

Speisenkarte



*...mangiare come
dalla nonna*



pizzeriadatano



Stadtplatz 43
4600 Wels



www.datano.at

Als *Gruß aus der Küche* servieren wir traditionell italienisch
frisch gebackenes Brot mit aromatischen Oliven.

Zuppe

nuovo

Minestrone



Hausgemachte italienische Gemüsesuppe

7,90

Crema di Pomodoro



Klassische italienische Tomatensuppe

7,90

Antipasti

Bruschetta da Tano

(wahlweise mit Sardellen +2,00)

Knuspriges Brot mit Tomaten, Basilikum und Knoblauchöl

9,90

Caprese di Bufala



Büffelmozzarella mit Tomaten, frischem Basilikum und Olivenöl

15,90

Antipasto Orto



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

14,90

Antipasto Terra

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

17,90

Antipasto Mare

Geräuchertes Thunfischfilet, Meeresfrühtesalat und Miesmuscheln

18,90

Carpaccio di bresaola

Fein geschnittener, luftgetrockneter Rinderschinken mit Rucola, Parmesan und Olivenöl

19,90

Carpaccio di tonno affumicato

Fein aufgeschnittenes, geräuchertes Thunfischfilet auf Rucolabeet in Zitronen-Thymianvinaigrette

19,90

Impepata di cozze

Miesmuscheln in Tomaten - Weißweinsud mit getoastetem Weissbrot

18,90

Antipasto Misto per 2 persone

nuovo

Gemischte italienische Vorspeise für 2 Personen

34,90

Pizzabrot

6,90

Insalate

Insalata mista

Salat, Karotten, Gurken, Kirschtomaten, Balsamico, Olivenöl

klein groß
6,90 9,90

Rucola Parmiggiano

Rucola, Kirschtomaten, Parmesan, Balsamico, Olivenöl

8,90 12,90

Insalata di pollo

frischer gemischter Salat mit gegrillten Hühnerfilet-Streifen und feinem Dressing

15,90

Insalata di tonno

frischer gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven und roten Zwiebeln und feinem Dressing

15,90



Risotti

Risotto con pollo

Cremiges Arborio-Risotto mit gegrillten Hühnerfilet-Streifen und feinem Parmesan

24,90

Risotto con pesce

Cremiges Arborio-Risotto mit gegrilltem Fischfilet und feiner Kräuternote

26,90

Risotto con gamberi

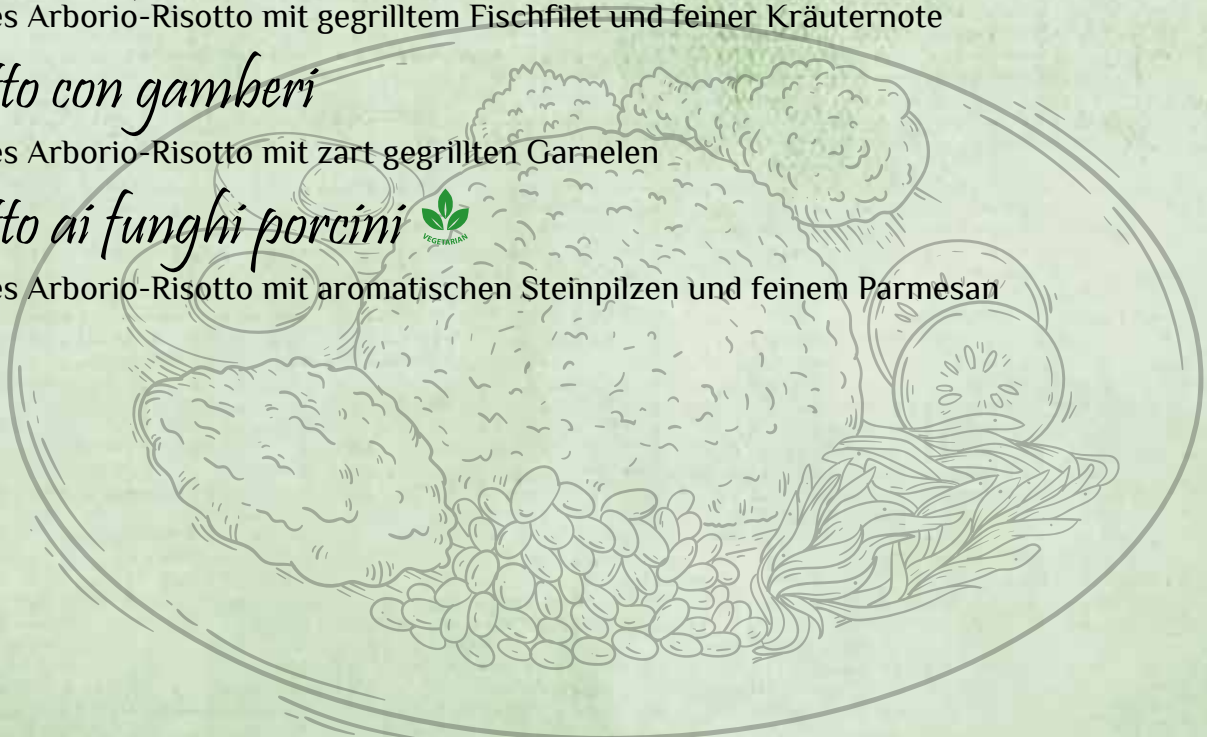
Cremiges Arborio-Risotto mit zart gegrillten Garnelen

26,90

Risotto ai funghi porcini

Cremiges Arborio-Risotto mit aromatischen Steinpilzen und feinem Parmesan

17,90



Pasta fresca

* kleine Portion -1,00

* optional auch glutenfreie Pasta wählbar +2,00

Orecchiette Primavera



14,90

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

Gnocchi 4 Formaggi



18,90

Kartoffelgnocchi mit einer Kombination aus vier Käsesorten

Gnocchi alla Sorrentina



17,90

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

Tagliatelle alla scoglio

Meeresfrüchte, Kirschtomaten, Weißwein, Petersilie und Zitronenzesten

Ravioli Bosco



18,90

Handgemachte Ravioli, gefüllt mit Steinpilzen in Salbeibutter auf Taleggiocrema und Rotkrautpesto

Penne al bronzo all'arrabbiata



nuovo

14,90

Tomatensauce mit frischem Chili und Knoblauch

Spaghetti al bronzo alla Carbonara "autentico"

nuovo

16,90

Guanciale, Ei, Pfeffer, Pecorino Romano und Parmesan

Spaghetti al bronzo alla Bolognese

nuovo

18,90

100% Rinderfaschiertes mit Tomatensauce, Karotten, Sellerie

Lasagna al Forno

Hausgemachte Lasagne mit 100% Rinderbolognese und Béchamel Sauce

Lasagna Vegeteriana



nuovo

17,90

Hausgemachte Lasagne mit Gemüseragout und Béchamel Sauce

Tagliatelle Alba



*kann Spuren von Alkohol enthalten

29,90

Trüffelpasta im flambierten Grana Padano-Laib, ab 2 Personen - am Tisch zubereitet

Wahlweise frische schwarze Trüffel

9,90



Pizze classiche

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

*gerne servieren wir auch Putensalami oder Putenschinken

*zusätzlicher Teller zum Teilen +1,00

Stella ☆ nuovo

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Schinken, Artischocken, Oliven

17,90

Margherita VEGETARIAN

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Basilikum, Olivenöl

12,90

Napoli

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

14,90

Diavola

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Pikante Spianata Salami, Chiliöl

16,90

Prosciutto e Funghi nuovo

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Schinken, Pilze

16,90

Ortolana VEGETARIAN

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, mediterranes Grillgemüse, Basilikum

15,90

Tonno e cipolla

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Thunfisch, rote Zwiebel

16,90

Vegana VEGAN

Tomatensauce, mediterranes Grillgemüse, Rucola, Crema di aceto balsamico

14,90

Quattro Formaggi VEGETARIAN

Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Parmesan und Pecorino

17,90



Original
neapolitanischer
Pizzateig!

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

*gerne servieren wir auch Putensalami oder Putenschinken

*zusätzlicher Teller zum Teilen +1,00

Amore nuovo

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Rohschinken, Rucola, Cherrytomaten

19,90

Bambina nuovo

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Würstchen und Pommes

kusprig, cremig - nicht nur die Kleinen lieben sie!



17,90

Tano

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, mini Tropfen-Paprika, pikante Spianata Salami, Rucola

17,90

Frutti di mare "autentico"

Tomatensauce, Meeresfrüchte, Zitrone, Pfeffer, Petersilie

19,90

Tropicale nuovo

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Schinken, karamellisierte Ananasringe

19,90

Giulia

Mozzarella fior di latte, Kirschtomaten, Bresaola, Rucola, Crema di Aceto Balsamico

19,90

Patrizio nuovo

Mozzarella fior di latte, gelbe Kirschtomaten, geräuchertes Thunfisch Carpaccio, Zitronen-Thymianvinaigrette

19,90

Tartufo

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

27,90

Carbonara

Mozzarella fior di latte, Guanciale, Ei, Pfeffer, Pecorino Romano, Parmesan

17,90

Tricolore nuovo

Cherrytomaten, Bresaola, Büffelmozzarella, Basilikum-Pesto

18,90



Original
neapolitanischer
Pizzateig!

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

Dolci

Sogno al Pistacchio

Dessert im Glas aus Mascarponecreme, Pistazien und Keksen

Tiramisu im Glas

Dessert im Glas aus Mascarponecreme, Bisquit, Kaffee, Kakao

Affogato al Caffè

Espresso auf Pistazien- oder Vanilleeis, mit Sahnehaube und Krokant Streusel

Torta di Mele

Handgemachter glutenfreier Apfelkuchen mit Vanillenote und Zimt

Panna Cotta

Cremig und unwiderstehlich

Dolce della Casa

Wechselndes Tortenangebot aus unserer Tortenvitrine

Digestivo "Mafioso"

der perfekte Abschluss - kein Dessert, nur Grappa

Pizza Dolce

Pistaziencreme oder Nutella mit saisonalen Früchten

*Genussverzögerung ca. 15 Min.



9,90

9,50

9,50

9,90

7,90

8,90

ab 6,50

12,90



glutenfrei



vegetarisch



vegan

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

Bevande Analcoliche

S. Pellegrino, Acqua Panna	0,75l	6,90
	0,25l	4,20
EVA Bio Säfte Südtirol	0,25l	4,70
Apfelsaft, Apfel-Johannisbeersaft, Apfel-Marillensaft		
Pago Bio Orange	0,25l	4,70
Gespritzt Soda oder Leitungswasser	0,50l	5,90/4,90
Tomarchio Bio Limonaden aus Sizilien	0,28l	4,90
Aranciata, Limonata, Cola, Eistee		
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	0,33l	4,70
Red Bull	0,25l	4,90
Organics by Red Bull	0,25l	4,90
Tonic Water, Bitter Lemon, Purple Berry		
Soda- mit Zitronensaft oder Holundersirup	0,50l	4,50
Zitronensaft	0,02l	0,50

Aperitivi

Prosecco Ruggeri Argeo DOC	0,1l / 0,7l	6,20/39
Prosecco Ruggeri Argeo Rosé DOC	0,1l / 0,7l	6,20/39
G'Spritzter weiß	0,25l	4,90
Kaiserspritzer	0,25l	5,20
Aperol Spritz		7,90
Limoncello Spritz		7,90
Hugo		7,90
Chandon Garden Spritz		7,90

CHANDON
GARDEN SPRITZ

Vini Bianchi

Pinot Grigio 2024, Weingut i Feudi di Romans/Friaul	1/8l	0,7l
	6,50	39
Chardonnay Terre Chieti 2024, Weingut Lunatico/Abruzzan	5,90	34

Vini Rossi

Branciforti Nero d'Avola 2023, Weingut Firriato/Sizilien	1/8l	0,7l
	5,90	34
Primitivo Doppio Passo 2023, Weingut Botter/Apulien	6,50	39
Lambrusco Grasparossa, Weingut Cleto Chiarli/Modena	6,50	39

Vini Rosé

Minuty Prestige, 2024, Weingut Château Minuty/Provence	1/8l	0,7l
	7,90	59



Birra

Moretti vom Fass

Radler

Alkoholfreies Bier aus der Flasche

0,2/0,4l

4,60/5,70

0,2/0,4l

4,70/5,80

0,3l

5,20

Digestivi 2cl

Averna

Ramazotti

Fernet Branca

Branca Menta

Limoncello

Sambuca

Amaretto

Fratello (Haselnusslikör)

Grappa Bianca

Grappa Barrique

5,50

5,50

5,50

5,50

5,50

5,50

5,50

5,50

6,50

7,50



Cocktail

Negroni

Espresso Martini

Pornstar Martini

Gin Tonic

Malfy Gin Tonic

Canonita Tonic

12,50

13,90

13,90

13,90

13,90

13,90

Caffè Grieco

Materia im Geschmack
Frisch geröstet in der ältesten Stadt Italiens
und extra für Sie importiert!

Espresso

Macchiato

Espresso Doppio

Caffè Lungo (Verlängerter)

Cappuccino

Althaus Tee

Heiße Schokolade

3,50

3,90

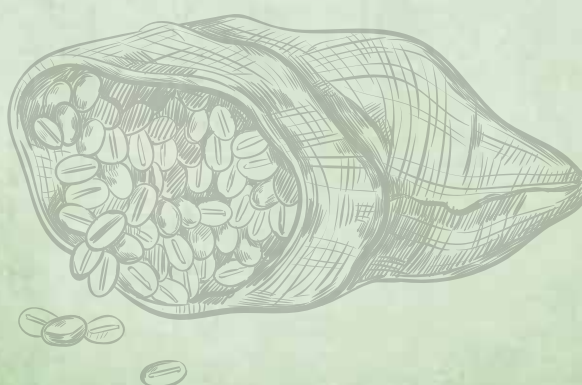
5,20

4,50

4,90

4,90

5,20



Vini Bianchi

Lugana 2024 Weingut Bulgarini/Veneto

49

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 2024 Castello Pomino - Frescobaldi/Toscana

41

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.

JAMES SUCKLING

2023
92
Punkte

Pinot Grigio 2023 Weingut i Feudi di Romans/Friaul

39

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

JAMES SUCKLING

2023
91
Punkte

Chardonnay Terre Chieti 2024 Weingut Lunatico/Abruzzan

34

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

Vini Rosé

Whispering Angel 2024 Weingut Chateau D'Esclans/Provence

59

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

JAMES SUCKLING

2023
92
Punkte

Minuty Prestige 2024 Weingut Chateau Minuty/Provence

59

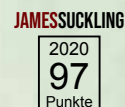
Die Nase ist eine Explosion von Früchten mit zarten, geradlinigen Aromen. Von weißfleischigen Früchten bis hin zu exotischen Früchten entfaltet sich das Bouquet mit jeder Minute. Am Gaumen ist er komplex, salzig und frisch.

Vini Rossi

Luce 2020 Tenuta Luce/Toscana

119

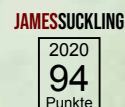
Aus den Rebsorten Merlot und Sangiovese, rubinrote Farbe, intensive Aromen nach Heidelbeere, Kirsche und Pflaume, würzige Noten, Tabak und etwas Vanille, dicht und kräftig, viel Frucht im langen Finale.



La Massa IGT 2020 Weingut La Massa/Toscana

64

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

52

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.

Primitivo Doppio Passo 2023 Weingut Botter/Apulien

39

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

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Pruno 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 2023 Weingut Firriato/Sizilien

34

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 brilliantem 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 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.

Chandon Garden Spritz

Moët & Chandon Brut

Moët & Chandon Ice

Dom Perignon

0,7l 49

0,7l 99

0,7l 139

0,7l 296

