

STASTINO

AUF GANZER LINIE GENUSS



APERITIVO TIME

Montag bis Samstag
Ab 16:00 Uhr



„La Dolce Vita“

Entdecke unsere Aperitivo-Spezialitäten und
erhalte zu deinem 1. Drink einen Aperitivo-Gruß

SPRITZ SELECT6,9	Sarti Spritz7,9 ^(O)
Prosecco, Select Aperitivo, grüne Olive, Soda (O)	Sarti Rosa, Prosecco, Soda, frische Limette
Aperol Spritz7,2	Lillet Berry7,9 ^(O)
Prosecco, Aperol, Soda, Rosmarin (O)	Lillet Rosé, Schweppes Wild Berry, Soda
Alkohlfrei – Crodino Spritz ..6,5	Lillet White Peach <36,8 ^(O)
Crodino rosso, Soda, Orangenscheibe	Lillet Blanc, Weißer Pfirsich, Peach Tonic, Minze

La Dolce Vita – Antipasti ^(A,G)

Eine kulinarische Rundreise durch
Italiens Antipasti-Vielfalt macht man am besten zu zweit!
inkl. unserem Pane Rustico
für 1 Person 17,9 – für 2 Personen 33,0
(Hauptgang Größe)

PERFEKT ZUM TEILEN

VORSPEISEN

Unsere Vorspeisen sind zum Teilen, weil es gemeinsam besser schmeckt

Focaccia Rustica (A)

Ofenfrisches hausgemachtes Pizzabrot, Rosmarin, Meersalz, Knoblauchöl.....6,7

Linguine al tartufo ^(A,C,G,O)

Frischpasta „Linguine“ – cremige Trüffel-Mascarponesauce
gehobelter Parmesan – Trüffelöl vom weißen Trüffel Vor. 10,5 – HG 18,9

IL CLASSICO

Pane Rustico (A)

Bio Brot vom Joseph, getoastet, mit Olivenöl3,5

Gebackene Risotto Bällchen ^(A,C,G,H,M)

Gefüllt mit Paradeiser & Mozzarella – Basilikum Dip – milde Pfefferoni9,9

Pizza Bites...perfekt zum Teilen ^(A,C,G,H,M)

Basilikumcreme, hausgemachte Zitronenaioli, Chiliöl9,5

Feige Ziege in der Bowl ^(G,M,O)

Zupfsalat, Granatapfelkerne, Feigensenfdressing, gegrillter Ziegenkäse.....10,9

FÜR ECHTE
KENNER

+ Prosciuttomantel (um-määähntel-mich).....+2,5

+ Aufpreis großer Salat.....+5,5

STASTINO
TO GO

Alle unserer Speisen sind selbstverständlich auch zum
Mitnehmen erhältlich!

PASTA FRESCA

Per Hand und mit Liebe gemacht

Stastino & das Rind ^(A,C,O,G,L)

Frischpasta „Linguine“, Österreichisches Jungrind (Kalbin – rosa gegrillt)
Portweinsauce, frischer Rucola, Grana Padano.....18,9

Büffelkäs & Paradeis ^(A,C,G,M)

Penne von “Rummo”, Büffelmozzarella, stundenlang eingekochte
Paradeisersauce, frisches Basilikum, ein Spritzer Olivenöl.....14,0

Saucen für den (Pizza) Rand:

Basilikum Dip + 1,5 €
Zitronenaioli + 1,5 €
Trüffelaioli + 2,5 €
hausgemachtes Ketchup+ 1,5 €

PIZZA MIT AMORE

Naturhefeteig

Mais + 1 €

Fior Di Latte -
„Der echte Pizzakäse“

48 Stunden Reifezeit

UNSERE PIZZEN (auch glutenfrei erhältlich +2€)

Queen „Margherita“ ^(A,G)

100% italienische Paradeisersauce, Fior di latte, frisches Basilikum, Olivenöl.....11,5

Salami Classico oder Beinschinken ^(A,G)

100% italienische Paradeisersauce, Fior di latte
Salami Classico oder Beinschinken (gerne auch mit Mais + 1€).....13,5

Hot, Hotter, Hottest ^(A,G)

100% italienische Paradeisersauce, Fior di latte, scharfe italienische Salami
scharfe Rohwurst „Nduja“, Zwiebel, Pesto di Peperoncino, Oregano.....13,9

Prosciutto Lover ^(A,G,O)

100% italienische Paradeisersauce, Fior di latte, Prosciutto Crudo, Rucola
Grana Padano, Apfel-Balsamico14,9

Hungary at its Best ^(A,G)

100% italienische Paradeisersauce, Fior di latte, geräucherter Mozzarella
scharfe Salami, fetter Speck, Pfefferoni, roter Zwiebel, Knoblauch.....14,5

Dem Vegetarier schmeckt's ^(A,G,O)

100% italienische Paradeisersauce, Fior di latte, Antipasti Paprika
Zucchini & Melanzani, Feta, ein Spritzer Olivenöl13,9

Pizza di Bufala ^(A,G,O)

100% italienische Paradeisersauce, Fior di latte, frischer Rucola
Büffelmozzarella, geschmorte Paradeiser, Apfel-Balsamico13,9

Tonno mal anders ^(A,G)

100% italienische Paradeisersauce, Fior di latte, Paradeiser
Zwiebelmarmelade, Kapern, Oliven (mit Stein), eingelegter Thunfisch.....15,9

Ich mag nur mehr Käse ^(A,G)

100% italienische Paradeisersauce, Fior di latte, Grana Padano
geräucherter Mozzarella „Scamorza“, Büffelmozzarella.....13,5

A Gluten | B Krebstiere | C Eier von Geflügel | D Fisch | E Erdnüsse | F Sojabohnen | G Milch |
H Schalenfrüchte | L Sellerie | M Senf | N Sesam | O Sulfite | P Lupinen | R Weichtiere |
Alle Preise verstehen sich inkl. aller Steuern und Abgaben in Euro



*Gerne informiert Sie unser Serviceteam über unser veganes Angebot.

Alle lieben Bolognese ^(A,G,C,M)

Frischpasta „Linguine“, klassisches italienisches Ragù
Grana Padano, knuspriger Rucola.....14,9

NEU

Penne Alfredo Verde ^(A,C,G,H,O)

Penne von “Rummo”, Sauce Nuovo Alfredo (mit Mascarpone), hausgemachtes
Basilikumpesto, Zitronenzeste, Grana & geschmorte Paradeiser.....13,9
+ Topping Chimichurri Chicken (O,M).....+4,9

Kids Pasta Linguine, Paradeisersauce, Parmesan auf Wunsch7,5

STASTINO CLASSICS

Manchmal will man einfach einen Klassiker

Surf ‘n’ Turf ^(B,G,M,O)

Rosa gebratenes österreichisches Jungrind (Kalbin), Chili-Garnelen, Zupfsalat
Feigensenfdressing, Grana Padano19,9

Backendl Streifen, warum nicht? ^(A,C,G,M,O)

Huhn in Buttermilchbeize knusprig gebacken, bunter Zupfsalat,
Granatapfelkerne, Kernöl, frittierter Rucola, Kürbiskerne.....14,5

Italian Steakwich „Pollo“ ^(A,G,H,L,M)

BIO Brot vom Joseph, Hühnerfiletstreifen, eingelegte Paradeiser, Rucola
Grana Padano, Basilikumcreme, Pommes & haugemachtes Ketchup17,5

UNSER SIGNATURE DISH

Tausend CousKüsse ^(A,G,H,M,O)

Lauwarmer Couscous, Zupfsalat, Granatapfelkerne, Cashew, Minzdip11,9

+ Chimichurri Chicken (O,M).....4,9

+ Rosa gebratenes Rind 100g.....6,9

+ Griechischer Feta ^(G)3,9

+ Gegrillte Chili-Garnele ^(R,M)5,9

+ Gegrillter Ziegenkäse.....4,9

SIDES

Rucola, Feigensenfdressing, Grana ^(G,M,O).....5,2

Sweet Potatoe Fries, Zitronenaioli ^(C,M)6,2

Fries & hausgemachtes Ketchup ^(L,M)5,2

Trüffel Fries, Trüffelaioli, geriebener Grana ^(A,C,G,M)7,9

Bunter Zupfsalat, Balsamicodressing ^(M,O).....4,9

SÜSSES

Zum Schluss noch was Süßes

Lemon Tarte ^(A,C,G)

gebutterter Mürbteig, Ribiselmarmelade, handgeschlagene Zitronencreme
gebrannte Schneehaube6,9

Tiramisu ^(A,C,G)

Stastinos Hausrezept, einfach himmlisch!.....7,5

Italienische Dolci Combo ^(A,C,G,H)

Kleiner Espresso, Nuss-Brownie.....6,9

Warmer hausgemachter Nussbrownie ^(A,C,G,H)

Mit viel Liebe...und viel Schokolade. Der perfekte Abschluss!.....6,9