IL TAVOLIERE

FAM. MASCIA

La Storia

VON UROMA ALFONSINA, DIE DIE APULIISCHE TRADITION DES KOCHENS, EINFACHER UND LECKERER GERICHTE AN DEN SOHN MARIO MASCIA UND IHRE SEELENVERWANDTE ANTONELLA IRACI, SIZILIANISCHE KÖCHIN, ÜBERTRAGTE.
DIESE KOMBINATION MACHT IVAN MASCIA ZU EINEM KOCH MIT APULISCHER UND SIZILIANISCHER BASIS, EIN MIX, DER EINEN EINFACHEN UND INNOVATIVEN SÜDLICHEN DUFT ZUSAMMEN MIT SEINER GELIEBTEN EHEFRAU CARMELA AN IHREN TISCH BRINGT.DANN KOMMT MARIO MASCIA JUNIOR, DER ZUSAMMEN MIT DEM VATER VERSUCHT, DIE REZEPTE UND ERFOLGE MIT EINEM HAUCH MODERNER KÜCHE NOCH MEHR ZU BEGEISTERN
FRAU CARMELA, DER CHEF IVAN, MARIO, GIOVANNI, UND ALLE MITARBEITER LADEN SIE EIN ZU EINEM GASTRONOMISCHEN AUSFLUG IN DAS LOKAL IL TAVOLIERE UND ZUM ENTDECKEN NEUER REZEPTE UND DIE FABELHAFTEN GOURMET-SPEISEN

Montag bis Freitag 12-15 und 17:30-23
Samstag 17 bis 23
Sonntag Ruhetag
T: +4369917241772
www.iltavoliere.at
iltavoliere1070@gmail.com
INSTAGRAM: iltavoliere1070

Sfincioni

Sfincione is a Sicilian variation of the pizza
Sfincione ist eine sizilianische Variation der Pizza

SFINCIONE PALERMITANO € 9,50 AGD
Tomato sauce, garlic, anchovies and grated cheese
Tomatensauce, Knoblauch, Sardellen und geriebener Käse

FORMAGGIO GRATTUGGIATO € 9,00 AG
Tomato sauce, garlic and grated cheese
Tomatensauce, Knoblauch und geriebener Käse

SALAMI € 9,90 AG
Tomato sauce, salami and grated cheese
Tomatensauce, Salami und geriebener Käse

ALLE VERDURE € 9,90 AG
Tomato sauce, garlic, grilled vegetables and grated cheese
Tomatensauce, Knoblauch, gegrilltes Gemüse und geriebener Käse

CAPRESE € 10,90 AG
Tomato pieces, oregano, mozzarella and onion
Tomatensauce, Oregano, Mozzarella und Zwiebeln

PROSCIUTTO CRUDO E RUCOLA € 10,90 AG
Tomato sauce, raw ham, rocket salad and grated cheese
Tomatensauce, geriebener Käse, Rohschinken und Rucola

AL GORGONZOLA € 9,90 AG
Tomato sauce, gorgonzola and grated cheese
Tomatensauce, Gorgonzola und geriebener Käse

FOCACCIA CLASSICA € 6,00

Antipasti

CARPACCIO DI TONNO 18,90€ D

Tuna-Carpaccio with Orange, garlic and rocked-salad
Thunfisch-Carpaccio mariniert mit Orange, Knoblauch und Rucola

CAPRESE DI BUFALA 13,90€ G

buffalo mozzarella, tomatoes, basil, olive oil
Büffel-Mozzarella, Paradeiser, Basilikum und Olivenöl

ZUPPA DI COZZA 15,90€ RO

mussels in white wine and pepper sauce with garlic, parsley, served with toasted bread
Miesmuscheln in Weißwein-Pfeffersauce mit Knoblauch, Petersilie und serviert mit getoastetem Brot

TAGLIERE MISTO 17,90€ AG

mozzarella, bruschetta and mixed Italian cuts
Mozzarella, Bruschetta und gemischter italienischer Aufschnitt

BRUSCHETTA VARIATION 3 pcs./stk. 10,90€

BRUSCHETTA CLASSICA 8,90€

toasted bread with tomatoes, long onions, garlic, oregano, olive oil
getoastetes Brot mit Paradeiser, Jungzwiebel, Knoblauch, Oregano und Olivenöl

POMODORO E MOZZARELLA 10,90€

toasted bread with tomatoes, mozzarella, long onions, garlic, oregano, olive oil
Getoastetes Brot mit Paradeiser, Mozzarella, Jungzwiebeln, Knoblauch, Oregano, Öl

BRUSCHETTA AL PROSCIUTTO 11,90€

tomatoes, spring onions, garlic, oregano, olive oil, arugula, grana and prosciutto
Paradeiser, Jungzwiebel, Knoblauch, Oregano, Öl, Rucola, Grana, Rohschinken

PASTA E RISOTTI

LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI RAO 18,90€
clams, olive oil, garlic, white wine, pepper and parsley
Venusmuscheln, Olivenöl, Knoblauch, Weißwein, Pfeffer und Petersilie

CAVATELLI AL RAGÚ DI CINCHIALE DAOL 17,90€
olive oil, chopped onions, tomato sauce, carrots, wild pork, celery
Olivenöl, gehackte Zwiebeln, Tomatensauce, Karotten, Wildschwein, Sellerie

ORECCHIETTE CON LE CIME DI RAPA AGL 17,90€
olive oil, spring onions, garlic, stalk cabbage, tomato sauce, anchovies and pecorino
Olivenöl, Jungzwiebel, Knoblauch, Stängelkohl, Tomatensauce, Sardellen und Pecorino-Käse

CALAMARATA CON LE COZZE RAD 16,90€
Mussels, olive oil, garlic, white wine, tomato sauce, pepper, parsley
Miesmuscheln, Olivenöl, Weißwein, Tomatensauce, Pfeffer, Petersilie

RISOTTO ODER PASTA AL TARTUFO AG 18,90€
mushrooms, truffle cream, olive oil, cream and parmesan
Champignons, Trüffelcreme, Olivenöl, Sahne und Parmesan

RISOTTO ODER PASTA AI PORCINI AG 17,90€
Porcini-mushrooms, cream, grated cheese, beef broth
Steinpilze, Sahne, geriebener Käse und Fleischfond

RISOTTO ODER PASTA ALLA CREMA DI GAMBERI E PROSECCO BGOL 17,90€
olive oil, shrimps, prosecco, parsley, fish broth, tomato sauce and cream
Olivenöl, Garnelen, Prosecco, Petersilie, Fischfond, Tomatensauce und Sahne

RISOTTO OR PASTA AI FRUTTI DI MARE 19,90€
seafood, tomato sauce, garlic, wine and parsley
Meeresfrüchte, Tomatensauce, Knoblauch, Weißwein und Petersilie

PIATTI CLASSICI

PASTA ALLA CARBONARA *AGC* ***13,90€***

PASTA All'ARRABBIATA *A* ***12,90€***

LASAGNA *ACG* ***12,90€***

SECONDI

GAMBERI GRATINATI ALLA BARESE *BA* ***17,90€***

Prawns marinated and gratinated with garlic, oil, pepper, parsley and tomato-sauce
Garnelen mariniert und gratiniert mit Kirschparadeiser, Knoblauch, Petersilie und Tomatensauce

PESCE DEL GIORNO 17,90€

every day the chef presents fish dishes based on the day's deliveries
Jeden Tag präsentiert der Chef Fischgerichte basierend auf den Einkäufen des Tages

ZUPPA DI PESCE ALLA PUGLIESE *ABRGOD* ***28,90€***

fish soup, garlic, spring onions, white wine, parsley, pepper and tomato sauce, served with toasted bread
Fischsuppe, Knoblauch, Jungzwiebel, Weißwein, Petersilie, Pfeffer und Tomatensauce, serviert mit getoastetem Brot

CALAMARI ALLA GRIGLIA CON INSALATA MISTA *D* ***20,90€***

Grilled calamari with mixed salad
gegrillte Calamari mit gemischten Salat

BEILAGEN

INSALATA MISTA 4,50€

PATATE SALTATE AL TIMO 5,50€

CIME DI RAPA, AGLIO, OLIO E POMODORINI 5,50€

VERDURE ALLA GRIGLIA SALTATE 6,00€

DESSERT

TIRAMISÚ 4,90€
PANNA COTTA 4,90€
TARTUFO NERO 5,90€
TRIS DI DESSERT 15,90€

CAFFÉ

ESPRESSO 3,00€
ESPRESSO MACCHIATO 3,20€
ESPRESSO DOPPIO 4,50€
DOPPIO MACCHIATO 4,80€
CAPPUCCINO 4,80€
CAFFÉ LATTE 4,80€
AMERICANO 4,00€
CIOBAR 5,00€
TEE 3,80€

APERITIVI

PROSECCO 0,1L 4,90 €

PROSECCO ROSÉ 0,1L 5,90€

APEROL WITH PROSECCO *(1/8 Soda, 1/8 Prosecco, 4 cl Aperol)* ***6,50€***

APEROL WITH WINE *(1/8 Soda, 1/8 wine, 4 cl Aperol)* ***5,50€***

HUGO *(1/8 Soda, 1/8 Prosecco, Elderberry syrup)* ***6,50€***

BELLINI *(1/8 Soda, 1/8 Prosecco, April Juice)* ***6,90€***

CAMPARI ORANGE *(1/8 Orange Juice, 4 cl Campari)* ***7,50€***

CAMPARI SODA *(1/8 Soda, 4 cl Campari)* ***6,50€***

NEGRONI *(3 cl Gin, 3 cl Campari, 3 cl Martini)* ***9,90€***

MARTINI BIANCO 5,90€

LIMONCELLO SPRITZ *(1/8 Soda, 1/8 Prosecco, 4 cl Limoncello)* ***7,90€***

CRODINO 3,90€

CRODINO SPRITZ *(1/8 Soda, 10 cl Crodino)* ***5,50€***

¼ L SPARKLING WHITEWINE 3,90€

VINO BIANCO

1/8L HOUSE WINE TREBBIANO D'ABBRUZZO 4,00 €

1/8L PINOT GRIGIO 4,50€

1/8L CHARDONNAY 4,90€

WEIßER SPRITZER 3,90€

VINO ROSSO

1/8L HOUSE WINE MONTEPULCIANO 4,00€

1/8L MERLOT 4,90€

1/8L PRIMITIVO 5,00€

BIRRE

PERONI NASTRO AZZURRO 0,33L 4,80€

MORETTI 0,33L 4,00€

STIEGL 0,5L 4,90€

TRUMER FREI SPIEL 4,00€

DIE WEISSE 4,90€

JUGENDGETRÄNKE

LEITUNGSWASSER 1,00€

ACQUA PANNA 0,25L STILL **2,80€**

ACQUA PANNA 0,75L STILL **5,90€**

SODA 0,3L 2,00 €

SODA 0,5L 2,50€

SAN PELLEGRINO 0,25L SPARKLING **2,80€**

SAN PELLEGRINO 0,75L SPARKLING **5,90€**

COCA COLA 0,33L 3,80€

COCA COLA ZERO 0,33L 3,80€

EISTEE PEACH/LEMON 0,33L 3,80€

ARANCIATA 0,2L 3,80€

LIMONATA 0,3L 3,80€

PAGO MARILLE 0,25L 3,80€

PAGO JOHANNESBEERE 0,25L 3,80€

APFEL ODER ORANGENSAFT MIT WASSER 0,3L 2,50€

APFEL ODER ORANGENSAFT MIT WASSER 0,5L 4,00€

APFEL ODER ORANGENSAFT MIT SODA 0,3L 3,50€

APFEL ODER ORANGENSAFT MIT SODA 0,5L 4,90€

SODA HIMBEERE/ ZITRONE/ HOLUNDER 0,3/0,5L 2,50/4,50€

WASSER HIMBEERE/ ZITRONE/ HOLUNDER 0,3/0,5L 2,00/3,50€

GETREIDEPRODUKTE (GLUTENHALTING) - A
FISCH - D
KREBSTIERE – B
EI – C
ERDNUSS – E
SOJA – F
MILCH ODER LAKTOSE – G
SCHALENFRÜCHTE – H
SELLERIE – L
SENF – M
SESAM – N
SULFITE – O
LUPINEN – P
WEICHTIERE – R