



SPRITZ • APERITIVI

APEROL VENEZIANO ^[0]

Aperol, Prosecco, Soda,
Orangenscheibe 8,90

CAMPARI SPRITZ ^[0]

Campari, Prosecco, Soda,
Orangenscheibe 8,90

LIMONCELLO SPRITZ ^[0]

Limoncello der Tourismusschule
Klessheim, Prosecco, Organics
Bitter Lemon 8,90

SARTI SPRITZ ^[0]

Sarti, Prosecco, Soda,
Orangenscheibe 8,90

ITALICUS SPRITZ ^[0]

Italicus, Prosecco, Soda 8,90

ORANGE SPRITZ ^[0]

Aperol, Orangenscheibe,
Organics Black Orange 8,90

ROSATO SPRITZ ^[0]

Rosato, Prosecco, Basilikum 8,90

WASSERMELONE GURKE SPRITZ ^[0]

Hausgemachte
Wassermelonen-Gurken-
Limonade, Prosecco, Soda 8,90

RHABARBER HIBISKUS SPRITZ ^[0]

Hausgemachte Rhabarber-
Hibiskus-Limonade, Prosecco,
Soda 8,90

MANDARINE INGWER SPRITZ ^[0]

Hausgemachte Mandarinen-
Ingwer-Limonade, Prosecco,
Soda 8,90

HUGO ^[0]

Prosecco, Holunderblütensirup,
Soda, Minze, Limette 8,90

BELLINI ^[0]

Prosecco, Pfirsichpüree 8,90

TESTAROSSA ^[0]

Prosecco, Erdbeerpüree 8,90

KIR ROYAL ^[0]

Prosecco, Crème de Cassis 8,90

LILLET BERRY ^[0]

Lillet Blanc, Organics Wild
Berry, Soda 9,90

GIN TONIC

Beefeater 24 Gin, Organics
Tonic Water 14,80

NEGRONI

Gin, Campari, roter Wermut,
Orangenzeste 13,50

AMERICANO

Campari, roter Wermut, Soda,
Orangenscheibe 12,50

NEGRONI SBAGLIATO ^[0]

Campari, roter Wermut,
Prosecco 11,90

CAMPARI SODA

Campari, Soda 7,80

CAMPARI ORANGE

Campari, Orangensaft 8,50

Schaumwein

PERRIER-JOUËT GRAND BRUT 15,90

ROSA EDIZIONE CAVALLI 7,50

PROSECCO EDIZIONE CAVALLI 6,50

Aperitivi in 0.0

BLA SPARKLING TEA

Copenhagen Tea Company 5,90

MINI FX

Gelber Muskateller Traubensaft,
FX Pichler 5,90

2023 FLY

Alkoholfreier Cabernet
Sauvignon, Obsthof Retter 5,90

NEGRONI 0.0

Lyre's Italian Orange,
Tanqueray 0.0, alkoholfreier
Rosso Vermouth 10,90

FLORIDA

Orangensaft, Ananassaft,
Zitronensaft, Grenadine 9,50

STRAWBERRY BASIL MULE

Erdbeerpüree, Basilikum,
Zitronensaft, Ginger Beer 10,50

BASIL SMASH 0.0

0.0 Gin, Basilikum, Zitronensaft,
Zuckersirup 10,50

SANBITTER SODA

Sanbitter, Soda 6,50

SANBITTER ORANGE

Sanbitter, Orangensaft 7,80

CRODINO SODA

Crodino, Soda 6,50

CRODINO ORANGE

Crodino, Orangensaft 7,80

KLASSIKER

ESPRESSO MARTINI

Vodka, Kahlúa, Espresso,
Zuckersirup 14,50

PORNSTAR MARTINI ^[0]

Vodka, Passoã, frische
Passionsfrucht, Limettensaft,
Vanillesirup, Prosecco 16,90

MARTINI COCKTAIL

Gin, trockener Wermut,
Olive 12,50

MARGARITA

Tequila, Cointreau, Limettensaft,
Salzrand 13,50

OLD FASHIONED

Bourbon, Würfelzucker,
Angostura, Orangenzeste 12,50

DAIQUIRI

Weißer Rum, Limettensaft,
Zuckersirup 12,50

COSMOPOLITAN

Vodka, Cointreau,
Cranberrysaft, Limettensaft 13,90

SEX ON THE BEACH

Vodka, Pfirsichlikör,
Orangensaft, Cranberrysaft 13,90

BASIL SMASH

Gin, Basilikum, Zitronensaft,
Zuckersirup 13,90

BLACK RUSSIAN

Vodka, Kahlúa 12,50

WHITE RUSSIAN ^[6]

Vodka, Kahlúa, Sahne 12,90

DARK 'N' STORMY

Dark Rum, Organics Ginger
Beer, Limette, Ingwer, Minze 13,50

BLOODY MARY ^[0, 1]

Vodka, Tomatensaft, Zitronensaft,
Worcestershiresauce, Tabasco,
Selleriesalz, schwarzer
Pfeffer 13,90

STRAWBERRY CAIPIROSKA

Vodka, Limettensaft,
Erdbeerpüree 13,50

AMARILLO

Amaretto, Tequila Gold,
Espresso 13,50

NEGRONI SOUR

Gin, Campari, Martini Rosso,
Zitronensaft, Zuckersirup 14,50

BERGAMOT WHITE NEGRONI

Malfy Limone, Italicus, Lillet
Blanc, Bergamot-Espuma 15,50

RASPBERRY THYME SMASH

Gin, Zitronensaft, Zuckersirup,
Himbeere, Thymian 14,50

JUNGLE BIRD

Dark Rum, Campari, Ananassaft,
Limettensaft, Zuckersirup 14,50

APPLE MOSCOW MULE

Vodka, Apfelsaft naturtrüb,
Ginger Beer, Rosmarin 14,50

PALOMA

Tequila Blanco, Three
Cents Pink Grapefruit Soda,
Zitronensaft 13,50

MANHATTAN

Bourbon, roter Wermut,
Angostura, Kirsche 12,50

MULES • SOURS

MOSCOW MULE

Vodka, Organics Ginger Beer,
Limette, Ingwer, Minze 13,50

LONDON MULE

Gin, Organics Ginger Beer,
Limette, Ingwer, Minze 13,50

IRISH MULE

Irish Whiskey, Organics Ginger
Beer, Limette, Ingwer, Minze 13,50

MEXICAN MULE

Tequila, Triple Sec, Organics
Ginger Beer, Limette, Ingwer,
Minze 13,50

WHISKEY SOUR

Bourbon, Zitronensaft,
Zuckersirup 13,50

APEROL SOUR

Aperol, Zitronensaft,
Zuckersirup 13,50

AMARETTO SOUR

Disaronno Amaretto,
Zitronensaft, Zuckersirup 13,50

AVERNA SOUR

Averna, Zitronensaft,
Zuckersirup 13,50

RAMAZZOTTI SOUR

Ramazotti, Zitronensaft,
Zuckersirup 13,50

RUM SOUR

Weißer oder brauner Rum,
Zitronensaft, Zuckersirup 13,50

CAMPARI SOUR

Campari, Zitronensaft,
Zuckersirup 13,50

ANTIPASTI

Antipasti di pesce

COZZE IN BIANCO O AL POMODORO ^[0, R]

Miesmuscheln in Weißwein- oder Tomaten-Sud 18,50

TARTARE DI TONNO ^[0]

Thunfischtartare mit Avocado 17,50

PESCE CRUDO CAVALLI ^[8, D, R]

Thunfischtartare, Austern, Scampi aus Wildfang, Sardellen, Garnelen-Carpaccio 27,50

CAVIALE CON BLINIS ^[A, C, D, G]

Royal Imperial Auslese Kaviar (Acipenser Schrenkii × Huso Dauricus) mit Blinis 30g 75 | 50g 125

Antipasti classici

BURRATA AL POMODORO ^[G]

Burrata auf lauwarmem Tomatenspiegel 16,50

CARPACCIO DI MANZO ^[G]

Hauchdünnes, rohes Rindfleisch mit Parmesan und Rucola 17,80

BEEF TARTARE ^[C, G]

Mit Eigelb und Parmesanchip 22,80

INSALATA MISTA

Gemischter Salat 6,50

PESCE CRUDO PER QUATTRO ^[8, D, G, R]

Pesce Crudo für 4 Personen, auf Etagere und Crushed-Ice: 8 Austern, 8 Sizilianische Rotgarnelen, 8 Scampi, 4 Jakobsmuscheln. 135
... mit 30g Kaviar +€ 65,00

CAPELANTE ALLA GRIGLIA ^[G, R]

Gegrillte Jakobsmuscheln (3 Stück) 18

ZUPPA DI PESCE CAVALLI ^[8, D, L, R]

Fischsuppe mit Meeresfrüchten und Meeresfisch nach Art des Hauses 16,80

ANTIPASTI DELLA CASA ^[G, 0]

Schinken, Salami, Käse, Gemüse, Oliven und Parmesan 1 Person 17,50 | 2 Personen 26,50

VITELLO TONNATO ^[C, D, G]

Hauchdünnes Kalbfleisch mit Thunfischsauce 17,80

PASTA

LINGUINE AGLI SCAMPI ^[A, B, C, G]

Linguine mit Limettensauce und Scampi-Tartare 24,50

MACCHERONI ALLA BURRATA ^[A, G]

Maccheroni mit Burrata in Tomatensauce 19,50

TAGLIATELLE AL TARTUFO NERO ^[A, C, G]

Tagliatelle mit schwarzem Trüffel 22,50

GNOCCHI AL GRANCHIO ^[A, B, C, G]

Gnocchi mit Krebsfleisch 27,80

LINGUINE ALLA BUSARA ^[A, B, R]

Mit Shrimps, Scampi, Miesmuscheln und Calamari 25,50

PENNE ALLA SALSICCIA ^[A, O]

Penne mit Salsiccia und Oliven 20,50

PENNE AL MANZO ^[G]

Rind und Steinpilzen in leichter Tomaten-Obers-Sauce 25,90

PENNE AL POMODORO E RICOTTA ^[A, G]

Penne mit Tomatensauce und Ricotta 16,80

LINGUINE ALLE VONGOLE ^[A, R]

Linguine mit Venusmuscheln 24,50

RAVIOLI FICHI E PECORINO ^[A, C, G]

Feigenravioli mit Pecorino 22,50

FARFALLE CON SALMONE ^[A, D]

Farfalle mit Lachs und Zucchini 23

TAGLIATELLE CON GAMBERETTI ^[A, B, R]

Tagliatelle mit Shrimps, Miesmuscheln und Safran 25,50

LINGUINE CON COZZE ^[A, R]

Linguine mit Miesmuscheln in Weißweinsauce 19,50



Glutenfrei?

Jedes Pastagericht auch glutenfrei erhältlich, Aufpreis: € 3,50

RISOTTO

RISOTTO PIEMONTESE ^[D, G, L]

Risotto mit Safran, Zucchini und Shrimps 24,90

RISOTTO VEGETARIANO ^[G, L]

Gemüserisotto 19,50

RISOTTO MARE ^[G, R]

Risotto mit Calamari, Oliven und Kapern 24,50

PIZZA

PIZZA CAVALLI ^[A, G]

Fior-di-latte-Mozzarella, Tomatensauce, Rohschinken, Parmesan, Rucola und Cherrytomaten 17,50

PIZZA PIAZZA ^[A, G, O]

Kartoffel-Safrancreme, Miso, Büffel-Stracciatella, Kaviar. Dazu ein Glas Perrier-Jouët Champagner 65

PIZZA CONTADINA ^[A, C, G, O]

Fior-di-latte-Mozzarella, Tomatensauce, Speck, Ei, rote Zwiebeln, Mais, Schafskäse 18,50

PIZZA SICILIA ^[A, G]

Fior-di-latte-Mozzarella, Tomatensauce, getrocknete Tomaten, Kapern, Artischocken, Oliven, Sardellen 16,50

PIZZA TARTUFATA ^[A, G]

Fior-di-latte-Mozzarella, Steinpilze, Trüffel-Creme, frischer Trüffel 22,50

PIZZA CAPRICCIOSA ^[A, G, O]

Fior-di-latte-Mozzarella, Tomatensauce, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven 16,50

PIZZA CALZONE ^[A, G]

Fior-di-latte-Mozzarella, Tomatensauce, Schinken, Salami, Champignons 16,50

PIZZA PALERMITANA ^[A, G]

Büffelmozzarella aus Kampanien, Cherry-Tomaten, Rucola, Garnelen, Basilikum-Pesto 22,50

PIZZA SFIZIOSA ^[A, G]

Kürbis-Creme, Räucherlachs, Büffelmozzarella aus Kampanien, Cherry-Tomaten, Rucola, roter Pfeffer, Limetten-Zeste 19,50

PIZZA DIAVOLO ^[A, G]

Fior-di-latte-Mozzarella, Tomatensauce, Salamino piccante 15,80

PIZZA CAPRESE ^[A, G]

Fior-di-latte-Mozzarella, Tomatensauce, Mini-Bufalina, Oliven, Basilikum-Pesto, Cherrytomaten 15,40

PIZZA MARE E MONTE ^[A, B, G]

Fior-di-latte-Mozzarella, Tomatensauce, Shrimps, Champignons, Rucola 17,50

PIZZA TONNO ^[A, D, G]

Fior-di-latte-Mozzarella, Tomatensauce, Thunfisch und Zwiebeln 16,50

PIZZA SALSICCIA ^[A, G, O]

Fior-di-latte-Mozzarella, Tomatensauce, Italienische Bratwurst, Paprika, Oliven und Frischkäse 16,80

PIZZA QUATTRO FORMAGGI ^[A, G]

Fior-di-latte-Mozzarella, Tomatensauce, Parmesan, Gorgonzola, Schafskäse 15,80

PIZZA VEGETARIANA ^[A, G]

Fior-di-latte-Mozzarella, Tomatensauce, gemischtes Gemüse 15,50

PIZZA PESCATORE ^[A, B, D, G, R]

Fior-di-latte-Mozzarella, Tomatensauce, Meeresfrüchte 17,80

PIZZA MEZZA LUNA ^[A, G]

Halb Margherita, halb Salami mit Frischkäse 15,80

PIZZA BURRATINA ^[A, G]

Tomatensauce, Burrata, Cherrytomaten, Basilikum 16,50



Glutenfrei?

Jede Pizza auch mit glutenfreiem Teig erhältlich, Aufpreis: € 6

PESCE E CARNE

PESCE DEL GIORNO ^[D]

Tagesfisch für 2 Personen, fragen Sie uns!

SOGLIOLA ALLA GRIGLIA ^[D]

Seezunge vom Grill 39,50

CALAMARI ALLA GRIGLIA ^[R]

Calamari vom Grill 26,50

BRANZINO ALLA GRIGLIA ^[D]

Wolfsbarsch vom Grill 27,50

CALAMARI FRITTI ^[A, C, G, R]

Gebackene Calamari mit Frischkäse 25,80

POLPO AL TARTUFO ^[G, R]

Oktopus mit Trüffelpüree und frischem Trüffel 29,50

SCAMPI ALLA GRIGLIA ^[R]

Scampi vom Grill 29,50

TAGLIATA DI MANZO ^[G]

Mit Rucola und Parmesan 29,50

DOLCE

GELATO ALLO ZABAIONE ^[C, G, O]

Zabaioneeis mit Schoko-Crumble und Sherry,
von: ALPZ 12,50

TIRAMISÙ ALLA CAVALLI ^[A, C, G]

Tiramisù nach Art des Hauses 7,50

PANNA COTTA ^[G]

Gelierte Oberscreme mit Vanille und
Waldbeeren 7,50

SORBETTO AL LIMONE

Zitronensorbet 7,80

NERO AL CARMELLO ^[G]

Schoko-Crumble auf Himbeerspiegel mit
dunkler Schoko-Mousse-Stange mit flüssigem
Karamellkern, von: Süsserei by Theresa
Jahoda 12,50

AFFOGATO ^[G]

Vanilleeis mit Espresso 6,80

MOUSSE AL CIOCCOLATO

Zweierlei Schoko Mousse 12,50

BIER UND WEIN

Bier

Stiegl Pils 0,3 | 4,90

Stiegl Freibier 0,3 | 4,90

Weisse Weißbier 0,33 | 5,30

Stiegl Radler 0,3 | 4,90

Schaumwein

Prosecco Edizione Cavalli, Veneto 6,50

Rosa Edizione Cavalli, Veneto 7,50

Perrier-Jouët Grand Brut, Champagne 15,90

Weiß & Rosé • Glas

Chardonnay Edizione Cavalli, Veneto 5,90

Lugana DOC Pratello, Veneto 6,90

Pinot Grigio delle Venezie DOC, Veneto 5,90

Sauvignon Blanc Flora DAC, Südsteiermark 6,90

Rosato IGT Calafuria, Apulien 7,50

Viognier »Baumpresse«, Roland Minkowitsch 6,90

Grüner Veltliner Federspiel, Rettenbacher 6,90

Riesling »Engelsberg«, Markus Huber 6,90

Rosé Château Sainte Marguerite 9,50

Rot • Glas

Merlot Edizione Cavalli DOC, Veneto 5,90

Blaufränkisch vom Lehm, Mittelburgenland 7,50

Zweigelt Heideboden, Neusiedlersee 7,50

Chianti Classico DOCG Peppoli, Toskana 7,90

Syrah i Trubi DOC, Sizilien 6,90

Primitivo »Pinataro«, Tagaro 6,90

ALKOHOLFREI

Acqua Panna 0,25 | 3,50 | 0,7 | 6,80

San Pellegrino 0,25 | 3,50 | 0,7 | 6,80

Apfelsaft Naturtrüb 0,2 | 4,20

Soda Zitron 0,3 | 3,20 | 0,5 | 4,80

Holler-Soda 0,3 | 3,20 | 0,5 | 4,80

Fentimans Tonic 4,50

Schweppes Tonic 4,50

Cola / Cola Zero 0,33 | 4,50

Fever-Tree Indian Tonic 4,50

Fever-Tree Mediterranean Tonic 4,50

Three Cents Pink Grapefruit Soda 4,80

Three Cents Mandarin & Bergamot Soda 4,80

RED BULL ENERGY DRINKS

Red Bull Energy Drink 4,80

Red Bull Zero 4,80

Red Bull Editions 4,80

THE ORGANICS BY RED BULL

Organics Simply Cola 4,80

Organics Bitter Lemon 4,80

Organics Tonic Water 4,80

Organics Purple Berry 4,80

Organics Black Orange 4,80

Organics Ginger Beer 4,80

Organics Ginger Ale 4,80

HAUSGEMACHTE LIMONADE

Wassermelone-Gurke 6,50

Rhabarber-Hibiskus 6,50

Mandarine-Ingwer 6,50

HAUSGEMACHTE EISTEES

Zitrone 5,80

Pfirsich 5,80

DIGESTIVI

GIN · 4CL

Hendrick's 10
Monkey 47 10
Roku Gin 10
Beefeater 24 12
Beefeater 8
Tanqueray Ten 10
Tanqueray 9
Blue Gin 10
Gin Mare 10
Gin sul 9
Malfy Gin Original 10
Malfy Gin Zitrone 10
Malfy Gin Blutorange 10
Malfy Gin Rosé 10

EDELBRÄNDE · 2CL

Herzog Alter Apfel 5,50
Herzog Marille 5,50
Herzog Rote Williamsbirne 5,50
Guglhof Himbeer-Brand
Reserve 7,50
Guglhof Vogelbeer-Brand
Reserve 8,50
Guglhof Zwetschkenbrand
Reserve 6,50
Rochelt Wachauer Marille 23,50
Rochelt Gravensteiner Apfel 20,50
Rochelt Williamsbirne 21,50

VODKA · 4CL

Absolut Elyx 10
Grey Goose 10
Belvedere 10
Absolut Vodka 8
Ketel One 9

WHISKIES · 4CL

Johnnie Walker Black Label 12
Jameson 11
Chivas Regal 12
Aberlour 12y 11
Four Roses 8,50
Jack Daniel's 9,50
Lagavulin 14
Talisker 14
Glenfiddich 14
Canadian Club 11
Oban 14y 14

GRAPPA · 2CL

Poli Big Mama 6,50
Astoria Grappa Bianca 6,50
Astoria Grappa Barricata 6,50
Marolo Grappa di Amarone,
Marolo, Piemont 8,50
Marolo Grappa di Barolo 12
Anni Invecchiato 11,50

RUM · 4CL

Zacapa 23 10
Bumbu XO 10
Bumbu 8
Havana 3 años 8
Havana 7 años 10
Diplomático 10
Hawienero 8

COGNAC · 2CL

Martell Cordon Bleu 13,50
Martell VSOP 8

TEQUILA · 2CL

Clase Azul Reposado 19,50
Del Maguey Vida Mezcal 6,90
Olmecca Altos Plata 4,80
Olmecca Altos Reposado 4,80

LIKÖRE · 2CL

Ramazzotti 3,90
Averna 3,90
Lucano Amaro 3,90
Montenegro 3,90
Ramazzotti Sambuca 3,90
Ramazzotti Limoncello 3,90
Limoncello Klessheim 3,90
Galliano 3,90
Frangelico 4,20
Disaronno Amaretto 5,20
Cointreau 5,90
Baileys 5,90
Pernod 6,50
Kahlúa 6,50
Martini Bianco 5,90
Martini Rosso 5,90
Lillet White 5,20
Lillet Rosé 5,20

CAFFÈ

Espresso 3,30

Espresso doppio 4,50

Cappuccino 4,50

Latte Macchiato 4,50

Tee 4,40

ALLERGENINFORMATION

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

Alle Preise inkl. 10 % bzw. 20 % MwSt. und in Euro (€), Druck- und Satzfehler vorbehalten.



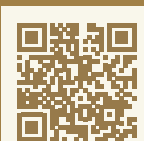
MENU IN
ENGLISH



BESUCHT UNSERE
WEBSITE



piazza-cavalli.at



FOLGT UNS AUF
INSTAGRAM!



piazza_cavalli

