Ristorante Pizzeria

Da Pino

Werte Gäste!
Wir freuen uns über Ihren
Besuch und heißen Sie im

„da Pino"

herzlich willkommen.
Genießen Sie in gepflegter
Gastlichkeit unsere italienischen
Spezialitäten.
Wir wünschen Ihnen einen
guten Aufenthalt und

Buon appetito!

Antipasti Freddi

Insalata di Mare (*B,L,R) **19,50 €**

Meeresfrüchtesalat

Carpaccio di Filetto **21,00 €**

Rindercarpaccio mit Parmesan, Rucola

Carpaccio di Pulpo (*R) **23,50 €**

Octopus Carpaccio

Prosciutto e Melone **13,00 €**

Parmaschinken mit Melone

Caprese (*G) **12,50 €**

Scheiben vom Mozzarella mit Tomaten und frischen Basilikum

Bruschetta al Pomodoro (*A) **8,50 €**

Tomatenwürfel mariniert mit Olivenöl, Kräutern, Rucola und Basilikum auf
knusprigen Brot

Bruschetta al Salmone (*A,D) **12,50 €**

Tomatenwürfel mariniert mit Olivenöl, Kräutern, Basilikum und geräucherter
Lachs auf knusprigen Brot

Bruschetta Gorgonzola e Crudo (*A,G) **12,50 €**

Knuspriges Brot mit Gorgonzola und Parmaschinken

Pane all'Aglio (*A) **5,50 €**

Hausgemachtes Knoblauchbrot

Aperitivi

Prosecco 0,1 l (*O)	**5,50 €**
Aperol Spritzer mit Wein	**5,50 €**
Veneziano Aperol	**7,50 €**
Campari Soda	**5,50 €**
Campari Orange	**6,00 €**
Martini Bianco / Rosso oder Dry	**5,50 €**
Alkoholfreier Aperitif	**5,00 €**

Birre

	0,2 l	*0,3 l*	*0,5 l*
Zillertal	**2,00 €**	**3,50 €**	**4,90 €**
Radler		**3,50 €**	
Zillertal Weißbier		**3,80 €**	**4,90 €**
Radler Zillertal Naturtrüb 0,3 l		**3,80 €**	
Alkoholfreies Bier 0,5 l			**4,90 €**
Alkoholfreies Paulaner Weißbier 0,5 l			**4,90 €**

Bevande Calde

Heiße Getränke

Espresso	**3,00 €**
Espresso Macchiato (*G)	**3,30 €**
Espresso Decaffeinato	**3,90 €**
Espresso Corretto	**5,50 €**
Caffè Lungo	**3,50 €**
Cappuccino (*G)	**4,00 €**
Latte Macchiato (*G)	**4,00 €**
Cioccolata Calda (*G)	**4,50 €**
Cioccolata Calda con Panna (*G)	**5,00 €**
Verschiedene Teesorten	**3,00 €**
Tee mit Rum	**5,50 €**
Affogato (*G)	**4,50 €**

Amari

Ramazzotti 2 cl	**4,50 €**
Fernet Branca 2 cl	**4,50 €**
Averna 2 cl	**4,50 €**
Cynar 2 cl	**4,50 €**

Grappa

Grappa della Casa / Hausgrappa 2 cl	**4,50 €**
Grappa Chardonnay 2 cl	**5,50 €**
Grappa Barricata 2 cl	**6,50 €**

Carne

Fleischgerichte

Bistecca alla Griglia **35,50 €**
Tagliata mit Rucola und Parmesan

Saltimbocca alla Romana (*A,G) **36,50 €**
Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei, dazu Bratkartoffeln

Paillard alla Griglia **32,50 €**
Gegrilltes Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln

Piccata alla Milanese (*A,C) **32,50 €**
Paniertes Kalbsschnitzel mit Ei und Parmesan,
dazu Spaghetti mit würziger Tomatensauce

Pesce

Fischgerichte

Calamari alla Griglia (*R) **29,50 €**
Tintenfisch vom Grill mit gemischtem Salat

Salmone alla Griglia (*D) **28,50 €**
Gegrilltes Lachsfilet mit gemischtem Salat

Gamberoni alla Griglia (*B) **45,50 €**
Gegrillte Garnelen mit gemischtem Salat

Contorni

Beilagen

Insalata Verde **5,50 €**
Grüner Salat

Insalata Mista **6,50 €**
Gemischter Salat

Verdure alla Griglia **8,50 €**
Gegrilltes Gemüse

Patate arrosto **7,50 €**
Bratkartoffeln

Dessert

Tiramisù (*C,G) **8,50 €**

Italienische Süßspeise aus Löffelbiskuit und Mascarpone

Panna Cotta con Frutti di Bosco (*G) **7,50 €**

Italienisches Dessert aus Sahne mit warmen Waldbeeren

Profiterol (*A,C,G) **8,00 €**

Windbeutel mit Schokolade und Sahne

Tris di Dolci (*A,C,G) **15,50 €**

Variation aus Tiramisù, Panna Cotta und Profiterol

Sorbetto al Limone (*G,O) **8,50 €**

Zitronensorbet mit Wodka

Cannoli **7,50 €**

Formaggi

Käse

Parmigiano **15,00 €**

Gorgonzola **13,00 €**

Formaggi misti **23,00 €**

Insalate

Haussalate

Insalata della Casa (*G) **18,50 €**
Haussalat mit Rinderfiletstreifen

Insalata al Tonno (*D) **16,00 €**
Gemischter Salat mit Thunfisch und Zwiebeln

Insalata Greca (*G) **18,50 €**
Griechischer Salat mit Feta, Oliven und Paprika

Insalata di Pollo **16,00 €**
Gemischter Salat mit Hühnerbrustfilet

Insalata di Rucola (*G) **9,50 €**
Rucolasalat mit Parmesanscheiben

Insalata Verde **5,50 €**
Grüner Salat

Insalata Mista **6,50 €**
Gemischter Salat

Zuppe

Suppen

Crema di Pomodoro (*G) **7,50 €**
Hausgemachte Tomatensuppe

Minestrone (*L) **8,00 €**
Hausgemachte Gemüsesuppe

Stracciatella (*C,G) **7,50 €**
Frische Eierflockensuppe mit Parmesan

Pizza

Alle Pizzen werden mit Mozzarella Fior di Latte zubereitet.

Pizza Brot (*A) **5,50 €**

Pizza Bianca senza Pomodoro (*A,G) **9,50 €**

Ohne Tomatensauce

Pizza Margherita (*A,G) **12,50 €**

Pizza Marinara (*A,D) **12,50 €**

Ohne Mozzarella, mit Sardellen, Kapern und Knoblauch

Pizza Funghi (*A,G) **13,00 €**

Mit Champignons

Pizza Salami (*A,G) **13,50 €**

Mit Salami

Prosciutto Cotto (*A,G) **13,50 €**

Mit Schinken

Pizza Hawaii (*A,G) **15,00 €**

Mit Schinken und Ananas

Pizza Calzone (*A,G) **15,50 €**

Mit Schinken und Champignons

Pizza Spinaci Broccoli e Feta (*A,G) **16,00 €**

Mit Spinat, Brokkoli und Feta

Pizza Quattro Formaggi (*A,G) **17,00 €**

Mit 4 verschiedenen Käsesorten

Pizza Tonno e Cipolla (*A,D,G) **16,00 €**

Mit Thunfisch und Zwiebeln

Pizza Capricciosa (*A,G) **16,50 €**

Mit Schinken, Champignons und Artischocken

Pizza Diavola (*A,G) **16,50 €**

Mit scharfer Salami und Pfefferoni

Pizza del Padrone **17,50 €**

Mit Schinken, Artischocken und Gorgonzola

Pizza Leggera (*A,G) **16,50 €**

Mit Kirschtomaten, Radicchio, Rucola und Parmesanscheiben

Pizza Prosciutto Asparagi e Grana (*A,G) **17,50 €**

Mit Schinken, Spargel und Parmesanscheiben

Pizza Mamma Mia (*A,G) **16,00 €**

Mit Rucola und Parmesanscheiben

Pizza Meridionale (*A,D,G) **17,00 €**

Mit Aubergine, getrockneten Tomaten und Sardellen

Pizza Vegetariana (*A,G) **17,50 €**

Mit gegrilltem Gemüse

Pizza Parma (*A,G) **18,00 €**

Mit Parmaschinken und Rucola

Pizza Quattro Stagioni (*A,G) **17,50 €**

Mit Schinken, Salami, Artischocken, Champignons und Oliven

Jedes Extra ab 1,00 €

Pizze speciali

Pizza Funghi Porcini (*A,G) **19,00 €**

Mit Burrata und Steinpilzen

Pizza della Casa (*R,G,O) **18,50 €**

Mit Bresaola, getrockneten Tomaten, Melanzane und Burrata

Pizza Gamberetti (*A,B,G) **19,50 €**

Mit Shrimps und Knoblauch

Pizza Frutti di Mare (*A,B,R) **23,50 €**

Ohne Mozzarella

Pizza Delicate (*A,D,G) **19,50 €**

Mit Lachs, Knoblauch und Rucola

Pizza Padrino (*A,B,G) **39,00 €**

Mit Burrata, Garnelen und Rucola

Jedes Extra ab 1,00 €

Spaghetti

Spaghetti al Pomodoro (*A,L) **11,50 €**

Spaghetti mit würziger Tomatensauce

Spaghetti alla Busera (*A,B,L) **22,00 €**

Spaghetti mit würziger Tomatensauce, Garnelen und Rucola

Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino (*A) **11,50 €**

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili

Spaghetti alla Tarantina **17,00 €**

Spaghetti mit Miesmuscheln

Spaghetti allo Scoglio (*A,L,R) **27,00 €**

Spaghetti mit Meeresfrüchten

Penne

Penne all'Arrabbiata (*A,L) **13,50 €**

Penne mit einer pikanten Tomatensauce und Oliven

Penne alla Siciliana (*A,G,L) **17,50 €**

Penne mit Knoblauch, Aubergine, Zucchini, Paprika, Kirschtomaten und Schafskäse

Gnocchi

Gnocchi Sorrentina (*A,C,G,L) **16,00 €**

Gnocchi in Tomatensauce mit Mozzarella, Basilikum und Parmesan

Gnocchi ai Gamberetti (*A,B,C,G) **19,50 €**

Gnocchi mit Shrimps und Kirschtomaten in Cognac-Sahnesauce

Gnocchi Gorgonzola e Noci (*A,C,G,H) **18,50 €**

Gnocchi in Gorgonzolasauce mit Walnüssen

Tagliatelle

Tagliatelle al Tartufo nero (*A,C,G) **26,50 €**

Bandnudeln mit Trüffelsauce

Tagliatelle Delicate (*A,C,G) **19,50 €**

Bandnudeln mit Sahne, Steinpilzen, Rucola und Parmesanscheiben

Tagliatelle Primavera (*A,C,G) **18,50 €**

Bandnudeln mit Champignons, Erbsen und Karotten in Sahnesauce, mit Cognac flambiert

Tagliatelle Mare Monti (*A,B,C) **20,50 €**

Bandnudeln mit Shrimps, Pilzen und Kirschtomaten

Pasta al forno

Hausgemachte Lasagne (*A,G,L) **18,00 €**

Tagliatelle agli spinaci (*A,G) **19,00 €**

Mit Spinat und Schinken, mit Béchamel und Parmesan gratiniert

Risotto

Risotto alla Milanese (*G) **18,50 €**

Mit Safran

Risotto con Funghi Porcini (*G) **22,50 €**

Mit Steinpilzen

Die Zubereitung der Risottogerichte kann bis zu 30 Minuten dauern.

Bevande analcoliche

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,3 l	0,5 l
Leitungswasser 0,5 l		**1,50 €**	**2,50 €**
San Pellegrino 0,2 l	**2,50 €**		**5,50 €**
Almdudler Flasche 0,33 l			**4,00 €**
Coca-Cola Zero 0,33 l			**4,00 €**
Coca-Cola		**3,50 €**	**4,50 €**
Fanta		**3,50 €**	**4,50 €**
Sprite		**3,50 €**	**4,50 €**
Spezi		**3,50 €**	**4,50 €**
Eistee Pfirsich		**3,50 €**	**4,50 €**
Sodawasser		**3,00 €**	**4,00 €**
Soda Zitrone		**3,00 €**	**4,00 €**
Holundersirup mit Wasser		**3,00 €**	**4,00 €**
Holundersirup mit Sodawasser		**3,50 €**	**4,50 €**
Tonic 0,2 l			**4,50 €**
Bitter Lemon 0,2 l			**4,00 €**
Orangensaft 0,3 l			**4,50 €**
Orangensaft 0,5 l			**5,50 €**
Apfelsaft 0,3 l			**3,50 €**
Apfelsaft 0,5 l			**5,00 €**
Pago Marillensaft 0,2 l			**3,50 €**
Pago Multivitamin 0,2 l			**3,50 €**
Pago Mangosaft 0,2 l			**3,50 €**

Alle Fruchtsäfte gespritzt mit Soda oder Leitungswasser, 0,3 l – 4,00 €

Alle Fruchtsäfte gespritzt mit Soda, 0,5 l – 5,00 €

Specialità della casa

Hausgemachte Nudeln

Gnocchi con Salmone (*A,D,C,G) **19,50 €**

Gnocchi mit Lachs, Lauch und Kirschtomatensauce

Gnocchi con Pesto alla Genovese (*C,G,H) **21,00 €**

Gnocchi in einer Basilikumsauce mit Pinienkernen, Parmesan und Olivenöl

Fettuccine con Salmone (*A,C,D,G) **19,50 €**

Bandnudeln mit Lachs, Kirschtomaten und Lauch

Tortelloni con Ricotta e Spinaci (*A,C,G) **17,50 €**

Gefüllte Nudeltaschen mit Topfen und Spinat in einer Champignonsauce

Cannelloni con Ricotta e Spinaci (*A,C,G) **21,50 €**

Überbackene Cannelloni mit Topfen und Spinat

Tris di Pasta per Due (für zwei Personen) (*A,C,B,R,L,D,G) **56,00 €**

Tortelloni con Ricotta e Spinaci, Fettuccine al Lachs Gnocchi al Pesto

Vino Bianco

	1/8L
Hauswein Weiß (*O)	4,90 €
Lugana (*O)	5,90 €
Custoza (*O)	5,90 €
Tormeresca Chardonnay (*O)	5,90 €

Vino Rosso

	1/8L
Hauswein Rot (*O)	4,90 €
Tormeresca Neprica (*O)	6,90 €
Primitivo merl P (*O)	6,90 €
Cabernet Veneto (*O)	6,00 €
Toroldego Mezzocorona(*O)	5,50 €
Chianti (*O)	6,00 €
Lambrusco (*O)	5,00 €

Allergeninformation

gemäß Codex-Empfehlung

Kurzbezeichnung	Buchstabencode
glutenhaltiges Getreide	**A**
Krebstiere	**B**
Ei	**C**
Fisch	**D**
Erdnuss	**E**
Soja	**F**
Milch oder Laktose	**G**
Schalenfrüchte	**H**
Sellerie	**L**
Senf	**M**
Sesam	**N**
Sulfite	**O**
Lupinen	**P**
Weichtiere	**R**

Information über Süßungsmittel

(gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

*) Enthält eine Phenylalaninquelle

**) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken