

Speisenkarte



*...mangiare come
dalla nonna*



[pizzeria.datano.wels](https://www.pizzeria.datano.wels)



Stadtplatz 43
4600 Wels



www.datano.at

Antipasti

Buschetta da Tano (wahlweise mit Sardellen +2,00) 9,50

Pizzabrot belegt mit Tomaten und Basilikum in Knolaucholivenöl

Caprese di Bufala  14,90

Büffelmozzarella und Tomaten auf Rucola

Carpaccio di bresaola 18,90

Fein geschnittener Rinderschinken mit Rucola und Parmesansplittern

Carpaccio di tonno affumicato 19,90

Geräuchertes Thunfischfilet auf Rucolabeet in Zitronen-Thymianemulsion

Impepata di cozze 16,90

Miesmuscheln in Tomaten - Weißweinsud mit getoastetem Weissbrot

Insalate

Insalata mista  klein groß
6,50 9,50

Salat, Karotten, Gurken, Kirschtomaten, Kräuterdressing

Rucola Parmesansalat  8,50 12,50

Rucola, Kirschtomaten, Parmesan, Balsamicodressing

Insalata Ortolana  13,90

Gemischter Salat mit gegrillten Zucchini, Melanzani und Minipaprika mit Balsmicodressing

Insalata Gamberetti 18,90

Gemischter Salat mit Garnelen in Zitronenvinegrette

Insalata misto mare 18,90

Gemischter Salat mit Meeresfrüchten in Zitronenvinaigrette



Pasta fresca

* kleine Portion -1,00

Orecchiette Primavera

14,90

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

Gnocchi alla Golosone (Glutenfrei)

17,90

Kartoffelgnocchi in 4-Käsesauce (Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, Pecorino)

Tagliatelle Ortomare

21,90

FrISChe Bandnudeln mit Shrimps und Zucchini in Weißwein-Zitronencreme, Petersilie

Tagliolini alla scoglio

21,90

Meeresfrüchte, Kirschtomaten, Weißwein, Petersilie und Zitronenzesten

Ravioli Rucolona

17,90

Ricotta-Rucolaravioli mit getrockneten Tomaten und Parmesansplittern

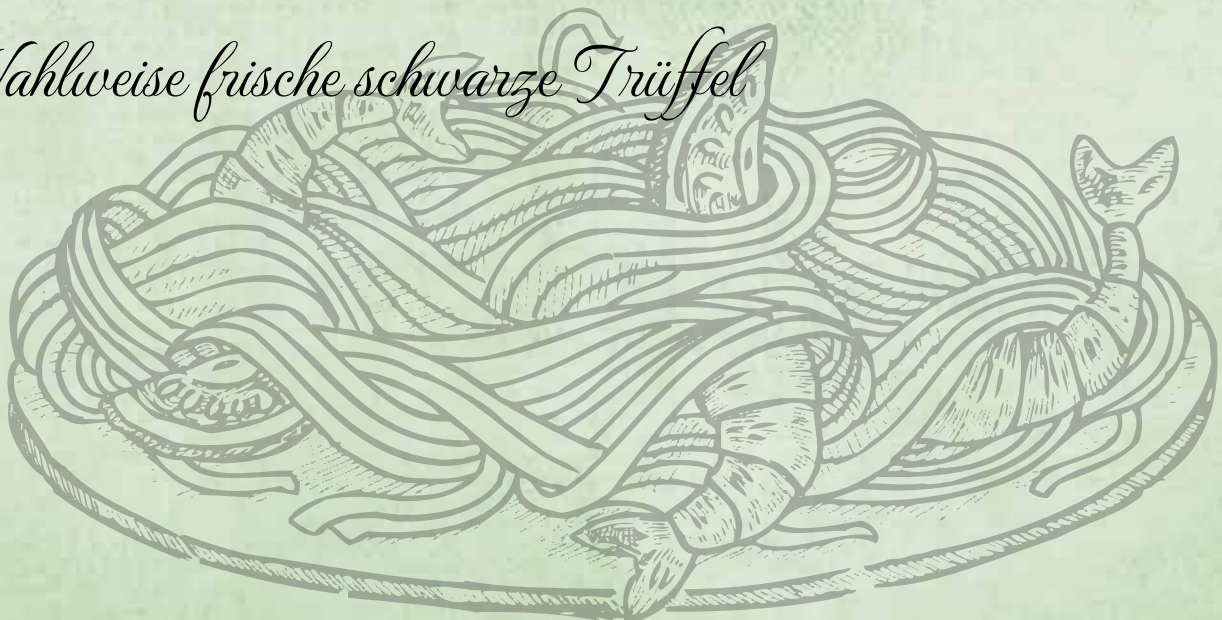
Tagliatelle Alba

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
Alternativ auch Putensalami oder Putenschinken möglich

Margherita

12,90

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Basilikum, Olivenöl

Napoli

14,90

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

Diavola

15,90

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Spianata piccante, Chiliöl

Crudo e panna

15,90

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Rohschinken, Panna

Ortolana

14,90

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, mediterranes Grillgemüse, Basilikum

Tonno e cipolla

15,90

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Thunfisch, rote Zwiebel

Vegana

14,90

Tomatensauce, mediterranes Grillgemüse, Rucola, Crema di aceto balsamico

Quattro Formaggi

16,90

Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Parmesan und Pecorino

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
Alternativ auch Putensalami oder Putenschinken möglich

Tano

17,90

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

Bufalina

19,90

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Rohschinken
Rucola, Parmesan

Frutti di mare

18,90

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

Giulia

19,90

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

27,90

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

Salsiccia e friarelli

17,90

Mozzarella fior di latte, italienische Rohwurst,
Stängelkohl (italienisches Gemüse)

Bologna

18,90

Mozzarella fior di latte, Mortadella, gelbe Kirschtomaten,
Pistaziencreme, Basilikum



Sogno al Pistachio

9,50

Dessert im Glas aus Mascarponecreme,
Bisquit, Pistazie

Tiramisu im Glas

9,50

Dessert im Glas aus Mascarponecreme,
Bisquit, Kaffee, Kakao

Tortino al formaggio d'oro

9,90

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

Affogato al Caffè

9,50

Espresso auf Pistazien- oder Vanilleeis mit Krokant Streusel



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."*



La tano



datano.at

Wi-Fi
LANONNA!



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	4,90
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	5,90/4,90
Tomarchio Sicilia Bio Eistee	0,28ℓ	4,70
Coca Cola, Coca Cola Zero	0,33ℓ	4,50
Red Bull	0,25ℓ	4,90
Organics by Red Bull	0,25ℓ	4,90
Tonic Water, Easy Lemon, Purple Berry		
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'Spritzter weiß	0,25ℓ	4,70
Kaiserspritzer	0,25ℓ	4,90
Aperol Spritz		7,90
Limoncello Spritz		7,90
Hugo		7,90
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/Abruzzan	4,50	27

Vini Rossi

	1/8ℓ	0,7ℓ
Montepulciano d'Abruzzo Riserva 2020, Weingut Fosso Corno/Abruzzan	6,90	41
Primitivo Doppio Passo 2023, Weingut Botter/Apulien	6,50	39

Birra

Moretti vom Fass	0,2/0,4l	4,40/5,30
Radler	0,2/0,4l	4,50/5,40
Alkoholfreies Bier aus der Flasche	0,3l	4,80

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 APO+HEKER
by Saffier

Caffetteria Grieco Caffè da Matera

Espresso	3,50
Macchiato	3,90
Espresso Doppio	5,20
Caffé Lungo (Verlängerter)	4,20
Cappuccino	4,70
Caffé Coretto (mit Schuss)	5,50
Althaus Tee	4,90

Vini Bianchi

Vistamare 2022 Weingut Ca'marcanda – Gaja/Toscana

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/Toscana

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/Abruzzan

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, weißen 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, der verschiedene Aromen zu 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 angenehmer Perlage.

Veuve Clicquot Reserve Cuvee

0,7ℓ 109

Chandon Garden Spritz

0,7ℓ 49

Moët & Chandon Brut

0,7ℓ 99

Moët & Chandon Ice

0,7ℓ 139

Dom Perignon

0,7ℓ 296

