardei	106,--/263,--
FRANCIACORTA ROSÉ FERGHETTINA – DOCG 1,5L Weingut Ferghettina, Franciacorta, Lombardei	€ 123,--
RUINART CHAMPAGNE BRUT	€ 105,--
LAURENT PERRIER LA CUVÉE / CUVÉE ROSÉ	€ 98,--/149,--
LAURENT PERRIER CUVÉE ROSÉ 1,5L	375,--

ANTIPASTI

BURRATA CON POMODORI	€ 15,50
Burrata gschmackige Tomaten Basilikum <i>Burrata tasty tomatoes basil</i>	
CAPRA E CAPONATA	€ 14,90
Ziegen-Frischkäse vom Biohof Lendlbauer sizilianischer Gemüsesalat Petersilie Minze Tropeazwiebel <i>goat-cream-cheese from the organic local farmer sicilian vegetable-salad parsley mint red onions</i>	
INSALATA DI POLIPO	€ 16,30
Oktopus Taggiasche-Oliven Cherry-Tomaten Stangensellerie <i>Octopus olives cherry-tomatoes celery</i>	
TARTARE DI TONNO	€ 16,30
Tatar vom Gelbflossen-Thunfisch Avocado Granatapfel <i>Tatar from the yellow-fin-tuna avocado pomegranate</i>	
HIRSCHELLO TONNATO	€ 15,90
Hirschrücken vom Bodendorfer Rotwild Thunfisch-Creme sonnengetrocknete Tomaten Kapern <i>saddle of deer cream of tuna sundried tomatoes capers</i>	
CARPACCIO DI MANZO	€ 15,90
Carpaccio vom regionalen Rinderfilet Rucola Granakäse Olivenöl <i>Carpaccio from the local beef-filet arugula salad grana cheese olive-oil</i>	
ANTIPASTO MISTO ITALIANO	€ 15,90/P
Italienische Köstlichkeiten vom Land servieren wir ab 2 Personen <i>Italian delicacies we prepare a little variation from up to 2 persons</i>	
ZUPPA DI POMODORO	€ 5,90
Tomatencremesuppe <i>Tomato-soup</i>	

Alle unsere kalten Vorspeisen servieren wir mit einem Stück hausgemachtem Weißbrot
We serve all our starters with a piece of homemade bread

BRUSCHETTA (4 STK GERÖSTETES WEIßBROT/ROASTED HOMEMADE BREAD):

...ALL AGLIO	Knoblauch und Olivenöl/ <i>garlic & oliveoil</i>	€ 5,90
...AL POMODORO	fein würfelige Tomaten/ <i>fresh tomatoes</i>	€ 9,90
...ALLE ACCIUGHE	Knoblauch, Sardellen <i>garlic, anchovies</i>	€ 7,90
...MISTA	Tomaten Sardellen Knoblauch <i>tomato anchovies garlic</i>	€ 9,90

PASTA FATTA IN CASA

SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA

Tomate | Sardelle | Olive | Kapern |
Peperoncino
tomato | anchovies | olives | capers | chili

€ 15,50

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Speck | Granakäse | Pecorinokäse | Pfeffer
*Bacon | grana-cheese | pecorino-cheese |
pepper*

€ 15,50

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Venusmuscheln | Weißwein
venus shells | white-wine

€ 18,90

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO

Gemischte Meeresfrüchte | Weißwein | Cherry-
Tomaten

mixed sea-food | white-wine | cherry-tomatoes

€ 18,90

CASARECCE VESUVIO

Melanzane | Tomaten | Büffelmozzarella
eggplants | tomatoes | mozzarella buffala

€ 15,50

LASAGNE DAL FORNO A LEGNA

*Lasagne mit bologneser Ragú im Holzofen
gratiniert*

Classic lasagne baked in the wood-burning oven

€ 15,50

TAGLIATELLE AL RAGÚ DI BOLOGNESE

Lang geschmortes bologneser Ragú
bolognese-sauce

€ 15,50

TAGLIATELLE AL FAGOTTINO

sonnengetrocknete Tomaten | Sahne |
Parmaschinken

sundried tomatoes | cream | parma-ham

€ 16,50

TAGLIATELLE AL GAMBERO

Cremige Sahneseauce | Piemont | Shrimps
creamy sauce | long cooked tomato-sauce | shrimps

€ 18,50

RAVIOLI SPINACI E SALVIA

Ricotta-Spinat-Fülle | Salbeibutter
ricotta-spinach-filling | sage-butter

€ 17,50

RAVIOLI ALLA SELVAGGINA

Rotwild-Fülle | Pilzbutter
red-deer-filling | porcini-butter

€ 17,50

FÜR KLEINE PASTA VERRECHNEN WIR € 1,- - WENIGER

... PER BAMBINI SPAGHETTI ODER CASARECCE

wahlweise Tomatensauce | Bologneseseauce | Butter
for the kids...you can choose with tomato-sauce | Bolognese-sauce | butter

€ 10,90

DAL MARE...

FISCHSPEZIALITÄTEN VOM HOLZOFENGRILL...

CALAMARI ALLA GRIGILIA € 23,--
gegrillte Calamari / grilled squids

GAMBERONI ALLA GRIGLIA € 25,--
gegrillte Riesengarnelen / grilled king prawns

GRIGLIATA PORTOFINO € 26,--
gegrillte Calamari & Riesengarnelen
grilled squids & king prawns

PESCE MISTO € 29,--
Calamari | Riesengarnelen | Schwertfisch |
Goldbrassenfilet
*squids | king prawns | swordfish-steak |
doradefilet*

CALAMARI FRITTI € 24,--
in Olivenöl frittierte Calamari
in olive oil deep-fried squids

ORATA AL CARTOCCIO € 27,--
Goldbrassenfilet in der Papillote | Tomate |
Olive | Kapern
*Doradefilet steamed in the papillote |
tomato | olives | capers*

SPECIALITÀ DI CARNE DAL FORNO A LEGNA

Unser Metzgermeister des Vertrauens sind Fleischerei Schader und
Biohof Petzl vlg. Taurer

FILETTO DI MANZO € 38,--
Rinderfilet (200g) im Holzofen gegrillt
Beef tender loin (200g) grilled in the woodburning oven

TAGLIATA ALLA RUCOLA € 34,50
Flanksteak (250 g) im Holzofen gegrillt, auf Rucolabeet und Granakäse
*Flanksteak (250g) grilled in the wood burning oven, served on arugula-salad and grana-
cheese*

DAZU SERVIEREN WIR/SIDE-DISHES:

ROSMARINKARTOFFELN € 4,50

Rosmary-Potatoes

CREMIGE GETRÜFFELTE POLENTA € 5,--

Creamy truffled polenta

GORGONZOLASAUCE € 3,50

Gorgonzola-sauce

MEDITERRANES GEMÜSE € 6,--

mediterranean vegetables

KRÄUTERBUTTER € 3,--

herb butter

ZITRONENAIOLI € 3,--

Lemon-Aioli

INSALATE

INSALATA MISTA

Gemischter Salat

Mixed salad

€ 8,50 / KLEIN € 5,50

INSALATA RUCOLA

Rucola | Granakäse

Arugula-salad | Grana-cheese

€ 8,50 / KLEIN € 6,--

INSALATA GRECA

Blattsalat | Tomaten | Gurken | Tomaten | Paprika | Oliven | Fetakäse

Leaf lettuce | tomatoes | cucumber | tomatoes | peppers | olives | feta-cheese

€ 12,50

INSALATA LIGURE

Tomaten | Gurken | Fisolen | Kartoffeln | Thunfisch | Kapern | Oliven | Ei

Tomatoes | cucumber | green beans | potatoes | tuna | capers | olives | boiled egg

€ 13,50

PIZZE DAL FORNO A LEGNA

PIZZA AUS DEM HOLZOFEN / PIZZA FROM THE WOOD-BURNING-OVEN

MARGHERITA	Mozzarella/ <i>mozzarella</i>	11,50
SALAME	Salami	13,20
PROSCIUTTO	Schinken/ <i>ham</i>	13,20
SALAME E FUNGHI	Salami, Champignon/ <i>salami, mushroom</i>	14,- -
PROSCIUTTO E FUNGHI	Schinken, Champignon/ <i>ham, mushrooms</i>	14,- -
SALAME E PROSCIUTTO	Salami, Schinken/ <i>ham, salami</i>	14,- -
NAPOLI	Sardellen, Kapern, Oliven/ <i>anchovies, capers, olives</i>	14,- -
SILVANO	Gorgonzola, Oliven/ <i>gorgonzola, olives</i>	14,- -
TONNO	Thunfisch, Zwiebeln/ <i>tuna, onions</i>	14,20
DIAVOLA	Schinken, Sardellen, Pfefferoni/ <i>ham, anchovies, peppers</i>	14,- -
SICILIANA	Sard., Kapern, Oliven, Pfefferoni, Knob (scharf!) <i>anchovies, capers, olives, peperoni, garlic (spicy!!!)</i>	14,20
CACCIATORE	Speck, Zwiebeln, Champignon, Knoblauch <i>Bacon, onions, garlic and mushrooms</i>	14,20
CAPRICCIOSA	Schinken, Oliven, Champ, Pfefferoni <i>ham, olives, peppers, mushrooms</i>	14,20
SULI	Thunfisch, Sard., Oliven, Champignon, Knoblauch, Petersilpesto <i>tuna, anchovies, olives, mushrooms, garlic, parsley</i>	14,90
ITALIA	Blattspinat, Cherry-Tomaten, Granakäse, Knoblauch <i>leafspinach, slices of tomatoes, grana-cheese, garlic</i>	14,90
SPINACI PROSCIUTTO	Blattspinat, Schinken, Knob./ <i>leafspinach, ham, garlic</i>	14,90
RUCOLA	Rucola, Granakäse/ <i>arugula-salad, grana-cheese</i>	14,90
4 FORMAGGI	4 Sorten Käse/ <i>4 kinds of cheese</i>	14,90
CARDINALE	Parmaschinken, Granakäse/ <i>rawham and grana-cheese</i>	14,90
4 STAGIONI	Schinken, Champ., Artischocken, Thunfisch <i>ham, mushrooms, artichokes, tuna</i>	14,90
CALABRESE	scharfe Salami, Provolone, Zwiebeln, Oliven <i>hot salami, provolone-cheese, onions, olives</i>	14,90
CALZONE	Gefüllte Pizza mit Schinken, Artischocken, Champ <i>filled pizza with ham, artichokes, mushrooms</i>	14,90

REALE	Champ, Granakäse, Knoblauch, Parmaschinken <i>mushrooms, grana-cheese, rawham from parma, garlic</i>	15,20
TAVERNETTA	Artischocken, Champignon, Parma/ <i>artichokes, champ, parma</i>	15,20
PRIMAVERA	Rucola, Parmaschinken, Granakäse <i>arugula-salad, raw-ham from parma, grana-cheese</i>	15,20
KREISCH INDIOS	Schinken, Salami, Champ, Gorg, Ei, Pfefferoni (scharf) <i>ham, salami, mushrooms, gorgonzola, egg, peppers (spicy)</i>	15,90
AMALFI	Shrimps, Knoblauch/ <i>shrimp, garlic</i>	16,90
FRUTTI DI MARE	Meeresfrüchte, Knoblauch/ <i>seafood, garlic</i>	16,90
SPIANATA	Gefüllte Pizza mit Provolonekäse, Schinken, scharfer Salami, <i>filled pizza with provolone-chees, ham, and hot salami</i>	16,20

UNSERE PIZZEN WERDEN MIT ORIGINAL ECHTEM ITALIENISCHEM MOZZARELLA UND TOMATENSOßE
NACH EINEM ALTEN NEAPOLITANISCHEN REZEPT BELEGT!!!

KLEINE PIZZEN MINUS € 1,-- , SONDERWÜNSCHE WERDEN MIT € 1,- BIS € 5,-- PRO WUNSCH,
FÜR GETEILTE PIZZA WIRD €1,-- /GEDECK VERRECHNET.

FOR OUR PIZZAS WE USE ONLY THE ORIGINAL ITALIAN MOZZARELLA-CHEESE.

FOR SPECIAL REQUESTS WE HAVE TO CHARGE € 1,-- – 4,-- / A CHARGE OF € 1,-- WILL BE APPLIED,
WHEN A PIZZA IS SHARED BETWEEN TWO OR MORE PERSONS.

DOLCI FATTI IN CASA

TIRAMISU AL CAFFÉ	€ 9,50
Cantuccini Mascarponecreme Kaffee <i>Cantuccini mascarpone-cream coffee</i>	
PANNACOTTA AI FRUTTI DI BOSCO	€ 9,50
Sahne-Dessert Waldbeeren <i>cream wild berries</i>	
MOUSSE AL CIOCCOLATO	€ 9,90
Dunkle Schokolade <i>dark-chocolate</i>	
CRÈME BRÛLÉE	€ 9,90
Crème Brûlée Tonkabohne Johannisbeersorbet <i>Crème Brûlée tonkabean currant-sorbet</i>	
SORBETTO AL LIMONE	€ 7,90
Cremig gerührtes Zitronensorbet mit Wodka/ <i>lemon-sorbet with wodka</i>	
AFFOGATO ALL´CAFFÉ	€ 6,50
1 Tasse Murtalereis Espresso 1 cup vanilla-icecream espresso	
1 KUGEL EIS BY „MURTAL EIS“ (fragen Sie nach unseren Sorten)	€ 2,20
1 scoop of icecream, by “Murtal Eis”	
COPPA PINOCCHIO	€ 5,50
2 Kugeln gemischtes Murtaler Eis Smarties Sahne Schokoladen-Sauce <i>2 scoops ice-cream smarties cream chocolate-sauce</i>	
COPPA DEL AMORE	€ 7,20
2 Kugeln Murtaler Vanilleeis heiße Himbeeren Sahne 2 scoops vanilla-icecream hot raspberries cream	
TOPPINGS JE	€ 0,70
Schokoladensauce Smarties Sahne <i>Chocolatesauce smarties cream</i>	