

BENVENUTI
Herzlich Willkommen - Welcome

Menù

Speisen und Getränke
Menu and Beverages

Osteria Pizzeria
San Vito



SPEZIALITÄTEN
Pizzen, Friulanische Weine, Live music

ÖFFNUNGSZEITEN LOKAL

Dienstag bis Samstag 11 bis 14 uhr und 17 bis 24 Uhr
Sonntag, Montag und Feiertag geschlossen
oder nach Vereinbarung

ÖFFNUNGSZEITEN KÜCHE

Dienstag bis Samstag 11 bis 13.45 uhr und 17 bis 21.30 Uhr



Osteria San Vito



OsteriaSanVito



La Minestra

Suppe - Soup

Vellutata di pomodoro

Tomatensuppe hausgemacht - tomatosoup self made

€ 6,00

Antipasti

Vorspeise - Appetizers

Cozze

Weißwein sauce oder in tomaten sauce

€ 16,00

Carpaccio di Manzo

Carpaccio vom Rind - Beef carpaccio

€ 15,00

Carpaccio di Mare

Schwertfisch, Thunfisch, Oktopus

€ 16,50

Tagliere San Vito

Friulanische Jause - Friuli Dish Coming with bread

San Daniele Schinken, Friulanische Salami (soppressa), Osso Collo, 3 Käsesorten

San Daniele ham, Friuli's Salami (soppressa), Osso Collo, 3 types of cheese

€ 16,90

Contorni Extra

Beilagen extra - side dishes extra

Süß-saure Zwiebel, Artischocken

Sweet sour onions, artichokes

cad. /Stk / pcs. € 2,00

Tagliere di Prosciutto San Daniele

San Daniele Schinken - Board of San Daniele Ham

€ 13,50

Insalate

Salate - Salads

Insalata mista

Gemischter Salat - Mixed salad

€ 5,50

Insalata verde

Grüner Salat - Green salad

€ 5,50

Insalata di pomodoro e cipolla

Tomaten Salat mit Zwiebel - Tomato and onion salad

€ 5,50

Insalata di tonno

Großer gemischter Salat mit Thunfisch - mixed sala with tuna

€ 13,50

Primi piatti

Vorspeisen Nudel - First Course noodle

Spaghetti alla carbonara

Spaghetti mit Eier, Bauchspeck und Parmesan
Spaghetti with bacon, egg and parmesan

€ 13,50

Spaghetti al ragù

Spaghetti Bolognese - Spaghetti Bolognese

€ 12,50

Lasagne

Lasagne hausgemacht - Lasagne homemade

€ 13,50

Spaghetti aglio, olio e peperoncino

Spaghetti Knoblauch, Öl und Chili

€ 11,50

Spaghetti pomodoro e basilico

Spaghetti Tomaten mit Basilikum

€ 11,50

Spaghetti alle vongole veraci

Spaghetti mit Venusmuscheln - Spaghetti with dams

€ 15,90

Tagliatelle gamberi e zucchini poco piccante

Bandnudeln mit Garnelen und Zucchini (Scharf)

€ 16,90

Tortellini panna e prosciutto

Tortellini mit Schinken - Sahnesauc

€ 13,00

Secondi piatti

Calamari fritti con patate fritte

Tintenfisch frittiert, ohne Eier nur mit Mehl mit pommes

€ 15,90

Filetto di branzino alla griglia

Seebarschfilet vom grill

€ 21,50

Tagliata di manzo (200gr.) con rucola e grana a scaglie

Ribeye aufgeschnitten mit Rucola und Parmesan
Grilled beef sliced with rucola and parmesan

€ 18,90

Teniamo a far sapere ai gentili clienti che la maggior parte dei nostri prodotti sono espressi, quindi preparati e cotti al momento dell'ordinazione. Se attendete qualche minuto in più non ci siamo dimenticati di voi, bensì stiamo lavorando per voi.

E poi si sa... per la buona cucina ci vuole tempo. Grazie.

*Liebe Gäste wir möchten Sie darüber informieren das unserer Produkte jeden Tag frisch zubereitet und gekocht werden. Daher kommt es zu Wartezeiten. Wir haben nicht auf Sie vergessen. **Den Gutes Essen braucht Zeit. Vielen Dank***



DIE ROMISCHE PIZZA

NEW



Eine ovale Form, eine Mischung aus
Weizen und Sojamehl, Reis, Sauerteig,
sehr wenig Fett und Zucker:

**Die revolution in der Welt
der PIZZA wird serviert.**

72 STUNDEN Garungszeit.

Alle die von uns verwendeten Produkte sind 100% italienisch

Pinsa

Margherita

Pomodoro, mozzarella origano
Tomaten, Mozzarella, Oregano
Tomatoes, mozzarella, oregano

€ 10,00

Napoletana

Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, origano
Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Oregano
Tomatoes, mozzarella, capers, anchovies, oregano

€ 13,00

Capricciosa

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, origano
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Oregano
Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, oregano

€ 13,50

4 Stagioni

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive, origano
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven, Oregano
Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives, oregano

€ 14,00

Diavola

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, origano
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Oregano
Tomatoes, mozzarella, spicy salami, oregano

€ 13,00

Prosciutto

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, origano
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oregano
Tomatoes, mozzarella, ham, oregano

€ 13,00

Prosciutto e Funghi

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, origano
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Oregano
Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, oregano

€ 13,50

Funghi

Pomodoro, mozzarella, funghi, origano
Tomaten, Mozzarella, Pilze, Oregano
Tomatoes, mozzarella, mushrooms, oregano

€ 12,00

Rustica

Pomodoro, mozzarella, pancetta, mais, origano
Tomaten, Mozzarella, Speck, Mais, Oregano
Tomatoes, mozzarella, bacon, corn, oregano

€ 13,00

Hawaii

Pomodoro, mozzarella, ananas, prosciutto, origano
Tomaten, Mozzarella, Ananas, Schinken, Oregano
Tomatoes, mozzarella, ananas, ham, oregano

€ 13,50

Frutti di mare

Pomodoro, mozzarella, cozze, vongole, gamberetti, calamari
Tomaten, Mozzarella, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Schwanzgarnelen, Tintenfisch
Tomatoes, mozzarella, mussels, clams, shrimps, squid

€ 16,90

è disponibile anche la pizza senza glutine / costo aggiuntivo
Glutenfreie Pizza ist ebenfalls erhältlich / Aufpreis
gluten-free pizza is also available / additional charge

€ 2,00

Pinsa

4 Formaggi

Pomodoro, mozzarella 4 tipi di formaggio, origano
Tomaten, Mozzarella, 4 Käsesorten, Oregano
Tomatoes, mozzarella, 4 types of cheese, oregano

€ 14,00

San Daniele

Pomodoro, mozzarella, prosciutto di San Daniele, origano
Tomaten, Mozzarella, San Daniele Schinken, Oregano
Tomatoes, mozzarella, San Daniele ham, oregano

€ 15,00

Salame

Pomodoro, mozzarella, salame
Tomaten, Mozzarella, Salami
Tomatoes, mozzarella, salami

€ 13,00

San Daniele e olive piccanti

Pomodoro, mozzarella, prosciutto di San Daniele, olive piccanti, origano
Tomaten, Mozzarella, San Daniele Schinken, scharfen Oliven, Oregano
Tomatoes, mozzarella, San Daniele ham, hot olives, oregano

€ 16,00

Patrizia

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, salame piccante, salsiccia friulana, origano
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, scharfe Salami, Friulanische Wurst, Oregano
Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, spicy salami, friulan sausage, oregano

€ 16,50

Tonno e cipolla

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, origano
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Oregano
Tomatoes, mozzarella, tuna, onions, oregano

€ 14,00

Vegetariana

Pomodoro, mozzarella, verdure miste, origano
Tomaten, Mozzarella, gemischtes Gemüse, Oregano
Tomatoes, mozzarella, mixed vegetables, oregano

€ 13,00

Cardinale

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, spinaci, origano
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Spinat, Oregano
Tomatoes, mozzarella, ham, spinach, oregano

€ 13,50

costo aggiuntivo per ingredienti extra

Extra Belegung je Zutat

Extra allocation per ingredient

€ 0,90 bis € 2,50

Dolci del giorno

Nachspeise - dessert

€ 6,00

Allergeni Allergene - Allergen

Gentile ospite, le informazioni sugli ingredienti dei nostri piatti che possono causare allergie o intolleranze possono essere ottenute dal nostro personale di servizio su richiesta.

Lieber Gast, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

Dear Guest, information about ingredient in our dishes that can cause allergies of intolerance can be obtained from our service staff on request.

Anacolici

Alkoholfrei - non alcoholic

Coca cola / zero (0,3l) € 3,00

Sprite / Frucade (0,3l) € 3,00

Ice tea Lemon / Peach (0,25l) € 3,00

Orange limo (0,3l) € 3,00

Coca Cola / Orange limo (0,5l) € 3,60

Coca Cola + Orange limo mix (0,3l) € 3,00

Coca Cola + Orange limo mix (0,5l) € 3,60

Limonata alle erbe (0,3l) € 3,00

Kräuterlimonade - Herbal lemonade

Limonata alle erbe (0,5l) € 3,60

Kräuterlimonade - Herbal lemonade

Succo di mela (0,3l) € 3,00

Apfelsaft - Apple juice

Succo di mela (0,5l) € 3,60

Apfelsaft - Apple juice

Schweppes Tonic (0,3l) € 3,00

Schweppes Tonic (0,5l) € 3,60

Gingerino (0,1l) € 3,00

Gingerino Soda (1/4l) € 3,50

Gingerino Prosecco (1/4l) € 4,50

Pago (0,2l) € 2,90

Succo di frutta: albicocca / fragola / ribes / Mango / arancia

Marille / Erdbeere / Johannisbeere / Mango / Orange

Apricot / strawberry / currant / mango / orange

Pago con soda / mit Soda gespritzt - sprinkled with soda (0,3l) € 3,30

Pago con soda / mit Soda gespritzt - sprinkled with soda (0,5l) € 3,50

Red Bull (0,25l) € 3,50

Acqua minerale frizz. o naturale (0,33l) € 2,00

Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure

Sparkling water or Mineral water natural

Acqua minerale frizz. o naturale (0,75l) € 4,50

Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure

Sparkling water or Mineral water natural

Acqua di seltz - Sodawasser - soda wasser (0,3l) € 3,30

Acqua di seltz - Sodawasser - soda wasser (0,5l) € 3,00

Acqua di seltz - Sodawasser - soda wasser (1,0l) € 4,50

Vino Bianco

Weißerwein - White wine

1/8 di litro, 1/4 caraffa, 1/2 l caraffa, 1l caraffa

1/8 Glas, 1/4 Karaffe, 1/2 l Karaffe, 1l Karaffe

1/8 glass, 1/4 carafe, 1/2 l carafe, 1l carafe

Friulano (Friuli Venezia Giulia, Italien) 1/8l

€ 3,50

Secco, fresco e vellutato. Il compagno ideale per i piatti di pesce
Trocken, frisch und samtig. Der ideale Begleiter zu Fischgerichten
Dry, fresh and velvety. The ideal companion to fish dishes

Pinot Grigio (Friuli Venezia Giulia, Italien) 1/8l

€ 3,50

Secco, corposo e fruttato. Si accompagna bene con antipasti, crema di formaggio e carni bianche
Trocken, Vollmundig, fruchtig, passt zu Vorspeisen, Frischkäse und weißen Fleisch
Dry, full-bodied, fruity. Goes well with starters, cream cheese and white meat

Chardonnay (Friuli Venezia Giulia, Italien) 1/8l

€ 3,50

Semi secco, intenso. Per i principianti e i dolci
Halbtrocken, intensiv. Zu Vorspeisen und Naschereien
Semi-dry, intense. For appetizers and sweets

Verduzzo (Friuli Venezia Giulia, Italien) 1/8l

€ 4,00

Adorabile, dolce, forte, corposo. Vino da dessert tipico.
Lieblich Süße, kräftig, vollmundig. Typischer Dessertwein
Lovely sweet, strong, fullbodied. Typical dessert wine

Malvasia (Friuli Venezia Giulia, Italien) 1/8l

€ 4,50

Secco, fresco, delicato. Con piatti di pesce classici o come aperitivo
Frisch, trocken, mild. Zu klassischen Fischspeisen oder als Aperitifwein
Fresh, dry mild. With classic fish dishes or as an aperitif wine

Prosecco D.O.C. Extra Dry 1/8l

€ 3,90

(Friuli Venezia Giulia, Italien)

Ribolla Gialla 1/8l

€ 3,50

(Friuli Venezia Giulia, Italien)

Ribolla Gialla spumante Brut 1/8l

€ 4,50

(Friuli Venezia Giulia, Italien)



Bottiglia Vino Bianco

Flaschenweine weiss - Bottle of White wine

Friulano (Friuli Venezia Giulia, Italien) 0,75l € 21,00

Secco, fresco e vellutato. Il compagno ideale per i piatti di pesce
Trocken, frisch und samtig. Der ideale Begleiter zu Fischgerichten
Dry, fresh and velvety. The ideal companion to fish dishes

Pinot Grigio (Friuli Venezia Giulia, Italien) 0,75l € 21,00

Secco, corposo e fruttato. Si accompagna bene con antipasti, crema di formaggio e carni bianche
Trocken, Vollmundig, fruchtig, Passt zu Vorspeisen, Käsetellern und weißen Fleisch
Dry, full-bodied, fruity. Goes well with starters, cream cheese and white meat

Chardonnay (Friuli Venezia Giulia, Italien) 0,75l € 21,00

Semi secco, intenso. Per i principianti e i dolci
Halbtrocken, intensiv. Zu Vorspeisen und Naschereien
Semi-dry, intense. For appetizers and sweets

Traminer aromatico (Friuli Venezia Giulia, Italien) 1/8l € 21,00

Dolcezza chiara. Ideale con antipasti di pesce e pesce crudo
Deutliche Süße. Ideal zu Antipasti mit Fisch und rohem Fisch
Clear sweetness. Ideal with antipasti with fish and raw fish

Verduzzo (Friuli Venezia Giulia, Italien) 0,75l € 25,00

Adorabile, dolce, forte, corposo. Vino da dessert tipico
Lieblich Süße, kräftig, vollmundig. Typischer Dessertwein
Lovely sweet, strong, fullbodied. Typical dessert wine

Malvasia (Friuli Venezia Giulia, Italien) 0,75l € 32,00

Secco, fresco, delicato. Con piatti di pesce classici o come aperitivo
Frisch, trocken, mild. Zu klassischen Fischspeisen oder als Aperitifwein
Fresh, dry mild. With classic fish dishes or as an aperitif wine

Prosecco D.O.C. Extra Dry 0,75l € 26,00
(Friuli Venezia Giulia, Italien)

Ribolla Gialla spumante Brut 0,75l € 29,00
(Friuli Venezia Giulia, Italien)





Vino Rosso

Rotwein - Red wine

1/8 di litro, 1/4 caraffa, 1/2 l caraffa, 1l caraffa

1/8 Glas, 1/4 Karaffe, 1/2 l Karaffe, 1l Karaffe

1/8 glass, 1/4 carafe, 1/2 l carafe, 1l carafe

Merlot (Friuli Venezia Giulia, Italien) 1/8l

€ 3,50

Con carne rossa e formaggio

Trocken. Zu rotem Fleisch und Käse

Dry. with red meat and cheese

Merlot (Friuli Venezia Giulia, Italien) 1/8l

€ 4,50

Con carni rosse e primi piatti

Trocken. Zu rotem Fleisch und Pastagerichten

Dry. with red meat and pasta dishes

Refosco dal Peduncolo Rosso (FVG, Italien) 1/8l

€ 3,50

Piatti forti, pesce, carne e formaggio

Trocken. Zu kräftige Speisen, Fisch, Fleisch und Käse

Dry. To strong dishes, fish, meat and cheese

Cabernet Sauvignon (Friuli Venezia Giulia, Italien) 1/8l

€ 4,00

Morbido, terroso, bouquet, primi piatti

Weiches, erdiges Bouquet

Soft, earthy bouquet

Schioppettino (Friuli Venezia Giulia, Italien) 1/8l

€ 4,50

Fruttato. Vino rosso rubino corposo. Con carne e formaggi grigliati

Fruchtig. Vollmundig rubinroter Wein. Zu gegrilltem Fleisch und Käse

Fruity. Full-bodied ruby red wine. With grilled meat and cheese



Bottiglia di Vino Rosso

Flaschenweine rot - Bottle of Red wine

Merlot (Friuli Venezia Giulia, Italien) 0,75l € 21,00

Con carne rossa e formaggio
Trocken. Zu rotem Fleisch und Käse
Dry. with red meat and cheese

Merlot (Friuli Venezia Giulia, Italien) 0,75l € 35,00

Con carni rosse e primi piatti
Trocken. Zu rotem Fleisch und Pastagerichten
Dry. with red meat and pasta dishes

Cabernet Franc (Friuli Venezia Giulia, Italien) 0,75l € 21,00

Compagno ideale per la tua bistecca
Trocken. Idealer Begleiter zu Ihrem Steak
Dry. Ideal companion to your steak

Refosco dal Peduncolo Rosso (FVG, Italien) 0,75l € 21,00

Piatti forti, pesce, carne e formaggio
Trocken. Zu kräftige Speisen, Fisch, Fleisch und Käse
Dry. To strong dishes, fish, meat and cheese

Cabernet Sauvignon (Friuli Venezia Giulia, Italien) 0,75l € 21,00

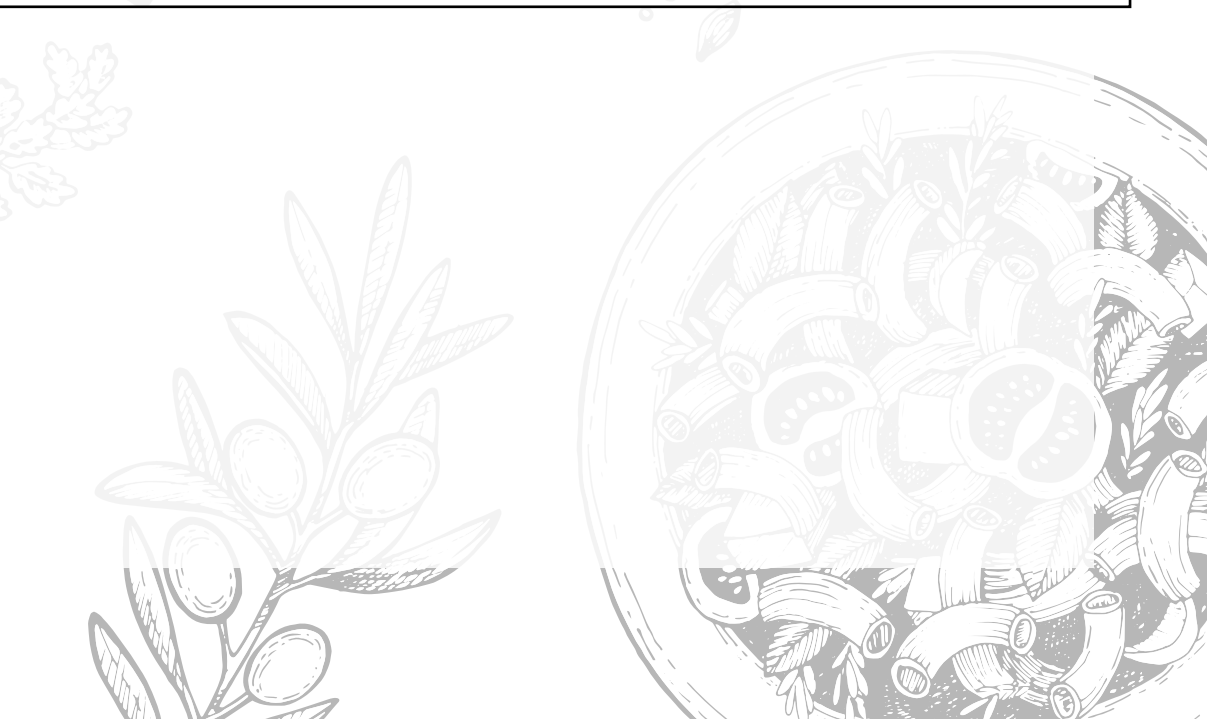
Morbido, terroso, bouquet, primi piatti
Weiches, erdiges Bouquet
Soft, earthy bouquet

Schioppettino (Friuli Venezia Giulia, Italien) 0,75l € 25,00

Fruttato. Vino rosso rubino corposo. Con carne e formaggi grigliati
Fruchtig. Vollmundig rubinroter Wein. Zu gegrilltem Fleisch und Käse
Fruity. Full-bodied ruby red wine. With grilled meat and cheese

Monte d'Oro Uvaggio 0,75l € 35,00

Couvee/barrique (Carso triestino, Italien) - Merlot, Cab. Sauvignon, refosco
Si abbina bene con piatti di formaggi e carni rosse
Passt gut zu Käsetellern
Goes well with cheese plates



Birra

Bier - Beer

Birra della casa "Schleppe" specialità di birra ambrata

Hausbier "Schleppe", naturtrübe Bierspezialität

Housebeer "schleppe" - naturally cloudy beer speciality

0,3l € 4,00 / 0,5l € 4,90

Birra "Puntigamer Panther"

Birra premium luppolata nobile, a bassa fermentazione

edel gehopftes Premiumbier, untergärig

noble hopped premium beer, bottom-fermented

0,2l € 3,30 / 0,3l € 4,00 / 0,5l € 4,90

"Panther-Pitcher" 1,5l

€ 13,50

Naturradler "Gösser"

Con limone per un piacere della birra rinfrescante

mit Zitronensaft zu einem erfrischend leichten Biergenuss

with lemon juice for a refreshingly light beer enjoyment

0,2l € 3,30 / 0,3l € 4,00 / 0,5l € 4,90

Radler

Con soda-limonata alle erbe o limonata all'arancia, cola

mit Soda, Kräuterlimonade oder Orangenlimonade, Cola

with soda, herbal lemonade or orange lemonade, cola

0,2l € 3,30 / 0,3l € 4,00 / 0,5l € 4,90

Birra analcolica "Puntigamer 00" 0,5l

€ 4,90

alkoholfreies Bier - Non-alcoholic beer

Weissbier "weihenstephaner" 0,5l

€ 4,90

Aperitivo

Aperitiv - Aperitiv

Spritz bianco o rosso 1/4l

€ 3,50

Weisser oder roter Spritzer - white splash or red wine splash

Spritz Aperol 1/4l

€ 5,00

Aperol spritzer mit Prosecco - Aperol spritz with Prosecco

Spritz Campari 1/4l

€ 5,00

Campari spritzer - Campari spritz

Campari Soda / Campari Orange 1/4l

€ 4,50

Martini Rosso / Bianco 1/4l

€ 4,00

Martini rot oder weiss - Martini red or white

Long Drink

Americano	€ 6,50
Gin Lemon	€ 6,50
Gin Lemon	€ 7,00 bis € 11,00
Havana Cola	€ 6,50
Bacardi Cola	€ 7,00
Jack Cola	€ 7,50
Vodka Tonic / Vodka Orange	€ 6,50
Vodka Bull	€ 7,00
Vodka 4d	€ 4,00
Tequila 4d	€ 4,00

Rum

Pampero Anniversario 4d	€ 6,50
Ron Zacapa Centenario 23 Gran Reserva 4d	€ 9,00
Diplomatico Reserva Exclusiva 4d	€ 9,00

Brandy

Brandy Vecchio Rovere antica riserva 1988 - Giori 4d	€ 9,00
Brandy Filippo I 25 anni 4d	€ 9,00

Whiskey

Jack Daniel's 4d	€ 6,50
Jack Daniel's Single Barrel Select 4d	€ 7,50
Jack Daniel's honey 4d	€ 6,50

Scotch Whisky

Laphroaig Quarter Cask 4d	€ 8,00
Glenfiddich 12 years 4d	€ 7,50

Amari

Spirituosen - Digestive

Jägermeister 2cl	€ 3,00
Montenegro 4d	€ 4,00
Amaretto di Saronno	€ 4,00
Averna / Averna Sour / Averna Sauer 4d	€ 5,00
Ramazotti 4d	€ 4,00
Braulio 4d	€ 4,00
Vecchia Romagna 4d	€ 5,00
Sambuca Molinari 4d	€ 4,50
Fernet Branca 4d	€ 4,00
Branca Menta 4d	€ 4,00
Baileys 4d	€ 5,00
Cynar 4d	€ 4,00

Digestivi

Liköre - Liqueur

Limoncello 4d	€ 4,50
Meloncello 4d	€ 4,50

Carta delle Grappe

Grappa barrique Amarone della Valpolicella 4d	€ 7,00
Grappa barrique Brunello di Montalcino 4d	€ 7,00
Grappa barrique Gewürztraminer 4d	€ 7,00
Grappa barrique Lagrein 4d	€ 7,00
Ori di Grappa barrique (Chardonnay, Pinot Bianco) 4d	€ 5,00
Kattiva 50 Bianca - weiß - white 4d	€ 4,50
La Morbida Bianca - weiß - white 4d	€ 4,00
Grappa Adagio (15 anni- 15 jahre - 15 years) 4d	€ 8,00
Grappa Stillae Uvae Barrique (Moscato/ Müller Thurgau) 4d	€ 8,00

Caffetteria

Kaffeehaus - Coffee bar

Caffè espresso

€ 2,20

Caffè Macchiato

€ 2,60

con latte caldo o freddo - mit warmer oder kalter Milch - with warm or cold milk

Cappuccino

€ 3,50

Cappuccino

€ 4,00

con panna montata - mit Schlagobers - with whipped cream

Caffè Espresso doppio

€ 4,40

Großer Schwarzer - double espresso

Caffè Corretto

€ 4,00

Grappa oder Amaretto - grappa or amaretto

Caffè Doppio lungo

€ 3,20

Verlängerter - extended

The caldo

€ 3,00

varietà diverse - tee in verschiedenen Sorten - Different types of tea

The caldo al rum

€ 5,00

varietà diverse - tee in verschiedenen Sorten mit Rum - Different types of tea with rum

