

LA VENEZIANA

2.0

ITALIAN RESTAURANT

LA VENEZIANA
2.0
ITALIAN RESTAURANT

ANTIPASTI

Bruschetta Toscana [A] — 6,80
Geröstetes Brot mit Tomatenwürfeln, Basilikum, Oregano, Knoblauch, Sätz, Pfeffer und extra nativem Olivenöl

Bruschetta Siciliana [A,D] — 8,80
Geröstetes Brot mit Tomaten, Knoblauch, Oregano, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Oliven und Sandellenfilet

Carpaccio di Manzo [G] — 17,80
Zartes Rindercarpaccio mit Rucola, gehobeltem Parmesan, Salz, Pfeffer und extra nativem Olivenöl

Burrata Pugliese [A,G] — 15,80
Cremige Burrata aus Apulien mit Kirschtomaten, Rucola, Salz, Pfeffer und extra nativem Olivenöl, serviert mit knusprigem Ciabatta

Bufala e Prosciutto Crudo [A,G] — 16,80
Büffelmozzarella aus Kampanien mit Prosciutto Crudo, Olivenöl, Salz, Pfeffer und geröstetem Brot

Polpo all'Insalata [A,R] — 17,80
Oktopussalat mit Rucola, Kirschtomaten, Oktopusarmen, Oregano, Knoblauchöl, Salz und Pfeffer

Calamari Fritti [A,C,G,R] — 18,80
Knusprig gebackene Calamari mit Pommes Frites, hausgemachter Knoblauchsauce, Zitrone

Cozze al Vino Bianco [A,O,R] — 15,80
Frische Miesmuscheln in Weißweinsauce mit Knoblauch, Salz, Pfeffer

Cozze al Pomodoro [A,R] — 15,80
Frische Miesmuscheln in Tomatensauce mit Knoblauch, Salz, Pfeffer

Ostriche Fine de Claire [R] — 6,50 / Stk.
Austern serviert mit Zitrone und hausgemachter Mignonette

Capesante Gratinate [A,R] — 6,50 / Stk.
Gratinierte Jakobsmuscheln mit Knoblauch, Petersilie, Semmelbröseln, extra nativem Olivenöl und Zitrone

Antipasti Misto per Due [A,D,R] — 24,80
Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen: toskanische und sizilianische Bruschetta, Büffelmozzarella mit Prosciutto, Carpaccio und italienische Wurstwaren.

Pizza Brot [A] — 6,90

A-Gluten, B-Krebstiere, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Soja, G-Milch, H-Nüsse, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Sulfite, P-Lupinen, R-Weichtiere

LA VENEZIANA
2.0
ITALIAN RESTAURANT

ZUPPE

Pomodoro 6,90

Cremige Tomatensuppe mit Olivenöl, Salz und Pfeffer.

Minestrone 7,90

Gemüsesuppe

INSALATE

Insalata Mista M 6,90

Gemischter Salat mit Kirschtomaten, Gurken, Rucola und hausgemachtem Dressing

Insalata di Rucola G,M 8,90

Rucola mit Kirschtomaten, extra natives Olivenöl, Salz, gehobeltem Parmesan und hausgemachtem Dressing

Cesar Salad di Gamberi C,G,M,B 18,90

Gemischter Salat mit Kirschtomaten, Rucola, Parmesanblättchen, gegrillten Garnelen und Shrimps, serviert mit hausgemachtem Caesar-Dressing

Cesar Salad di Manzo C,G,M 19,90

Gemischter Salat mit Kirschtomaten, Rucola, Parmesanblättchen und gegrillten Rindfleischstreifen, serviert mit hausgemachtem Caesar-Dressing

Cesar Salad di Pollo A,C,G,M 16,90

Gemischter Salat mit Kirschtomaten, Rucola, Parmesanblättchen und knusprigen Cornflake-Hähnchenstreifen, serviert mit hausgemachtem Caesar-Dressing

CONTORNI

Patate al Rosmarino 6,90

Ofenkartoffeln mit Rosmarin und Olivenöl

Verdure di Stagione 7,90

Saisonales Gemüse, schonend gegart und mit Olivenöl verfeinert

A-Gluten, B-Krebstiere, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Soja, G-Milch, H-Nüsse, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Sulfite, P-Lupinen, R-Weichtiere

LA VENEZIANA
2.0
ITALIAN RESTAURANT

CARNE

Tagliata di Manzo [G] 28.90
(300 g)
Gegrilltes Rindfleischsteak mit Rucola, Kirschtomaten, gehobeltem Parmesan und Balsamico-Glasur aus Modena

Rib Eye alla Griglia 34.90
(300 g)
Gegrilltes Rib-EyeSteak vom Rind, serviert mit saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Rindfilet 36.90
(250 g)
Zartes Rinderfilet, serviert mit saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln.

Tomahawk Steak 8,50 / 100 g
(ab 1.200g)
Saftiges Tomahawk-Steak vom Rind, am Knochen gegrillt und ideal zum Teilen. Serviert mit saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln.

PESCE

Gamberoni alla Griglia [B] 26.80
Gegrillte Garnelen mit saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Calamari alla Griglia [R] 24.80
Gegrillte Calamari mit saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Polpo alla Griglia [R] 27.80
Gegrillter Oktopus mit saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Branzino o Orata [D] 28.80
Gegrillte Wolfsbarsch oder Goldbrasse mit saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Grigliata di Pesce La Veneziana [B,D,R] 36.80
Gemischte Grillplatte mit Fisch, Oktopus, Calamari, Riesengarnele und Fang des Tages, serviert mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln

A-Gluten, B-Krebstiere, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Soja, G-Milch, H-Nüsse, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Sulfite, P-Lupinen, R-Weichtiere

LA VENEZIANA
2.0
ITALIAN RESTAURANT

PASTA

Penne all'Arrabbiata A,G — 14,80

San Marzano Tomaten, Knoblauch, Chili, Petersilie und extra natives Olivenöl.

Penne al Pesto A,G — 16,80

Hausgemachtes Basilikumpesto mit Pinienkernen, Knoblauch, Grana Padano und extra nativem Olivenöl.

Penne ai Quattro Formaggi A,G — 15,80

Vier Käsesorten in cremiger Sauce.

Spaghetti alla Carbonara A,C,G — 16,80

Eigelb, Grana Padano, schwarzer Pfeffer und Guanciale.

Spaghetti ai Frutti di Mare A,B,R — 21,80

San Marzano Tomaten mit frischen Meeresfrüchten, einer Riesengarnele, Kirschtomaten, Knoblauch und Petersilie.

Tagliatelle all'Amatriciana A,G — 16,80

San Marzano Tomaten, Guanciale, Grana Padano, Zwiebeln, Chili und extra natives Olivenöl.

Tagliatelle alla Bolognese A,L — 16,80

gemischtem Hackfleisch, San Marzano Tomaten, Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Knoblauch, extra nativem Olivenöl und italienischen Gewürzen.

Tagliatelle al Salmone Rosa A,D,G,O — 19,80

Lachs, San Marzano Tomaten, Obers, Weißwein, Knoblauch, Petersilie und extra natives Olivenöl.

Tagliatelle del Monte La Veneziana A — 22,80

Steinpilzen, Rindfleisch, Rinderjus, Knoblauch und Petersilie.

FORNO

Lasagna Bolognese A,G,L — 16,80

Rinderhackfleisch, San Marzano Tomaten, Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Knoblauch, Olivenöl, und italienischen Gewürzen.

Lasagne Spinaci e Salmone A,D,G — 17,80

Spinat, Lachs, Bechamel, Grana Padano, Mozzarella Fior di Latte, Butter, Olivenöl, Salz und Pfeffer.

A-Gluten, B-Krebstiere, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Soja, G-Milch, H-Nüsse, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Sulfite, P-Lupinen, R-Weichtiere

LA VENEZIANA
2.0
ITALIAN RESTAURANT

PIZZA CLASSICHE

Caputo Mehl, Extra Vergine Olivenöl, Meersalz, Naturhefe, 48 Stunden Reifezeit

Marinara A — 11,90
San Marzano Tomaten, Knoblauch, Oregano.

Margherita A,G — 13,90
San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum

Bufala A,G — 16,90
San Marzano Tomaten, Büffel Mozzarella, Basilikum.

Salamino A,G — 15,90
San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Spianata Romana Salami.

Diavola A,G — 16,90
San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Spianata piccante Salami, 'Nduja-Creme.

Capricciosa A,G — 17,90
San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Beinschinken, Champignons, Oliven, Artischocken.

Quattro Stagioni A,G — 17,90
San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Spianata Romana Salami, Beinschinken, Pilze, Oliven.

Calzone A,G — 15,90
San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Ricotta, Champignons, wahlweise Salami oder Beinschinken.

Vesuvio A,G — 17,90
San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Spianata piccante Salami, Gorgonzola, Oliven, Büffel Mozzarella, Kirschtomaten, Basilikum Pesto.

Prosciutto Crudo A,G — 18,90
San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Rucola, Prosciutto Crudo, Grana Padano, Kirchtomaten.

Frutti di Mare A,B,G,R — 17,90
San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Meeresfrüchte-Mix, Knoblauch, Petersilie.

Tonno e Cipolla A,B,G,R — 16,90
San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Thunfisch und Zwiebeln.

Prosciutto e Funghi A,D,G — 15,90
San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Beinschinken, Champignons.

A-Gluten, B-Krebstiere, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Soja, G-Milch, H-Nüsse, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Sulfite, P-Lupinen, R-Weichtiere

LA VENEZIANA
2.0
ITALIAN RESTAURANT

PIZZA BIANCHE

Caputo Mehl, Extra Vergine Olivenöl, Meersalz, Naturhefe, 48 Stunden Reifezeit

Quattro Formaggi A,G — 16,80
vier Käsesorten

Porcini con Crema di Tartufo A,G — 23,80
Mozzarella Fior di Latte, Steinpilze, Trüffelcreme, Gorgonzola.

Ortolana A,G — 15,80
Mozzarella Fior di Latte, Kirschtomaten, Paprika, Champignons, Melanzani.

La Burrata e Pistacchio A,G,H — 22,80
Mozzarella Fior di Latte, Mortadella, Burrata, gehackte Pistazien, Basilikum-Pesto und extra natives Olivenöl

PANUOZZI

Traditionelles neapolitanisches Sandwich aus Pizzateig

Vegetarisch A,G — 14,80
Ricotta-Schnittlauch, Mozzarella Fior di Latte, Kirschtomaten, Oliven, Rucola und extra natives Olivenöl.

Mortazza A,G,H — 15,80
Mortadella, gehackten Pistazien, Ricotta-Schnittlauch, Mozzarella Fior di Latte, Kirschtomaten und extra natives Olivenöl.

Meat Lovers A,G — 16,80
San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Spianata piccante Salami, Spianata Romana Salami, Schinken, Grana Padano, Basilikum und extra natives Olivenöl.

DOLCI

Panna Cotta G — 6,80
Cremiges italienisches Dessert aus Milch, Obers, Zucker und natürlichen Aromen, verfeinert mit Gelatine

Tiramisù Classico A,C,G — 7,80
Klassisches Tiramisu mit Löffelbiskuits, Kaffee, Mascarponecreme und Kakaopulver

Tiramisù al Pistacchio A,C,G,H — 8,80
Feines Tiramisu mit Pistaziencreme, Mascarpone, Löffelbiskuits und Pistazienstreuseln

Dolce Calzone A,F,G,H — 16,80
(2-3 Personen)
Nutella, Mascarpone, Mandeln, Walnüsse, Erdbeeren, Staubzucker.

Tortino al Cioccolato con Cuore Morbido A,C,G — 8,80
Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Schokoladenkern und Vanilleeis

A-Gluten, B-Krebstiere, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Soja, G-Milch, H-Nüsse, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Sulfite, P-Lupinen, R-Weichtiere

LA VENEZIANA
2.0
ITALIAN RESTAURANT

BEVANDE ANALCOLICHE

Acqua Panna Still	Fl. 0,25l 3.90	Fl. 0,75l 7.90		
San Pelegrino Prickelnd	Fl. 0,25l 3.90	Fl. 0,75l 7.90		
Coca Cola	Fl. 0,33l 4.50	0,50l 5.00		
Coca Cola Zero	Fl. 0,33l 4.50	0,50l 5.00		
Fanta	Fl. 0,33l 4.50	0,50l 5.00		
Mezzo Mix	Fl. 0,33l 4.50	0,50l 5.00		
Almdudler	Fl. 0,35l 4.50	0,50l 5.00		
Sprite	Fl. 0,33l 4.50			
Pago Eistee Pfirsich		Fl. 0,33l 4.50		
Pago Eistee Zitrone		Fl. 0,33l 4.50		
Pago Apfel, Orange, Erdbeer, Mango		Fl. 0,20l 4.50		
Tonic Water		Fl. 0,20l 4.50		
Red Bull		Fl. 0,25l 4.50		

Sodawasser	0,25l 2.90	0,50l 4.10		
Soda Zitron, Hollunder, Himbeer	0,25l 3.60	0,50l 4.90		
Soda Hollunder-Minze	0,25l 3.70	0,50l 5.00		
Leitung Zitron, Hollunder, Himbeer	0,25l 3.40	0,50l 4.40		
Säfte mit Soda gespritzt	0,25l 3.90	0,50l 5.90		
Säfte mit Leitungwasser	0,25l 2.90	0,50l 4.90		
Tee			4.50	

CAFFÈ

Espresso	3.20
Espresso Doppio	4.70
Latte Macchiato	4.80
Cappuccino	4.80
Verlängerter	4.70
Affogato	5.50
Eis Caffe	8.20

LA VENEZIANA
2.0
ITALIAN RESTAURANT

APERITIVO&SPRITZ

Weißer Spritzer 0,25l 4.90

Aperol Spritz 0,25l 7.90
Aperol, Prosecco, Soda

Sarti Spritz 0,25l 7.90
Sarti Rosa, Prosecco, Soda

Limoncello Sprtiz 0,25l 7.90
Limoncello, Prosecco, Soda, Minze

Campari Spritz 0,25l 7.90
Campari, Prosecco, Soda

Crodino Biondo Spritz 0,25l 6.90
Alkoholfreier Spritz mit Crodino, Soda, Orangenscheibe

Crodino Rosso Spritz 0,25l 6.90
Alkoholfreier Spritz mit Crodino Rosso, Soda, Orangenscheibe

Negroni Sbagliato 0,25l 7.90
Vermouth Rosso, Campari, Prosecco.

Hugo 0,25l 7.90
Prosecco, Soda, Minze, Holundersirup

Prosecco Extra Dry DOC ⅛ 5.50
Bacio della Luna

Mojito 0,25l 9.40
Rum, lime, sugar, mint und soda wasser

Margarita 0,25l 9.40
Tequila, lime, juice, triple sec

Sex on the Beach 0,25l 9.40
Vodka, Pfirsichlikör, Orangensaft, Cranberrysaft

Negroni 9 cl 9.40
Gin, campari, sweet vermouth

DISTILLATI

Jameson Irish Whiskey 4 cl 5.30

Belvedere Vodka 4 cl 8.00

Tanqueray London Dry Gin 4 cl 5.30

Bacardi Superior White Rum 4 cl 5.30

BIRRE

Vom Fass:

Birra Moretti 0,20l 4.50 0,40l 6.00

Birra Moretti 0,20l 4.50 0,40l 6.00
Radler

Schladminger 0,33l 4.90 0,50l 5.90
BioZwick

Aus der Flasche:

Peroni Nastro Azzurro 0,33l 4.90

Birra Moretti La Rossa 0,33l 5.50

Birra Moretti 0,33l 4.50
Alkoholfrei

DIGESTIVI

Grappa 2 cl 6.50
Riserva Del Piemonte, Luigi Francoli

Grappa 2 cl 5.90
Barrique Del Limousin, Luigi Francoli

Grappa 2 cl 5.50
Nebbiolo Del Piemonte, Luigi Francoli

Limoncello 2 cl 4.50
Pallini

Ramazzotti 2 cl 4.50
Amaro

Averna Siciliano 2 cl 4.50
Amaro

Montenegro 2 cl 4.50
Amaro

LA VENEZIANA
2.0
ITALIAN RESTAURANT

VINO BIANCO

Grüner Veltliner Gedersdorf DAC Philipp Bründlmayer, Kremstal	⅛	6.50	Fl. 0,75l	36.00
Sauvignon Blanc Sunki DAC Hannes Sabathi, Südsteiermark	⅛	6.50	Fl. 0,75l	36.00
Gelber Muskateller DAC Frauwallner, Vulkanland Steiermark	⅛	7.00	Fl. 0,75l	38.00
Chardonnay Puglia IGT Tormaresca, Puglia	⅛	7.50	Fl. 0,75l	40.00
Misto Mare Cuvée Alois Lageder, Margreid, Trentino-Südtirol			Fl. 0,75l	50.00
Pinot Grigio Friuli DOC Jermann, Friuli-Venezia Giulia			Fl. 0,75l	60.00
Chardonnay Rinato Langhe DOC Cantina Viberti, Barolo, Piemont			Fl. 0,75l	75.00
Greco di Tufo DOCG Mastroberardino, Kampanien			Fl. 0,75l	55.00
Cervaro della Sala Umbria IGT Marchesi Antinori, Umbria			Fl. 0,75l	140.00
Poggio alle Gazze dell'Ornellaia Toscana IGT Ornellaia, Bolgheri, Toskana			Fl. 0,75l	110.00

VINO ROSSO

Botrosecco Cuvée Maremma Toscana DOC Le Mortelle, Antinori, Toskana	⅛	9.80	Fl. 0,75l	55.00
Zweigelt Selection Neusiedlersee DAC Salzl Seewinkelhof, Burgenland	⅛	6.50	Fl. 0,75l	36.00
Le Serre Nuove Cuvée Bolgheri DOC Ornellaia, Bolgheri, Toskana			Fl. 0,75l	120.00
Pian delle Vigne Brunello di Montalcino DOCG Marchesi Antinori, Montalcino, Toskana			Fl. 0,75l	95.00
Barolo Monvigliero DOCG Cantina Viberti, Barolo, Piemont			Fl. 0,75l	110.00
Pian delle Vigne Brunello di Montalcino DOCG Marchesi Antinori, Montalcino, Toskana			Fl. 0,75l	95.00
Barolo Monvigliero DOCG Cantina Viberti, Barolo, Piemont			Fl. 0,75l	110.00
Sodale Merlot Lazio IGP Falesco, Latium			Fl. 0,75l	70.00
Pinot Noir Alto Adige DOC BIO Alois Lageder, Trentino-Südtirol			Fl. 0,75l	65.00

LA VENEZIANA
2.0
ITALIAN RESTAURANT

CHAMPAGNER

Drappier Carte d'Or Extra Brut Frankreich	Fl. 0,75l	85.00
Moët & Chandon Impérial Frankreich	Fl. 0,75l	105.00
Dom Pérignon Blanc Vintage 2018	Fl. 0,75l	420.00

SPUMANTE

Bacio della Luna Prosecco DOC Extra Dry Veneto, Italien	Fl. 0,75l	35.00
Sacchetto Etichetta Nera Spumante Extra Dry Veneto, Italien	Fl. 0,75l	35.00

VINO ROSATO

Scalabrone Cuvée Bolgheri DOC Antinori, Toskana	⅛	7.00	Fl. 0,75l	40.00