

CAFFETTERIA / KAFFEE

ESPRESSO	€ 3,00
ESPRESSO DOPPIO	€ 3,50
VERLÄNGERT	€ 3,00
CAPPUCCINO	€ 4,00
CAFFE E LATTE	€ 4,00
ESPRESSO MACCHIATO	€ 3,20
DECAFFEINATO	€ 3,50
HEISSE TEE	€ 3,20

DIGESTIVI

RAMAZZOTTI	€ 5,00
AVERNA	€ 5,00
FERNET BRANCA	€ 5,00
LIMONCELLO	€ 5,00
GRAPPA BIANCA	€ 5,00
GRAPPA BARRIQUE	€ 6,00

APERITIVI

PROSECCO	€ 5,50
BELLINI	€ 5,50
CAMPARI SODA	€ 5,50
CAMPARI ORANGE	€ 6,00
APEROL SPRITZ	€ 6,50
VENEZIANO	€ 6,00
HUGO	€ 6,00
LIMONCELLO SPRITZ	€ 6,50

BIER ZIPFER	0,2 € 3,40	0,3 € 4,20	0,5 € 5,00
BIER MORETTI	0,2 € 3,50	0,4 € 5,00	
RADLER	0,3 € 4,20		0,5 € 5,00

ALKOHOLFREI	0,5 € 4,80
-------------	------------

WEISSBIER	0,5 € 5,00
-----------	------------

GETRÄNKE

0,33 COCA COLA, COLA ZERO, SPRITE, FANTA, ALMDUDLER	€ 3,50
---	--------

0,50 COCA COLA, COLA ZERO, SPRITE, FANTA, ALMDUDLER	€ 4,50
---	--------

0,33 SÄFTE (ORANGE, APFEL, JOHANNESBEERE, ERDBEERE, MANGO, MULTIVITAMINSAFT)	€ 3,00
--	--------

0,50 SÄFTE (ORANGE, APFEL, JOHANNESBEERE, ERDBEERE, MANGO, MULTIVITAMINSAFT)	€ 4,00
--	--------

LEMON SODA	€ 3,50
0,33 EISTEE	€ 3,00
0,50 EISTEE	€ 4,00
0,33 SODA ZITRONE	€ 2,50
0,50 SODA ZITRONE	€ 3,20
0,25 ACQUA MINERALE / STILL	€ 3,50
0,75 ACQUA MINERALE / STILL	€ 5,00
0,50 LEITUNG ZITRONE	€ 2,00
0,50 LEITUNGSWASSER	€ 1,50
0,50 HOLUNDERWASSER	€ 2,00

VINI SFUSI

VINO DELLA CASA WEISS/ROT		
1/8 € 3,20	1/4 € 6,20	1/2 € 12,20

GESPRITZ WEISS/ROT	
1/4 € 3,80	1/2 € 7,20

PINOT GRIGIO		
1/8 € 3,50	1/4 € 6,90	1/2 € 13,70

SOAVE		
1/8 € 3,50	1/4 € 6,90	1/2 € 13,70

CHIANTI CLASSICO		
1/8 € 3,50	1/4 € 6,90	1/2 € 13,70

BARDOLINO		
1/8 € 3,50	1/4 € 6,90	1/2 € 13,70

LAMBRUSCO WEISS/ROT		
1/8 € 3,50	1/4 € 6,90	1/2 € 13,70

ARTINO		
1/8 € 6,50	1/4 € 12	1/2 € 23

SPINELLI		
1/8 € 6,50	1/4 € 12	1/2 € 23

MADRE GOCCIA WEISS		
1/8 € 6,50	1/4 € 12	1/2 € 23



MEINE GESCHICHTE, MEIN TRAUM: DA LUIGI

Ich heiße Luigi und wurde in Tropea geboren, im Herzen Kalabriens – einer Region voller Traditionen, intensiver Aromen und unvergesslicher Düfte. Schon als Kind war die Gastronomie ein fester Bestandteil meines Lebens: Ich begann sehr jung in der Küche und im Restaurant zu arbeiten und lernte mit Leidenschaft und Hingabe das Handwerk des Kochens.

Ich habe mein Leben lang in der Gastronomie verbracht – mit viel Einsatz, aber vor allem mit sehr viel Liebe. Es war nicht leicht, meine Heimat zu verlassen, aber hier in Öster-

reich habe ich die Möglichkeit gefunden, meinen Traum zu verwirklichen: ein eigenes Restaurant zu eröffnen.

Dieser Traum wurde dank der wertvollen Unterstützung meiner Frau Maria und unserer beiden Kinder Wirklichkeit. Gemeinsam gehen wir diesen Weg mit viel Einsatz, Herzblut und dem Wunsch, unseren Gästen ein Stück Heimat und echten Geschmack zu bieten.

Da Luigi ist mehr als nur ein Restaurant: Es ist unser Zuhause, unsere Geschichte – ein kleines Stück Kalabrien mitten in Österreich.

Ich wünsche Ihnen guten Appetit – oder wie wir in Kalabrien sagen: „A panza china fa cantari u cori“



ANTIPASTI

ANTIPASTO DELLA CASA ^{ABDGR} € 19,50
Gemischte italienische Vorspeise mit Fisch und Fleisch

CARPACCIO DI MANZO ^G € 14,50
Rinderfilet mit Rucola, Parmesan

VITELLO TONNATO ^{GCB} € 15,00
Kalbfleisch mit Thunfischsauce

DELIZIA DI CAPRESE ^G € 15,00
Büffelmozzarella, Tomaten, Parmaschinken und Basilikum

BRUSCHETTA POMODORO ^A € 8,50
Tomaten Bruschetta

IMPEPATA DI COZZE ^{ABDRO} € 16,00
Miesmuscheln Weißweinsauce

ZUPPE

MARE ^{ABDRO} € 16,50
Meeresfrüchte in Tomatensauce

POMODORO ^{ALOCG} € 6,00
Tomatensuppe

MINISTRONE ^{FGCL} € 6,00
Gemüsesuppe

STRACCIATELLA ^{ALOCG} € 6,00
Suppe mit pürierten Eiern und Parmesan

PRIMI KLEINE PORTION - € 1,00

PASTA *Frische Nudeln*

TAGLIOLINI RUCOLA E GAMBERI ^{ABLO} € 17,50
Nudeln mit Garnelen, Rucola und Frischtomaten

TAGLIOLINI TOSCANA ^{AG} € 19,00
Nudeln mit Rinderfiletstreifen, Kirschtomaten und Burrata

SPAGHETTI CARBONARA ^{ACG} € 14,50
Nudeln mit Speck, Eier und Parmesan

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE ^{ACBLOR} € 19,00
Nudeln mit Meeresfrüchten

SPAGHETTI ALLE VONGOLE ^{AN} € 17,00
Nudeln mit Venusmuscheln

PENNE ARRABBIATA ^{AOLG} € 13,00
Nudeln mit Frische Tomaten, Chili, Basilikum, Knoblauch

PENNE AL SALMONE ^{ACDGLO} € 16,50
Nudeln mit Lachs

GNOCCHI SORRENTINA ^{AGLO} € 15,00
Nudeln mit Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum

GNOCCHI ALE ^{ADG} € 19,00
Nudeln mit Basilikum Pesto, Garnelen und Burrata

LASAGNE ^{AGL} € 15,00
Mit Bolognese Sauce

TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO ^{AGLO} € 15,50
Ricotta-Spinat-Füllung mit Sahnesauce und Schinken

CARNE

ALLE FLEISCHGERICHTE WERDEN MIT SALAT UND GEMÜSE SERVIERT

TAGLIATA RUCOLA E PARMIGIANO ^G € 28,50
Rinderfilet mit Rucola und Parmesan

BISTECCA AI FERRI ^A € 27,50
T-Bone Steak vom grill

POLLO AL LIMONE ^{AG} € 17,50
Hühnerbrust in Zitronensauce

SCALOPPINE AI FUNGHI ^G € 14,50
Schweinfilet mit Sahne und Champignons

PESCE

ALLE FISCHGERICHTE WERDEN MIT SALAT UND GEMÜSE SERVIERT.

CALAMARI ALLA GRIGLIA ^{DBLOR} € 22,50
Gegrillter Tintenfisch

BRANZINO/ORATA ALLA GRIGLIA ^D € 29,00
Gegrillter Wolfsbarsch/Goldbrasse

PESCE SPADA ALLA GRIGLIA ^{DO} € 27,00
Gegrillter Schwertfisch

GAMBERONI IMPERIALI ^{BOL} € 24,00
Riesengarnelen mit Knoblauch, frischen Tomaten, Petersilie

INSALATE

INSALATA DI POLLO ^L € 15,50
Gemischter Salat mit gegrilltem Hühnerbrust Filet

RUCOLA E PARMIGIANO ^G € 8,00
Rucola, Frische Kirschtomaten und Parmesanflocken

MISTA ^H € 5,00
Gemischter Salat

TROPEANA ^D € 9,50
Gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven und Zwiebeln

POMODORO E CIPOLLA ^L € 6,00
Tomaten, Zwiebeln, Basilikum und Balsamico-Dressing

VERDE € 5,00
Grüner Salat mit Rucola und Gurkenscheiben

PIZZE

MARGHERITA ^{AGP} € 10,50
Tomatensoße, Mozzarella

SALAME ^{AGPFI} € 11,50
Tomatensoße, Mozzarella, Salami

NAPOLI ^{AGD} € 12,50
Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano

ROMANA ^{AGP} € 12,50
Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Champignons

4 STAGIONI ^{AGP} € 14,00
Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven

DIAVOLA ^{AGPFI} € 14,00
Tomatensoße, Mozzarella, scharfe Salami, Pfefferoni, Nduja

NOSTROMO ^{AGPD} € 14,00
Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven

SALE E PEPE ^{AGPF} € 14,50
Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Salami, Speck, Champignons, Oliven

CALABRESE ^{AGPFI} € 14,50
Tomatensoße, Mozzarella, Gorgonzola, Speck, Nduja, Zwiebeln

BUFALINA ^{AGP} € 16,50
Tomatensoße, Mozzarella, Büffelmozzarella, Parmaschinken, Basilikum Pesto

VEGETARIANA ^{AGP} € 14,00
Tomatensoße, Mozzarella, frisches gemischtes Gemüse

RUCOLONA ^{AGP} € 15,00
Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten, Parmesanflocken

HAWAII ^{AGP} € 14,00
Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Ananas

4 FORMAGGI ^{AGP} € 13,50
Tomatensoße mit diversen Käsesorten

FRUTTI DI MARE ^{AGPDRN} € 17,00
Tomatensoße, Mozzarella mit Meeresfrüchten

CALZONE ^{AGP} € 13,50
Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Salami, Champignons

MAIALINA ^{AGPFI} € 14,50
Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Schinken, Speck, Ei und Knoblauch

POPEYE ^{AGPFI} € 13,50
Tomatensoße, Mozzarella, Spinat, Salami, Champignon und Knoblauch

LUIGI ^{AGPFI} € 16,00
Mozzarella, Champignon, Salsiccia, Kartoffeln

MELISSA ^{AGPDL} € 17,00
Mozzarella, Lachs, Zucchini, Frische Tomaten, Aceto Balsamico

PIZZA BROT ^A € 5,00

EXTRAZUTATEN AB 1,00€

DOLCI

TIRAMISÙ ^{AGC} € 6,00
Klassisches italienisches Dessert mit Mascarpone

PROFITEROLES ^{AG} € 6,00
Gefüllte Brandteigkugeln mit Schokoladensauce

PANNA COTTA ^{CG} € 6,00
Italienisches Sahnedessert mit zartem Vanillearoma mit Schoko- oder Fruchtsauce

TORTINO AL CIOCCOLATO ^{AGC} € 6,00
Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern serviert mit Sahne

TARTUFO DI PIZZO ^{GH} € 6,50
Eisspezialität aus Kalabrien mit Schokoladenfüllung und Haselnusseis

TARTUFO AFFOGATO ^{GH} € 7,50
Eisspezialität aus Kalabrien mit Schokoladenfüllung und Haselnusseis mit Espresso

PIZZA NUTELLA ^{AGH} € 10,00
süßer Pizzateig mit Nutella bestrichen

EXTRA KUGEL VANILLEEIS/SCHOKO € 2,00

Allergen-Kennzeichnung

A Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse • B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse • C Eier und Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse • D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse • E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse • F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse • G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse • H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse • L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse • M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse • N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse • O Schwefeldioxid und Sulfite • P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse • R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse. Allergen-Kennzeichnung: Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.