



UN ITALIANO VERO.



Speisekarte

Alle Speisen auch zum Mitnehmen.

Kein Lieferdienst.



0512 / 908030



www.ristorantepugliese.at



[ristorante.pugliese](https://www.instagram.com/ristorante.pugliese)

English menu

Menù italiano



Vorspeisen

Antipasti

Bruschette je **6,90 €**

Vier Stück geröstetes Brot, mit einer der vier unten aufgeführten Varianten.

 **Tomaten**

Tomaten, Rucola, Olivenöl, Oregano, Knoblauch und Parmesanspäne. AG

 **Oliven**

Olivenpaste mit Knoblauch, Olivenöl und Parmesanspäne. AG

 **Artischocken**

Artischockenpaste mit Knoblauch, Olivenöl und Parmesanspäne. AG

 **Peperoncino**

Peperoncino paste, Olivenöl und Parmesanspäne. AG

 **Gemischt** **7,60 €**

Vier Stück geröstetes Brot, mit jeweils einen der vier oben aufgeführten Varianten. AG

Antipasto Misto  für eine Person **15,90 €**

Gemischte italienische Vorspeise mit Wurstvariationen, Käse und Gemüse. G

für zwei Personen **19,80 €**

Insalata di Mare  **15,90 €**

Hausgemachter Meeresfrüchtesalat (Garnelen, Tintenfisch, Miesmuscheln, Venusmuscheln und Oktopus) mit Knoblauch. BR

Carpaccio di Salmone  **16,70 €**

Lachscarpaccio mit Dill und Basilikum. D

Carpaccio di Manzo  **16,30 €**

Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesanspänen. G

 **Caprese**  **10,60 €**

Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum. G



Gericht wird mit Brot serviert. A

Extra Brot A + 2,50 €





Suppen

Zuppe

-  **Minestrone all'Italiana** 7,90 €
Original italienische Gemüsesuppe. GL
-  **Crema di Pomodoro** 6,90 €
Cremige Tomatensuppe. G
- Tortellini in Brodo** 8,90 €
Tortellini in klarer Brühe. G

Salate

Insalate

-  **Insalata Mista** 6,70 €
Gemischter Salat mit grünem Salat, Radicchio, Rucola, Gurken, Karotten und Tomaten.
-  **Insalata Verde** 5,90 €
Gemischter Salat mit grünem Salat und Rucola.
- Insalata Pippo**  13,70 €
Gemischter Salat mit Mozzarella und Parmaschinken. G
- Insalata Alessandro**  13,80 €
Gemischter Salat mit Tunfisch, gekochtem Ei, Zwiebeln und Oliven. CD
- Insalata Amalfitana**  17,20 €
Gemischter Salat mit Garnelen und Lachs, mit einem Hauch Knoblauch gegrillt. DB
- Insalata Rocco**  13,90 €
Gemischter Salat mit gegrillter Hühnerbrust und Mozzarella. G

 Scharf

 Vegetarisch




Erste Gänge

Primi piatti



FrISChe Nudeln · Pasta fresca

FrISChe, apulISChe, nicht getrocknete Pasta mit angenehm zarter Konsistenz.

-  **Orecchiette alla Barese** 15,20 €
Orecchiette mit Friarielli, Sardellen, Knoblauch und Peperoncino. AD
- Orecchiette Principessa** 14,90 €
Orecchiette mit Rinderragù und Mozzarella. AG
- Cavatelli ai Frutti di Mare** 17,00 €
Cavatelli mit Meeresfrüchten (Garnelen, Tintenfisch, Miesmuscheln, Venusmuscheln und Oktopus) und Knoblauch. ABR

Was sind **Orecchiette** und **Cavatelli**?

Zwei klassische Formen der apulischen Frischpasta: runde Orecchiette mit leichter Wölbung und kompakte Cavatelli mit eingerollter Mitte.



← Orecchiette

Cavatelli →




Was sind **Friarielli**?

Friarielli sind die zarten Triebe und Blätter eines italienischen Stängelkohls aus der Brokkoli-Familie, mit leicht bitterem, würzigem Geschmack.

Eiernudeln · Pasta all'uovo

FrISChe Eierpasta aus Mehl und Eiern, nicht vollständig getrocknet und mit intensivem Geschmack.

- Tagliatelle Emiliana** 14,20 €
Bandnudeln mit Schinken, Erbsen und Sahne-Tomatensauce. ACG
- Tagliatelle al Salmone** 16,90 €
Bandnudeln mit frischem Lachs in leichter Rahmsauce. ACDG
- Tortellini Panna e Prosciutto** 13,10 €
Tortellini mit Schinken-Sahnesauce. ACG
-  **Tortellini al Gorgonzola** 13,90 €
Tortellini mit Gorgonzolarahm. ACG



Scharf



Vegetarisch

RISTORANTE

Pugliese



Vera cucina italiana

Wir kochen nach echten italienischen Rezepten. deshalb sind unsere Gerichte genau so abgestimmt, wie sie auf der Karte beschrieben sind, ohne zusätzlichen Parmesan oder scharfes Öl.

Hartweizennudeln · Pasta di grano duro

Pasta aus hochwertigem Hartweizengrieß, langsam getrocknet und perfekt al dente.

Linguine Barese	16,10 €
Linguine mit Garnelen, Kirschtomaten und Knoblauch. AB	
Linguine Marinara	17,10 €
Linguine mit gemischten Meeresfrüchten (Garnelen, Tintenfisch, Miesmuscheln, Venusmuscheln und Oktopus) und Knoblauch. ABR	
 Spaghetti Napoletana	11,90 €
Spaghetti mit Tomatensauce, Knoblauch, Basilikum und Parmesan. AG	
Spaghetti al Ragù	13,50 €
Spaghetti mit Rinderragù und Parmesan. AG	
 Spaghetti Aglio Olio	11,30 €
Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, Peperoncino und Petersilie. A	
 Spaghetti Puttanesca	13,80 €
Spaghetti mit Tomatensauce, Knoblauch, Oliven, Kapern und Sardellen. AD	
Spaghetti Carbonara	13,90 €
Spaghetti mit Guanciale, Eigelb und Pecorino. ACG	
 Penne Arrabbiata	11,70 €
Penne mit Tomatensauce, Knoblauch, Peperoncino und Petersilie. A	
Penne Giuseppina	13,90 €
Penne mit Tomatensauce, Austernpilzen, Speck, Feta und Parmesan. AG	
 Spaghetti al Pesto	13,20 €
Spaghetti mit Pesto Genovese und Parmesan. AGH	
Penne Boscaiola	13,90 €
Penne mit Rinderragù, Erbsen, frischen Champignons und Parmesan. AG	
Lasagne al Forno	14,50 €
Lasagneblätter mit Rinderragù, Béchamelsauce, Mozzarella und Parmesan. AG	
Rigatoni al Forno	14,90 €
Überbackene Rigatoni mit Rinderragù, Erbsen, Schinken, frischen Champignons, Parmesan und Mozzarella. AG	

Glutenfreie Pasta
(auf Nachfrage möglich) + 4,00 €

 Scharf

 Vegetarisch



RISTORANTE

Pugliese





Pizzen

Pizze



Klassische Pizzen · Pizze classiche

Apulische Pizza mit ca. 30 cm Durchmesser, belegt mit klassischen italienischen Zutaten.

 Pizzabrot	6,50 €
○ Knoblauch, Olivenöl A	
 Pizza Marinara	8,90 €
⊕ Knoblauch, Olivenöl A	
 Pizza Margherita	11,90 €
⊕ Mozzarella AG	
Pizza Napoletana	12,30 €
⊕ Mozzarella, Sardellen, Knoblauch ADG	
Pizza Prosciutto	12,50 €
⊕ Mozzarella, Schinken AG	
 Pizza Funghi	12,20 €
⊕ Mozzarella, frische Champignons AG	
Pizza Prosciutto e Funghi	12,90 €
⊕ Mozzarella, Schinken, frische Champignons AG	
Pizza Salami	12,50 €
⊕ Mozzarella, Salami AG	
Pizza Fares	12,80 €
⊕ Mozzarella, Tunfisch, Zwiebel ADG	
 Pizza Diavola	13,30 €
⊕ Mozzarella, scharfe Salami, Peperoni, Peperoncino-Öl AG	
 Pizza Quattro Formaggi	13,90 €
⊕ Mozzarella, Gorgonzola, Feta, Parmesan AG	
Pizza Frutti di Mare	15,00 €
⊕ Mozzarella, Meeresfrüchte (Garnelen, Tintenfisch, Miesmuscheln, Venusmuscheln und Oktopus), Knoblauch ABGR	
Pizza Rustica	13,70 €
⊕ Mozzarella, Schinken, Speck, Mais AG	
Pizza Giuseppe	12,80 €
⊕ Mozzarella, Schinken, Artischocken, Mais AG	
Pizza Quattro Stagioni	13,40 €
⊕ Mozzarella, Schinken, Salami, frische Champignons, Artischocken AG	





Pizza Athen	13,90 €
⊕ Mozzarella, Feta, Spinat, Knoblauch AG	
Pizza Calabria	13,10 €
⊕ Mozzarella, Oliven, Spianata Calabria (scharfe Salami aus Kalabrien) AG	
Calzone (gefüllte Pizza)	12,90 €
⊕ Mozzarella, Schinken, frische Champignons, Artischocken AG	
Pizza Capricciosa	13,20 €
⊕ Mozzarella, Schinken, Oliven, frische Champignons, Artischocken AG	

Spezielle Pizzen · Pizze speciali

Apulische Pizza mit kreativen Belägen, die man nicht in jeder Pizzeria findet.

Pizza Italo	13,80 €
○ Pizzabrot als Basis; frischer Belag nach dem Ofen: Büffelmozzarella, Cocktailtomaten, Rucola, Olivenöl, Parmesanspäne AG	
Pizza Tiziano	13,70 €
⊕ Mozzarella, Speck, Peperoni, Zwiebeln AG	
Pizza San Daniele	14,30 €
⊕ Mozzarella, San-Daniele-Schinken, Parmesanspäne AG	
Pizza Biancaneve	13,20 €
○ Mozzarella, Büffelmozzarella, Feta AG	
Pizza Ortolana	13,90 €
⊕ Mozzarella, gegrilltes Gemüse, Knoblauch AG	
Pizza Bruschetta	13,30 €
⊕ Mozzarella, Rucola, frische Tomaten, Knoblauch, Olivenöl, Parmesanspäne AG	
Pizza Il Sole	14,20 €
⊕ Mozzarella, Garnelen, Tomatenscheiben, Knoblauch ABG	
Pizza Soheila	14,40 €
⊕ Mozzarella, Rucola, Parmesanspäne, Olivenöl, Bresaola (Rinderfiletschinken) AG	
Pizza Alessandro	13,70 €
⊕ Mozzarella, scharfe Salami, Oliven, Kapern, Sardellen ADG	

⊕ Pizza rossa
(mit Tomatensauce)

🌿 Vegetarisch

○ Pizza bianca
(ohne Tomatensauce)

🌶️ Scharf

Alle unsere Pizzen werden mit Oregano verfeinert.

Extras

Pizza auf zwei Teller + 2,50 €

Kleine Pizza (ca. 23 cm) - 1,00 €

Extra Toppings ab + 2,50€





Desserts

Dolci

Hausgemacht · Fatti in casa

Hausgemachte Desserts - mit viel Liebe in unserer Küche zubereitet.

Crema al Limone <small>caramellata</small>	6,40 €
<small>Cremiges Zitronendessert mit karamellisierter Zuckerkruste. ☐</small>	
Tiramisù	6,40 €
<small>Schichtdessert mit Löffelbiskuits, Espresso, Amaretto und Mascarponecreme. AG</small>	
Panna Cotta	6,40 €
<small>Seidige Sahnecreme, serviert mit Sauce nach Auswahl. ☐</small>	
Profiterol	6,40 €
<small>Luftige Brandteigkrapfen mit Cremefüllung, überzogen mit zarter Schokoladensauce. AG</small>	
Gemischtes Dessert	17,40 €
<small>Drei frei wählbare Desserts aus unserer Auswahl. AG</small>	

Saisonal · Stagionali

Saisonale Desserts - nach Verfügbarkeit und je nach Jahreszeit.

Sorbetto di Limone <small>mit Alkohol</small>	5,90 €
<small>Hausgemachtes Zitronensorbet - leicht, fruchtig und erfrischend. ☐☐</small>	
Affogato	5,30 €
<small>Espresso mit einer Kugel Vanilleeis. ☐</small>	
Eis	2,90 €
<small>Eine Kugel Eis - wahlweise Vanille oder Zitrone. ☐</small>	
Cantuccini	2,10 €
<small>Zwei Stück Toskanisches Mandelgebäck. ACGH</small>	





Allergien



Allergie

Liebe Gäste,

Im Zuge der seit Dezember 2014 geltenden "Allergenverordnung" möchten wir Sie kurz über jene 14 Zutaten bzw. Inhaltsstoffe informieren, die am häufigsten Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen können.

A Gluten

F Soja

N Sesam

B Krebstiere

G Milch

O Sulfite

C Ei

H Nüsse

P Lupinen

D Fisch

L Sellerie

R Weichtiere

E Erdnuss

M Senf

