

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)

9,90

Knuspriges Brot mit Tomaten, Basilikum und Knoblauchöl

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, Meeresfrüchesalat und Miesmuscheln

18,90

Carpaccio di bresaola

19,90

Fein geschnittener, luftgetrockneter Rinderschinken mit Rucola, Parmesan und Olivenöl

Carpaccio di tonno affumicato

19,90

Fein aufgeschnittenes, geräuchertes Thunfischfilet auf Rucolabeet in Zitronen-Thymianvinaigrette

Impepata di cozze

18,90

Miesmuscheln in Tomaten - Weißweinsud mit getoastetem Weissbrot

Antipasto Misto per 2 persone

(nuovo)

34,90

Gemischte italienische Vorspeise für 2 Personen

Pizzabrot

6,90

Insalate

Insalata mista



klein groß
6,90 9,90

Salat, Karotten, Gurken, Kirschtomaten, Balsamico, Olivenöl

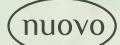
Rucola Parmiggiano



8,90 12,90

Rucola, Kirschtomaten, Parmesan, Balsamico, Olivenöl

Insalata di pollo



15,90

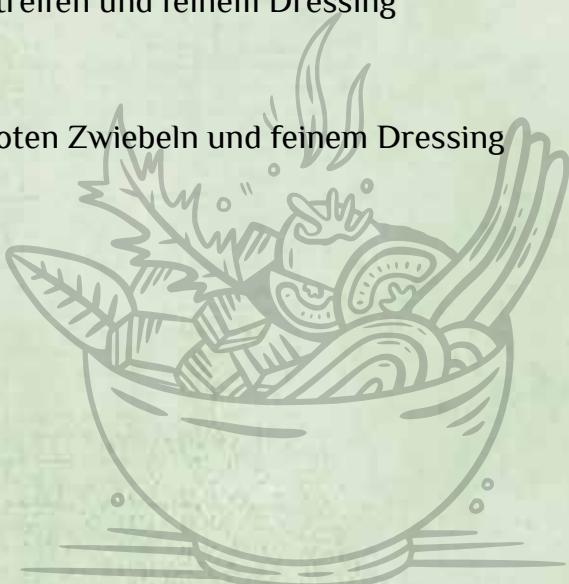
frischer gemischter Salat mit gegrillten Hühnerfilet-Streifen und feinem Dressing

Insalata di tonno

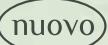


15,90

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



Risotti



Risotto con pollo

24,90

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

Risotto con pesce

26,90

Cremiges Arborio-Risotto mit gegrilltem Fischfilet und feiner Kräuternote

Risotto con gamberi

26,90

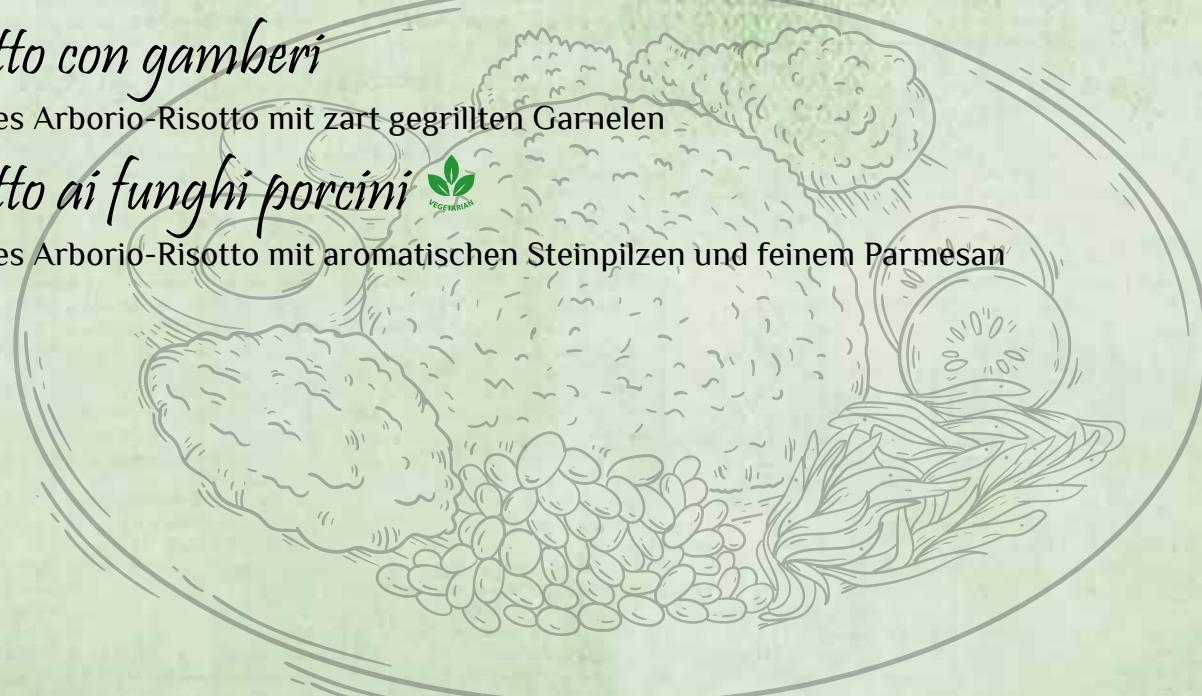
Cremiges Arborio-Risotto mit zart gegrillten Garnelen

Risotto ai funghi porcini



17,90

Cremiges Arborio-Risotto mit aromatischen Steinpilzen und feinem Parmesan



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 Sorentina

17,90

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

Tagliatelle alla scoglio

21,90

Meeresfrüchte, Kirschtomaten, Weißwein, Petersilie und Zitronenzesten

Ravioli Bosco

18,90

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

Penne al bronzo all'arrabbiata

14,90

Tomatensauce mit frischem Chili und Knoblauch

Spaghetti al bronzo alla Carbonara "autentico"

16,90

Guanciale, Ei, Pfeffer, Pecorino Romano und Parmesan

Spaghetti al bronzo alla Bolognese

18,90

100% Rinderfaschierter mit Tomatensauce, Karotten, Sellerie

Lasagna al Forno

18,90

Hausgemachte Lasagne mit 100% Rinderbolognese und Béchamel Sauce

Lasagna Vegetariana

17,90

Hausgemachte Lasagne mit Gemüseragout und Béchamel Sauce

Tagliatelle Alba

29,90

*kann Spuren von Alkohol enthalten

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

17,90

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

Margherita 

12,90

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Basilikum, Olivenöl

Napoli

14,90

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

Diavola

16,90

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

Prosciutto e Funghi nuovo

16,90

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Schinken, Pilze

Ortolana 

15,90

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, mediterranes Grillgemüse, Basilikum

Tonno e cipolla

16,90

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Thunfisch, rote Zwiebel

Vegana 

14,90

Tomatensauce, mediterranes Grillgemüse, Rucola, Crema di aceto balsamico

Quattro Formaggi 

17,90

Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Parmesan und Pecorino



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 Putensalamì 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



9,90

Tiramisu im Glas

Dessert im Glas aus Mascarponecreme, Bisquit, Kaffee, Kakao

9,50

Affogato al Caffè

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

9,50

Torta di Mele



nuovo

9,90

Handgemachter glutenfreier Apfelkuchen mit Vanillenote und Zimt

Panna Cotta

nuovo

7,90

Cremig und unwiderstehlich

Dolce della Casa

8,90

Wechselndes Tortenangebot aus unserer Tortenvitrine

Digestivo "Mafioso"

nuovo

ab 6,50

der perfekte Abschluss - kein Dessert, nur Grappa

Pizza Dolce

nuovo

12,90

Pistaziencreme oder Nutella mit saisonalen Früchten

*Genussverzögerung ca. 15 Min.



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 0,25l	6,90 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
Chardonnay Terre Chieti 2024, Weingut Lunatico/Abruzzen	6,50	39

Vini Rossi

Branciforti Nero d'Avola 2023, Weingut Firriato/Sizilien	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	0,2/0,4l	4,60/5,70
Radler	0,2/0,4l	4,70/5,80
Alkoholfreies Bier aus der Flasche	0,3l	5,20

Digestivi 2cl

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



Cocktail

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

Caffè Greco

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

Espresso	3,50
Macchiato	3,90
Espresso Doppio	5,20
Caffè Lungo (Verlängerter)	4,50
Cappuccino	4,90
Althaus Tee	4,90
Heiße Schokolade	5,20



Vini Bianchi

Lugana 2024 Weingut Bulgarini/Veneto

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/Toskana

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

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/Abruzzen

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

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

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.

59

Vini Rossi

Luce 2020 Tenuta Luce/Toskana

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.

JAMES SUCKLING
2020
97
Punkte

La Massa IGT 2020 Weingut La Massa/Toskana

64

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

JAMES SUCKLING
2020
94
Punkte

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 Zitrusschalen 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 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

0,7l 49

Moët & Chandon Brut

0,7l 99

Moët & Chandon Ice

0,7l 139

Dom Pérignon

0,7l 296

