

STASTINO

AUF GANZER LINIE GENUSS

DONNERSTAG MITTAG
IST PASTATAG!

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

DER PERFEKTE START

Ein gutes Essen beginnt bei der Vorspeise

Kulinarische Rundfahrt durch Italien für 2 (A,G)

Eine kulinarische Rundreise durch Italiens Antipasti-Vielfalt macht man am besten zu zweit!

p.P. 14,5

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)

Mozzarellaherz 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, Feigensendressing, gegrillter Ziegenkäse 8,5

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

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

Salami Classico oder Beinschinken (A,G)

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

Hot, Hotter, Hottest (A,G)

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

Prosciutto Lover (A,G,O)

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

Hungary at its Best (A,G)

San Marzano Paradeisersauce, Fior di latte, geräucherter Mozzarella, scharfe ungarische Salami, fetter Speck, Paprika, roter Zwiebel, Knoblauch 13,9

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

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

Pizza di Bufala (A,G)

San Marzano Paradeisersauce, Fior di latte, frischer Rucola Büffelmozzarella, geschmorte Paradeiser, Apfel-Balsamico 13,9

Tonno mal anders (A,G)

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

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!

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

Basilikum & Mascarpone (A,C,G,O)

Frischpasta „Maccheroni“, hausgemachtes Basilikumpesto, Mascarponecreme Geschmorte Paradeiser, Feta 12,9

Kids Pasta kleine Linguine, Paradeisersauce, 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

Backendl Streifen, warum nicht? (A,C,G,H,M)

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

„Surf & Turf“ Salat (B,G,M,O)

Gegrillte Rinderhüftstreifen (medium), Garnelen, Rucola, Grana Padano, Salsa Italiana, Feigen-Sendressing 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, Feigensendressing, 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 Mübteig, handgeschlagene Zitronencreme, Schneehaube 5,9

Tiramisu (A,C,G)

Stastinos Hausrezept, einfach himmlisch! 6,5

die perfekte kombination

Italienische Dolci Combo (A,G)

Kleiner Espresso, Cheesecake im Glas 6,5

Averna Amaro Siziliano

Mit frischer Zitrone. Der perfekte Abschluss! 4,8