

# Dai Golosi Gastronomia italiana

## REGULÄRE ÖFFNUNGSZEITEN

Mo: 11:30-22 Uhr

Di: 11:30-22 Uhr

Mi: 11:30-22 Uhr

Do: 11:30-22 Uhr

Fr: 11:30-22 Uhr

Sa und So: geschlossen

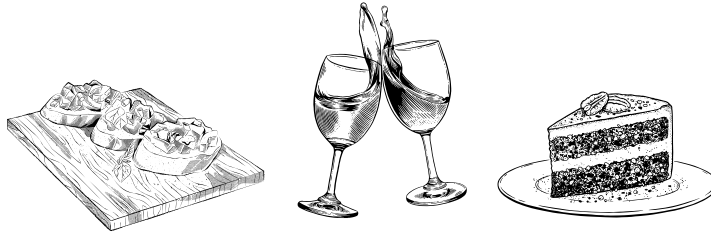
GASTRONOMIA

DAI GOLOSI

ITALIANA

# Aperitivo Dai Golosi

Speisen dieser Karte gibt es gerne auch zum Mitnehmen!  
Telefonische Vorbestellung bitte unter 0664 3472425



Assortimento di salumi e formaggi con pane della casa (A,G,H)  
Antipasti Platte aus unserer Delikatessenvitrine  
mit verschiedenen Charcuterie und Käsesorten  
und hausgemachtem Brot  
15.5

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

Insalata di rucola, pomodorini e grana (G)  
Rucolasalat mit Kirschtomaten und Grana  
5.5

Patate grigliate  
Gegrillte Kartoffeln  
5.5

Verdure grigliate  
Grillgemüse  
5.5

# Streetfood Dai Golosi

Für tagesaktuelles Streetfood werfen Sie bitte einen Blick in unsere Virinen  
oder wenden sich an das Personal!  
Streetfod gerne auch zum Mitnehmen!

Arancini di carne (A,G,L) 4.5  
Arancini vegetariani (A,G) 4.5  
Panierte Reisbällchen

1/4 Stück Focaccia Brot (A) 4.5  
1/4 Stück Focaccia-Sandwich je nach Belag (A,C,G) ab 6.5

Torta salata mista (A,C,G,N) 8.5  
verschiedenste Quiches gefüllt mit Fleisch oder Gemüse

Tramezzini (A,C) 4.5  
Tramezzini gefüllt mit Thunfisch und Ei,  
oder mit Schinken und Mayonnaise  
oder mit Mozzarella, Tomaten und Rucola

Crocchette di patate con carne (A,G) 4  
Crocchette di patate vegetariene (A,G) 4  
Panierte Kartoffelpuffer mit Fülle

## Dessert

Tiramisu (A,C,G) 5.5

Torta Paradiso (A,C,G) 5.5  
luftig leichter Sandkuchen mit Zitronenaroma

Torta Caprese (C,G, H) 5.5  
glutenfreier Schokoladekuchen

Bigné ripieni con crema pasticcera (A,C,G)  
al cioccolato o alla vaniglia 4.5  
Windbeutel gefüllt mit Vanille- oder Schokocreame

GASTRONOMIA

DAI GOLSI

ITALIANA

# Mittagsmenü

Mittagsmenüs gibt es von 12:00 bis 14:30 Uhr

## SUPPE

### Brodo di carne bovina

Kräftige Rindsuppe mit Fleisch und Gemüse  
6

## HAUPTSPEISEN

### Lasagne al ragù o vegetariana

Lasagne klassisch mit Bolognese-Fleisch-Sauce  
oder vegetarisch mit Gemüse  
11

### Parmigiana di melanzane

Auberginenauflauf mit Parmesan und Tomatensauce  
(wie Lasagne nur mit Auberginenscheiben anstatt Pastablättern)  
11

### Cannelloni ricotta e spinaci

Cannelloni gefüllt mit Ricotta Käse und Spinat  
11

### Piatto di carne o pesce con contorni

Fleisch- oder Fischgericht der Woche  
mit Beilagen  
11

GASTRONOMIA

DAI GOLSI

ITALIANA

# Ristorantino Pasta 1

Speisen dieser Karte gibt es ab 17:30 Uhr.  
Pasta gerne auch zum Mitnehmen.

**Pasta aglio, olio e peperoncino (A)**  
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili (scharf)  
12.5

**Pasta all'arrabbiata (A)**  
Penne mit Tomatensauce, Knoblauch, Chili (scharf)  
12.5

**Penne alla puttanesca (A,D)**  
Penne mit Sardellen, Chili, Kapern, Oliven,  
Kirschtomaten, Petersilie (mildscharf)  
15.5

**Pasta alla carbonara (A, E, G)**  
Spaghetti mit Wangenspeck, Ei, Pecorino romano  
15.5

**Mazzancolle flambate su tagliatelle  
al limone, basilico, pomodorini (A, B)**  
Flammierte Riesengarnelen  
auf Tagliatelle in Zitronensauce, Basilikum, Kirschtomaten  
19.5

Glutenfreie Spaghetti und Penne verfügbar  
+1

# Ristorantino Pasta 2

Speisen dieser Karte gibt es ab 17:30 Uhr.  
Pasta gerne auch zum Mitnehmen.

Pasta con salsa di pomodoro e basilico (A)  
Nudeln mit Tomatensauce und Basilikum  
12.5

Pasta all'amatriciana (A,G)  
Penne mit Zwiebeln, Wangenspeck, Tomatensauce,  
Pecorino romano, Chili (mildscharf)  
15.5

Tagliatelle o Pappardelle all'uovo al ragù di carne (A,L,G)  
Tagliatelle oder Pappardelle Nudeln mit Bolognese Sauce  
15.5

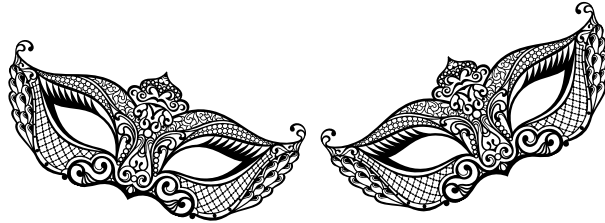
Pasta con verdure (A,L,G)  
Nudeln mit Gemüse  
15.5

Pappardelle all'uovo con salsiccia e funghi (A,G)  
Pappardelle Nudeln mit Salsiccia Wurst und Pilzen  
16.5

Glutenfreie Spaghetti und Penne verfügbar  
+1

# Ristorantino Febbraioio 2025

Speisen gibt es von 4. Februar bis inkl. 5. März 2025  
Speisen dieser Karte gibt es ab 17:30 Uhr



Spaghetti al nero di seppia, calamaro, crema di cavolfiori (R)  
Spaghetti in schwarzer Seppia Tinte, Tintenfischstücke, Karfiolcreme  
17.5

Polpo in tempura, carciofo fritto, patatine rosmarino, salsa tentsuyu (A,F,R)  
Oktopus in Tempura, frittierter Karfiol, Rosmarinkartoffeln, Tentsuyu Sauce  
21

Trancio di rana pescatrice su salsa di peperone rosso,  
cavolo romanesco, polenta grigliata  
Seeteufel, Sauce vom roten Paprika, Romanesco Karfiol, gegrillte Polenta  
24

Tagliatta di manzo su letto di rucola, (A)  
gratinata di finocchi e patate al profumo d'arancia e finocchietto selvatico  
Rindsfilet auf einem Rucola Bett,  
Fenchel und Kartoffel grainiert mit Orangen Aroma und Wildfenchelgewürz  
32

# 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>