

# Dai Golosi Gastronomia italiana

## REGULÄRE ÖFFNUNGSZEITEN

Mo: 12-22 Uhr

Di: 10-22 Uhr

Mi: 10-22 Uhr

Do: 10-22 Uhr

Fr: 10-22 Uhr

Sa und So: geschlossen

## SPEZIELLE ÖFFNUNGSZEITEN

MAI 2024:

Geschlossen

Mo 29.4. bis Mi 1.5.2024

Geöffnet Do 9.5.2024

Geschlossen

Mo 20.5. bis Di 21.5.2024

Geöffnet Do 30.5.2024

GASTRONOMIA

DAI GOLOSI

ITALIANA

# Colazione – Frühstück

Speisen dieser Karte werden auf Anfrage zubereitet



Croissant gefüllt mit Vanillecreme / Schokolade / Marmelade (A,C,G,H)  
4

Croissant gefüllt mit Pistaziencreme (A,C,G,H)  
4.8

Croissant ohne Füllung (A,C,G)  
3.5

Spiegelei / Rührei (A,C,G)  
3 Bio-Eier, Hausbrot  
7.5  
(knuspriger Speck +2)

Omelette (A,C,G)  
3 Bio-Eier, Hausbrot  
11.5

1/4 Stück Focaccia-Sandwich (A,C,G)  
je nach Belag ab 6.5

Quiche (A,C,G,N)  
8

1/4 Stück Focaccia (A)  
4.5

Portion Hausbrot (A)  
2

# Antipasti

Speisen dieser Karte werden auf Anfrage zubereitet, gerne auch zum Mitnehmen.  
Telefonische Vorbestellung bitte unter 0664 3472425



Assortimento di salumi e formaggi (A,G,H)  
Antipasti Platte aus unserer Delikatessenvitrine  
mit Salami-, Prosciutti- und Käsesorten  
15.5

Bruschetta con pomodorini freschi concassé (A)  
Bruschetta mit frischen Tomaten concassé  
7.5

Insalata di rucola, pomodorini e grana (G)  
Rucolasalat mit Kirschtomaten und Grana  
5

Patate grigliate  
Gegrillte Kartoffeln (Beilagenportion)  
5.5

Verdure grigliate  
Grillgemüse (Beilagenportion)  
5.5

GASTRONOMIA

DAI GOLSI

ITALIANA

# Mittagsmenü 2. bis 3. Mai 2024

Mittagsmenüs aus der warmen Vitrine gibt es von 12:00 bis 14:30 Uhr

## **SUPPE DER WOCHE**

Passato di verdure con crostini  
Pürierte Gemüsesuppe mit Croutons  
6

## **MONTAG 29. APRIL BIS MITTWOCH 1. MAI 2024**

chiuso  
geschlossen

## **DONNERSTAG 2. MAI 2024**

Lasagne di carne o verdure  
Lasagne klassisch mit Bolognese oder mit Gemüse  
10.5

## **FREITAG 3. MAI 2024**

Filetto di merluzzo al cartoccio con patate, pomodori e olive  
Filet vom Kabeljau gegart in der Folie  
mit Kartoffeln, Tomaten und Oliven  
11.50

GASTRONOMIA

DAI GOLSI

ITALIANA

# Ristorantino Pasta

Speisen dieser Karte werden auf Anfrage zubereitet, gerne auch zum Mitnehmen.  
(Telefonische Vorbestellung bitte unter 0664 3472425)

## Pasta aglio, olio e peperoncino (A)

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili (scharf)

11.5

## Pasta con salsa di pomodoro e basilico (A)

Nudeln mit Tomatensauce und Basilikum

11.5

## Pasta all'arrabbiata (A)

Penne mit Tomatensauce, Knoblauch, Chili (scharf)

11.5

## Pasta all'amatriciana (A,G)

Penne mit Zwiebeln, Wangenspeck, Tomatensauce,  
Pecorino romano, Chili (scharf)

14.5

## Pasta al ragù di carne (A,L,G)

Nudeln mit Bolognese Sauce

14.5

## Pasta con verdure (A,L,G)

Nudeln mit Gemüse

14.5

## Pasta con salsiccia e funghi (A,G)

Nudeln mit Salsiccia Wurst und Pilzen

14.5

## Penne alla puttanesca (A,D)

Penne mit Sardellen, Chili, Kapern, Oliven, Kirschtomaten, Petersilie

14.5

## Pasta alla carbonara (A, E, G)

Spaghetti mit Wangenspeck, Ei, Pecorino romano

15

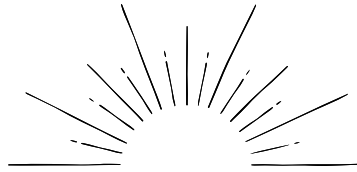
GASTRONOMIA

# DAI GOLSI

ITALIANA

# Menü April 2024

Gültig von 1. bis 27. April 2024, Speisen dieser Karte werden auf Anfrage zubereitet



Papardelle con salsiccia e carciofi (A, C)

Papardelle Nudeln mit Salsiccia Wurst und Artischocken

16.5

Fiorentina di agnello scandinavo dei fiordi (600-700g),  
contorni a scelta (per due persone)

Filet vom skandinavischen Lamm (600-700gr)  
mit Beilagen nach Wahl (für 2 Personen)

58

Branzino intero in crosta di sale,  
con maionese fatta in casa e contorni a scelta  
(minimo 2 persone, pesce ca 1,3kg) (C, D)

Ganzer Wolfsbarsch in der Salzkruste,  
hausgemachte Mayonnaise und Beilagen nach Wahl  
(für mind. 2 Personen, Fisch ca. 1,3kg)

90

# Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>;
- P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Quelle <https://www.wko.at/branchen/ooe/gewerbe-handwerk/lebensmittelgewerbe/Liste-der-14-Allergene.pdf>