

STASTINO

AUF GANZER LINIE GENUSS

APERITIVO

Der perfekte Start im Stastino

Prosecco.....3,9

Terre Nardin DOC Millesimato, Weingut Salatin Cordignano
Flasche 0,75 L 23,9

Aperol Spritz.....4,9

Prosecco, Aperol, Soda, Rosmarin

Campari Milano.....5,6

Prosecco, Campari, Cranberry-Saft, frische Minze

Hugo Classico.....5,3

Prosecco, Soda, BIO Hollersirup, frische Minze

MITTWOCH IST
LASAGNETAG!

PERFEKT ZUM TEILEN

VORSPEISEN

Unsere Vorspeisen sind zum Teilen, weil es gemeinsam besser schmeckt

Focaccia Rustica (A)

Ofenfrisches hausgemachtes Pizzabrot, Rosmarin, Meersalz, Knoblauchöl 4,5

Burrata aus Apulien (G)

Mozzarellaherz mit Stracciatella, Olivenöl, schwarzer Pfeffer, frisches Basilikum, Ofenparadeiser 9,9

Pane Italiano (A)

Italienisches Weißbrot mit Olivenöl 1,9

Keep it Simple (A)

Oliven Tris, Oliventapenade, Pane Guttiau 5,5

Solo Prosciutto...solo perfetto!

Perfekt gereift, dünn geschnitten, einfach herrlich! 8,0

Feige Ziege in der Bowl (A,G,M)

Zupfsalat, Granatapfelkerne, Feigensenf dressing, gegrillter Ziegenkäse 8,0

+ Prosciuttomantel (um-määhntel mich) + 1,5

Kulinarische Giro d'Italia für 2 (A,G)

Eine kulinarische Rundreise durch Italiens Antipasti-Vielfalt macht man am besten zu zweit! p.P. 13,5

Take away

Stastino Genuss – auch zum Mitnehmen!

Viele unserer Speisen sind selbstverständlich auch zum Mitnehmen erhältlich. Frisch zubereitet und in Thermo Verpackung.

PASTA FRESCA

Per Hand und mit Liebe gemacht

Stastino & das Rind (A,C,O,G)

Frischpasta „Strozzapreti“, Niederösterreichisches Jungrind, Portweinsauce, frischer Rucola, Grana Padano 14,9

Büffelkäs & Paradeis (A,C,G)

Frischpasta „Strozzapreti“, Büffelmozzarella, stundenlang eingekochte Paradeisersauce, frisches Basilikum, ein Spritzer Olivenöl 10,9

A Gluten / B Krebstiere / C Eier von Geflügel / D Fisch / E Erdnüsse / F Sojabohnen / G Milch / H Schalenfrüchte / L Sellerie / M Senf / N Sesam / O Sulfite / P Lupinen / R Weichtiere / Alle Preise verstehen sich inkl. aller Steuern und Abgaben in Euro

Alle lieben Bolognese (A,G,C)

Frischpasta „Linguine“, klassisches italienisches Ragù, Grana Padano, knuspriger Rucola 12,7

Carbonara geht immer (A,C,G,O)

Frischpasta „Linguine“, Eigelb, Parmesan, fetter Speck frischer schwarzer Pfeffer 9,9

PIZZA mit amore

Unser Stastino Naturhefe Teig besteht aus 3 hochwertigen italienischen Mehlsorten, ein wenig Hefe, Salz, Wasser und ganz viel Amore. Wir gönnen ihm 48 Stunden Reifezeit und backen in einem original Cuppone Steinofen.

Unser Pizza Credo: Authentisch, Puristisch und Amore - das schmeckt man.

UNSERE PIZZEN

Queen „Margherita“ (A,G)

San Marzano Paradeisersauce, Fior di latte, frisches Basilikum, Olivenöl 9,9

Hot, Hotter, Hottest (A,G)

San Marzano Paradeisersauce, Fior di Latte, scharfe italienische Salami, scharfe Rohwurst „Nduja“, Zwiebel, Pesto di Peperoncino, Oregano 12,5

Prosciutto Lover (A,G,M)

San Marzano Paradeisersauce, Fior di Latte, Prosciutto Crudo, Rucola, Grana Padano, Apfel-Balsamico 13,9

Give me Truffle (A,G)

Ricotta-Trüffelcreme, Duroc-Beinschinken, Panna, Fior di Latte, Trüffelpesto 16

Dem Vegetarier schmeckt's (A,G,D,O)

San Marzano Paradeisersauce, Fior di Latte, Antipasti Paprika, Zucchini & Melanzani, Feta, ein Spritzer Olivenöl 12,5

Verrucher Italiener (A,G)

San Marzano Paradeisersauce, Fior di Latte, geräucherter Mozzarella „Scamorza“, fetter Speck „Pancetta Arrotolata“, Paradeiser 13,6

Tonno mal anders (A,G)

San Marzano Paradeisersauce, Fior di Latte, Paradeiser, Zwiebelmarmelade, Kapern, Oliven (mit Stein), eingelegtes Thunfisch-Filet 14,4

Ich mag nur mehr Käse (A,G)

San Marzano Paradeisersauce, Fior di Latte, Parmesan geräucherter Mozzarella „Scamorza“, Büffelmozzarella 12,9

Der Käse

Fior di latte „Der echte Pizzakäse“ – original italienisch, aus Kuhmilch hergestellt. Natürlich kommt nur dieser Käse auf unsere Pizzen!

* Wenn es sein muss gibt es Schinken- oder Salamipizza selbstverständlich auch mit Mais!

STASTINO CLASSICS

Manchmal will man einfach einen Klassiker

Crispy Calamari Fritti (A,G,H,M)

Buttermilchteig, grüne Pfefferoni, hausgemachte Zitronen Aioli 12,5

Backhuhn, warum nicht? (A,C,G,H,M)

Huhn in Buttermilchbeize knusprig gebacken, Bunter Zupfsalat, Granatapfelkerne, Kernöl, Lauchsprossen, Kürbiskerne 11

Tagliata di Manzo (G) – muss Medium rare sein!

Gegrilltes Hüftsteak – dünn geschnitten, Rucola, Grana Padano, Salsa Italiana 18

unser signature dish

Tausend CousKüsse (A,G,H,M)

Lauwarmer Couscous, Zupfsalat, Granatapfelkerne, Cashew, Minzdip 9,6

+ Chimichurri Chicken 4

+ Rosa gebratenes Rind 5,5

+ Griechischer Feta 3

SIDES

Rucola, Feigensenf dressing, Grana (G,M) 4,5

Sweet Potatoe Fries, Limonen Aioli (C,M) 4,5

Fries & hausgemachtes Ketchup 3,5



Gerne können Sie unser hausgemachtes Ketchup für Zuhause mitnehmen – 0,25L 3,5

Bunter Zupfsalat, Balsamicodressing (M) 3,8

SÜSSES

Zum Schluss noch was Süßes

Amalfi Lemon Tarte

gebutterter Mürbteig, handgeschlagene Zitronencreme, Schneehaube 5,5

Tiramisu

Stastinos Hausrezept, einfach himmlisch! 6

die perfekte Kombination

Italienische Dolci Combo

Kleiner Espresso, Cheesecake im Glas 5,9

Averna Amaro Siziliano

Mit frischer Zitrone. Der perfekte Abschluss! 4,3