



VORSPEISEN



FLAN di VERDURE - *vegetarisch*

Warmer saisonaler Gemüse Kuchen mit Käsefondue. (Allergene: A, C, G) - 8,90

PIZZA LABYOU

Eine ganz neue Pizza-Idee, perfekt zum Teilen. Sie wurde in Turin von unserem Freund Alberto, Chefkoch und Inhaber von ConteGrasso Pizza Lab, entwickelt. Weich und knusprig zugleich, sie wird mit unserer Salami- und Käseauswahl serviert. (Allergene: A, N) - 17,9

TAGESSUPPE - *vegan*

Eine cremige und köstliche Suppe mit Zutaten aus dem Gemüsegarten unseres Vertrauens, zubereitet nach Inspiration unserer Köchin Maria Paola. (Allergen: I) - 6,90



FRISCHE PASTA

Unsere *hausgemachten* Nudeln enthalten nur **biologische** Zutaten

SPAGHETTONI - *vegan* (Allergen: A) - 3,9

STROZZAPRETI - *vegan* (Allergen: A) - 3,9

VOLLKORN-STROZZAPRETI - *vegan* (Allergen: A) - 4,5

RIGATONI all'UOVO (Allergene: A,C) - 4,9

TAGLIATELLE all'UOVO (Allergene: A,C) - 5,9

TAGLIOLINI all'UOVO (Allergene: A,C) - 5,9



SOßEN

IL RAGÙ di CINGHIALE **NEW!**

12 Stunden mit Rotwein und geheimen Gewürzen mariniert und zwei Stunden mit dem traditionellen italienischen Soffritto geschmort. Unser **Wildschweinfleisch** stammt aus der Fleischerei **Hürner**, einer der ältesten Fleischhauereien Österreichs. Für Fleischliebhaber. Die perfekte Ergänzung dazu? Ein Glas Primitivo. (Allergene: I, N) - 8,9

LA BAGNA CAUDA **NEW!**

Eine Creme aus Sardellen, Knoblauch und Butter, mit Semmelbröseln serviert. Eine Geschmacksexplosion. Wir genießen sie mit einem Glas unseres Bio-Prosecco. (Allergene: D, G) - 7,5

IL MIO POMO D'ORO - *vegan*

Tomatensoße aus den einzigartigen Tomaten Pera d'Abruzzo. Die Schlichtheit als höchste Raffinesse. Süß und mild, der typische Geschmack Italiens. Die Soße geht mit einem Glas biologischen Grüner Veltliner Hand in Hand. (Ohne Allergene) - 5,5

IL PESTO ALLA GENOVESE - *vegetarisch* **TOP SELLER**

Der Basilikum stammt direkt aus Ramellas Gemüsegarten in Ligurien. Dies ist der Grund, warum unser Pesto einzigartig ist. Probieren Sie das mit einem Glas frischen Vermentino. (Allergene: C, G, H) - 7,5

LA CARBONARA **TOP SELLER**

Diese Soße braucht keine Beschreibung. Unsere Carbonara enthält allerdings eine geheime Zutat, die wir auf Anfrage gerne verraten. Dazu empfehlen wir ein Glas Vermentino. (Allergene: C, G, N) - 7,9

L'AMATRICIANA

Die Schwester der Carbonara: Süße Tomatensoße und knuspriger Guanciale verschmelzen mit Pecorino und erzeugen reine Magie. (Allergene: C, G, N) - 7,9

IL RAGU' di LENTICCHIE - *vegan* **NEW!**

Ein leichtes und zugleich geschmackvolles Gericht? Mit unseren Linsen aus Spello (Italien) ist das durchaus möglich. Wir genießen diese Soße mit einem Glas biologischen Grüner Veltliner. (Allergen: I) - 7,5

LA BOSCAIOLA **NEW!**

Hausgemachte Soße mit Salsiccia und Pilzen nach italienischer Art. Die ideale Geschmackskombination. (Allergene: N, H) - 8,9

EXTRA MENU

- + 100 plus (Extra Portion, 100 Gramm). - 3,9
- + Guanciale. - 2,5
- + Extra Sauce. - 2,5
- + 16 Monate gereifter Parmesan. - 1,5
- + Pecorino-Käse aus Rom. - 2



GETRÄNKE

- Biologischer hausgemachter Eistee** mit Akazienhonig- und Zitronengeschmack. - 500 ml - 4,9 **NEW!**
- Soda/stilles Wasser** mit **biologischem Himbeersaft** / **biologischer Zitrone** / **biologischem Holundersirup**. - 500 ml - 3,9
- Soda** - 500 ml - 3,5
- Cola Cortese**, aus **natürlichen** und **biologischen Kola-Nüssen**, ohne künstliche Aromastoffe. - 275 ml - 3,9
- Aranciata Cortese**, aus **biologischen Blutorange**n aus Sizilien, ohne künstliche Aromastoffe. - 275 ml - 3,9
- Limonata Cortese**, aus **biologischen Zitronen** aus Sorrento, ohne künstliche Aromastoffe. - 275 ml - 3,9
- Apfelsaft**, biologisch. - 250 ml - 3,5

BIER

- Baladin** aus Piemont. Das erste ungefilterte Bier Italiens, seit 1996. - 330 ml - 8,9 **NEW!**
- Bergquell**, das biologische Lagerbier aus der Brauerei Bruckners Erzbräu in Gaming. - 330 ml - 4
- Ötscher**, das biologische Pilsbier aus der Brauerei Bruckners Erzbräu in Gaming. - 330 ml - 4
- Dinkel**, das biologische Weissbier aus der Brauerei Bruckners Erzbräu in Gaming. - 330 ml - 4

WEIN

- Barolo DOCG Riserva**, 2017. Rotwein aus Piemont. Flasche 750 ml - 89 **NEW!**
- Primitivo DOC**, Rotwein aus Apulien. Glas - 125 ml - 7 / Flasche - 750 ml - 28
- Vermentino**, Weißwein aus Venetien. Glas - 125 ml - 6,5 / Flasche - 750 ml - 27
- Blaufränkisch**, biologischer Rotwein aus Burgenland. Glas - 125 ml - 6 / Flasche - 750 ml - 24
- Grüner Veltliner**, biologischer Weißwein aus Oberlaa, Wien. Glas - 125 ml - 5 / Flasche 26
- Prosecco Superiore DOCG**, biologischer Sekt aus Conegliano - Valdobbiadene. Glas - 125 ml - 6,5 / Flasche 29 **NEW!**

APERITIVO

- Negroni sbagliato**, 1972 in Mailand geboren, auf der ganzen Welt bekannt. - 125 ml - 7,9
- Veneziano Spritz (das Original)**, biologischer Valdobbiadene Prosecco und Aperol oder Campari. - 250 ml - 6,9
- Red Royal Spritz**, biologischer Valdobbiadene Prosecco und Vermouth Rosso aus Turin. - 250 ml - 7,9
- White Royal Spritz**, biologischer Valdobbiadene Prosecco und Vermouth Bianco aus Turin. - 250 ml - 7,9
- Hugo Spritz**, biologischer Valdobbiadene und biologischer Holundersirup vom Biohof Adamah. - 250 ml - 6,9
- Red Vermouth Carpano** aus Turin. - 125 ml - 6,9
- White Vermouth Carpano** aus Turin. - 125 ml - 5,9

SoFàre Bistrot

Montag-Dienstag: 11:30-15:00 / 17:00-22:00
Mittwoch bis Freitag: 11:30-15:00 / 17:00-22:00
Samstag: 12:00 - 22:00
Sonntag: 12:00 - 22:00

www.sofarebistrot.com

BEVOR WIR UNS "ARRIVEDERCI!" SAGEN

KAFFEE



Bei uns gibt es keine Lebensmittel, die aus der Großindustrie kommen, und das gilt auch für den Kaffee. Unser Kaffee stammt aus fairem Handel. Er wird von Michael Prem direkt bei Bauernfamilien in Südamerika und Afrika eingekauft und bei Prem Frischkaffee im 9. Wiener Bezirk geröstet. Denn allein durch das richtige Kaffeetrinken können wir die Welt verändern. Was nun den Kaffee an sich angeht, schmeckt er nach Beerenfrüchten, Vanille und Banane. Wenn du einen bitteren und verbrannten Kaffee erwartest, dann bist du bei uns nicht richtig!

- **Espresso**, 50% aus dem Bombe-Tal (Äthiopien), 50% aus Fazenda Capim Branco (Brasilien). - 2,5
- **Caffè Lecce**, kalter Espresso mit Mandelsirup. - 3,9
- **Espresso-misù di Fede**, mit Tiramisù-Creme. - 3,9
- **Doppio espresso** - 3,5
- **Macchiato** - 2,9
- **Cappuccino/Melange** - 3,5
- **Americano** - 3,5





BEVOR WIR UNS "ARRIVEDERCI"! SAGEN

NACHSPEISEN

Tortino al cioccolato, Schokoladenpastete mit weichem Herz.

(Allergene: A, C, G) - 6,9

Millefoglie al mascarpone mit Beerensauce. (Allergene: A, C, G) - 5,9

Pistazien-Panna-Cotta (Allergen: G) - 4.9



SPIRITUOSEN

Hausgemachter Arancello mit Orangengeschmack. Unser Liebling!

- 50 ml - 5,9

Grappa di Prosecco aus Friuli - 50 ml - 4,9- 50 ml - 6,9

Vecchio amaro del Capo, Kräuterlikör aus Calabria - 50 ml - 4,9

