

Buona
giornata

SCHÖN, DASS DU DA BISST!

EAT & READ | 11-2024

the.italian®

morgens mittags abends immer



SPEISEN UND GETRÄNKE



WIENER NEUSTADT FÜRSTENFELD GRAZ OBERWART SEIERSBERG PARNDORF FRANKFURT YEREVAN

[@theitalian_official](#) | [@theitaliancorporate](#) | www.the-italian.at

BRUNCH WHENEVER YOU WANT

CROISSANT MIT EIERSPEISE



LACHSBAGEL



FRENCH TOAST



SALAMI BAGEL



PROTEIN SANDWICH




AVOCADO TOAST  13,90
Knuspriges Schwarzbrot | Avocado | würzige Guacamole | pochiertes Ei | Radieschen | Sprossen | Sauce Hollandaise
+ Räucherlachs 4,40


LACHSBAGEL 13,90
Getoasteter Mehrkornbagel | Räucherlachs | würzige Guacamole | Cottage Cheese | Radieschen | Sprossen
+ pochiertem Ei 3,50


SALAMI BAGEL 12,90
Getoasteter Mehrkornbagel | schmackhafte Salami | Cottage Cheese | Tomaten | Rucola | Cheddar Käse | Mozzarella di Bufala Campana | Pestosauce | frischer Basilikum


PROTEIN SANDWICH 10,90
Goldbraun in Ei gebratener Briochettoast | knackiger Eisbergsalat | Tomaten | Avocadosmash | Käse
+ Prosciutto 4,40
+ Beinschinken 2,00

FLAUMIGE PANCAKES (3 STK.)  9,50
wahlweise mit feiner Haselnusscreme, Pistaziencreme oder Ahornsirup

FRENCH TOAST  9,80
Goldbraun in Ei & Butter gebratener Briochettoast | Apfelragout | frische Früchte
+ 1 Kugel Vanilleeis 2,90

LAUWARMER PORRIDGE (HAFERBREI) MIT FRISCHEN FRÜCHTEN  8,90
wahlweise mit Vollmilch 3,5% | fettreduzierter Milch 0,5% | lactosefreie Milch | Soja/Hafer/Mandel/Kokos

SUNSHINE BOWL  9,90
Griechisches Joghurt | Granola | Früchte der Saison | Honig | Chiasamen

BUTTERBROT MIT SCHNITTLAUCH (3 STK.)  4,90

VITAMINKICK

IMMER FRISCH GEPRESST!

APFEL

BIRNE

KAROTTE

ORANGE

oder alles als bunt gemischt

5,90

FRÜHSTÜCK WHENEVER YOU WANT

FRÜHSTÜCKSKOMBIS

PRONTO 9,20

1 knuspriges Croissant wahlweise mit Butter od. Darbo Honig od. Darbo Marmelade od. Nutella
wähle zwischen Tee | Espresso | Cappuccino | Caffè Latte

SEMPRE TU 11,80

1 Stk. ofenfrisches Gebäck nach Wahl (Kaisersemmel | Kornspitz | Roggenbrot) herzhafter Käse | saftiger Frühstücksschinken | Butter
wähle zwischen Tee | Espresso | Cappuccino | Caffè Latte

BELLISSIMA 13,90

1 knuspriges Croissant | 1 Stk. ofenfrisches Gebäck nach Wahl (Kaisersemmel | Kornspitz | Roggenbrot) mit Butter und wahlweise Darbo Honig od. Darbo Marmelade od. Nutella | herzhafter Käse | saftiger Frühstücksschinken | frisch gepresster Orangensaft
wähle zwischen Tee | Espresso | Cappuccino | Caffè Latte

PERFETTO 15,80

2 Stk. ofenfrisches Gebäck nach Wahl (Kaisersemmel | Kornspitz | Roggenbrot) zarter Prosciutto | schmackhafte Salami | cremiger Cottage Cheese | getrocknete Tomaten | Kapern | Butter
wähle zwischen Tee | Espresso | Cappuccino | Caffè Latte

LA DOLCE VITA 18,40

2 Stk. ofenfrisches Gebäck nach Wahl (Kaisersemmel | Kornspitz | Roggenbrot) | herzhafter Käse | saftiger Frühstücksschinken | zarter Prosciutto | Ofentomaten | griechisches Joghurt mit Granola und Früchten | Guacamole | Gurkenstreifen | Butter | frisch gepresster Orangensaft
wähle zwischen Tee | Espresso | Cappuccino | Caffè Latte

ALLES VOM EI

HERZHAFTE EIERSPEISE 10,40

mit 3 Eiern von glücklichen Hühnern | gehobeltem Grana Padano | frischem Rucola | getrockneten Tomaten | ofenfrischem Gebäck nach Wahl (Kaisersemmel | Kornspitz | Roggenbrot)

EIERSPEISE KLASSISCH 9,40

mit 3 Eiern | ofenfrischem Gebäck nach Wahl (Kaisersemmel | Kornspitz | Roggenbrot)

HAM & EGGS 9,90

mit 2 Eiern | saftigem Schinken | ofenfrischem Gebäck nach Wahl (Kaisersemmel | Kornspitz | Roggenbrot)

CROISSANT 9,90

MIT EIERSPEISE

knuspriges Croissant gefüllt mit Eierspeise | Babyleaf Salat + Räucherlachs 4,40



BELIEBTE EXTRAS

knusprig gebratener Speck 4,50
saftiger Beinschinken 4,50
herzhafter Käse  4,50
1 weiches Ei oder Spiegelei  2,90
2 Eier im Glas  5,80
Darbo Marmeladen (div. Sorten)  2,30
Darbo Blütenhonig  2,30
Nutella  2,30
Butter  2,30
knuspriges Croissant  3,90
klassische Kaisersemmel  2,30
herzhafter Kornspitz  2,50
saftiges Roggenbrot (2 Scheiben)  2,80
glutenfreies Gebäck  3,80
würzige Guacamole  4,80
cremiger Cottage Cheese  3,50
mediterranes Grillgemüse  4,00
zarter Prosciutto 5,40
Räucherlachs 4,40
Räucherlachs mit Oberskren 4,90
Camembert 3,90

Um Dein Frühstück zum perfekten Genuss zu machen, laden wir DICH gerne bei jedem Frühstück auf die 2. Tasse Kaffee/Tee ein!



1 GLAS PROSECCO ZU DEN FRÜHSTÜCKSKOMBIS
3,50

KAFFEE, TEE, CHOCO LATE

CAFFÈ TRADIZIONALE

- ESPRESSO 3,20
- ESPRESSO MACCHIATO 3,30
- ESPRESSO DOPPIO 5,80
- ESPRESSO MACCHIATO DOPPIO 5,90
- ESPRESSO LUNGO 4,40

CAPPUCCINO CLASSICO 4,90

CAPPUCCINO VIENNESE 5,60
mit Schlag

CAFFÈ LATTE 5,60

LATTE MACCHIATO 5,90

CAFFÈ CORRETTO 6,20
mit Grappa

CHOOSE YOUR MILK

VOLLMILCH 3,5%
LAKTOSEFREI
MANDEL
SOJA
HAFER
KOKOS



CAFFÈ SPECIALE



WHITE/DARK MOCCACINO® 6,40
Doppelter Espresso | Schokosauce | Milch | Schlagobers | Carameltopping



CARAMEL MACCHIATO 6,40
Verlängerter | Milch | Caramelflavour



WIENER EISKAFFEE 9,50
Doppelter Espresso | 3 Kugeln Vanilleeis | Schlagobers | Schokosauce | Waffel



CHAI LATTE 6,40
Chaiflavour | Milch | Milchschaum |

TEE UND EISTEE



ASSAM GARDENTEA
Schwarzer Tee | naturbelassen

EARL GREY DARJEELING
Schwarzer Tee | mit natürlichem Bergamotteöl

SENGHA SELECTION
Grüner Tee | naturbelassen

WHITE ANGEL
Weißer Tee | zart aromatisiert | Zimt | Grüner Tee | Zitruschalen | Schwarzer Tee | Mandeln | Lemongras | Orangenblüten | Orangenöl | Rosenblüten

ORANGE PASSION
Früchtetee | zart aromatisiert | Apfel | Hibiskusblüten | Hagebutte | Zitruschalen | natürliches Aroma

PEPPERMINT CHILL
Kräutertee | naturbelassen | Pfefferminze

SUNNY CAMOMILE
Kräutertee | naturbelassen | Kamillenblüten

COOL GINGER
Kräutertee | naturbelassen | Ingwer | Lemongras | Süßholz | Orangenschalen | Pfefferminze | Schwarzer Pfeffer

INDIAN CHAI
Schwarzer Tee | naturbelassen | Ingwer | Rosmarin | Kardamom | schwarzer Pfeffer | Süßholz | Fenchel | Zimt | Gewürznelke

ROOIBUSH AFRICANA
Rooibush | naturbelassen

AUCH ALS **ERFRISCHENDER EISTEE**. 100% NATÜRLICH - OHNE ZUSATZSTOFFE!

ALLE SORTEN 4,90

schärf THE *ART* OF COFFEE

100% ARABICA - VON HAND TROMMELGERÖSTET



ESPRESSO CON PANNA 4,60
Espresso | Schlagobers | Waffel

MARROCCHINO 4,40
Espresso | Kakaopulver | Milchschaum |

CAFFÈ ALLA NOCCIOLA 6,40
Espresso | Milch | Milchschaum | Haselnussflavour | Nusskrokant

CAFFÈ ITALIANO 6,20
Doppelter Espresso | Schlagobers | Waffel

OREO SHAKE 6,40
Milch | Schokofrappe | Schokosauce | Oreo-Crumbs



SCHOKOLADE

PREMIUM CHOCO LATE schärf



DARK/WHITE CHOCO LATE 5,80
KIDS' CHOCO LATE 4,90

HEISSE SCHOKOLADE 6,20
mit Schlag

LET'S DO IT VEGAN, BABY!

BUSCHETTA POMODORO



INSALATA AVOCADO



BURGER VEGAN



PIZZASTANGERL



LINGUINE AL LIMONE



PIZZA VERDURE



MINISTRONE 🌱 6,80
Klassische, italienische Gemüsesuppe |
Nudeleinlage
+ 2 Stk. Pizzastangerl 2,90

**VEGANE ZUPPA
DI POMODORO** 🌱 7,50
fruchtige Tomatensuppe | Basilikumöl
+ 2 Stk. Pizzastangerl 2,90

PIZZASTANGERL 🌱 4,90
knuspriges Pizzastangerl | mit/ohne
Knoblauch- oder Rosmarinöl

PIZZA VERDURE 🌱 14,90
Tomatensauce | mediterranes Grillgemüse |
veganer Schmelzkäse

INSALATA AVOCADO 🌱 14,90
mediterranes Grillgemüse | pikantes
Avocadodressing | bunte Kirschtomaten |
Taggiasca Oliven | Feigen

INSALATA DI STAGIONE 🌱 6,40
gemischte, saisonale Pflücksalate |
San Marzano Tomaten

INSALATA PRESTO 🌱 3,90
knackiger Eisbergsalat | frische
Sprossen

BRUSCHETTA POMODORO 🌱 7,90
3 Stk. knusprig getoastetes Toskanabrot |
geschmorte Ofentomaten | frisches Basili-
kum | Knoblauch | feinstes Olivenöl

BURGER - VEGAN 🌱 17,90
Veganes Patty (Beyond Meat) | veganer
Schmelzkäse | sonnenverwöhnte Tomaten
| Rucola | rote Zwiebel | Kartoffelspalten |
würziger Dip

PENNE VERDURE 🌱 14,90
Penne | mediterranes Grillgemüse |
leichte Limonensauce
**Auf Wunsch auch mit
proteinreichen Nudeln!**

**LINGUINE
AL LIMONE** 🌱 14,20
zarte Bandnudeln | Vegane Weisswein-
Obers-Sauce | fein gehackte Minze |
Zitronenabrieb

NEU FÜR DICH!

SALAMI BAGEL



BURRATA BOWL



RUSTICA BURGER



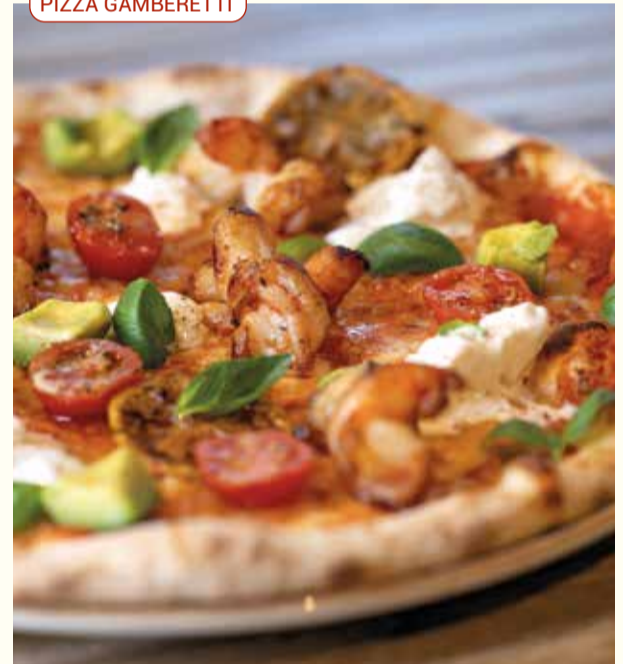
TIRAMISU AL PISTACCHIO



TAGLIATELLE SALMONE



PIZZA GAMBERETTI



RIGATONI AMATRICIANA



LINGUINE AL LIMONE




PROTEIN SANDWICH




VORSPEISEN & SALATE

ZUPPE

MINISTRONE  6,80
klassische, italienische Gemüsesuppe |
Nudeleinlage
+ 2 Stk. Pizzastangerl 2,90

ZUPPA DI POMODORO  7,50
fruchtige Tomatensuppe | cremige Burrata |
Basilikumöl
+ 2 Stk. Pizzastangerl 2,90

ALS BEILAGE

**INSALATA RUCOLA E
GRANA PADANO**  6,90
Rucola | gehobelter Grana |
feinstes Olivenöl

INSALATA DI STAGIONE  6,40
gemischte saisonale Pflücksalate | San
Marzano Tomaten

INSALATA PRESTO  3,90
knackiger Eisbergsalat | Sprossen

INSALATE

INSALATA AVOCADO  14,90
mediterranes Grillgemüse | pikantes
Avocadodressing | bunte Kirschtomaten |
Taggiasca Oliven | gekochtes Ei | Feigen
- mit Hühnerfilet gegrillt + 4,50
- mit Büffelmozzarella + 4,40
- mit Black Tiger Garnelen + 7,50

INSALATA CESARE 14,90
knackiger Eisbergsalat | gebratene Hüh-
nerfiletstücke | Croutons | sonnengereifte
Tomaten | Grana Padano | Anchovi-Grana
Dressing

INSALATA DI TONNO 14,90
gemischte Blattsalate | bunte Kirschtoma-
ten | Thunfisch | rote Zwiebel | Oliven

INSALATA TOSCANA 14,90
frischer Rucola | milder Büffelmozzarella |
Feigen | gebratener Prosciutto | Tomaten |
Oliven


INSALATA PRIMADONNA 14,90
gemischter saisonaler Salat | in Prosciutto
gerollter, gebratener Schafskäse |
San Marzano Tomaten

ANTIPASTI

ANTIPASTO MISTO 18,40
Prosciutto | Trüffelsalami | zarte Mortadella |
gereifter Grana Padano | Pestoaufstrich |
marinierte San Marzano Tomaten | Oliven |
Kapern | Stracciatella di Burrata | getrock-
nete Tomaten | Artischocken |
5 Stk. Toskanabrot

**BÜFFELMOZZARELLA |
TOMATEN** 13,80
San Marzano Tomaten | frisches Basilikum |
feinstes Olivenöl | 3 Stk. Toskanabrot


BRUSCHETTE MISTI 11,90
5 Stk. knusprig getoastetes Toskanabrot |
3 frische Aufstriche (Basilikum/Ricotta |
mediterranes Grillgemüse | Thunfisch)

BRUSCHETTA POMODORO  7,90
3 Stk. knusprig getoastetes Toskanabrot |
geschmorte Ofentomaten | frisches Basili-
kum | Knoblauch | feinstes Olivenöl



MINISTRONE

ZUPPA DI POMODORO

NEU BURRATA BOWL  15,90
Frische Blattsalate | gegrillte Paprika und
Tomaten | Rucola | Burratakuigel |
geröstete Pinienkerne
+ mit Hühnerfilet gegrillt + 4,50
+ mit 5 Stk. Black Tiger Garnelen + 7,50
+ gegrilltes Lachsfilet + 7,00

BURRATA BOWL



BRUSCHETTE MISTI



INSALATA AVOCADO

FÜR DEN **KLEINEN** HUNGER



AVOCADO TOAST



CIAMBELLA



BURGER RUSTICA



PASTRAMI SANDWICH



ARROTOLATA TRADIZIONALE

AVOCADO TOAST  13,50
Knuspriges Schwarzbrot | Avocado | würzige Guacamole | pochiertes Ei | Radieschen | Sprossen
Sauce Hollandaise
+ Räucherlachs 4,40

PASTRAMI SANDWICH – NEW YORK STYLE 17,40
Knusprig gebackenes Sauerteigbrot | saftig gebratene Rinderbrust | Cheddar Käse | milde Senfsauce | cremiger Coleslaw Salat | Cornichons

SALAMI BAGEL 12,90
Getoasteter Mehrkornbagel | schmackhafte Salami | Cottage Cheese | Tomaten | Rucola | Cheddar Käse | Mozzarella di Bufala Campana | Pestosauce | frischer Basilikum

LACHSBAGEL 13,90
Getoasteter Mehrkornbagel | Räucherlachs | würzige Guacamole | Cottage Cheese | Radieschen | Sprossen
+ pochiertem Ei 3,50

PROTEIN SANDWICH 10,90
Goldbraun in Ei gebratener Briochetoast | knackiger Eisbergsalat | Tomaten | Avocadosmash | Käse
+ Prosciutto 4,40
+ Beinschinken 2,00

CIAMBELLA 16,40
gefüllter Pizzaring | Fior di latte Mozzarella | Prosciutto San Daniele | Kirschtomaten | getrocknete Tomaten | Taggiasca Oliven | Mozzarella di Bufala Campana

ARROTOLATA TRADIZIONALE 12,90
Gefüllte, gerollte Pizza | Fior di latte Mozzarella | Beinschinken | getrocknete Tomaten | Rucola | feinstes Olivenöl

FOCACCIA 11,90
getoastetes ital. Fladenbrot gefüllt mit Prosciutto | herzhaftem Käse | Rucola | Radieschen | Riffel Chips

KNUSPRIGE KARTOFFELSPALTEN 5,40
mit würzigem Dip

PIZZETTA VENETO  12,90
Tomatensauce | Fior di latte Mozzarella | Blattspinat | Spiegelei | Grana Padano

GEFÜLLTE PIZZASTANGERL 6,90
knuspriges Pizzastangerl gefüllt mit Käse
Schinken & Käse
Thunfisch & Käse
Spinat & Schafskäse
jeweils mit/ohne Knoblauchöl od. Rosmarinöl

PIZZASTANGERL  4,90
knuspriges Pizzastangerl mit/ohne Knoblauchöl od. Rosmarinöl

UNSERE BURGER

the **italian**[®] BURGER - **NEU**

RUSTICA 19,90
OMG Burger Bun | **200 g Rib Eye Patty** | Cheddar | Spiegelei | BBQ Sauce | gebratener Speck | Eisbergsalat | frittierte Zwiebelringe | Kartoffelspalten | Cocktail Sauce | cremiger Coleslaw Salat

the **italian**[®] BURGER - **CLASSIC** 17,40

getoastetes ital. Fladenbrot | 100% Rindfleisch mit Tomaten und Kräutern | Fior di latte Mozzarella | Rucola | Zwiebel | Tomaten | Kartoffelspalten | würziger Dip
NEU wahlweise auch mit Huhn

the **italian**[®] BURGER - **VEGAN**  17,40

Unser Bestseller jetzt auch vegan!
Veganes Patty (Beyond Meat) | veganer Schmelzkäse | sonnenverwöhnte Tomaten | Rucola | rote Zwiebel | Kartoffelspalten | würziger Dip

CLUB SANDWICH CLASSICO 10,90
getoastetes Tramezzinibrot | Schinken | herzhafter Käse | Ei | frischer Salat | Tomaten | Riffel Chips

CLUB SANDWICH TONNO 10,90
getoastetes Tramezzinibrot | Thunfisch | herzhafter Käse | frischer Salat | Tomaten | Riffel Chips

PASTA TI AMO

NEU

**TAGLIATELLE
SALMONE** 20,90
frische Bandnudeln |
Tomaten-Obersauce |
gegrilltes Lachsfilet |

RIGATONI AMATRICIANA



LINGUINE AL LIMONE



CASARECCI NERI CON GAMBERETTI



PENNE PESTO



TAGLIATELLE BOLOGNESE

GNOCCHI ALLA CAMPANA



LASAGNE



PASTA! PASTA!! PASTA!!!

PASTA CLASSICA

WÄHLE **1** DEIN LIEBLINGSSUGO
UND **2** DEINE PASTA! FERTIG IST
DEINE PASTA CLASSICA

1 DEIN LIEBLINGSSUGO

POMODORO 11,40

San Marzano Tomaten | Zwiebel | Knoblauch | frisches Basilikum

BOLOGNESE 12,90

100% Rindfleisch | San Marzano Tomaten | Karotten | Zwiebel | Knoblauch | frische Kräuter

CARBONARA 12,90

gebratener Guanciale | Eigelb | Grana Padano

PESTO 12,90

Basilikum | Pinienkerne | Grana Padano Pecorino | feinstes Olivenöl | Knoblauch

AGLIO E OLIO 11,90

feinstes Olivenöl | Grana Padano | Knoblauch | frische Petersilie | Chilischoten mit Black Tiger Garnelen 18,90

2 DEINE LIEBLINGSPASTA

PROTEINREICHE NUDELN ohne Weizen

PENNE Glutenfrei

GNOCCHI flaumige Nockerl aus Kartoffelteig

TAGLIATELLE breite Bandnudel

SPAGHETTI die bekannteste Pasta Italiens

PENNE kurze, abgeschrägte Röhrennudel

LINGUINE lange, abgeflachte Pasta

RIGATONI große Röhrennudel

PASTA SPECIALE

CASARECCI NERI CON

GAMBERETTI 18,90
hausgemachte schwarze Casarecci | 5 Stk. gegrillte Black Tiger Garnelen | Limetten | frischer Thymian

SPAGHETTI

GAMBERETTI 18,90
5 Stk. gegrillte Black Tiger Garnelen | feinstes Olivenöl | Grana Padano | Knoblauch | frische Petersilie | Chilischoten

GNOCCHI ALLA 15,90

CAMPANA 
flaumige Kartoffelgnocchi gefüllt | Mozzarella di Bufala Campana | getrocknete Tomaten | Rucola | gehobelter Grana Padano | feinstes Olivenöl

RIGATONI 16,40

AMATRICIANA
große Röhrennudeln | würziger Guanciale | Paprika | San Marzano Tomaten | Zwiebel | Pecorino | Knoblauch | feinstes Olivenöl

LINGUINE 14,20

AL LIMONE 
zarte Bandnudeln | Weißwein-Obers-Sauce | frisch geriebener Parmesan | fein gehackte Minze | Zitronenabrieb + mit 5 Stk. Black Tiger Garnelen + 7,00

TAGLIATELLE ALFREDO 15,90

frische Bandnudeln | Mozzarella di Bufala Campana | Kirschtomaten | Basilikum | feinstes Olivenöl

PENNE FEDERICO 15,90

kurze Röhrennudeln | Sauce aus scharfer Salami (Salsiccia) | getrocknete Tomaten | Rucola | feinstes Olivenöl

TORTELLONI DELLA CASA 15,90

mit rohem Schinken gefüllte, frische Tortelloni | cremige Sauce aus Obers | San Marzano Tomaten | frisches Basilikum | Grana Padano

LASAGNE 15,90

klassisch „alla Bolognese“ | im Ofen mit Fior di Latte Mozzarella überbacken | mit Tomatensauce

RISOTTO ORIGINALE

BISSFESTER, SÄMIGER CARNAROLI REIS

RISOTTO

GAMBERETTI E LIMONE 19,90
5 Stk. gegrillte Black Tiger Garnelen | Zitronenpfeffer | Limonenöl | Grana Padano

RISOTTO

FUNGHI E POLLO 16,90
sautierte Waldpilze | gegrilltes Hühnerfilet | Grana Padano

RISOTTO

PESTO GENOVESE  15,90
Pesto alla Genovese | sonnengetrocknete Tomaten | Rucola | Grana Padano

Mit besten Zutaten verfeinert
ist dieses typisch italienische
Gericht immer eine Sünde wert.

RISOTTO GAMBERETTI E LIMONE



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

PIZZA MARGHERITA 8,40

PICCOLO
Tomaten | Fior di latte Mozzarella

PENNE BOLOGNESE 8,40

PICCOLO
100% Rindfleisch | San Marzano Tomaten | Karotten | Zwiebel | Knoblauch | frische Kräuter

PIZZA PER ME

NEU**PIZZA**

GAMBERETTI 20,90
Tomatensauce | Fior di
latte Mozzarella | 5 Stk.
Black Tiger Garnelen |
Avocado | Stratiatella di
Burrata | Tomaten |
gebratene Zitronen-
scheiben

PIZZA PROSCIUTTO E RUCOLA**PIZZA SPINACI RICOTTA E PANCETTA****PIZZA ALLA PALA CAPRESE**

WE PIZZA

PIZZA TRADIZIONALE

SALAMINO E CIPOLLE 14,50
Tomatensauce | Fior di latte Mozzarella |
pikante Salami | rote Zwiebel

RUSTICANA 15,90
Tomatensauce | Fior di latte Mozzarella |
Schinken | Speck | Mais | Pfefferoni

PROSCIUTTO E RUCOLA 16,90
Tomatensauce | Fior di latte Mozzarella |
Prosciutto San Daniele | Grana Padano |
Rucola | feinstes Olivenöl


CIAMBELLA 16,40
gefüllter Pizzaring | Mozzarella di Bufala
Campana | Prosciutto San Daniele |
Kirschtomaten | sonnengetrocknete
Tomatensauce | Taggiasca Oliven

TONNO 15,90
Tomatensauce | Fior di latte Mozzarella |
Thunfisch | rote Zwiebel | Oliven | frisches
Basilikum

**SPINACI | RICOTTA
E PANCETTA** 15,90
Tomatensauce | Fior di latte Mozzarella |
Spinat | Ricotta | Knoblauch | Pancetta-zart
aromatischer Edelspeck

CARDINALE 14,50
Tomatensauce | Fior di latte Mozzarella |
Schinken | Mais

MARGHERITA  11,90
Tomatensauce | Fior di latte Mozzarella

PECORINO  15,90
Tomatensauce | Schafskäse | sonnenge-
trocknete Tomaten | Rucola | Oliven

**CALZONE
FORMAGGIO E SPINACI** 
Gefüllte Pizza | Blattspinat | Schafskäse |
Knoblauch

VERDURE  14,90
Tomatensauce | mediterranes Grillgemüse |
veganer Schmelzkäse

Auf Wunsch mit Bio-Vollkorn Mehl
Glutenfreie Pizza Aufpreis 4,00

PIZZA CROCCANTE

DER MEGATREND AUS ITALIEN!
Aus leicht verträglichem Sauerteig und super cross.

CROCCANTE PROSCIUTTO 17,90
Stracciatella di Burrata |
Prosciutto San Daniele | Rucola

Zweimal gebacken, aufgeschnitten und
danach frisch belegt - das macht sie
so besonders! Fantastico!

PIZZA CROCCANTE PROSCIUTTO



PIZZA ALLA PALA PANCETTA FIORNETINA



PIZZA ALLA PALA

PANCETTA FIORENTINA 16,90
Tomatensauce | Fior di Latte Mozzarella |
Pancetta-zart aromatischer Edelspeck |
Stracciatella di Burrata | getrocknete
Tomaten | Taggiasca Oliven | Basilikum

SALAME PICCANTE 16,90
Tomatensauce | Fior di Latte Mozzarella |
Salame piccante | Mozzarella di Bufala
Campana | Rucola | feinstes Olivenöl

CAPRESE  16,90
Tomatensauce | San Marzano Tomaten |
Mozzarella di Bufala Campana |
Basilikumöl

PUTANESCA NAPOLI 16,90
Fior di Latte Mozzarella |
geschmorte Tomaten | Oliven | Kapern |
Sardellenfilets | Basilikumöl

SALMONE 17,90
Fior di Latte Mozzarella | Räucherlachs |
Stracciatella di Burrata | Sprossen

TARTUFO 17,90
Tomatensauce | Trüffelsalami | Fior di Latte
Mozzarella | Baby leaf Salatblätter | feinstes
Trüffelöl

PIZZA ALLA PALA SALAME PICCANTE



NUR DIE BESTEN ZUTATEN

Bei den ausgewählten Spezialitäten, die in unseren Restaurants serviert werden, zählen in erster Linie Qualität und Herkunft. Hier findest Du einen kleinen Guide mit den wichtigsten Basiszutaten unserer Küche.

FIOR DI LATTE MOZZARELLA

Die „Blume der Milch“, weicher, sahniger und cremiger als billiger Mozzarella, weniger Kalorien durch geringeren Fettanteil.

STRACCIATELLA DI BURRATA

Frisch-Käsespezialität aus Apulien, in feine Fäden gerissener Mozzarella, vermischt mit rahmig-frischem Obers.

GRANA PADANO

Langsam gereifter, halbfetter Hartkäse, gehört neben Parmesan und Mozzarella zu den bekanntesten und beliebtesten Käsesorten Italiens.

PASTRAMI

Zart-würziges, hauchdünn geschnittenes Rindfleisch, gepökelt, geräuchert und gekocht.

PANCETTA

Herzhaft schmeckender Speck, gewürzt mit Rosmarin und Salbei, gesalzen, luftgetrocknet und geräuchert.

PECORINO

Ein Käse aus Schafsmilch. Ihn gibt es in unterschiedlichen Reifegraden. Wir verwenden durchgereiften mit einer salzig-würzige Note.

GUANCIALE

Luftgetrocknet und würzig im Geschmack ist dieser Speck aus der Schweinebacke eine wahre Delikatesse.

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

Luftgetrockneter Rohschinken aus San Daniele mit aromatischem Geschmack - es gibt keinen besseren!

TAGGIASCA OLIVEN

Die am meisten geschätzte Olivensorte der Welt mit leicht bitterem, nussigem Geschmack. Ein Delikatesse.

SAN-MARZANO-TOMATEN

Besonders edle Tomatensorte aus Kampanien mit intensivem und fruchtigem Aroma.

PESTO ALLA GENOVESE

Einzigartiges Aroma durch eine feine Mischung von Basilikum, Pecorino, Grana Padano, Pinienkernen, hochwertigem Olivenöl und etwas Knoblauch.

CARNAROLI REIS

Italiens beste Reissorte für die Zubereitung von cremigen Risotti, die al dente (mit Biss) bleiben soll.

SAUCE BOLOGNESE

Die Königin unter den Nudelsößen. Bei uns aus 100% Rindfleisch, wird mit besten Zutaten stundenlang gekocht, um diesen grandiosen, herzhaft köstlichen Geschmack zu bekommen - SO gut!

TRÜFFELSALAMI

In unserer Trüffelsalami verschmilzt das zarte Fleisch der Salami mit dem charakteristischen, exquisiten Trüffel zu einer berauschenden Kombination.

GERNE KANNST DU DEINE SPEISEN GANZ NACH DEINEM PERSÖNLICHEN GESCHMACK WEITER VERFEINERN.

Gerne können Sie Ihre Speisen ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack weiter verfeinern.

Cocktailsauce | BBQ-Sauce | Mais 2,00
Chips | Pfefferoni | Spinat | Fior di latte Mozzarella | Schinken | Rucola

Salami | Panchetta | Speck | Trüffelsalami | Pastrami | 3,00
Sauce Bolognese | Sardellen | Thunfisch | Stracciatella di Burrata | Schafskäse | Pecorino | mediterranes Grillgemüse | Artischocken | getrocknete Tomaten | Oliven | Feige | Grana Padano

Prosciutto | Hühnerfleisch | 4,40
1 Kugel Mozzarella di Bufala Campana

zart geräucherter Atlantiklachs | 7,50
Black Tiger Garnelen (5 Stk.)

Ein gleichwertiger Tausch bei einer Pzza ist kostenfrei!



WUSSTEST DU, DASS...



... bei uns alle take-away Verpackungen aus biologisch abbaubarem Material sind? Respekt vor der Umwelt ist bei uns ein klar definiertes Ziel. Jeder sollte im täglichen Leben bewusst auf ökologische Kriterien achten.

Wir **ALLE** bestimmen unsere Welt, der Beitrag jedes Einzelnen dafür kann unterschiedlich groß, aber nie zu klein sein.

LA DOLCE VITA

TIRAMISU 8,90

AL PISTACCHIO 

Einzigartige Variation des Klassikers mit exquisiter Pistaziencreme

TIRAMISU  8,90

das bekannteste Dessert Italiens | hausgemacht

FLAUMIGE PANCAKES  9,50

wahlweise mit feiner Haselnusscreme, Pistaziencreme oder Ahornsirup

FRENCH TOAST  9,80

Goldbraun in Ei & Butter gebratener Brioche toast | Apfelragout | frische Früchte

LA SELEZIONE  12,90

Unsere beste Auswahl
Tiramisu | Panna Cotta Caramello | Cheesecake | Torta di Cioccolata

TORTA DI CIOCCOLATA  7,90

ital. Schokokuchen in der Kaffeetasse gebacken mit weichem Nougatkern | Himbeeren

PANNA COTTA CAMELLO  7,90

gekochte Oberschme | Karamellsauce | frische Früchte der Saison

CHEESECAKE  8,40

im Glas gebackener Topfkuchen | Oreo Cookies | saisonale Früchte

DESSERT DER WOCHE

Unsere Mitarbeiter beraten Dich gerne!

WIENER EISKAFFEE 9,50

doppelter Espresso
3 Kugeln Vanilleeis
Schlagobers
Waffel



CAFFÈ AFFOGATO 5,40

Espresso
mit Vanilleeis
Waffel

TIRAMISU AL PISTACCHIO



FRENCH TOAST



LA SELEZIONE



PANCAKES



VINO

Salute!

Nr.1



Hugo Rosé

PROSECCO | SODA | CRANBERRY SIRUP | LIMETTE | MINZE | HIMBEERE | 7,40

WEIN

VINO DELLA CASA	1/8L	3,80
weiss/rot	1/4L	6,60
GESPRITZT weiss/rot	1/4L	4,30
PINOT GRIGIO	1/8L	4,90

MOSCATO	1/8L	5,60
LAMBRUSCO rot	1/8L	4,80
CHIANTI	1/8L	5,40

WEISSWEIN

ÖSTERREICH =



SAUVIGNON BLANC -
WALTER GLATZER | GÖTTLESBRUNN 5,40 32,40
typischer Sauvignon Blanc mit leichtem Zitronen-Holunderduft

GELBER MUSKATELLER „KRANACHBERG“
MARKUS PONGRATZ | GAMLITZ | SÜDSTEIERMARK 5,40 32,40
herrliches Muskateller-Bouquet | leicht und animierend | trocken ausgebaut

WELSCHRIESLING 4,90 29,40
WALTER SKOFF | GAMLITZ | SÜDSTEIERMARK
frisch, saftig und steirisch | leichte grüne Reflexe mit Duft nach Äpfeln

ITALIEN



PINOT GRIGIO IGT L'ELFO - 4,90 29,40
SACCHETTO | TREBASELEGHE
zart und ein wenig spritzig | duftende Eleganz die an Zitronenblüten erinnert

PROSECCO BALBINOT CUVEÉ PRIMA STELLA
LE MANZANE | PIETRO DI FELETTO 5,60 32,40
hellgelbe Farbe | feine Perlage | elegantes sortentypisches Bukett trockener Geschmack

MOSCATO D'ASTI DOCG - 5,60 32,40
LA CALIERA | BORGO MARAGLIANO | LOAZZOLO
süßer, italienischer Weißwein | Rebsorte Moscato Bianco idealer Aperitif - nur 5% Alk.

FRIULANO DAC, I FEUDI DI ROMANS 4,90 29,40
FRIAUL
Autochthone Weißweinrebsorte Norditaliens | trocken langer Trinkfluss

BIANCO DI CUSTOZA DOC 4,90 29,40
ZENATO | VENETO
Cuveé aus Venetien | frisch | lebendig und voller Frucht Aperitif und Speisenbegleiter

ROTWEIN

ÖSTERREICH =



CABERNET SAUVIGNON 5,60 33,60
SCHEIBELHOFER | ANDAU
Aroma nach schwarzen Johannisbeeren | Struktur nach röstigem Eichenflair | weicher Körper

MERLOT RESERVE 5,60 33,60
LEO AUMANN | TRIBUSWINKEL | THERMENREGION | NÖ
durch lange Reifezeit am Stock kraftvoll | mit sanftem Abgang

BLAUFRÄNKISCH „THE BUTCHER“ 5,40 32,40
HANS SCHWARZ | ANDAU
NASE NACH SCHWARZEN BEEREN | BALANCIERTE TANNINSTRUKTUR
12 Monate im großen Holzfass gelagert

ITALIEN



CHIANTI COLLI SINESI 5,40 32,40
CASTELLO DI FARNETELLA | TOSKANA
Sangiovese von großer Konzentration und Reichhaltigkeit | intensive Farbe | guter Nachgeschmack

BARBERA D'ALBA BUSSIA | PIEMONTE 5,40 32,40
Vollmundiger Wein aus dem Piemont | Brombeerbukett | viel Substanz

PRIMITIVO MANDURIA 5,40 32,40
VIGNETI DEL SALENTO | ZOLLA | APULIEN
Wein aus Apulien | am Gaumen weich mit Vanillenoten intensives Kirscharoma

NERO D'AVOLA – FIRRIATO | SIZILIEN 5,40 32,40
durch die sizilianische Sonne sehr extraktreich vollmundig mit harmonischer Länge

REFRESH YOUR SOUL AND SENSES

VITAMINKICK

EIN GENUSS!

APFEL
BIRNE
KAROTTE
ORANGE
oder alles als bunt gemischt

5,90

ALKOHOLFREI

RÖMERQUELLE 0,33L 3,90
prickelnd | still

COCA COLA 0,33L 4,50
COCA COLA LIGHT 0,33L 4,50
COCA COLA ZERO 0,33L 4,50
LIPTON LEMON TEA 0,25L 4,50
Eistee

SCHWEPES TONIC 0,20L 4,90
SCHWEPES GINGER ALE 0,20L 4,90
SCHWEPES BITTER LEMON 0,20L 4,90
SAN BITTER 0,25L 5,90
Orange oder Soda

RED BULL 0,25L 5,90

PAGO

BIO APFEL NATURTRÜB 0,20L 4,90
BIO ORANGE 0,20L 4,90
MARILLE 0,20L 4,90
MANGO 0,20L 4,90
ERDBEERE 0,20L 4,90
JOHANNISBEERE 0,20L 4,90

ALLE PAGO SÄFTE AUCH
GESPRITZT OHNE AUFPREIS

schärf

BIO - LIMONADEN

ERFRISCHEND UND BELEBEND!

- ZITRONE/LIMETTE
- HIMBEERE/ZITRONE
- INGWER/LIMETTE/MINZE
- HOLUNDER/MELISSE
- CRANBERRY
- EXOTIC

PRICKELND | STILL 0,25L 3,90
0,50L 5,40

BIO LIMONADEN



FROZEN / HOT LEMONADE

- AUS KONTROLLIERT
BIOLOGISCHEM ANBAU
- OHNE ZUCKERZUSATZ
- OHNE KONSERVIERUNGSMITTEL

5,60

DRINKS

PROSECCO 5,60
APEROL SPRIZZ CON PROSECCO 7,40
APEROL SPRIZZ CON VINO 7,40
SORBETTO DI LIMONE 7,90

HUGO 7,40
MILANO 7,40
CAMPARI SODA 7,40
CAMPARI ORANGE 7,40
LILLET SPRIZZ 7,90
LILLET ROSE 7,90
CAIPIRINHA 8,90
MOJITO 8,90

HAVANA CLUB RUM 2CL 5,10
STROH RUM 2CL 4,50

AVERNA 2CL 4,90
RAMAZZOTTI 2CL 4,90
MARTINI 2CL 4,90
GRAPPA 2CL 4,20

MALFY GIN 2CL 4,90
Originale
Limone
Rosa
Arancia

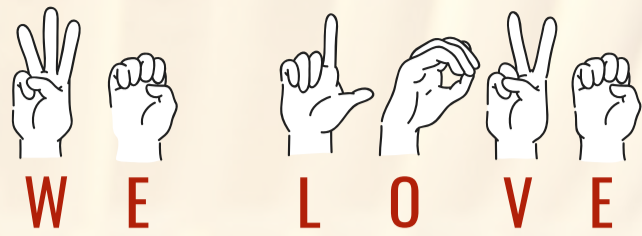


BIER VOM FASS

PUNTIGAMER 0,2L 3,60
0,3L 4,50
0,5L 5,50

SCHLADMINGER BIO ZWICKL
0,2L 3,70
0,3L 4,70
0,5L 5,90

GÖSSER RADLER FL. 0,3 4,90
GÖSSER NATURGOLD FL. 0,3 4,90
alkoholfrei
WEIHENSTEPHAN FL. 0,5 5,90
Weißbier



the **italian**[®]

DEIN EVENT IM ITALIAN!



Ob Geburtstag, Hochzeit, Firmenevent oder Weihnachtsfeier – ein Event zu planen, kann schon eine richtige Herausforderung sein.

Egal ob für das Dinner zu zweit, die Familienfeier im Kleinen oder auch im großen Rahmen, können wir Dir unterstützend helfen, alle Deine Ideen und Wünsche zu verwirklichen.

Sehr gerne besprechen wir alle Details bei einer guten Tasse Kaffee persönlich.

Kontaktiere uns telefonisch +43 / 3382 / 53 000 oder per mail t.lunacek@gmx.at

*Everything is possible,
even the impossible!*

ÖSTERREICH

WIENER NEUSTADT
Zehnergürtel 8-10
+43 / 2622 / 22 200
wienerneustadt@the-italian.at

WIENER NEUSTADT
Stadionstraße 10-12
+43 / 2622/ 29 200
merkurcity@the-italian.at

FÜRSTENFELD
Grazerstraße 16
+43 / 3382 / 53 000
fuerstenfeld@the-italian.at

GRAZ
Europaplatz 12
+43 / 316 / 71 30 00
graz.europaplatz@the-italian.at

SEIERSBERG
Shopping City Haus 7 / Ebene 2
+43 / 316 / 41 30 16
seiersberg@the-italian.at

OBERWART
Marktlände 3, Top 5
oberwart@the-italian.at
+43 / 3352 / 22 360

PARNDORF
Gewerbestraße 3, Top 6
+43 / 2166 / 20 100
parndorf@the-italian.at

DEUTSCHLAND

FRANKFURT AM MAIN
Amelia-Mary-Earhart-Straße 7
+49 / 069 / 78 80 31 99
schiesser@the-italian-frankfurt.de

ARMENIEN

YEREVAN City
Hanrapetutyán Street 51/53

YEREVAN Central District
Demirchyan 1-3