

BENVENUTI
Herzlich Willkommen - Welcome

Menù

Speisen und Getränke
Menu and Beverages



ÖFFNUNGSZEITEN LOKAL

Dienstag bis Samstag 11 bis 14 Uhr und 17 bis 24 Uhr
Sonntag, Montag und Feiertag geschlossen
oder nach Vereinbarung

ÖFFNUNGSZEITEN KÜCHE

Dienstag bis Samstag 11 bis 13.45 Uhr und 17 bis 21.30 Uhr



Osteria San Vito



OsteriaSanVito



@osteria_sanvito



La Minestra

Suppe - Soup

Vellutata di pomodoro

Tomatensuppe hausgemacht - tomatosoup self made

€ 6,00

Antipasti

Vorspeise - Appetizers

Cozze

Wießwein sauce oder in tomaten sauce

€ 16,00

Carpaccio di Manzo

Carpaccio vom Rind - Beef carpaccio

€ 16,90

Carpaccio di Mare

Schwertfisch, Thunfisch, Oktopus

€ 18,90

Tagliere San Vito

Friulanische Jause - Friuli Dish Coming with bread

San Daniele Schinken, Friulanische Salami (soppressa), Osso Collo, 3 Käsesorten

San Daniele ham, Friuli's Salami (soppressa), Osso Collo, 3 types of cheese

€ 16,90

Contorni Extra

Beilagen extra - side dishes extra

Süß-saure Zwiebel, Artischocken

Sweet sour onions, artichokes

cad. /Stk / pcs. € 2,00

Tagliere di Prosciutto San Daniele

San Daniele Schinken - Board of San Daniele Ham

€ 13,90

Insalate

Salate - Salads

Insalata mista

Gemischter Salat - Mixed salad

€ 6,00

Insalata verde

Grüner Salat - Green salad

€ 5,00

Insalata di pomodoro e cipolla

Tomaten Salat mit Zwiebel - Tomato and onion salad

€ 5,50

Insalatona di tonno

Großer gemischter Salat mit Thunfisch - mixed sala with tuna

€ 14,90



Primi piatti

Vorspeisen Nudel - First Course noodle

Spaghetti alla carbonara

€ 14,50

Spaghetti mit Eier, Bauchspeck und Parmesan
Spaghetti with bacon, egg and parmesan

Spaghetti al ragù

€ 12,50

Spaghetti Bolognese - Spaghetti Bolognese

Lasagne

€ 14,50

Lasagne hausgemacht - Lasagne homemade

Spaghetti aglio, olio e peperoncino

€ 11,50

Spaghetti Knoblauch, Öl und Chili

Spaghetti pomodoro e basilico

€ 11,50

Spaghetti Tomaten mit Basilikum

Spaghetti alle vongole veraci

€ 16,90

Spaghetti mit Venusmuscheln - Spaghetti with dams

Tagliatelle gamberi e zucchini poco piccante

€ 16,90

Bandnudeln mit Garnelen und Zucchini (Scharf)

Tortellini panna e prosciutto

€ 13,90

Tortellini mit Schinken - Sahnesauc

Secondi piatti

Calamari fritti con patate fritte

€ 17,90

Tintenfisch frittiert, ohne Eier nur mit Mehl mit pommes

Filetto di branzino alla griglia

€ 21,50

Seebarschfilet vom grill

Tagliata di manzo (200gr.) con rucola e grana a scaglie

€ 20,90

Ribeye aufgeschnitten mit Rucola und Parmesan
Grilled beef sliced with rucola and parmesan

Teniamo a far sapere ai gentili clienti che la maggior parte dei nostri prodotti sono espressi, quindi preparati e cotti al momento dell'ordinazione. Se attendete qualche minuto in più non ci siamo dimenticati di voi, bensì stiamo lavorando per voi.

E poi si sa... per la buona cucina ci vuole tempo. Grazie.

*Liebe Gäste wir möchten Sie darüber informieren das unserer Produkte jeden Tag frisch zubereitet und gekocht werden. Daher kommt es zu Wartezeiten. Wir haben nicht auf Sie vergessen. **Den Gutes Essen braucht Zeit. Vielen Dank***



DIE ROMISCHE PIZZA

NEW



Eine ovale Form, eine Mischung aus
Weizen und Sojamehl, Reis, Sauerteig,
sehr wenig Fett und Zucker:

**Die revolution in der Welt
der PIZZA wird serviert.**

72 STUNDEN Garungszeit.

Alle die von uns verwendeten Produkte sind 100% italienisch



Pinsa

Margherita

Pomodoro, mozzarella origano
Tomaten, Mozzarella, Oregano
Tomatoes, mozzarella, oregano

€ 10,00

Napoletana

Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, origano
Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Oregano
Tomatoes, mozzarella, capers, anchovies, oregano

€ 13,00

Capricciosa

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, origano
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Oregano
Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, oregano

€ 13,50

4 Stagioni

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive, origano
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven, Oregano
Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives, oregano

€ 14,00

Diavola

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, origano
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Oregano
Tomatoes, mozzarella, spicy salami, oregano

€ 13,00

Prosciutto

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, origano
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oregano
Tomatoes, mozzarella, ham, oregano

€ 13,00

Prosciutto e Funghi

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, origano
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Oregano
Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, oregano

€ 13,50

Funghi

Pomodoro, mozzarella, funghi, origano
Tomaten, Mozzarella, Pilze, Oregano
Tomatoes, mozzarella, mushrooms, oregano

€ 12,00

Rustica

Pomodoro, mozzarella, pancetta, mais, origano
Tomaten, Mozzarella, Speck, Mais, Oregano
Tomatoes, mozzarella, bacon, corn, oregano

€ 13,00

Hawaii

Pomodoro, mozzarella, ananas, prosciutto, origano
Tomaten, Mozzarella, Ananas, Schinken, Oregano
Tomatoes, mozzarella, ananas, ham, oregano

€ 13,50

Frutti di mare

Pomodoro, mozzarella, cozze, vongole, gamberetti, calamari
Tomaten, Mozzarella, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Schwanzgarnelen, Tintenfisch
Tomatoes, mozzarella, mussels, clams, shrimps, squid

€ 16,90

è disponibile anche la pizza senza glutine / costo aggiuntivo
Glutenfreie Pizza ist ebenfalls erhältlich / Aufpreis
gluten-free pizza is also available / additional charge

€ 2,00

Pinsa

4 Formaggi

€ 14,00

Pomodoro, mozzarella 4 tipi di formaggio, origano
Tomaten, Mozzarella, 4 Käsesorten, Oregano
Tomatoes, mozzarella, 4 types of cheese, oregano

San Daniele

€ 15,50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto di San Daniele, origano
Tomaten, Mozzarella, San Daniele Schinken, Oregano
Tomatoes, mozzarella, San Daniele ham, oregano

Salame

€ 13,00

Pomodoro, mozzarella, salame
Tomaten, Mozzarella, Salami
Tomatoes, mozzarella, salami

San Daniele e olive piccanti

€ 16,50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto di San Daniele, olive piccanti, origano
Tomaten, Mozzarella, San Daniele Schinken, scharfen Oliven, Oregano
Tomatoes, mozzarella, San Daniele ham, hot olives, oregano

Patrizia

€ 16,90

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, salame piccante, salsiccia friulana, origano
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, scharfe Salami, Friulanische Wurst, Oregano
Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, spicy salami, friulan sausage, oregano

Tonno e cipolla

€ 14,00

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, origano
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Oregano
Tomatoes, mozzarella, tuna, onions, oregano

Vegetariana

€ 13,00

Pomodoro, mozzarella, verdure miste, origano
Tomaten, Mozzarella, gemischtes Gemüse, Oregano
Tomatoes, mozzarella, mixed vegetables, oregano

Cardinale

€ 13,50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, spinaci, origano
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Spinat, Oregano
Tomatoes, mozzarella, ham, spinach, oregano

costo aggiuntivo per ingredienti extra

€ 0,90 bis € 2,50

Extra Belegung je Zutat

Extra allocation per ingredient

Dolci del giorno

Nachspeise - dessert

von € 6,00 bis € 7,50

Allergeni Allergene - Allergen

Gentile ospite, le informazioni sugli ingredienti dei nostri piatti che possono causare allergie o intolleranze possono essere ottenute dal nostro personale di servizio su richiesta.

Lieber Gast, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiternInnen.

Dear Guest, information about ingredient in our dishes that can cause allergies of intolerance can be obtained from our service staff on request.

Analcolici

Alkoholfrei - non alcoholic

Coca cola / zero (0,3l) € 3,30

Coca cola / zero (0,5l) € 4,00

Spritz / Frucade (0,3l) € 3,30

Icetea Lemon / Peach (0,25l) € 3,30

Coca Cola + Orange limo mix (0,3l) € 3,30

Coca Cola + Orange limo mix (0,5l) € 4,00

Almdudler (0,3l) € 3,30

Almdudler (0,5l) € 4,00

Succo di mela (0,3l) Apfelsaft - Apple juice € 3,30

Succo di mela (0,5l) Apfelsaft - Apple juice € 4,00

Schweppes Tonic (0,3l) € 3,30

Schweppes Tonic (0,5l) € 4,00

Gingerino (0,1l) € 3,30

Gingerino Soda (1/4l) € 3,50

Gingerino Prosecco (1/4l) € 4,50

Pago (0,2l) € 3,20

Succo di frutta: albicocca / fragola / ribes / Mango / arancia
Marille / Erdbeere / Johannisbeere / Mango / Orange
Apricot / strawberry / currant / mango / orange

Pago Natur/ Pago mit wasser /Pago soda (0,3l) € 3,50

Pago Natur/ Pago mit wasser /Pago soda (0,5l) € 4,00

Red Bull (0,25l) € 4,00

Acqua minerale frizz. o naturale (0,33l) € 2,20

Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure
Sparkling water or Mineral water natural

Acqua minerale frizz. o naturale (0,1lt) € 4,70

Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure
Sparkling water or Mineral water natural

Acqua di seltz - Sodawasser - soda wasser (0,3l) € 3,00

Acqua di seltz - Sodawasser - soda wasser (0,5l) € 3,50

Acqua di seltz - Sodawasser - soda wasser (1,0l) € 5,00



Vino Bianco

Weißerwein - White wine

1/8 di litro, 1/4 caraffa, 1/2 l caraffa, 1l caraffa

1/8 Glas, 1/4 Karaffe, 1/2 l Karaffe, 1l Karaffe

1/8 glass, 1/4 carafe, 1/2 l carafe, 1l carafe

Friulano (Friuli Venezia Giulia, Italien) 1/8l

€ 3,50

Secco, fresco e vellutato. Il compagno ideale per i piatti di pesce
Trocken, frisch und samtig. Der ideale Begleiter zu Fischgerichten
Dry, fresh and velvety. The ideal companion to fish dishes

Pinot Grigio (Friuli Venezia Giulia, Italien) 1/8l

€ 3,50

Secco, corposo e fruttato. Si accompagna bene con antipasti, crema di formaggio e carni bianche
Trocken, Vollmundig, fruchtig, passt zu Vorspeisen, Frischkäse und weißen Fleisch
Dry, full-bodied, fruity. Goes well with starters, cream cheese and white meat

Chardonnay (Friuli Venezia Giulia, Italien) 1/8l

€ 3,50

Semi secco, intenso. Per i principianti e i dolci
Halbtrocken, intensiv. Zu Vorspeisen und Naschereien
Semi-dry, intense. For appetizers and sweets

Verduzzo (Friuli Venezia Giulia, Italien) 1/8l

€ 4,00

Adorabile, dolce, forte, corposo. Vino da dessert tipico.
Lieblich Süße, kräftig, vollmundig. Typischer Dessertwein
Lovely sweet, strong, fullbodied. Typical dessert wine

Malvasia (Friuli Venezia Giulia, Italien) 1/8l

€ 4,50

Secco, fresco, delicato. Con piatti di pesce classici o come aperitivo
Frisch, trocken, mild. Zu klassischen Fischspeisen oder als Aperitifwein
Fresh, dry mild. With classic fish dishes or as an aperitif wine

Prosecco D.O.C. Extra Dry 1/8l

€ 4,10

(Friuli Venezia Giulia, Italien)

Ribolla Gialla spumante Brut 1/8l

€ 4,50

(Friuli Venezia Giulia, Italien)

Sauvignon 1/8l

€ 4,00

(Friuli Venezia Giulia, Italien)



Bottiglia Vino Bianco

Flaschenweine weiss - Bottle of White wine

Friulano (Friuli Venezia Giulia, Italien) 0,75l € 21,00

Secco, fresco e vellutato. Il compagno ideale per i piatti di pesce
Trocken, frisch und samtig. Der ideale Begleiter zu Fischgerichten
Dry, fresh and velvety. The ideal companion to fish dishes

Pinot Grigio (Friuli Venezia Giulia, Italien) 0,75l € 21,00

Secco, corposo e fruttato. Si accompagna bene con antipasti, crema di formaggio e carni bianche
Trocken, Vollmundig, fruchtig, Passt zu Vorspeisen, Käsetellern und weißen Fleisch
Dry, full-bodied, fruity. Goes well with starters, cream cheese and white meat

Chardonnay (Friuli Venezia Giulia, Italien) 0,75l € 21,00

Semi secco, intenso. Per i principianti e i dolci
Halbtrocken, intensiv. Zu Vorspeisen und Naschereien
Semi-dry, intense. For appetizers and sweets

Sauvignon Blanc (Friuli Venezia Giulia, Italien) 1/8l € 24,00

Dolcezza chiara. Ideale con antipasti di pesce e pesce crudo
Deutliche Süße. Ideal zu Antipasti mit Fisch und rohem Fisch
Clear sweetness. Ideal with antipasti with fish and raw fish

Verduzzo (Friuli Venezia Giulia, Italien) 0,75l € 25,00

Adorabile, dolce, forte, corposo. Vino da dessert tipico
Lieblich Süße, kräftig, vollmundig. Typischer Dessertwein
Lovely sweet, strong, fullbodied. Typical dessert wine

Malvasia (Friuli Venezia Giulia, Italien) 0,75l € 32,00

Secco, fresco, delicato. Con piatti di pesce classici o come aperitivo
Frisch, trocken, mild. Zu klassischen Fischspeisen oder als Aperitifwein
Fresh, dry mild. With classic fish dishes or as an aperitif wine

Prosecco D.O.C. Extra Dry 0,75l € 26,00
(Friuli Venezia Giulia, Italien)

Ribolla Gialla spumante Brut 0,75l € 29,00
(Friuli Venezia Giulia, Italien)



Vino Rosso

Rotwein - Red wine

1/8 di litro, 1/4 caraffa, 1/2 l caraffa, 1l caraffa

1/8 Glas, 1/4 Karaffe, 1/2 l Karaffe, 1l Karaffe

1/8 glass, 1/4 carafe, 1/2 l carafe, 1l carafe

Merlot (Friuli Venezia Giulia, Italien) 1/8l

€ 3,50

Con carne rossa e formaggio

Trocken. Zu rotem Fleisch und Käse

Dry. with red meat and cheese

Merlot (Friuli Venezia Giulia, Italien) 1/8l

€ 4,50

Con carni rosse e primi piatti

Trocken. Zu rotem Fleisch und Pastagerichten

Dry. with red meat and pasta dishes

Refosco dal Peduncolo Rosso (FVG, Italien) 1/8l

€ 3,50

Piatti forti, pesce, carne e formaggio

Trocken. Zu kräftige Speisen, Fisch, Fleisch und Käse

Dry. To strong dishes, fish, meat and cheese

Cabernet Sauvignon (Friuli Venezia Giulia, Italien) 1/8l

€ 4,00

Morbido, terroso, bouquet, primi piatti

Weiches, erdiges Bouquet

Soft, earthy bouquet

Monte d'Oro uvaggio (Friuli Venezia Giulia, Italien) 1/8l

€ 4,50

Couvee/barrique (Carso triestino, Italien) - Merlot, Cab. Sauvignon, refosco

Si abbina bene con piatti di formaggi e carni rosse

Passt gut zu Käsetellern

Goes well with cheese plates



Bottiglia di Vino Rosso

Flaschenweine rot - Bottle of Red wine

Merlot (Friuli Venezia Giulia, Italien) 0,75l

€ 21,00

Con carne rossa e formaggio
Trocken. Zu rotem Fleisch und Käse
Dry. with red meat and cheese

Merlot (Friuli Venezia Giulia, Italien) 0,75l

€ 35,00

Con carni rosse e primi piatti
Trocken. Zu rotem Fleisch und Pastagerichten
Dry. with red meat and pasta dishes

Cabernet Franc (Friuli Venezia Giulia, Italien) 0,75l

€ 21,00

Compagno ideale per la tua bistecca
Trocken. Idealer Begleiter zu Ihrem Steak
Dry. Ideal companion to your steak

Refosco dal Peduncolo Rosso (FVG, Italien) 0,75l

€ 21,00

Piatti forti, pesce, carne e formaggio
Trocken. Zu kräftige Speisen, Fisch, Fleisch und Käse
Dry. To strong dishes, fish, meat and cheese

Cabernet Sauvignon (Friuli Venezia Giulia, Italien) 0,75l

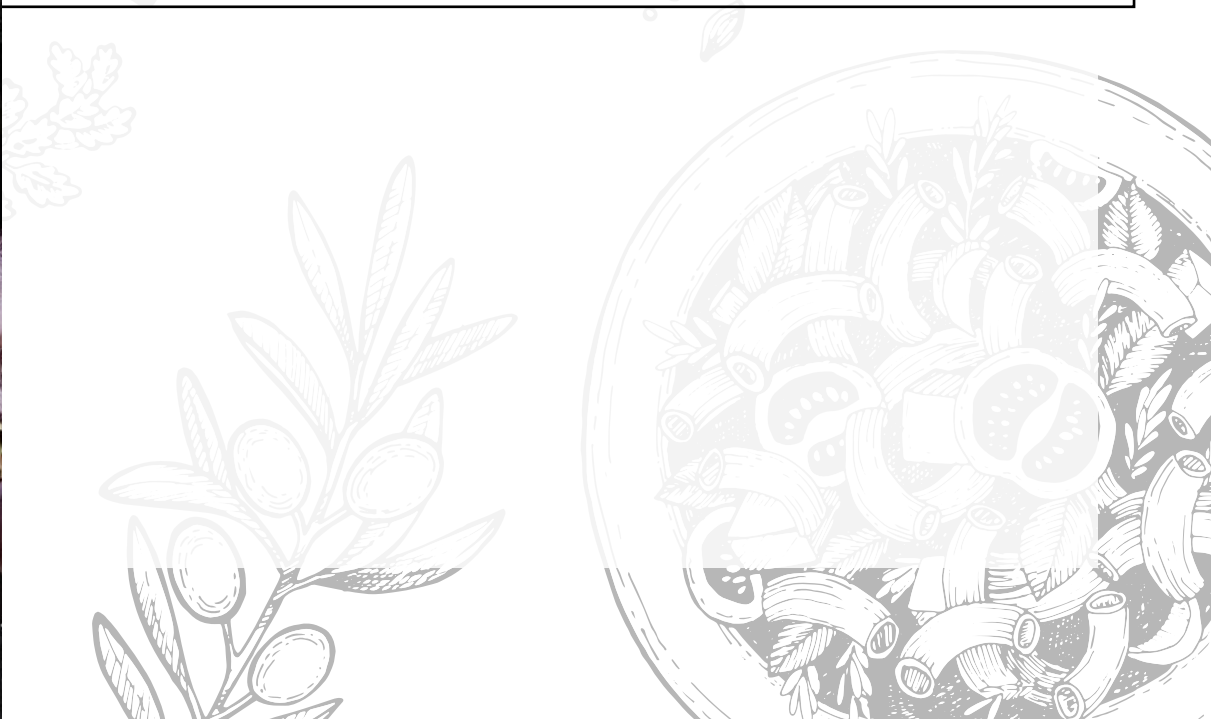
€ 21,00

Morbido, terroso, bouquet, primi piatti
Weiches, erdiges Bouquet
Soft, earthy bouquet

Monte d'Oro Uvaggio 0,75l

€ 35,00

Cuvee/barrique (Carso triestino, Italien) - Merlot, Cab. Sauvignon, refosco
Si abbina bene con piatti di formaggi e carni rosse
Passt gut zu Käsetellern
Goes well with cheese plates



Birra

Bier - Beer

Birra della casa "Schleppe" specialità di birra ambrata
Stadtbrau Zwickl

flasche 0,33l € 4,00

Birra "Puntigamer Panther"

Birra premium luppolata nobile, a bassa fermentazione
edel gehopftes Premiumbier, untergärig
noble hopped premium beer, bottom-fermented

0,2l € 3,30 / 0,3l € 4,00 / 0,5l € 4,90

"Panther-Pitcher" 1,5l

€ 13,50

Naturradler "Gösser"

Con limone per un piacere della birra rinfrescante
mit Zitronensaft zu einem erfrischend leichten Biergenuss
with lemon juice for a refresingly light beer enjoyment

0,2l € 3,30 / 0,3l € 4,00 / 0,5l € 4,90

Radler

Con soda-limonata alle erbe o limonata all'arancia, cola
mit Soda, Kräuterlimonade oder Orangenlimonade, Cola
with soda, herbal lemonade or orange lemonade, cola

0,2l € 3,30 / 0,3l € 4,00 / 0,5l € 4,90

Birra analcolica "Puntigamer 00" 0,5l

alkoholfreies Bier - Non-alcoholic beer

€ 4,90

Weissbier "weihenstephaner" 0,5l

€ 4,90

Stadtbräu "Zwickl" 0,5l

€ 4,90

Aperitivo

Aperitiv - Aperitiv

Spritz bianco o rosso 1/4l

Weisser oder roter Spritzer - white splash or red wine splash

€ 3,80

Spritz Aperol 1/4l

Aperol spritzer mit Prosecco - Aperol spritz with Prosecco

€ 5,50

Spritz Campari 1/4l

Campari spritzer - Campari spritz

€ 5,50

Campari Soda / Campari Orange 1/4l

€ 4,50

Martini Rosso / Bianco 1/4l

Martini rot oder weiss - Martini red or white

€ 4,00



Long Drink

Americano	€ 7,50
Gin Lemon	€ 7,50
Gin tonic	€ 8,00 bis € 10,00
Havana Cola	€ 7,50
Bacardi Cola	€ 7,50
Jack Cola	€ 8,50
Vodka Tonic / Vodka Orange	€ 7,50
Vodka Bull	€ 7,50
Vodka ^{4d}	€ 4,00
Tequila ^{4d}	€ 4,00

Rum

Pampero Anniversario ^{4d}	€ 6,50
Ron Zacapa Centenario 23 Gran Reserva ^{4d}	€ 9,00
Diplomatico Reserva Exclusiva ^{4d}	€ 9,00

Brandy

Brandy Vecchio Rovere antica riserva 1988 - Giori ^{4d}	€ 9,00
Brandy Filippo I 25 anni ^{4d}	€ 9,00

Whiskey

Jack Daniel's ^{4d}	€ 6,50
Jack Daniel's Single Barrel Select ^{4d}	€ 7,50
Jack Daniel's honey ^{4d}	€ 6,50

Scotch Whisky

Laphroaig Quarter Cask ^{4d}	€ 8,00
Glenfiddich 12 years ^{4d}	€ 7,50

Amari

Spirituosen - Digestive

Jägermeister 2cl	€ 3,30
Montenegro 4d	€ 3,30
Amaretto di Saronno	€ 3,30
Averna 4d	€ 3,30
Averna Lim 4d	€ 5,00
Ramazzotti 4d	€ 3,30
Braulio 4d	€ 3,30
Vecchia Romagna 4d	€ 3,80
Sambuca Molinari 4d	€ 3,80
Fernet Branca 4d	€ 3,30
Branca Menta 4d	€ 3,30
Baileys 4d	€ 3,30
Cynar 4d	€ 3,30

Digestivi

Liköre - Liqueur

Limoncello 4d	€ 4,50
Meloncello 4d	€ 4,50

Carta delle Grappe

Grappa barrique Amarone della Valpolicella 4d	€ 7,00
Grappa barrique Brunello di Montalcino 4d	€ 7,00
Grappa barrique Gewürztraminer 4d	€ 7,00
Grappa barrique Lagrein 4d	€ 7,00
Ori di Grappa barrique (Chardonnay, Pinot Bianco) 4d	€ 5,00
Kattiva 50 Bianca - weiß - white 4d	€ 4,50
La Morbida Bianca - weiß - white 4d	€ 4,00
Grappa Adagio (15 anni- 15 jahre - 15 years) 4d	€ 8,00
Grappa Stillae Uvae Barrique (Moscato/ Müller Thurgau) 4d	€ 8,00



Caffetteria

Kaffeehaus - Coffee bar

Caffè espresso € 2,20

Caffè Macchiato € 2,60

con latte caldo o freddo - mit warmer oder kalter Milch - with warm or cold milk

Cappuccino € 3,50

Cappuccino € 4,30

con panna montata - mit Schlagobers - with whipped cream

Caffè Espresso doppio € 4,40

Großer Schwarzer - double espresso

Caffè Corretto € 4,00

Grappa oder Amaretto - grappa or amaretto

Caffè Doppio lungo € 4,40

Verlängerter - extended

The caldo € 3,00

varietà diverse - tee in verschiedenen Sorten - Different types of tea

The caldo al rum € 5,00

varietà diverse - tee in verschiedenen Sorten mit Rum - Different types of tea with rum