


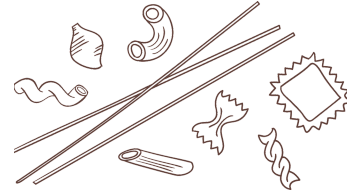


MENÜ

FRISCHE PASTA (170 Gramm Portion)

- GLI SPAGHETTONI - 3€
Bio-hartweizengrieß "Senatore Cappelli". (Allergen: A) 
- GLI STROZZAPRETI - 3€
Bio-hartweizengrieß "Senatore Cappelli". (Allergen: A) 
- **GLI STROZZAPRETI INTEGRALI (DINKEL) - 3,9€**
Bio-hartweizengrieß "Perciasacchi und Senatore Cappelli". (Allergen: A) 
- **I RIGATONI - 4,5€**
Weichweizenmehl "Maiorca", hartweizengrieß "Senatore Cappelli" und Ei. 100% bio (Allergen: A, C)
- LE TAGLIATELLE MIT EI - 4,5€
Weichweizenmehl "Maiorca", hartweizengrieß "Senatore Cappelli" und Ei. 100% bio. (Allergen: A, C)
- LE PAPPARDELLE MIT EI - 4,5€
Weichweizenmehl "Maiorca", hartweizengrieß "Senatore Cappelli" und Ei. 100% bio. (Allergen: A, C)
- TAGESGERICHT



SAUCEN

- **IL RAGÙ BIANCO - 8€**
Zwei Stunden gedünstetes Bio-Fleisch mit dem traditionellen italienischen "Soffritto", wie dem Ragù alla Bolognese, jedoch ohne Tomate. Für "Fleischliebhaber". (Allergen: L, O)
- IL MIO POMO D'ORO - 4,5€
Einfachheit ist die höchste Stufe der Vollendung. Süße, leichte Tomatensauce. Eine Kostprobe Italiens. (Ohne Allergen) 
- **IL PESTO ALLA GENOVESE - 6,5€**
Vom Basilikumfeld zum Pesto in 30 Minuten. Das macht unseres so speziell. (Allergen: C, G) 
- LA CARBONARA - 7€
Sie braucht keine Beschreibung, aber unsere hat eine spezielle Zutat. Frag uns, welche. (Ohne Allergen)
- **LA VESUVIANA - 6,5€**
Eine mediterrane Geschmacksexplosion, 100% vegan, mit getrockneten Tomaten, Capperns, Oliven aus Taggia und etwas rotem Chili-Pfeffer. (Allergen: A) 
- IL PESTO DI PISTACCHIO E SPECK - 8€
Our "fusion" interpretation to combine Italian and Austrian taste together. And it looks a perfect combination. (Allergen: H)
- IL PESTO SICILIANO - 7€
Hergestellt aus den typischen sizilianischen Zutaten wie Tomaten, Mandeln, Basilikum und Pecorino, süß und herzhaft, cremig und knusprig. Für diejenigen, die Kontraste lieben. (Allergen: G, H)
- LA BOTTARGA - 7,5 €
Nicht so viele Zutaten haben den Geruch und den Geschmack des Meeres wie die Bottarga. Unsere kommt direkt aus Sardinien. Für Liebhaber von Meeresfrüchten. (Allergen: A, D)

Vorschlag "DUFT DES MEERES"

Dinkel Strozzapreti + Pesto alla Genovese
+ Glas biodynamischen Weißwein



Vorschlag "FLEISCHLIEBHABER"

Rigatoni + Ragù bianco
+ Glas biodynamischen Rotwein



EXTRA MENÜ



- + **100 PLUS** (100 Gramm Extraportion) - **3,5€**
- + **EXTRA SAUCE** - **2€**
- + **PARMIGIANO REGGIANO "VACCHE ROSSE" 36 MONATE GEREIFT** - **2,5€**
- + **PARMIGIANO REGGIANO 16 MONATE GEREIFT** - **1,5€**
- + **SCHAFSKÄSE VOM WILDSCHAF AUS SIZILIEN** - **2€**
- + **KNUSPRIGE BRÖTKRÜMEL** - **0,7€**
- + **UNSERE SELEKTION VON 3 PFEFFERSORTEN** - **0,5€**
(Schwarzer Pfeffer, Szechuanpfeffer, Timutpfeffer)



DESSERT

- **TIRAMISU' WIE EIN CHEESECAKE** (Allergen: A, C, G) - **4,5€**
- **PANNA COTTA MIT HIMBEEREN** (Allergen: G) - **4,5€**
- **SCHOKOLADENMOUSSE MIT ORANGENGESCHMACK MIT KAREMELLISIERTEN MANDELN** (Allergen: G, H) - **4,5€**



BIO-GETRÄNKE



Cola (275 ml Flasche)
Roter Orangensaft (275 ml Flasche) **3,5€**
Zitronenlimonade (275 ml Flasche)

BIER IN DER FLASCHE (330 ml)

Bergquell
Ötscher Pils **4€**
Dinkel Weiss

WEIN

Vermentino "Un Po' più in su del Mare" Glas - 6€ / Flasche 27€
Biodynamischer Weißwein aus der Toskana

Sangiovese "Soloterra" Glas - 7€ / Flasche 29€
Biodynamischer Rotwein aus der Toskana

Grüner Veltliner Glas - 4,5€ / Flasche 18€
Bio-Weißwein aus dem Weinviertel

Blaufränkisch Glas - 5,5€ / Flasche 23€
Biodynamischer Rotwein aus dem Burgenland



Espresso **2,2€**

Doppelter Espresso **2,8€**

Cappuccino **3€**

SCANEN SIE DAS MENÜ

SoFàre Bistrot

Montag - Samstag

10:00 - 21:00

www.sofarebistrot.com

