

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

DONNERSTAG MITTAG
IST PASTATAG!

PERFEKT ZUM TEILEN

VORSPEISEN

Unsere Vorspeisen sind zum Teilen, weil es gemeinsam besser schmeckt

Focaccia Rustica (A)

Ofenfrisches hausgemachtes Pizzabrot, Rosmarin, Meersalz, Knoblauchöl 4,8

Burrata aus Apulien (G)

Mozzarella Herz mit Stracciatella, Olivenöl, schwarzer Pfeffer, frisches Basilikum, Ofenparadeiser 10,5

Pane Italiano (A)

Italienisches Weißbrot mit Olivenöl 2,1

Crispy Calamari Fritti (A,G,C,M,R)

Grüne Pfefferoni, hausgemachte Zitronen Aioli 11,6

Solo Prosciutto...solo perfetto!

Perfekt gereift, dünn geschnitten, einfach herrlich! 8,5

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

Zupfsalat, Granatapfelkerne, Feigensenf dressing, gegrillter Ziegenkäse 8,5

+ Prosciuttomantel (um-määhntel-mich) +1,6

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

Eine kulinarische Rundreise durch Italiens Antipasti-Vielfalt macht man am besten zu zweit! p.P. 14,5

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 „Linguine“, Niederösterreichisches Jungrind, Portweinsauce, frischer Rucola, Grana Padano 15,8

Büffelkäs & Paradeis (A,C,G)

Frischpasta „Maccheroni“, Büffelmozzarella, stundenlang eingekochte Paradeiserauce, frisches Basilikum, ein Spritzer Olivenöl 11,6



Unser Pizza Credo:
Authentisch,
Puristisch
und Amore

Wir gönnen
unserem Stastino
Naturhefeteig
48 Stunden Reifezeit

UNSERE PIZZEN

Queen „Margherita“ (A,G)

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

Salami Classico oder Beinschinken (A,G)

San Marzano Paradeiserauce, Fior di latte, Salami Classico oder Beinschinken (gerne auch mit Mais) 11,9

Hot, Hotter, Hottest (A,G)

San Marzano Paradeiserauce, Fior di latte, scharfe italienische Salami, scharfe Rohwurst „Nduja“, Zwiebel, Pesto di Peperoncino, Oregano 12,9

Prosciutto Lover (A,G,O)

San Marzano Paradeiserauce, Fior di latte, Prosciutto Crudo, Rucola Grana Padano, Apfel-Balsamico 13,9

Give me Truffle (A,G)

Mascarpone-Trüffelcreme, Beinschinken, Panna, Fior di latte, Trüffelpesto 16,5

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

San Marzano Paradeiserauce, Fior di latte, Antipasti Paprika, Zucchini & Melanzani, Feta, ein Spritzer Olivenöl 12,9

Verrucher Italiener (A,G)

San Marzano Paradeiserauce, geräucherter Mozzarella, Fior di latte fetter Speck „Pancetta“, Paradeiser 13,9

Tonno mal anders (A,G)

San Marzano Paradeiserauce, Fior di latte, Paradeiser, Zwiebelmarmelade, Kapern, Oliven (mit Stein), eingelegtes Thunfisch-Filet 14,9

Ich mag nur mehr Käse (A,G)

San Marzano Paradeiserauce, 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!

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 Preisen verstehen sich inkl. aller Steuern und Abgaben in Euro

Alle lieben Bolognese (A,G,C)

Frischpasta „Linguine“, klassisches italienisches Ragù, Grana Padano, knuspriger Rucola 13,5

Trüffelpasta (A,C,G,O)

Frischpasta „Maccheroni“, schwarze Trüffelsalsa, Mascarpone, Panna, frischer schwarzer Trüffel 16,9

Kids Pasta kleine Linguine, Paradeiserauce, Parmesan auf Wunsch 6,5

STASTINO CLASSICS

Manchmal will man einfach einen Klassiker

Stastino Ribs (A,C,G,H,M)

BBQ Würze, Sweet Potatoe Fries, hausgemachte Aioli 17,9

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

Huhn in Buttermilchbeize knusprig gebacken, bunter Zupfsalat, Granatapfelkerne, Kernöl, Lauchsprossen, Kürbiskerne 11,5

„Surf & Turf“ Salat (B,G,M,O)

Gegrillte Rinderhüftstreifen (medium), Garnelen, Rucola, Grana Padano, Salsa Italiana, Feigen-Senf dressing 19

unser signature dish

Tausend CousKüsse (A,G,H,M)

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

+ Chimichurri Chicken 4,5
+ Rosa gebratenes Rind 5,9
+ Griechischer Feta (G) 3,5

SIDES

Rucola, Feigensenf dressing, Grana (G,M) 4,9

Sweet Potatoe Fries, Limonen Aioli (C,M) 4,9

Fries & hausgemachtes Ketchup 3,9



Gerne können Sie unser hausgemachtes Ketchup für Zuhause mitnehmen – 0,25L 3,9

Bunter Zupfsalat, Balsamicodressing (M) 4,2

SÜSSES

Zum Schluss noch was Süßes

Lemon Tarte (A,C,G)

gebutterter Mürbteig, handgeschlagene Zitronencreme, Schneehaube 5,9

Tiramisu (C,G)

Stastinos Hausrezept, einfach himmlisch! 6,5

die perfekte kombi

Italienische Dolci Combo (A,G)

Kleiner Espresso, Cheesecake im Glas 6,5

Averna Amaro Siziliano

Mit frischer Zitrone. Der perfekte Abschluss! 4,8