

# Speisenkarte



*...mangiare come  
dalla nonna*



pizzeria.datano.wels



Stadtplatz 43  
4600 Wels



www.datano.at

# Antipasti

Caprese di burrata



13,90

Burrata, gelbe & rote Kirschtomaten, Olivenöl, Basilikum

Antipasto Orto



13,90

gegrillte Zucchini, Melanzani und Paprika, getrocknete Tomaten, eingelegte Pilze

Carpaccio di bresaola

18,90

Fein geschnittener Rinderschinken mit Rucola und Parmesansplitter

Antipasto Terra

16,90

Rohschinken, Salami, Rinderschinken, Parmesan, Pecorino, eingelegte Pilze

Carpaccio di tonno affumicato

19,90

Geräuchertes Thunfischfilet auf Rucolabeet in Zitronen-Thymianemulsion

Antipasto Mare

17,90

geräuchertes Thunfischfilet, Meeresfrüchtesalat und Miesmuscheln

Impepata di cozze

16,90

Miesmuscheln in Tomaten - Weißweinsud mit getoastetem Weissbrot

# Insalate

Insalata mista



klein groß  
5,50 9,50

Salat, Karotten, Gurken, Kirschtomaten, Kräuterdressing

Rucola Parmesansalat



7,50 12,50

Rucola, Kirschtomaten, Parmesan, Balsamicodressing



# Pasta fresca

*Orecchiette Primavera* 

14,90

Olivenöl, Knoblauch, Chili, getrocknete Tomaten, Kapern und Taggiasca Oliven

*Gnocchi alla Sorrentina (Glutenfrei)* 

15,90

Im Ofen gebacken mit Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Basilikum

*Orecchiette della Nonna*

18,90

in Tomatensauce mit Rindfleischbällchen und Parmesan

*Tagliolini alla scoglio*

21,90

Meeresfrüchte, Kirschtomaten, Weißwein, Petersilie und Zitronenzesten

*Ravioli Bosco*

17,90

Ravioli gefüllt mit Steinpilzen in Salbeibutter auf Taleggiocreme und Rotkrautpaste

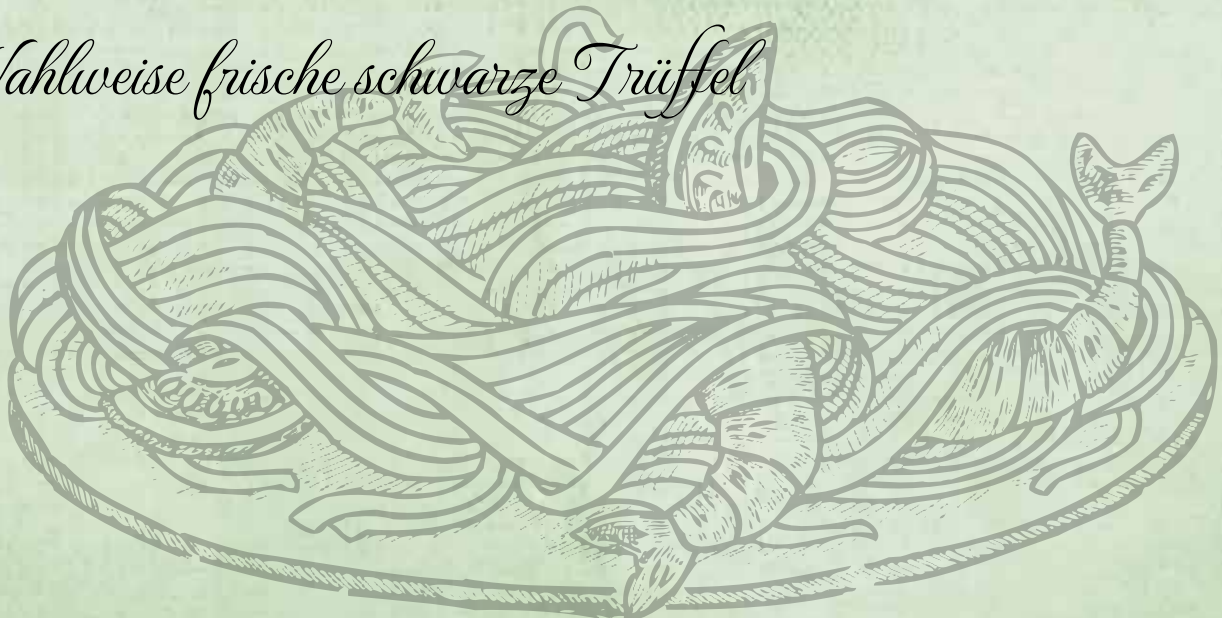
*Tagliatelle Alba (ab 2 Personen)* 

p.P. 29,90

Trüffelpasta im flambierten Grana Padano-Laib, am Tisch zubereitet  
(kann Spuren von Alkohol enthalten)

*Wahlweise frische schwarze Trüffel*

9,90



# Pizze classiche

Alle Pizzen sind auch glutenfrei möglich, Aufpreis +4,00

*Margherita* 

11,50

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Basilikum, Olivenöl

*Napoli*

12,90

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Kapern, Oliven, Sardellen

*Diavola*

13,90

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Spianata piccante, Chiliöl

*Crudo e panna*

14,90

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Rohschinken, Panna

*Ortolana* 

13,90

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, mediterranes Grillgemüse, Basilikum

*Tonno e cipolla*

14,90

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Thunfisch, rote Zwiebel

*Vegana* 

13,50

Tomatensauce, mediterranes Grillgemüse, Rucola, Crema di aceto balsamico



Unser Pizzaiolo lässt den Teig 48 - 72 Stunden ruhen,  
somit wird dieser sehr leicht und bekömmlich.



# Pizze speciali

Alle Pizzen sind auch glutenfrei möglich, Aufpreis +4,00

## Burrata e crudo

18,90

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Burrata, Rohschinken, Rucola

## Tano

16,90

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Paprika, Spianata piccante (Chilisalami), Rucola, Chiliöl

## Giulia

18,90

Mozzarella fior di latte, Kirschtomaten, Bresaola, Rucola, Crema di aceto balsamico

## Patrizio

19,90

Mozzarella fior di latte, gegrillte Zucchini, gelbe Kirschtomaten, geräuchertes Thunfisch Carpaccio, Zitrone, Pfeffer, Thymian

## Tartufo

26,90

Mozzarella fior di latte, Pilze, Trüffelpaste, frischer Trüffel, Parmesansplitter, (wahlweise mit Guanciale +2,00)

## Carbonara

16,90

Mozzarella fior di latte, Ei, Guanciale, Pecorino romano

## Frutti di mare

18,50

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Meeresfrüchte, Zitrone, Pfeffer, Petersilie

## Parmigiana

14,90

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, gegrillte Melanzani, Rucola, Parmesansplitter



# Dolci

## *Sogno al Pistaccio*

9,50

Dessert im Glas aus Mascarponecreme,  
Pistazien und Keksen

## *Torte della casa*

7,90


Wechselndes Tortenangebot, bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter  
oder lassen Sie sich von unserer Tortenvitrine inspirieren

## *Tortino al formaggio d'oro*

9,90

Kokos-Keksboden, Frischkäse, weiße Schokolade, Passionsfrucht  
Blattgold 24K



 vegetarisch

 vegan

Alle Preise in Euro & inkl. MwSt.  
Für Informationen zu Allergenen und  
Unverträglichkeiten, stehen wir Ihnen gerne  
zur Verfügung!



*“Amiamo mettere l'amore in ogni fetta di Pizza.  
Crediamo in sapori autentici,  
prodotti di qualità e quel tocco  
di passione che rende ogni morso  
indimenticabile.”*

*Da Tano*



# Bevande Analcoliche

S. Pellegrino	0,75l	6,90
	0,25l	3,90
Acqua Panna	0,75l	6,90
	0,25l	3,90
Tomarchio Sicilia	0,28l	4,70
Aranciata, Aranciata Rossa, Limonata, Chinotto, Cola		
EVA Bio Säfte Südtirol	0,25l	4,50
Apfelsaft, Apfel-Johannisbeersaft, Apfel-Marillensaft		
Pago Bio Orange	0,25l	4,50
Gespritzt Soda/Leitung	0,50l	5,80/4,80
Tomarchio Sicilia Bio Eistee	0,28l	4,70
Coca - Cola Zero	0,33l	4,30
Fentimans Rose Lemonade	0,25l	4,70
Organics Tonic Water	0,25l	4,70
San Bitter	0,10l	4,30
Soda- mit Zitronensaft/Holundersirup	0,50l	4,50
Frischer Zitronensaft	0,04l	0,50

## Aperitivi

Prosecco Ruggeri Argeo DOC	0,1l / 0,7l	5,90 / 39
Prosecco Ruggeri Argeo Rosé DOC	0,1l / 0,7l	5,90 / 39
G'Spritzer weiß	0,25l	4,50
Kaiserspritzer	0,25l	4,70
Aperol Spritz		7,50
Limoncello Spritz		7,50
Da Tano Spritz		7,50
Hugo		7,50
Campari Soda		5,50
Campari Orange		6,50



## Vini Bianchi

	1/8l	0,7l
Pinot Grigio 2023, Weingut i Feudi di Romans/Friaul	4,90	29
Chardonnay Terre Chieti 2023, Weingut Lunatico/Abruzzen	4,50	27
Pomino Bianco 2023, Castello Pomino - Frescobaldi/Toskana	6,50	39

## Vini Rossi

	1/8l	0,7l
Branciforti Nero d'Avola 2022, Weingut Firriato/Sizilien	4,90	29
Montepulciano d'Abruzzo Riserva 2020, Weingut Fosso Corno/Abruzzen	6,90	41
Primitivo Doppio Passo 2023, Weingut Botter/Apulien	6,50	39



## Birra

Moretti vom Fass	0,2/0,4l	4,30/5,20
Radler	0,2/0,4l	4,30/5,20
Alkoholfreies Bier aus der Flasche	0,3l	4,50

## Digestivi

Averna		5,50
Ramazotti		5,50
Fernet Branca		5,50
Branca Menta		5,50
Limoncello		5,50
Sambuca		5,50
Amaretto		5,50
Fratello		5,50
Grappa Bianca		6,00
Grappa Barrique		7,00

Secret Garden  
by CHANDON  
GARDEN SPRITZ

## Cocktail

Negroni		12,50
Negroni Sbagliato		12,50
Espresso Martini		13,90
Pornstar Martini		13,90
Gin Tonic		13,90
Malfy Gin Tonic		13,90
Rinomato Tonic		12,50
Canonita Tonic		13,90

DIE APOTHEKER  
- COCKTAIL BAR -

## Caffetteria Grieco Caffè da Matera

Espresso		3,50
Macchiato		3,90
Espresso Doppio		5,20
Caffé Lungo (Verlängerter)		4,20
Cappuccino		4,40
Caffé Coretto (mit Schuss)		5,50
Althaus Tee		4,90

# *Vini Bianchi*

## *Vistamare 2022 Weingut Ca'marcanda – Gaja/Toskana* 69

Aus den Rebsorten Vermentino, Viognier und Fiano, leuchtendes Gelb mit grünem Schimmer, intensiv florale Noten, Birne, Nektarine und weiße Johannisbeere, mineralisch und würzig frisch am Gaumen, etwas Exotik, langanhaltend.

## *Lugana 2023 Weingut Bulgarini/Veneto* 43

Aus der Rebsorte Trebbiano di Lugana, zartes Zitronengelb, fruchtig in der Nase, Pfirsich, Marille, am Gaumen frisch und gut strukturiert, mit Schmelz im fruchtigen Abgang.

## *Pomino Bianco 2023 Castello Pomino - Frescobaldi/Toskana* 39

Ein eleganter toskanischer Weißwein, der die Frische und Finesse der Region Pomino in sich vereint. Dieser vielseitige Wein verführt mit lebhaften Aromen von Zitrusfrüchten, Äpfeln und weißen Blüten.

## *Pinot Grigio 2023 Weingut i Feudi di Romans/Friaul* 29

Strohgelbe Farbe. Das Bouquet ist charakteristisch und angenehm. Der Geschmack ist trocken und harmonisch.

## *Chardonnay Terre Chieti 2023 Weingut Lunatico/Abruzzen* 27

Dieser Chardonnay hat eine wunderschön leuchtende schöne goldgelbe Farbe. Dieser sortenreine italienische Wein präsentiert wunderbar ausdrucksstarke Noten von Kirschblüte, Grapefruit, Guave und Melone.

# *Vino Rosé*

## *Chateau D'Esclans Whispering Angel* 59

Helles Rosé, in der Nase fruchtig-frisch nach Grapefruit und Pfirsich, am Gaumen wunderbar trocken und trinkanimierend, frisches, fesselndes Säurespiel.

# *Vini Rossi*

## *Luce 2020 Tenuta Luce/Toscana*

119

Aus den Rebsorten Merlot und Sangiovese, rubinrote Farbe, intensive Aromen nach Heidelbeere, Kirsche und Pflaume, würzige Noten, Tabak und etwas Vanille, dicht und kräftig, viel Frucht im langen Finale.

## *Barolo Scarrone Vigna Mandorlo Riserva 2013*

73

### *Weingut Giacosa Fratelli/Piemont*

Aus der Rebsorte Nebbiolo, sattes Rubinrot, in der Nase reife Sauerkirschen, etwas Muskatnuss, getrocknete Rosenblätter, erdig und dunkelwürzig, komplex und kraftvoll, reife Gerbstoffstruktur, anhaltendes Finale.

## *La Massa IGT 2020 Weingut La Massa/Toscana*

59

Aus den Rebsorten Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Merlot, funkelndes Rubinrot, in der Nase dunkle Schwarzkirschen, Veilchen und ein Hauch von Vanille, am Gaumen komplex und elegant mit viel Frucht, langer Abgang.

## *Ripassa della Valpolicella Superiore 2020*

49

### *Weingut Zenato/Veneto*

Aus den Rebsorten Corvina, Rondinella und Oseleta, dunkles Purpurrot, in der Nase Brombeeren, Pflaumen und getrocknete Himbeeren, feine Würze, konzentriert und fruchtig, seidig am Gaumen.

## *Montepulciano d'Abruzzo Riserva 2020*

41

### *Weingut Fosso Corno/Abruzzen*

Das Bukett ist weich, voll und duftend, mit typischen Aromen von reifen Pflaumen, schwarzen Kirschen und Lakritze. Der Geschmack ist fruchtig und würzig mit balsamischen Noten. Der Abgang ist würzig und langanhaltend.

## *Primitivo Doppio Passo 2023 Weingut Botter/Apulien*

39

Im Glas offenbart dieser Rotwein von CVCB Aromen von Brombeeren, Maulbeeren, Zwetschken, Schwarze Johannisbeeren und Schattenmorellen, ergänzt um Eichenholz, Vanille und getoastetes Barrique.

## *Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Prono Nero*

39

### *Weingut Cleto Chiarli/Modena*

Aus der Rebsorte Lambrusco di Grasparossa, intensives Rubinrot, reichlich Mousse, in der Nase fruchtig nach Kirsche und Sauerkirsche, weich und samtig, angenehme Süße, sehr süffig.

## *Branciforti Nero d'Avola 2022 Weingut Firriato/Sizilien*

29

Würzig üppig raffinierter Rotwein. Helles Kirschrot mit farbigen Tränen. Ausdrucksstarke Nase nach Gewürzen und schwarzen Beeren mit Zitruschalen und Nelken. Exotisch saftiger Auftakt mit schlanker Textur und traubigen Tanninen.

# Bollicine

## *Prosecco Ruggeri Argeo DOC*

0,7/1,5l 39/76

Offenbart eine wunderbar brillante, platingelbe Farbe. Er zeigt herrlich ausdrucksstarke Aromen nach Quitte, weiße Johannisbeeren, Birne und Nashi-Birne, abgerundet von weiteren fruchtigen Nuancen.

## *Prosecco Ruggeri Argeo Rosé DOC*

0,7l 39

Gleitet mit brillantem Platingelb ins Glas und schmeichelt mit herrlich ausdrucksstarken Noten von Mirabellen, Stachelbeeren, Weinbergpfirsich und Aprikosen.

## *Prosecco Cuvée Le Contesse Extra Dry*

0,7/1,5l 42/79

Cuvée Extra Dry Le Contesse ist eine Mischung aus Glera-Trauben und anderen weißen Beerensorten, die in der Provinz Treviso aus Weinbergen auf einer Höhe von 40 Metern über dem Meeresspiegel geerntet werden.

## *Prosecco Asolo Extra Dry DOCG*

0,7l 49

Ein klassischer Prosecco, verschiedenen Aromen mit einem besonderen Geschmack vereint. Eine hautfarbene Perlage, die aromatisch frisch und reich an floralen und fruchtigen Düften ist. Weich am Gaumen, gleichzeitig trocken mit einer deutlichen Säure.

## *Prosecco Ruggeri Giustino B. DOCG Extra Dry*

0,7l 59

Zeigt Nuancen von Pomelo, Limetten und Pink Grapefruit, faszinierend mineralisch und mit Noten von Balsamico.

Mit 92 Parker-Punkten der höchstbewertete Prosecco aller Zeiten!

## *Prosecco Ferrari Maximum Brut DOC*

0,7l 59

Ein frischer, intensiver Spumante mit wunderbar fruchtigen Nuancen von Golden Delicious Äpfeln und wilden Blumen. Strohgelb mit grünlichen Reflexen schimmert der Ferrari F1 im Glas und überzeugt mit angenehmen Perlage.

*Chandon Garden Spritz*

0,7l 49

*Moët & Chandon Brut*

0,7l 99

*Moët & Chandon Ice*

0,7l 139

*Dom Perignon*

0,7l 296

