

Achten Sie auf diese Symbole,
um die beste Option für Sie zu finden:

✓ vegetarisch 🌱 vegan

SoFare

MUCH MORE THAN PASTA



Vorspeisen:



Tagliere di casa SoFare

*Vegetarische Option verfügbar

€ 24,90 (Ideal für 2 Personen) ✓

Unsere einzigartige Auswahl an Salami und Käse von kleinen italienischen Produzenten wie Finocchiona Toscana IGP, Mortadella IGP aus Bologna, Burrata aus Marche, Asiago DOP Scorza Nera und vielen anderen. (Allergene: A, C, G)



Insalata del giorno

klein € 7,90 | groß € 9,90

Jeden Tag eine andere Kreation von unseren Küchenchefs. **Fragen Sie nach der Spezialität des Tages.** (Allergene: L, O, für die vollständige Liste wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal)

Bruschetta Tricolore ✓

Frische Kirschtomaten, Büffelmozzarella und Basilikumpesto: ein Eintauchen in die Farben und Aromen Italiens. (ALL: A, G, H)

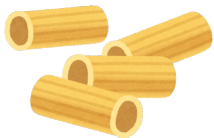


€ 10,90

So funktioniert es 1) Wähle deine Lieblingsnudelform + 2) ... und die Sauce deiner Wahl

Hausgemachte frische Pasta

Hergestellt aus BIO-MEHL und BIO-EIERN. (Allergene: A, C)



Rigatoni all'uovo

€ 5,90



Tagliatelle all'uovo

€ 5,90



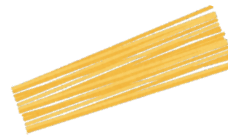
Strozzapreti

€ 4,90 🌱



Vollkorn Strozzapreti

€ 4,90 🌱



Spaghettini all'uovo

€ 5,90



Polenta gutenfreie Option

€ 4,90 🌱

Unsere authentischen Saucen



Carbonara

(Allerg. C, O) € 9,90

Sie braucht keine Beschreibung, aber unsere wird aus Bio-Eiern gemacht



Empfohlen mit:
Primitivo



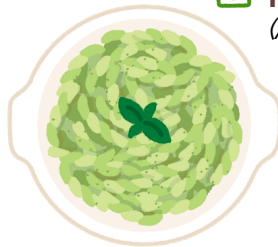
Ajo, Ojo e Peperoncino

(Allerg. A) € 9,90

Unsere Gourmet-Interpretation eines der ikonischsten Gerichte der italienischen Küche.



Empfohlen mit:
Chianti



Pesto alla Genovese

(Allerg. G, H) € 8,90

Wir verwenden das Rezept von Mamma Giovanna: Echter ligurischer Tradition. Frisches Basilikum direkt aus Ligurien, Mandeln und ein Stück Butter.



Empfohlen mit:
Vermentino



Pomo d'Oro

(Allerg. Keine) € 7,90

Mit San-Marzano-Tomaten g.U. aus dem Agro Sarnese Nocerino. Vegan, mild und leicht.



Empfohlen mit:
Pinot grigio



Cacio e pepe

(Allerg. Keine) € 8,90

Ein Klassiker der römischen Küche mit Pecorino Romano DOP und Pfeffermischung. Cremig, intensiv und ausgewogen.



Empfohlen mit:
Pinot grigio



Pesto Siciliano

(Allerg. H) € 8,90

Mit typischen sizilianischen Zutaten: Tomaten, Mandeln, Basilikum und Pecorino Romano DOP. Süß und herzhaft, cremig und knackig für alle, die Kontraste lieben.



Empfohlen mit:
Chianti

Hungrig?

Mehr Pasta, bitte!

Extra große Portion

€ 3,90

Extra Sauce

€ 2,50

Extra Guanciale

€ 2,50

Brotkorb (A)

€ 3,90

Pecorino Romano

€ 2,00

16 Monate gereifter Parmigiano

€ 1,50

Burrata (G)

€ 5,90

Getränke

Vöslauer Mineralwasser	330ml	€ 3,50
Sodawasser	500ml	€ 3,90
Leitungswasser	500ml	€ 1,00

Unsere Erfrischungen

Alkoholfreie Getränke – für Minderjährige geeignet



Hausgemachte Franzis Infusion 500ml € 5,90

Minze und Ingwer, gesund & erfrischend.



Hausgemachter Eistee 500ml € 5,90

Bio-Akazienhonig und Zitrone.



Hausgemachte Soda Zitrone 500ml € 5,50

Hergestellt mit täglich frisch gepresster Zitrone aus Sizilien.



Bio-Apfelsaft (organic) 250ml € 5,50

Serviert mit Leitungswasser oder Soda. (500ml).



Holundersaft 500ml € 5,50

Frisch zubereitet mit Holundersirup.



Himbeersaft 500ml € 5,50

Frisch zubereitet mit Himbeersirup.



Hausgemachter kalabrischer Orangensaft 500ml € 5,90

Frisch gepresst, serviert mit Soda oder Leitungswasser.

Biere (A)

Augustiner 500ml € 7,90

Aus Bayern, das einzige Bier in unserem Sortiment, das nicht aus Italien stammt. Definitiv einen Versuch wert! Alkohol 5,2% Vol.

Baladin 330ml € 8,90

Aus dem Piemont, das erste handwerklich gebraute, unfiltrierte Bier Italiens, seit 1996. Alkohol 6,5% Vol.

Messina 330ml € 5,95

Aus Sizilien, ein untergäriges Bier mit feinen Salzkristallen. Alkohol 5% Vol.



Nastro Azzurro 330ml € 4,90
Premium Pilsner, alkoholfrei.



Ichnusa 330ml € 5,95

Aus Sardinien, unfiltriert und eine Geschmacksexplosion. Alkohol 5% Vol.

Weine (F, O) 125ml Glas oder 750ml Flasche

Vermentino € 6,5 (Glas) € 28 (Flasche)

Vermentino **DOC** La Cala, Sardinien. Frisch und mineralisch mit Noten von Zitrusfrüchten und weißem Obst. Elegant, gehaltvoll. Alkohol 12,5% Vol.

Pinot Grigio € 6 (Glas) € 30 (Flasche)

Pinot Grigio **DOC** Collavini, Friaul. Eleganter Pinot Grigio aus Friaul mit Aromen von Birne und grünem Apfel. Frisch, ausgewogen und mineralisch. Alkohol 12,5% Vol.

Chianti € 8 (Glas) € 36 (Flasche)

Chianti **DOCG** Borgo Scopeto - Toscana. Ein ausgewogener Rotwein aus der Toscana mit Noten von Kirsche und Gewürzen. Weich, elegant. Alkohol 13% Vol.

Primitivo € 7,5 (Glas) € 30 (Flasche)

Primitivo **IGT** Villa Santera, Apulien. Ein weicher, mediterraner Rotwein, überwiegend aus Primitivo-Trauben. Warm und vollmundig. Alkohol: 14,5 % Vol.



Prosecco DOCG € 6,5 (Glas) € 29 (Flasche)

Ariò - Antica Quercia. Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore **DOCG**, Rive di Scomigo, Extra Dry (Venetien). Strohgelb mit feiner, eleganter Perlage. Aromen reifer Früchte mit floralen und zitrischen Noten. Cremiges Mousseux, voller, ausgewogener und erfrischender Gaumen. Alkohol 11,5% Vol **Bio**.



Aperitif (F, O)

Negroni sbagliato 125ml € 8,50

1972 in Milano geboren und weltweit berühmt.

Arancello-oder Limoncello-Spritz 250ml € 9,90

Mit **DOCG-Prosecco** aus dem Veneto und unserem hausgemachten Arancello.

Veneziano Spritz 250ml € 8,50

Das Original: mit **DOCG-Prosecco** aus dem Veneto. Wahlweise mit Select, Aperol oder Campari

Rot/Weiß Royal Spritz 250ml € 8,50

Mit **DOCG-Prosecco** aus dem Veneto und rotem/weißem Wermut aus Turin.

Hugo Spritz 250ml € 8,50

Mit **DOCG-Prosecco** aus dem Veneto und Bio-Holunder-Sirup.

Mimosa 250ml € 8,50

Mit **Prosecco DOCG** aus dem Veneto und Orangensaft.



Roter Wermut 125ml € 8,50
Aus Turin.

Weißer Wermut 125ml € 8,50
Aus Turin.

Achten Sie auf diese Symbole, um die beste Option für sich zu finden:

✓ **vegetarisch**  **vegan**

SoFäre
MUCH MORE THAN PASTA



Unsere köstlichen Desserts

Mit Liebe, hausgemacht

Zitronen-Tiramisu ✓ (A, C, G)

€ 8,90

Unser klassisches Tiramisù nach Art von Anna, neu interpretiert mit einer **feinen Zitrusnote**: **samtige Mascarponecreme, weiche Löffelbiskuits und ein frischer Hauch von Zitrone**



Pannacotta ✓ (A, G)

€ 7,90

Ein klassisches Dessert aus dem Piemont. Unsere Version wird mit unserer **hausgemachten Orangenmarmelade** und **Mandelkeks-Crumble** serviert. Ein perfektes Gleichgewicht zwischen Süße und Zitrusnoten, ergänzt durch einen köstlichen Crunch.



Bûnet ✓ (A, C, G, H)

€ 7,90

Ein traditionelles Dessert aus der Italienischen Region Piemont: ein **reichhaltigen Schokoladen- und Amaretti-Pudding, mit Mandelgeschmack**. Dieses klassische und beliebte Highlight der piemontesischen Küche ist **ein Muss für Schokoladenliebhaber**.

Ein Digestif zum Abschluss!



Mirto aus Sardinien

Ein traditioneller sardischer Likör mit einem intensiven, aromatischen Geschmack und subtilen Noten von Kräutern und Beeren.

€ 5,90 | 50ml



Arancello

Unsere **hausgemachte** Spezialität – der Cousin des Limoncello, hergestellt aus Orangen.

€ 6,90 | 50ml



Grappa di Prosecco

Destilliert aus den Trester der Prosecco-Trauben, mit einem sanften, aromatischen Profil und einem Hauch von Süße.

€ 5,90 | 50ml



Und wenn unsere Pasta geschmeckt hat...

Dann entdecken Sie an der Kasse unsere frische Pasta-Auswahl – perfekt für Tage, an denen Sie uns nicht im SoFäre Bistrot besuchen können!

Achten Sie auf diese Symbole, um die beste Option für sich zu finden:



Unsere Kaffeephilosophie

Wir mögen keine Lebensmittel aus der Massenproduktion – und das gilt auch für Kaffee.

Unser Kaffee stammt aus echtem Fair Trade: Er wird direkt von Bauernfamilien in Südamerika und Afrika durch Michael Prem bezogen und im 9. Bezirk (Wien) von Prem FrischKaffee geröstet.

Durch den bewussten Genuss von Kaffee und die bewusste Entscheidung, wie wir ihn konsumieren, **können wir die Welt verändern!**

Geschmacklich erinnert unser Kaffee an rote Beeren, Vanille und Banane. Wenn Sie einen bitteren, verbrannten Kaffee erwarten, dann ist unserer nichts für Sie!

Wenn auch Sie, wie wir, an die Mission von Michael glauben, **können Sie den FrischKaffee direkt bei uns im Laden kaufen.**



Die Klassiker



Mandelmilch verfügbar



Espresso

100% aus Guatemala, Cooperativa COIPEC.
€ 3,50



Double

Doppelter Espresso-Shot.
€ 4,50



Cappuccino

Cremiger Kaffeegeuss
€ 4,50



Americano

Mit heißem Wasser verdünnt.
€ 4,50



Macchiato

Mit Milchschaum befeckt.
€ 3,90



Corretto

Espresso mit einem Mini-Schuss Grappa Prosecco.
€ 5,50

Specials



Zitrone
Geschmack



Espresso-misù (C, G)
Spezial-Espresso mit unserer Tiramisu-Creme.
€ 4,90



Mandel
Geschmack



Caffè Leccese (H)
Espresso mit Eis und Mandelsirup.
€ 4,90