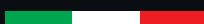


La Grande FAMIGLIA



RISTORANTE PIZZA NAPOLI

Zuppe

<u>CG</u>	Crema Di Pomodoro Con Basilico Tomatencremesuppe mit Basilikum Tomato soup	€ 7,90
<u>L</u>	Minestrone Tradizionale Italienische Gemüsesuppe Italian Vegetable soup	€ 7,90
<u>BDR</u>	Zuppa Di Pesce Fischsuppe mit Shrimps, Venusmuscheln und Tintenfisch Fish soup with shrimp, clams and squid	€ 13,50

Antipasti

<u>A</u>	Bruschetta Classica Getoastetes Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch, Olivenöl und Oliven Toasted white bread with tomato cubes, garlic, olive oil and marinade	€ 7,50
<u>GO</u>	Caprese Di Bufalo Serviert mit Rucola, frischem Basilikum, kalt gepresstem Olivenöl und hausgemachter Marinade Served with arugula, fresh basil, cold-pressed olive oil and homemade marinade	€ 14,50
<u>G</u>	Caponata Di Verdure Vorspeisenplatte: Hausgemachte, marinierte Melanzani, Paprika, Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Kapern und Oliven, dazu Pecorino mit Balsamico-Essig Vegetarian appetizer platter: Homemade marinated eggplant, bell peppers, carrots, celery, onions, capers, and olives, served with Pecorino cheese and balsamic vinegar	€ 15,50
<u>G</u>	Carpaccio Di Manzo Geeiste Rindfiletscheiben mit Grana Padano und Rucola Iced thinly sliced beef tenderloin with rucola and grana cheese (italian hard cheese)	€ 15,50
<u>DGHL</u>	Vitello Tonnato Dünn geschnittene Kalbsfleischscheiben mit Thunfisch- und Kapernsauce Thinly sliced veal's filet with tuna-capersauce	€ 15,50
<u>ACGF</u>	Parma, Grana Con Olive Parmaschinken, Grana und Oliven Prosciutto (italian ham), Grana cheese and olive	€ 13,50
	Zusätzlicher Brotkorb Extra bread	€ 2,50

Unsere Vorspeisen werden mit Brot serviert.
All Antipastos are served with bread.

Allergene Informationen

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

Primi Piatti

<u>AL</u>	Pasta Aglio, Olio E Peperoncino Pasta mit Olivenöl, Knoblauch, Chilli und Petersilie Pasta with olive oil, garlic and chilli	€ 12,50
<u>AGH</u>	Pasta Al Pesto Genovese Pasta mit Basilikum, Grana und Pinienkernen Pasta with basil, Grana and pine nuts	€ 13,50
<u>ACG</u>	Pasta Arrabbiata Pasta mit scharfer Tomatensauce, Basilikum und Knoblauch Pasta with spicy tomato sauce, basil and garlic	€ 12,50
<u>ACG</u>	Pasta Carbonara Pasta mit Obers, Ei und Speck Pasta with cream, egg and bacon	€ 14,50
<u>ADRL</u>	Pasta Puttanesca Pasta mit Tomatensauce, Kapern, Oliven, Sardellen und Chilli Pasta with tomato sauce, capers, olives, anchovies and chilli	€ 14,50
<u>AGL</u>	Pasta All'Amatriciana Pasta mit Tomatensauce, Zwiebeln und Speck Pasta with tomato sauce, onions and bacon	€ 13,50
<u>ACG</u>	Pasta Al Pomodoro Pasta mit Tomatensauce, Basilikum Pasta with tomato sauce and basil	€ 12,50
<u>ACGL</u>	Pasta Bolognese Pasta mit Fleischragout auf Mailänder Art Pasta with tomato sauce and meat ragout	€ 14,90
<u>ADRL</u>	Pasta Con Gamberetti E Zucchini Pasta mit Shrimps, Zucchini, Knoblauch in Weißweinsauce Pasta with shrimp, zucchini, garlic in white wine sauce	€ 16,50
<u>ADRL</u>	Pasta Allo Scoglio Pasta mit diversen Meeresfrüchten in leichter Tomatensauce Pasta with various seafood in a light tomato sauce	€ 17,50
<u>AGO</u>	Pasta Alla Contadina Pasta mit Hühnerfleisch, Champignon, Zwiebeln in leichter Obersauce Pasta with chicken, mushroom, onion in a light cream sauce	€ 16,50
<u>ACG</u>	Pasta Chef Pasta mit Mascarpone, Zucchini und Rindfiletspitzen Pasta with Mascarpone, zucchini and beef-tenderloin	€ 17,50
<u>ACGL</u>	Lasagna Hausgemachte Lasagne mit faschiertem Rindfleisch Home made Lasagna with meatsauce	€ 14,50

Sie können zwischen Spaghetti, Penne und hausgemachte Tagliatelle wählen!
You can choose between spaghetti, penne, and homemade tagliatelle!

Primi Piatti

<u>AC</u>	Gnocchi Ripieni Al Tartufo Gnocchi gefüllt mit Trüffeln und Salbei-Buttersauce Gnocchi with truffle, sage-buttersauce	€ 17,90
<u>ACGL</u>	Gnocchi Al Tegamino / O Gorgonzola Gnocchi mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum oder mit Gorgonzola Gnocchi with tomato sauce, Mozzarella and basil or Gorgonzola cheese	€ 16,50
<u>ACGF</u>	Panzerotti Ricotta E Spinaci Gefüllte Teigtasche mit Ricotta Spinat und Rohschinken in Aurora-Sauce Filled dumpling with ricotta, spinach and raw ham in aurora sauce	€ 17,50

Risotti

<u>G</u>	Risotto Al Radicchio Risotto mit Radicchio, Taleggio (Frischkäse), Birne und Ingwer Risotto with Radicchio, Taleggio (cream cheese), pear and ginger	€ 16,50
<u>ADRL</u>	Risotto Agli Agrumi Risotto mit Orangenpesto, Garnelen und Parmesan Risotto with orange pesto, shrimps and parmesan	€ 15,50
<u>G</u>	Risotto Con Verdura Gemüserisotto Vegetable risotto	€ 14,50
<u>ADRL</u>	Risotto Ai Frutti Di Mare Meeresfrüchterisotto Risotto with seafood	€ 17,50

Allergene Informationen

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

Secondi Piatti / Carne

<u>AGO</u>	Pollo Alla Mediterranea Überbackenes Hühnerfilet mit Tomaten und Mozzarella, Bruschetta als Beilage Baked chicken fillet with tomatoes and mozzarella, bruschetta as a side dish	€ 17,90
<u>ACG</u>	Pollo Alla Parmigiana Hühnerbrust in Parmesankruste, dazu Tagliatelle mit Tomatensauce Chicken breast in a parmesan crust, served with tagliatella with tomato sauce	€ 17,50
<u>AGL</u>	Tagliata Di Manzo Alla Griglia 300g Kalbsmedaillons gegrillt auf Rucola, Balsamicocreme, Parmesan, Pinienkernen und Kirschtomaten Veal medallions grilled on rocket, balsamic cream, parmesan, pine nuts and cherry tomatoes	€ 24,50
	Carré di Angnello Gegrilltes Lammkarree mit Bratkartoffeln und Gemüse Grilled rack of lamb with potatoes and vegetables	€ 26,50
	Grigliata Mista Di Carne per 2 Persone Gemischte Fleischplatte vom Grill für 2 Personen Grilled meat platter for 2 guests	€ 47,50

Secondi Piatti / Pesce

<u>BDR</u>	Calamari Alla Griglia Gegrillte Tintenfische mit Kartoffeln und Caponata Grilled calamari with side dish	€ 22,90
<u>ADGL</u>	Filetto Di Branzino Al Limone Wolfsbarschfilet mit Zitrone und Beilage Grilled seabassfilets with lemon and side dish	€ 26,90
<u>BDR</u>	Grigliata Mista Di Pesce Diverse Fischarten vom Grill mit Beilagen Variation of grilled fish with side dish	€ 31,50
<u>BDO</u>	Grigliata Di Gamberoni Gegrillte Riesengarnelen mit Beilage Grilled king prawns with side dish	€ 31,50

Fragen Sie gerne nach unseren Fische Spezialitäten des Tages!
Feel free to ask about our fish specials of the day!

Pizza

<u>AGE</u>	Pizza Marinara Mozzarella Fior di Latte, San-Marzano-Tomaten, Knoblauch, Oregano, extra natives Olivenöl und Meeresfrüchte Fior di Latte mozzarella, San Marzano tomatoes, garlic, oregano, extra virgin olive oil, and seafood	€ 9,90
<u>AG</u>	Pizza Margherita Mozzarella Fior di Latte, San-Marzano-Tomaten und Basilikum Fior di Latte mozzarella, San Marzano tomatoes, and basil	€ 12,90
<u>AG</u>	Pizza Diavola Mozzarella Fior di Latte, San-Marzano-Tomaten, scharfe Salami und Basilikum Fior di Latte mozzarella, San Marzano tomatoes, spicy salami, and basil	€ 13,90
<u>AG</u>	Pizza Cardinale Mozzarella Fior di Latte, San-Marzano-Tomaten, gekochter Schinken und Basilikum Fior di Latte mozzarella, San Marzano tomatoes, cooked ham, and basil	€ 13,90
<u>AG</u>	Pizza Capricciosa Mozzarella Fior di Latte, San-Marzano-Tomaten, gekochter Schinken, Champignons und Basilikum Fior di Latte mozzarella, San Marzano tomatoes, cooked ham, mushrooms, and basil	€ 14,90
<u>AG</u>	Pizza 4 Stagioni Mozzarella Fior di Latte, San-Marzano-Tomaten, gekochter Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven und Basilikum Fior di Latte mozzarella, San Marzano tomatoes, cooked ham, mushrooms, artichokes, olives, and basil	€ 14,90
<u>AG</u>	Pizza Napoli Mozzarella Fior di Latte, San-Marzano-Tomaten, Sardinen, Oregano und Basilikum Fior di Latte mozzarella, San Marzano tomatoes, sardines, oregano, and basil	€ 11,90
<u>AG</u>	Pizza Provola E Pepe Mozzarella Fior di Latte, San-Marzano-Tomaten, Pfeffer und Basilikum Fior di Latte mozzarella, San Marzano tomatoes, pepper and basil	€ 11,90
<u>AG</u>	Pizza Tonno Cipolla Mozzarella Fior di Latte, San-Marzano-Tomaten, Büffelmozzarella, Thunfisch und Zwiebeln Fior di Latte Mozzarella, San Marzano Tomatoes, Buffalo Mozzarella, Tuna and Onions	€ 13,90
<u>AG</u>	Pizza Vegetariana Mozzarella Fior di Latte, San-Marzano-Tomaten, Champignons, Zucchini, Melanzani und Pfefferoni Fior di Latte mozzarella, San Marzano tomatoes, mushrooms, zucchini, eggplant, and pepperoni	€ 13,90

Allergene Informationen

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

Pizza

<u>AG</u>	Pizza Formaggi San-Marzano-Tomaten, Gorgonzola, Büffelmozzarella, Parmesan, Provola und Basilikum San Marzano tomatoes, Gorgonzola, buffalo mozzarella, Parmesan, Provola, and basil	€ 14,90
<u>AG</u>	Pizza Salsiccia E Friarielli San-Marzano-Tomaten, Gorgonzola, Büffelmozzarella, italienische Rohwurst, Brokkoli und Basilikum San Marzano tomatoes, Gorgonzola, buffalo mozzarella, Italian cured sausage, broccoli, and basil	€ 15,90
<u>AG</u>	Pizza Montagnola San-Marzano-Tomaten, Gorgonzola, Champignons, Trüffelcreme und Basilikum San Marzano tomatoes, Gorgonzola, mushrooms, truffle cream and basil	€ 13,90
<u>AGN</u>	Pizza Mimosa San-Marzano-Tomaten, Büffelmozzarella, Schinken, Mais und Basilikum San Marzano tomatoes, buffalo mozzarella, ham, corn, and basil	€ 12,80
<u>AGL</u>	Pizza Primavera San-Marzano-Tomaten, Büffelmozzarella, roher Schinken, grüner Spargel, Rucola und Parmesan San Marzano tomatoes, buffalo mozzarella, prosciutto, green asparagus, arugula, and Parmesan	€ 17,90
<u>AGL</u>	Pizza Pistacchio Basiliko San-Marzano-Tomaten, Büffelmozzarella, Bologna-Schinken, Pistaziencreme, gehackte Pistazien und Basilikum San Marzano tomatoes, buffalo mozzarella, Bologna ham, pistachio cream, chopped pistachios, and basil	€ 19,90
<u>G</u>	Pizza Calzone Classico San-Marzano-Tomaten, Büffelmozzarella, gekochter Schinken und Basilikum San Marzano tomatoes, buffalo mozzarella, cooked ham, and basil	€ 14,90
<u>G</u>	Pizza Calzone Farcito San-Marzano-Tomaten, Büffelmozzarella, Schinken, scharfe Salami, Champignons, Käsecreme und Basilikum San Marzano Tomatoes, Buffalo Mozzarella, Ham, Spicy Salami, Mushrooms, Cheese Cream and Basil	€ 15,90
<u>AGH</u>	Pizza Pesto Mini Red Mozzarella Fior di Latte, San-Marzano-Tomaten, Kirschtomaten, frischer Basilikum, Pesto, Olivenöl (EVO) und Basilikum Fior di Latte mozzarella, San Marzano tomatoes, cherry tomatoes, fresh basil, pesto, EVO olive oil, and basil	€ 16,90
<u>AG</u>	Pizza Calling Safran Mozzarella Fior di Latte, San-Marzano-Tomaten, Käsecreme, Kirschtomaten, Stängelkohl, Safran und Basilikum Fior di Latte mozzarella, San Marzano tomatoes, cheese cream, cherry tomatoes, broccoli rabe, saffron, and basil	€ 17,90

Pizza

<u>AGB</u>	Pizza Viaggio A Positano Mozzarella Fior di Latte, San-Marzano-Tomaten, Leccino-Oliven, Geißelgarnelen, Olivenöl (EVO) und Basilikum Fior di Latte mozzarella, San Marzano tomatoes, Leccino olives, red prawns, EVO olive oil, and basil	€ 17,90
<u>AG</u>	Pizza Trüffel Steinpilze Mozzarella Fior di Latte, San-Marzano-Tomaten, Trüffelcreme, Steinpilze, Olivenöl (EVO) und Basilikum Fior di Latte mozzarella, San Marzano tomatoes, truffle cream, porcini mushrooms, EVO olive oil, and basil	€ 18,90
	Pizza „glutenfrei“ / Gluten-free pizza	+ € 5,00
	Extra Pizza Toppings Burrata, Lachs, Thunfisch, Grillgemüse, 'Nduja (Streichwurst), Parmesan, Salami (auch pikant verfügbar), Speck, Champignons, Artischocken, Basilikum, Büffelmozzarella, Knoblauch, Mais, Mozzarella, Oliven, Ricotta, Rucola, Zwiebel, Steinpilze, Prosciutto Crudo, Prosciutto, Zucchini, Melanzani, Kirschtomaten Burrata, salmon, tuna, grilled vegetables, Nduja (spicy spreadable sausage), Parmesan, salami (also available spicy), bacon, mushrooms, artichokes, basil, buffalo mozzarella, garlic, corn, mozzarella, olives, ricotta, arugula, onion, porcini mushrooms, prosciutto crudo, prosciutto cotto, zucchini, eggplant, cherry tomatoes	+ € 2,00

Insalate

<u>MO</u>	Insalata Mista Gemischter Salat mit Gurken, Kirschtomaten, Karotten und italienischem Dressing Mixed lettuce with cucumber, carrots with italien dressing	€ 7,50
<u>GO</u>	Insalata Di Rucola Rucolasalat mit Tomaten, Grana Rucola salad with tomatoes and Grana cheese	€ 8,50
<u>DGO</u>	Insalata Di Tonno Gemischter Salat mit Tomaten, Oliven, roten Zwiebeln und Thunfisch Mixed lettuce with tomatoes, olives, red onions and tuna	€ 11,50
<u>O</u>	Insalata Di Pollo Gemischter Salat mit Tomaten und Hühnerstreifen Mixed salad with tomatoes, thinly sliced chickenfilet	€ 11,50
<u>ADL</u>	Insalata Di Polpo Oktopussalat, mariniert mit Karotten, Petersilie, Sellerie und Knoblauch Marinated octopus salad with carrots, parsley, celery, and garlic	€ 15,50
<u>GO</u>	Insalata Greca Gemischter Blattsalat mit Kirschtomaten, Gurken, roten Zwiebeln, Oliven, Feta-Käse und Joghurtdressing Mixed leaf salad with cherry tomatoes, cucumbers, red onions, olives, feta cheese, and yogurt dressing	€ 14,50
<u>BGO</u>	Insalata Pinocchio Gemischter Blattsalat mit Fleischtomaten, Mais, Shrimps, Mozzarella Grana mit Orangen Pesto Dressing Mixed lettuce with cherry tomatoes, corn, shrimp, mozzarella, grana with orange pesto dressing	€ 14,50

Dolci

<u>CEFG</u>	Torta Caprese Hausgemachter Schokoladen-Mandelkuchen – einfach süß, verführerisch wie die Liebe. Homemade chocolate almond cake – sweet and tempting, just like love.	€ 7,90
<u>FG</u>	Creme Brulee Gebrannte Creme (mit Karamellkruste) aus Eigelb, Sahne und Zucker. Der zarte Vanillegenuss mit der charakteristischen Oberfläche – ein echtes Highlight der Dessertküche. Crème brûlée (with caramelized crust) made from egg yolk, cream, and sugar. This delicate vanilla delight with its signature top is a true highlight of the dessert world.	€ 7,90
<u>CGO</u>	Panna Cotta Ein wahrlich verführerisches Dessert: Schlagobers, Zucker und ein fruchtiges Häubchen. A truly irresistible dessert: whipped cream, sugar, and a fruity topping.	€ 7,50
<u>ACFG</u>	Tiramisu Das berühmte Biskuitküchlein aus Italien – mit Mascarpone, Kaffee und Kakao. Italy's beloved sponge dessert – layered with mascarpone, coffee, and cocoa.	€ 8,50
<u>AFG</u>	Cannolo Siciliano Sizilianische Knusperrolle mit schokoladierter Innenseite, gefüllt mit feiner Ricottacreme, Schokoladentropfen und kandierter Orangenschale. Sicilian crispy roll with a chocolate-coated interior, filled with delicate ricotta cream, chocolate chips, and candied orange peel.	€ 6,90
<u>ACFGO</u>	Profiterol (bianco o nero) Feine Profiteroles, gefüllt mit Vanillecreme, überzogen mit weißer oder Milkschokolade, dazu Schlagobers. Delicate profiteroles filled with vanilla cream, coated in white or milk chocolate, served with whipped cream.	€ 7,50

Digestivi

Grappa	2cl	€	3,80	4cl	€	6,80
Amaretto (H), Sambucca, Limoncello	2cl	€	3,80	4cl	€	6,60
Averna, Fernet Branca, Ramazotti	2cl	€	3,80	4cl	€	6,80
Schnäpse Marille, Birne, Kirsche, Himbeere	2cl	€	3,80	4cl	€	6,80

Warme Getränke

Kl. Espresso	€	2,70
Kl. Brauner (G)	€	2,90
Espresso Macchiato (G)	€	3,20
Gr. Espresso	€	4,20
Gr. Brauner (G)	€	4,40
Capuccino / Wiener Melange (G)	€	3,90
Verlängerter Schwarzer	€	3,70
Verlängerter Brauner (G)	€	3,90
Caffe Latte Macchiato (G)	€	4,40
Heisse Schokolade (G)	€	4,70
Tee Schwarz Grün, Früchte, Pfefferminze, Kamille	€	3,40

Aperitivi

Campari Soda	16 cl	€	6,20
Campari Orange	16 cl	€	6,50
Martini Bianco / Rosso / Secco	6 cl	€	6,50
Prosecco	10 cl	€	6,50
Bellini	10 cl	€	7,00
Hugo	0,25 cl	€	7,50
Aperol Spritz	0,25 cl	€	7,50
Sanbitter Orange / Lemon / Tonic	0,25 cl	€	7,50

Bier

Pfiff Bier	vom Fass 0,2 l	€	3,60
Kleines Bier	vom Fass 0,3 l	€	4,40
Grosses Bier	vom Fass 0,5 l	€	4,60
Radler	Flasche 0,5 l	€	5,20
Weizen Bier	Flasche 0,5 l	€	5,50

Allergene Informationen

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

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Prickelnd	0,25 l € 2,80	0,75 l € 5,50
Mineralwasser Still	0,25 l € 2,60	0,75 l € 5,50
Sodawasser	0,25 l € 2,60	0,50 l € 3,90
Soda Zitrone	0,25 l € 3,10	0,50 l € 4,60
Soda Himbeere / Holunder	0,25 l € 3,10	0,50 l € 4,60
Apfelsaft / Orangensaft	0,25 l € 3,60	0,50 l € 5,60
Apfelsaft gespritzt / Orangensaft gespritzt	0,25 l € 3,20	0,50 l € 4,10
Apfelsaft Wasser / Orangensaft Wasser	0,25 l € 2,30	0,50 l € 4,50
Fruchtsäfte Marille, Pfirsich, Johannisbeere, Erdbeere		0,25 l € 3,80
Coca Cola / Cola Zero		0,33 l € 3,80
Fanta		0,33 l € 3,80
Sprite		0,33 l € 3,80
Almdudler		0,33 l € 3,80
Eistee Pfirsich oder Zitrone		0,33 l € 3,80
Tonic Water		0,20 l € 3,80
Bitter Lemon		0,20 l € 3,80
Ginger Ale		0,20 l € 3,80

La Grande FAMIGLIA



RISTORANTE PIZZA NAPOLI

Währinger Str. 74, 1090 Wien
+43 1 228 90 30
office@lagrandefamiglia.at

www.lagrandefamiglia.at

Alle Preise verstehen sich in Euro (€) inklusive aller Steuern und Abgaben.
Druckfehler, Satzfehler sowie Preisänderungen vorbehalten.