

# - Menu degustazione Regina Margherita -

- Viergängiges Degustationsmenü -  
- Four course tasting menu -

## Variatione di antipasti della casa

Vorspeisenvariation nach Art des Hauses

*Variation of our best Italian Starters*

∞∞

## Strozzapreti fatti in casa ai frutti di mare

Hausgemachte Pasta mit gemischten Meeresfrüchten

*Homemade pasta with mixed sea food*

∞∞

## Filetto di branzino ai 3 pomodori con coste di bieta, aglio e peperoncino

Wolfsbarschfilet „3 Pomodori“ auf Knoblauch-Chili Mangold

*Sea bass fillet “tree tomatoes” served with spicy chard*

oder/or

## Costata di manzo rosa su rucola, con patate e spinaci <sup>(G-L-0)</sup>

Rosa gebratenes Rib-Eye Steak, Rucola, Kartoffeln & Spinat

*Medium grilled Rib-Eye Steak, rocket salad, potatoes and spinach*

∞∞

## Impressioni del pasticciere

Kostproben aus unserer Konditorei

*Small selection of our best pastries*

- 49 -

---

### Gedeck - 1,50 -

**Enthält:** Hausgemachte Produkte (Brot, Chilli Öl), Tischtücher, Geschirr etc.

### Cover Charge - 1,50 -

**Contains:** Homemade Products (Bread, Chilli Oil), Table Cloths, Dishes etc.

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. sämtlicher Abgaben

*All prices are in Euro including all taxes and duties*

---

*Aufgrund der Corona Verordnung, bitten wir Sie, sich in die Gästeliste einzutragen*



*Ihre personenbezogenen Daten werden gem. § 2 der Verordnung des Magistrats der Stadt Wien betreffend Auskunftserteilung für Contact Tracing im Zusammenhang mit Verdachtsfällen von COVID-19 4 Wochen nach ihrer Aufnahme gelöscht.*

## - Antipasti Terra e Mare -

### Variatione di antipasti della casa

(A-B-C-D-G-H-L-M-O-R)

Vorspeisenvariation nach Art des Hauses

*Variation of our best Italian starters*

**BARBAROS TIPP**

*Classico - 12,90 - / Gourmet - 15,90 -*

#### Arrosto di vitello freddo con salsa tonnata, capperi e olive

(A-C-D-G-M-O)

Kalter Kalbsbraten auf leichter  
Thunfischsoße mit Kapern & Oliven

*Roasted veal, light tuna sauce,  
capers and olives*

- 15,50 -

#### Carpaccio di manzo con rucola e grana

(A-C-G-O)

Feines Rindercarpaccio mit  
Rucola & Grana

*Delicate Beef Carpaccio,  
rocket salad & grana cheese*

- 15,50 -

#### Parmigiana di melanzane su coulis di pummarola (Vegetarisch)

(A-G-L-O)

Gratiniertes neapolitanisches Melanzaniauflauf auf Paradeiser-Coulis  
*Neapolitan aubergine casserole au gratin served with a fresh tomato-coulis*

- 15,50 -

#### Capesante Gratinata alla Veneziana

(A-G-R)

Gratinierte Venezianische Jakobsmuscheln

*Gratinated Venetian Scallops*

**BARBAROS TIPP**

- 16,90 -

#### Tataki di tonno allo stile mediterraneo con burrata pugliese

(A-D-G-N-O)

Thunfisch Tataki „Mediterraneo“ mit  
Burrata aus Apulien

*Tuna Tataki mediterranean style with  
burrata*

- 18,00 -

## - Zuppe -

#### Minestrone di verdure dell'orto (Vegan)

(L-M)

Klare italienische Gemüsesuppe  
*Clear Italian vegetable soup*

- 6,50 -

#### Zuppa rustica di fagioli e pancetta

(L)

Rustikale Bohnen—Speck Suppe  
*Rustic white bean soup with bacon*

- 6,90 -

## - Crostini e Bruschetta -

### **Crostino Regina Margherita**

(A-G)

Mit Mozzarella überbackene hausgemachte Brotscheiben mit Rohschinken,  
Büffelmozzarella DOP, Rucola und Grana Padano

*Gratinated homemade bread topped with parma ham, buffalo mozzarella DOP,  
rocket salad and Grana Cheese*

- 9,50 -

### **Bruschetta al pomodoro (Vegetarisch)**

(A)

Getoastete hausgemachte Brotscheibe mit frischem Tomaten, Knoblauch und Oregano

*Toasted slice of homemade bread with fresh tomatoes, garlic and oregano*

- 7,00 -

## - Focaccia -

Zur Vorspeise empfehlen wir "FOCACCIA" - Paired with our starters we recommend "FOCACCIA!"

### **Focaccia al rosmarino**

(A)

Focaccia Rosmarin

*Focaccia Rosemary*

- 5,00 -

### **Focaccia al peperoncino**

(A)

Focaccia Chili

*Focaccia chili*

- 5,00 -

## - Insalate -

### **Insalata Regina Margherita**

(0)

Blattsalat, Thunfisch, Artischocken,

Oliven, Radieschen und Gurken

*Mixed leaf salad with tuna, artichokes,*

*olives, radishes and cucumber*

- 11,90 -

### **Insalata mista piccola / grande**

(0)

Gemischter Salat klein / groß

*Mixed salad small / large*

- 5,20 / 8,90 -

### **Rucola, pomodori e Grana Padano**

(G-0)

Rucola-Tomatensalat

mit frischem Grana Padano

*Tomato and rocket salad*

*with fresh grated Grana Padano cheese*

- 8,50 -

### **Insalata di bufala DOP**

(G-0)

Blattsalat, Datteltomaten,

Büffelmozzarella & Oliven

*Green Leaf lettuce, date tomatoes,*

*Buffalo Mozzarella and olives*

- 11,90 -

## - Paste -

Bitte erkundigen Sie sich bei unserem Personal bezüglich Gluten freier Pasta & Veganen Optionen!

*Our staff can inform you about our gluten-free pasta and Vegan options!*

### **Rigatoni integrali al sugo di pomodorini, basilico e burrata** (Vegetarisch) (A-G-L)

Vollkorn-Rigatoni mit frischen Tomaten-Sugo, Basilikum & Burrata

*Wholegrain rigatoni with fresh tomato sugo, basil and burrata*

- 15,90 -

### **Risotto al radicchio con fonduta di taleggio** (Glutenfrei) (G-L-0)

Cremiges Radicchio Risotto mit einem Fondue aus Taleggio

*Risotto from red endive with a cheese fondue*

- 16,90 -

### **Pennette Regina Margherita con ragu di carne, melanzane e bufala** (A-G-L-0)

Pennette mit Fleischsoße, Melanzani & Büffelmozzarella

*Pasta with classic "Bolognese", aubergines and buffalo mozzarella*

- 15,50 -

#### BARBAROS TIPP

### **Gnocchi fatti in casa con salsa di funghi e tartufo nero** (Vegetarisch) (A-C-G-0)

Hausgemachte Kartoffelgnocchi in cremiger Pilzsauce & schwarzem Trüffel

*Homemade potato gnocchi, creamy mushroom sauce and black truffles*

- 26,00 -

#### BARBAROS TIPP

### **Strozzapreti fatti in casa ai frutti di mare** (Laktosefrei) (A-B-D-0-R)

Hausgemachte Pasta mit gemischten Meeresfrüchten

*Homemade pasta with mixed sea food*

- 16,90 -

### **Spaghetti piccantini al crudo di Parma con olive e pomodorini** (A-L-0)

Leicht scharfe Spaghetti mit Parmaschinken,

schwarzen Oliven & Cherry Tomaten

*Slightly spicy Spaghetti with Parma ham, black olives and cherry tomatoes*

- 14,90 -

### **Linguine alle vongole in bianco con datterini** (A-L-0-R)

Linguine mit Venusmuscheln & süditalienischen Datteltomaten

*Linguine with clams and southern Italian date tomatoes*

- 19,00 -

### **Fusilli di mais con salsa di salmone, zafferano e porro** (Glutenfrei) (D-G-L-0)

Glutenfreie Fusilli mit Safran-Lachs-Sauce und Lauch

*Gluten free pasta with salmon, saffron and leek*

- 16,90 -

## - Carne e Pesce -

### **Costata di manzo rosa su rucola, con patate e spinaci** (G-L-0)

Rosa gebratenes Rib-Eye Steak, Rucola, Kartoffeln & Spinat  
*Medium grilled Rib-Eye Steak, rocket salad, potatoes and spinach*  
- 27,90 -

#### **BARBAROS TIPP**

### **Saltimbocca di vitello con crudo di Parma e salvia con verdure al salto** (A-G-L-0)

Kalbs-Saltimbocca, Parmaschinken, Salbei & sautiertem Gemüse  
*Veal saltimbocca with Parma ham and sage on a bed of vegetables*  
- 27,90 -

### **Filetto di branzino ai 3 pomodori con coste di bieta, aglio e peperoncino**

Wolfsbarschfilet „3 Pomodori“ auf Knoblauch-Chili Mangold  
*Sea bass fillet "tree tomatoes" served with spicy chard*  
- 27,90 -

### **Duetto di polpo e scampi alla griglia su rucola con salsa aioli, patate e spinaci** (B-C-G-L-M-0-R)

Gegrilltes Duett vom Oktopus & Garnelen,  
Rucola-Bett, Aioli Sauce, Kartoffeln & Spinat  
*Grilled duet of Octopus and prawns, rocket Salad aioli sauce, potatoes and spinach*  
- 27,90 -

### **Grigliata di mare al profumo di limone con patate e spinaci** (B-D-G-L-0-R)

Trilogie aus dem Meer vom Grill, Zitronenessenz, Kartoffeln & Spinat  
*Mixed grilled Fish served with potatoes and spinach*  
- 27,90 -

#### **BARBAROS TIPP**

### **Branzino intero alla griglia con due contorni a scelta ca. 500g** (D)

Wolfsbarsch in Ganzen vom Grill mit zwei Beilagen nach Wahl ca. 500g  
*Whole sea bass from the grill with two side dishes approx. 500g*  
- 31,00 -

## - Contorni/ Beilagen/ side dishes -

#### **Spinaci al burro** (G-L)

Blattspinat  
*Spinach*  
- 4,60 -

#### **Patate al rosmarino**

Rosmarinkartoffel  
*Rosemary potatoes*  
- 4,60 -

#### **Coste di bieta con aglio e peperoncino**

Knoblauch Chili Mangold  
*Seasonal vegetables*  
- 4,60 -

### **Pesce del Giorno /Fisch des Tages / Catch of the Day**

Ihr Kellner informiert Sie gerne über Angebot & Preis  
*Your waiter will inform you about offer and price*

## - PIZZE GOURMET -

### **La Tradizione** (A-G-R) - 16.90 -

Tomaten, Büffelmozzarella, Räucherkäse "Scamorza" Italienischer Salsiccia, Origano  
*Tomatoes, buffalo mozzarella, smoked cheese "Scamorza"; Italian sausages, oregano*

### **La Costiera** (A-R) - 16.90 -

Tomaten, Knoblauch, Sardellen, Garnelen, Kirschtomaten, Petersilie, Chilly, Zitronenschale  
*Tomatoes, garlic, prawns, anchovy, cherry tomatoes, parsley, chilly, lemon zest*

### **La Tartufo** (A-G-) - 26,90 - **BARBAROS TIPP**

Mozzarella, Steinpilze, Caciocavallo Käse, Trüffelcreme, Schwarzer Trüffel  
*Mozzarella, Porcini, Caciocavallo Cheese, Truffle cream and Black truffles*

## - PIZZE BIANCHE -

### **La Quattro Formaggi** (A-G) - 14,50 - (Vegetarisch)

Vier verschiedene Käsesorten  
*4 types of cheese*

### **La Burratina** (A-G) - 16.50 - **BARBAROS TIPP**

Mozzarella, Burrata, Topfen Pesto, Basilikum, Kirschtomaten  
*White pizza with burrata, curd pesto, basil, tomatoes*

### **La Da Vinci** (A-G) - 14.50 -

Weißer Pizza mit Pilzen, Tomaten, "Scamorza", Italienischer Salsiccia, Basilikum  
*Tomatoes, garlic, anchovy, cherry tomatoes, parsley, chilly, lemon zest*

## - CALZONE -

### **Calzone Napoletano**(A-G) - 14,50 -

Mozzarella, Tomaten, neapolitanische Salami, gekochter Schinken, Ricotta-Käse  
*Tomatoes, mozzarella, salami from Naples, cooked ham, curd cheese*

### **Mezza Luna ripiena**(A-G) - 15,50 -

Hälfte mit Grammeln, Topfen, Pfeffer / Hälfte mit scharfer Salami, Zwiebeln, Oliven  
*Half with gram, curd cheese, pepper / half with spicy salami, onions, olives*

## - PIZZE SENZA MOZZARELLA -

### **Napoli classica** (A-D) - 14,50 - (Laktosefrei)

Tomaten, Sardinen, Oliven, Oregano, Kirschtomaten und Knoblauch  
*Tomatoes, sardines, olives, oregano, cherry tomatoe, garlic*

### **Frutti di Mare** (A-B-D-H) - 18.00 - (Laktosefrei)

Tomaten, Meeresfrüchte, Rucola, Knoblauch  
*Tomatoes, Seafood, rocket salat*

# - PIZZE CLASSICHE -

Bio Vollkornteig (zzgl. 2,00€) - Organic whole grain dough (Add. 2,00€)

## **Margherita Classica** (A-G) - 10,90 -

Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Grana Padano  
*Tomatoes, mozzarella, basil, grana padano*

## **Francescana** (A-G) - 13,90 -

Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze, Oliven  
*Tomatoes, mozzarella, cooked ham, mushrooms, olives*

## **Diavola** (A-G) - 14,50 -

Tomaten, Mozzarella, Paprika, scharfe Salami, Oliven, Zwiebeln  
*Tomatoes, mozzarella, bell pepper, spicy salami, olives, onions*

## **Siciliana** (A-G) - 13,90 - (Vegetarisch)

Tomaten, Mozzarella, Melanzani, Basilikum, Ricotta-Käse  
*Tomatoes, mozzarella, eggplant, basil, curd cheese*

## **Capricciosa** (A-G-D) - 14,50 -

Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Champignons, gekochter Schinken, Oliven  
*Tomatoes, mozzarella, artichokes, mushrooms, cooked ham, olives*

## **Barbaro** (A-G) - 15,50 - **BARBAROS TIPP**

Tomaten, Büffelmozzarella DOP, Parmaschinken, gehobelter Grana Padano, Basilikum  
*Tomatoes, buffalo mozzarella, basil, Parma ham, grana padano*

## **Linea verde** (A-G) - 14,50 - (Vegetarisch)

Tomaten, Mozzarella, Champignons, Spinat, Melanzani, Zucchini  
*Tomatoes, mozzarella, mushrooms, spinach, eggplant, courgettes*

## **Calabrese** (A-G) - 15,20 -

Tomaten, Büffelmozzarella DOP, scharfe Salamis (n'duja & Spianata), Zwiebel aus Tropea  
*Tomatoes, buffalo mozzarella, spicy salami from Calabria, red onions from Tropea*

## **Bufalina** (A-G) - 14,50 - (Vegetarisch)

Tomaten, Büffelmozzarella DOP, Oliven, Basilikumpesto  
*Tomatoes, buffalo mozzarella, olives, basil pesto*

## **Regina Margherita** (A-G) - 15,60 - **BARBAROS TIPP**

Tomaten, Büffelmozzarella DOP, Kirschtomaten, Rucola, Parmaschinken, Grana Padano  
*Tomatoes, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, rocket salad, parma ham, grana padano*

## **Benvenuti al SUD** (A-G-D) - 14,50 -

Tomaten, Büffelmozzarella DOP, Thunfisch, Kapern, Oliven, Zwiebel aus Tropea,  
*Tomatoes, buffalo mozzarella, tuna, capers, olives, onions from Tropea*

## **Mimosa** (A-G-L) - 14,50 - (Vegetarisch)

Tomaten, Mais, Büffelmozzarella DOP, Rucola, Grana Padano  
*Tomatoes, sweet corn, buffalo mozzarella, rocket salad, grana padano cheese*

## - Dolci e Formaggi -

### **Profiterole alla vaniglia coperti di cioccolato** (Alkoholfrei) (A-C-E-G-H)

Brandteigkräpfen mit Vanillecreme gefüllt, auf Schokoladensauce  
*Neapolitan Choux Pastries (Pastry Puffs) filled with delicious Vanilla Cream  
and topped with chocolate sauce*  
- 8,00 -

### **Panna Cotta su coulisse di frutti di bosco e caramello** (G-0)

Vanilleobers Pudding, Waldfrucht-, Karamellsauce  
*Italian Flan from whipped cream with wild berries and caramel*  
- 8,00 -

### **Tiramisù classico della casa** (A-C-G)

Klassisches Tiramisu des Hauses  
*Classical Italian Tiramisu interpreted by Regina Margherita*  
- 8,00 -

### **Morettino caldo con ragu di prugne e gelato alla vainiglia** (A-C-E-G-H)

Warmer Schokokuchen, Zwetschkenröster & Vanilleeiscreme  
*Warm chocolate cake, plum ragout, vanilla ice cream*  
- 8,00 -

#### **BARBAROS TIPP**

### **Impressioni del pasticciere** (A-C-E-G-H-0)

Kostproben aus unserer Konditorei  
*Small selection of our best pastries*  
- 9,50 -

#### **BARBAROS TIPP**

### **Pizza Dolcissima „Regina Margherita“** (A-E-G-F)

Warmer Pizzaboden, cremige Nutella, knusprige Nüsse, Waldbeeren  
*Warm pizza base with creamy Nutella, crispy nuts, fruits*  
- 14,00 -

### **Sgroppino** (G)

Vodka, Prosecco, Zitronensorbet  
*Vodka - Prosecco - Lemon Sorbet*  
- 8,00 -

### **Selezione di formaggi con chutneys** (G-H-M-0-P)

Käseselektion mit feinem saisonalen Chutneys  
*Assorted cheese selection with seasonal chutneys*  
- 11,90 -

#### **Allergeninformation**

A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose,  
H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere