

# SAPORI D'ITALIA

Dominikanerbastei 22  
1010 Wien

Tel. + Fax +43/1/512-72-18

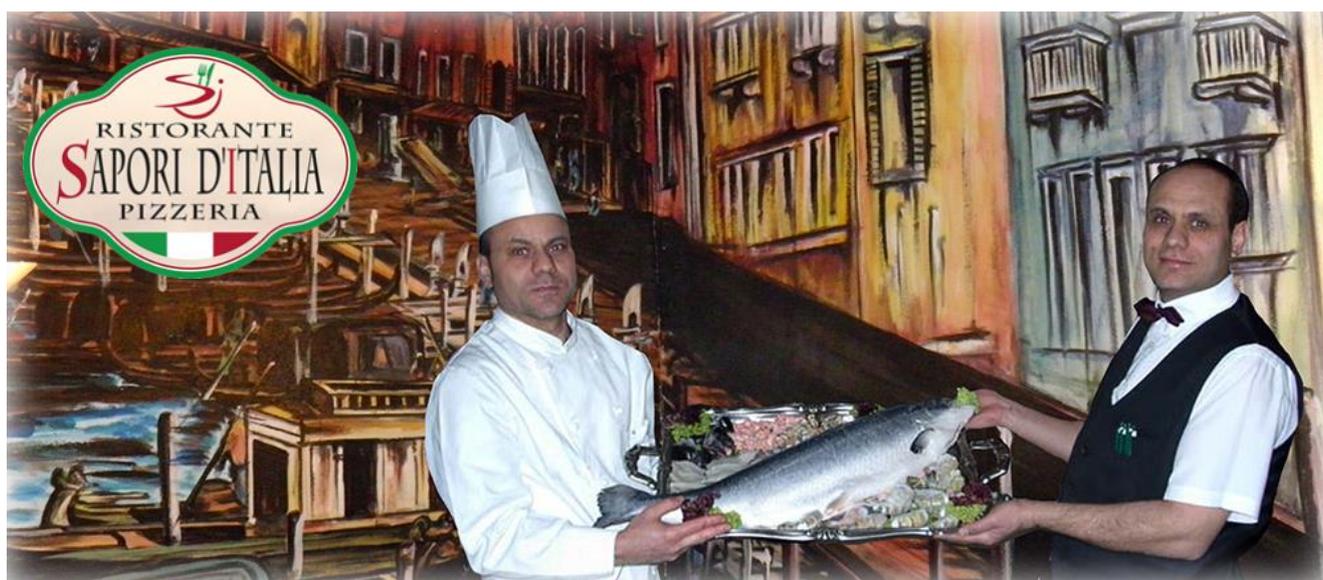
[sapori@aon.at](mailto:sapori@aon.at)

[www.sapori-italia.com](http://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!

**Für unsere Speisen verwenden wir nur hochwertige Produkte.**  
Herstellungs- und Inhaltsangaben auf Basis des jeweiligen Herstellers.

## Berger Delikatess-Schinken

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

Und: glutenfrei, laktosefrei, handgefertigt, ohne Zugabe von Geschmacksverstärkern, hoher Proteingehalt!



## Pick Ungarische Salami

Als deutsche Vertriebsgesellschaft der PICK Szeged gilt die PICK GmbH als Spezialist für ungarische Wurstspezialitäten.

Sie hat uns zum Ziel gesetzt, nur die feinsten ungarischen Delikatessen auf die Teller der Gourmets zu zaubern. Eines der Hauptanliegen des Unternehmens ist es, die Interessen von Kunden, Mitarbeitern, der Gesellschaft und der Umwelt in Einklang zu bringen und zu wahren.



## Stastnik Marchfelder Jausenspeck

Dieser herzhafteste Jausenspeck wird nach alter Marchfelder Tradition hergestellt. Das Rohprodukt wird trocken gesalzen, mild gewürzt und anschließend in speziellen Formen gepresst. In den Stastnik 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.



# SAPORI D'ITALIA

## Aperitiv Aperitif

<b>Campari</b> mit Soda oder Orangensaft	4 cl	<b>3,90</b>
<b>Martini</b> bianco / rosso / d'oro / rosé	4 cl	<b>3,50</b>
<b>Prosecco</b> <sup>(O)</sup>	0,1 l	<b>3,70</b>
<b>Prosecco-Orange</b> <sup>(O)</sup>	0,1 l	<b>3,90</b>
<b>Prosecco-Aperol</b> <sup>(O)</sup>	0,1 l	<b>4,20</b>



Alle Preise in EUR (€) inkl. aller Steuern und gesetzlicher Abgaben

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 Antipasti freddo

**Mozzarella alla Caprese** (A,G) **8,90**  
Mozzarella mit frischem Basilikum, Kirschtomaten, Olivenöl und Pizzabrot

**Antipasti misto** (A,G) **11,50**  
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,G) **11,90**  
mariniertes Rindscarpaccio mit Rucola, frisch gehobeltem Grana und Pizzabrot



## warme Vorspeisen Antipasti caldo

**Crostini alla Napolitana** (A,D,G) **5,90**  
geröstete Weißbrotscheiben mit Mozzarella, frischen Tomaten, Sardellen und frischem Basilikum

**Cozze al Vino bianco** (A,L,O,R) **13,90**  
Miesmuscheln in Weißweinsauce mit Pizzabrot



## Suppen Zuppe

<b>Minestrone</b> <sup>(L)</sup> italienische Gemüsesuppe aus frischem Gemüse	<b>5,40</b>
<b>Crema di Pomodoro</b> <sup>(A,G,L)</sup> Tomatencremesuppe mit frischen Tomaten, frischem Basilikum, Obers und Croutons	<b>5,40</b>
<b>Crema d' Aglio</b> <sup>(A,G,L)</sup> Knoblauchcremesuppe mit Croutons	<b>5,40</b>
<b>Zuppa di Pesce</b> <sup>(A,D,L)</sup> Wels- und Schollenfilet mit frischen Tomaten, frischem Basilikum und Pizzabrot	<b>11,90</b>



## Salate Insalate

<b>Insalata mista</b> gemischter Salat	<b>4,90</b>
<b>Insalata Rucola</b> <sup>(A,G)</sup> Rucolasalat mit Kirschtomaten, frisch gehobeltem Grana und Pizzabrot	<b>8,90</b>
<b>Insalata con dolcelatte e noci</b> <sup>(A,G,H)</sup> gemischter Blattsalat mit Dolcelatte, Walnüssen, Weintrauben, Kirschtomaten und Pizzabrot	<b>12,50</b>
<b>Insalata di Pollo</b> <sup>(A,C,F,L,M)</sup> gemischter Blattsalat mit gegrillten Hühnerfiletstreifen, Kirschtomaten, Croutons, Apfel, Ananas, American Dressing und Pizzabrot	<b>11,90</b>
<b>Insalata Saporid'Italia</b> <sup>(A,G)</sup> Rucolasalat mit gebratenem Feta im Prosciuttomantel, Kirschtomaten, Weintrauben, Avocado und Pizzabrot	<b>12,90</b>
<b>Insalata di Salmone e Gamberoni</b> <sup>(A,B,D)</sup> frischer Blattspinat mit gegrillten Scampi, Lachsfiletstreifen, Kirschtomaten, Avocado, und Pizzabrot	<b>17,90</b>



## Fisch Pesce

- Calamari alla Griglia** (G,L,R) **16,90**  
gegrillter Tintenfisch, Mangoldkartoffeln und Salat
- Salmone alla Griglia** (A,D,G,L) **15,90**  
gegrilltes Lachsfilet mit Petersilkkartoffeln und Salat
- Gamberoni alla Griglia** (A,B,G,L) **22,90**  
Riesengarnelen vom Grill auf Spaghetti mit frischem Blattspinat-Tomaten-Shrimps-Ragout
- Polipo alla Griglia** (A,G,L,R) **15,90**  
gegrillter Octopus auf Tagliatelle mit Tomatenragout und frischem Basilikum
- Filetti di halibut alla Griglia** (A,D,G,L) **15,90**  
gegrilltes Heilbuttfilet auf getrüffeltem Fettuccine mit Steinpilzen in Obersauce
- Pesce misto alla Griglia** (A,D) **23,90**  
Fischplatte vom Grill (Branzino-, Steinbutt- und Lachsfilet) mit gegrilltem Gemüse



## Teigwaren und Reisgerichte Pasta e Risotti

- Spaghetti Aglio e Olio** (A,G,L) **8,90**  
frischer Knoblauch, Olivenöl und frisch gehobelter Grana - **scharf!**
- Spaghetti Carbonara** (A,C,G,L) **10,50**  
Schinken, Speck, Obers, Eigelb und frisch gehobelter Grana
- Spaghetti Bolognese** (A,G,L) **9,90**  
Fleischragout und frisch gehobelter Grana
- Spaghetti Frutti di Mare** (A,B,G,L,R) **14,90**  
Scampi, Calamari, Tiger-Shrimps, Miesmuscheln, frische Tomaten und frischer Knoblauch in Tomatensauce
- Penne Saporid'Italia** (A,G,L) **11,90**  
Schinken, frische Champignons, Broccoli, Zwiebel, Prosciutto di Parma, Gorgonzolasauce und frisch gehobelter Grana



## Teigwaren und Reisgerichte Pasta e Risotti

**Penne all' Arrabbiata** (A,G,L) **9,90**  
 Speck, Zwiebel und Pfefferoni in scharfer Tomatensauce,  
 frische Tomaten und frisch gehobelter Grana

**Lasagne Bolognese** (A,C,G,L) **9,90**  
 Teigblätter mit Fleischsauce überbacken

**Tagliatelle con Noci** (A,G,H,L) **11,50**  
 Bandnudeln mit Walnüssen, Orangen, Gorgonzolasauce  
 und frisch gehobelter Grana

**Tagliatelle Filetto di Manzo** (A,G,L) **14,90**  
 Bandnudeln mit getrüffeltem Rindfiletstreifen, Steinpilzen,  
 frischen Tomaten, Rucola und frisch gehobeltem Grana

**Gnocchi con Salmone** (A,D,G,L) **11,50**  
 Kartoffelteig mit Räucherlachs, Avocado, frischen Tomaten,  
 Lachscaviar und frischer Dille in Tomaten-Obers-Sauce

**Gnocchi Napoli** (A,G) **9,90**  
 Kartoffelteig mit Tomatenragout, frischem Basilikum und Mozzarella

**Tortellini alla Panna e Prosciutto** (A,G,L) **10,90**  
 gefüllte Teigtaschen in Schinken-Obers-Sauce,  
 frisch gehobelter Grana und Prosciutto

**Risotto Frutti di Mare** (B,G,L,R) **14,90**  
 Scampi, Calamari, Tiger-Shrimps, Rucola und Miesmuscheln in Natursauce

**Risotto Pollo** (G,L) **11,90**  
 Hühnerfiletstreifen, frische Champignons und frisch gehobelter Grana

frisch geriebener **Grana** (G) **1,00**



## Pizzas Pizze

<b>Mozzarella</b> (A,G) Mozzarella, frische Tomaten und frisches Basilikum	<b>8,90</b>
<b>Siciliana</b> (A,D,G) Oliven, Kapern, Sardellen, frische Tomaten und frisches Basilikum	<b>9,50</b>
<b>Cardinale</b> (A,G) Delikatess-Schinken	<b>8,90</b>
<b>Tonno</b> (A,D) Thunfisch, Zwiebel und Oliven	<b>9,50</b>
<b>Toscana</b> (A,G) Delikatess-Schinken und frische Champignons	<b>9,50</b>
<b>Salami</b> (A,G) herzhafte Salami	<b>9,10</b>
<b>Diavolo</b> (A,D,G) Speck, Oliven, Pfefferoni, Kapern, Sardellen, frische Tomaten und frischer Paprika - <b>scharf!</b>	<b>10,50</b>
<b>Provinciale</b> (A,G) Delikatess-Schinken, Speck, Mais und Pfefferoni	<b>10,50</b>
<b>Quattro Stagioni</b> (A,G) Delikatess-Schinken, frische Champignons und Artischocken	<b>10,30</b>
<b>Hawaii</b> (A,G) Delikatess-Schinken, Ananas und Mais	<b>10,30</b>
<b>Verdura</b> (A,G) frische Champignons, Artischocken, Mais, Broccoli, Pfefferoni, frischer Paprika, frischer Blattspinat und Zwiebel	<b>9,90</b>
<b>Tritato di Carne</b> (A,G) Fleischsauce	<b>9,90</b>
<b>Capricciosa</b> (A,D,G) Delikatess-Schinken, frische Champignons, Artischocken, Oliven und Sardellen	<b>10,50</b>



## Pizzas Pizze

**Rusticana** (A,G) **10,50**  
Delikatess-Schinken, Artischocken, Broccoli, Oliven und Ei

**Al Capone** (A,G) **10,50**  
Delikatess-Schinken, Salami, Speck, frische Champignons und Zwiebel

**Fiorentina** (A,C,G) **10,50**  
Salami, Speck, Mais, Zwiebel und Ei

**Nido** (A,G) **10,50**  
Delikatess-Schinken, Fleischsauce, Zwiebel und frische Champignons

**Spinaci Pecorino** (A,G) **10,40**  
Spinat, Schafkäse und frische Tomaten

**Quattro Formaggi** (A,G) **10,50**  
Gouda, Dolcelatte, Schafkäse und Mozzarella

**Pollo** (A,G) **11,90**  
Hühnerfiletstreifen, frische Zucchini, Mais und frischer Paprika

**Frutti di Mare** (A,B,G,R) **11,90**  
Thunfisch, gemischte Meeresfrüchte, Zwiebel, Oliven

**Rucola** (A,D,G) **10,50**  
Mozzarella, frische Tomaten, Oliven, Sardellen und Rucola

**Parma** (A,G) **11,90**  
Mozzarella und Prosciutto di Parma



## Spezialpizzas Pizze speciale

<b>Filetto di Manzo</b> (A,G) gegrillte Rindfiletstreifen, gebratene frische Champignons, Kirschtomaten, Rucola und frisch gehobelter Grana	<b>15,90</b>
<b>Bresaola</b> (A,G) luftgetrocknetes Rindfleisch, gebratene frische Champignons, Kirschtomaten, frisch gehobelter Grana und Rucola	<b>14,90</b>
<b>Sapori d' Italia</b> (A,G) Mozzarella, Prosciutto di Parma, Rucola und frisch gehobelter Grana	<b>13,90</b>
<b>Carpaccio di Salmone</b> (A,D,G) Räucherlachs, Lachscaviar, Avocado, Kirschtomaten, Ei und frischer Blattspinat	<b>14,90</b>
<b>Gamberoni</b> (A,B,G) Scampi, Calamari, Tiger-Shrimps, Avocado, Kirschtomaten und Rucola	<b>17,90</b>
<b>Salmone e Gamberoni</b> (A,B,D,G) gegrillte Lachsfiletstreifen, Scampi, Avocado, Kirschtomaten, Rucola und Peperonata	<b>17,90</b>
jede weitere Auflage	<b>1,00</b>
Schafkäse, Rucola (G)	<b>1,50</b>
Mozzarella, Grana (G)	<b>2,00</b>
Parmaschinken, Tiger-Shrimps (B)	<b>2,50</b>
Beilagentausch nur gegen Aufzahlung	



## Fleisch Carne

**Costoletta di Maiale** <sup>(G)</sup> **11,90**  
Schweinskotelette vom Grill mit Pommes, Ketchup, Kräuterbutter und Salat

**Piccata Milanese** <sup>(A,C,G,L)</sup> **12,90**  
Schweinsfilet nach "Mailänder Art" mit Parmesan gebacken, Spaghetti Pomodoro, frischen Tomaten und frisch geriebenem Grana

**Saltimbocca alla Romana** <sup>(A,G,L)</sup> **14,50**  
Schweinsfilet nach "Römischer Art" mit frischem Salbei, Rohschinken und Spinatrisotto

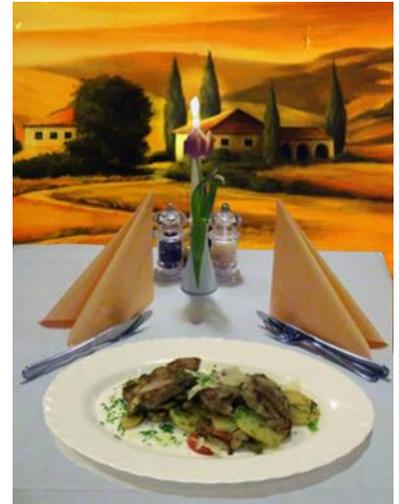
**Filetto di Manzo** <sup>(A,G,L)</sup> **25,90**  
gegrillter Rindslungenbraten auf Pfeffersauce mit Speckfisolten, Bratkartoffeln und Salat

**Scaloppine Amatriciana** <sup>(A,G,L)</sup> **11,90**  
Schweinschnitzel in pikanter Sauce aus frischen Tomaten, Speck und Pfefferoni mit Bratkartoffeln

**Schweinschnitzel** <sup>(A,C,G,L)</sup> **11,90**  
gebackenes Schweinschnitzel, Petersilkkartoffeln und Salat

**Cordon bleu** <sup>(A,C,G,L)</sup> **13,90**  
vom Schwein mit Petersilkkartoffeln und Salat

**Hühnerbrust vom Grill** <sup>(G)</sup> **12,30**  
Kräuterbutter, Pommes, Ketchup und Salat



## Käse Formaggio

**Piatto di Formaggi misti** (A,G) **11,90**  
gemischte Käseplatte (Grana, Dolcelatte, Schafkäse, Mozzarella) mit Pizzabrot

**Käse nach Wahl** (A,G) **6,90**  
Schafkäse, Dolcelatte oder Grana mit Pizzabrot



## Desserts Dolci

**Profiteroles** (A,C,G) **5,20**  
Brandteigkrapfen (Füllung aus hausgemachtem Schokolademousse) mit Schokoladesauce und Schlagobers

**Mousse al Cioccolato** (C,G) **5,20**  
hausgemachtes Schokolademousse mit Schlagobers

**Kastanienpüree** (C,G) **5,90**  
mit Vanilleeis, Schlagobers und Karamelsauce

**Nougat-Parfait** (C,G) **5,20**  
hausgemacht, mit Erdbeersauce und Schlagobers

**Tiramisu** (A,C,G) **5,90**  
hausgemacher Dessertklassiker

**Mohr im Hemd** (A,C,G,H) **5,20**  
mit Schokosauce und Schlagobers



## Wein Vino

### Offene Weine

Aktuell offene Weine beim Personal erfragen.

### Flaschenweine

Angebot und Preise entnehmen Sie unserer Weinkarte.

### Gespritzter

<b>Aperol Spritzer</b> <sup>(O)</sup>	1/4 l	<b>3,90</b>
<b>Prosecco Aperol</b> <sup>(O)</sup>	0,1 l	<b>4,20</b>
<b>weißer Spritzer</b> <sup>(O)</sup>	1/4 l	<b>3,40</b>
<b>roter Spritzer</b> <sup>(O)</sup>	1/4 l	<b>3,40</b>



## Bier Birra

### vom Fass

<b>Zipfer Urtyp</b> <sup>(A)</sup>	0,3 l	<b>3,30</b>
	0,5 l	<b>4,30</b>
<b>Edelweiss Weizenbier</b> <sup>(A)</sup>	0,3 l	<b>3,50</b>
	0,5 l	<b>4,50</b>
<b>Schwechater Zwickl</b> <sup>(A)</sup>	0,3 l	<b>3,50</b>
	0,5 l	<b>4,50</b>



### Flaschenbier

<b>Edelweiss Weizenbier (alkoholfrei)</b> <sup>(A)</sup>	0,5 l	<b>4,50</b>
--	-------	-------------



## Spirituosen Spirituosi

<b>Bacardi Cola</b>	2 cl	<b>3,90</b>
<b>Ramazotti, Fernet Branca, Averna</b>	2 cl	<b>2,90</b>
<b>Jägermeister</b>	2 cl	<b>2,90</b>



## Grappa Grappa

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

Weitere Grappe finden Sie in unserer Grappakarte.



## Alkoholfreie Getränke senza alcohol

<b>Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola Zero</b>		
<b>Almdudler, Eistee</b>	Fl. 0,33 l	<b>3,50</b>
<b>Cappy</b>	Fl. 0,25 l	<b>3,40</b>
Johannisbeer oder Marille		
<b>Apfelsaft, Orangensaft</b>	1/4 l	<b>2,60</b>
<b>Mineralwasser</b>		
prickelnd oder still	Fl. 0,33 l	<b>2,90</b>
prickelnd oder still	Fl. 0,75 l	<b>5,40</b>
<b>Soda</b>	1/4 l	<b>1,90</b>
<b>Himbeersaft gespritzt</b>	0,5 l	<b>4,20</b>
<b>Leitungswasser</b>		<b>1,10</b>



## Kaffee, Tee Caffè, Te

<b>Melange Lavazza Kaffee</b> <sup>(G)</sup>		<b>2,90</b>
<b>kleiner Mocca, kleiner Brauner Lavazza Kaffee</b> <sup>(G)</sup>		<b>2,50</b>
<b>großer Mocca, großer Brauner Lavazza Kaffee</b> <sup>(G)</sup>		<b>3,90</b>
<b>Corretto Grappa</b>		<b>5,90</b>
<b>Cappuccino Lavazza Kaffee</b> <sup>(G)</sup>		<b>3,30</b>
<b>Caffe-Latte Lavazza Kaffee</b> <sup>(G)</sup>		<b>4,30</b>
<b>Tee</b>		<b>2,90</b>
<b>Tee mit frisch gepresster Zitrone</b>		<b>3,40</b>

