

# MENÜ

## FRISCHE PASTA (170 Gramm Portion)

• GLI SPAGHETTONI - 3€  
Bio-hartweizengrieß "Senatore Cappelli"



• GLI STROZZAPRETI - 3€  
Bio-hartweizengrieß "Senatore Cappelli".



• **GLI STROZZAPRETI INTEGRALI (DINKEL) - 3,9€**  
Bio-hartweizengrieß "Perciasacchi und Senatore Cappelli".



• **I RIGATONI - 4,5€**  
Weichweizenmehl "Maiorca", hartweizengrieß "Senatore Cappelli" und Ei. 100% bio

• LE TAGLIATELLE MIT EI - 4,5€  
Weichweizenmehl "Maiorca", hartweizengrieß "Senatore Cappelli" und Ei. 100% bio

• LE PAPPARDELLE MIT EI - 4,5€  
Weichweizenmehl "Maiorca", hartweizengrieß "Senatore Cappelli" und Ei. 100% bio

• 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".

• IL MIO POMO D'ORO - 4,5€  
Einfachheit ist die höchste Stufe der Vollendung. Süße, leichte Tomatensauce. Eine Kostprobe Italiens.



• **IL PESTO ALLA GENOVESE - 6,5€**  
Vom Basilikumfeld zum Pesto in 30 Minuten. Das macht unseres so speziell.



• LA CARBONARA - 7€  
Sie braucht keine Beschreibung, aber unsere hat eine spezielle Zutat. Frag uns, welche.

• **LA VESUVIANA - 6,5€**  
Eine mediterrane Geschmacksexplosion, 100% vegan, mit getrockneten Tomaten, Capperns, Oliven aus Taggia und etwas rotem Chili-Pfeffer.



• IL PESTO DI PISTACCHIO E SPECK - 8€  
Our "fusion" interpretation to combine Italian and Austrian taste together. And it looks a perfect combination.

• 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.

• 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.



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** - **4,5€**
- **PANNA COTTA MIT HIMBEEREN** - **4,5€**
- **SCHOKOLADENMOUSSE MIT ORANGENGESCHMACK MIT KAREMELLISIERTEN MANDELN** - **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](http://www.sofarebistrot.com)

