

BEVANDE

Aperitif

Select Spritz Select . Prosecco . Soda . Olive	6	Negroni Select . Gin . Martini Rubino	10
Aperol Spritz Aperol . Prosecco . Soda	6	Negroni Sbagliato Select . Martini Rubino . Prosecco	10
Campari Spritz Campari . Weißwein . Soda	6	Americano Select . Marini Rubino . Soda	8
Campari Orange Campari . Orangensaft	6	Bellini Classico Prosecco . weißer Pfirsichmousse	8
Hugo Prosecco . Holundersirup . Soda . Minze	6	Gin & Tonic Gin . Indian Dry Tonic Water Alpex	10
Limoncello Spritz Prosecco . Limoncello . Soda . Minze	6	Martini Vibrante <small>alkoholfrei</small> Martini Vibrante . Orangensaft . Soda	6

Bier

Peroni vom Fass	0,3l	4	Paolo Mariani Birra Mazi	Fl. 0,33l	8
Peroni vom Fass	0,5l	5	Peroni Alkoholfrei	Fl. 0,33l	4

Our MAZI BEER is a low fermentation blonde lager, created with 2.000 wheat varieties coming from all over the world and exclusively cultivated in our agricultural holding. Our Mazi beer is characterized by blonde sheer color and a unique turbidity. With a round and well-balanced taste, it has a low alcohol content but with a great character and structure deriving from the blend of the different varieties of our Mazi wheats.

Bollicine

Prosecco Alturis Grovis Ribolla Gialla	0,1l	0,75l
La Marchesine Rosé Millesimato . Fanciocorta	5	39
Mattia Vezzola Cremant Metodo Classico	9	66
Laurent Perrier Champagner Brut		59
Drappier Champagner Carte d'Or Brut		85
Pasqual Doquet Rose Champagner Premier Cru Extra Brut		143
		250

Weißwein

Pinot Grigio . Cantina Fantinel . Friuli Grave	1/8l	0,75l
Falanghina . Porconero . Campania	5	29
Stè Verdicchio dei Castelli di Jesi . Marche		29
Chardonnay . Cantele		31
		34

Rosé

Rohesia Negroamaro Rosato IGT	1/8l	0,75l
Valtenses Chiaretti DOC ROSAMARA	7	44
		56

Rotwein

Aglianico, Porconero	1/8l	0,75l
Primitivo, Cantele	5	29
Vedomare, Oliviero Toscani	5	29
Rosso di Montalcino, Terre Nere		46
		59

Alkoholfrei

San Pellegrino	0,25l	3
San Pellegrino	0,5l	4
Aqua Panna	0,25l	3
Aqua Panna	0,5l	4
Soda	0,25l	2
Soda Zitrone	0,25l	2.50
Leitungswasser	0,5l	1
Apfel-/Orangensaft pur	0,25l	3
Apfel-/Orangensaft gespritzt (Soda/Leitungswasser)	0,25l	3.50
Apfel-/Orangensaft gespritzt (Soda/Leitungswasser)	0,5l	5
Limonata Bio, Plose	0,275l	5
Aranciata Bio, Plose	0,275l	5
Cedrata Bio, Plose	0,275l	5
Alpex Tonic Water Indian Dry	0,2l	5
Thè e Pesca Bio	0,275l	5
Thè e Limone Bio	0,275l	5
Molecola Classica	0,33l	4
Molecola Senza Zucchero	0,33l	4
Red Bull	0,25l	4

Amaro / Digestiv 4cl

Amaro, Averna	6	Vecchia Romagna	6
Vecchio Amaro del Capo	6	Vodka Altamura	8
Amaro Montenegro	6	Grappa Nonino Chardonnay	8
Fernet Branca / Menta	6	Grappa Distilla bianca	5
Amaretto Disaronno	6	Grappa Distilla barrique	5
Limoncello Il Convento	6	Ginepraio Bio Tuscan Dry Gin	8

Kaffee

Rösterei Rotolo . Monopoli Apulien . 75% Arabica . 25% Robusta			
Espresso	3	Café Latte	4
Espresso doppio	5	Espresso Corretto con Grappa	5
Cappuccino	4	Espresso koffeinfrei	3

Tee

La Via del Tè . Firenze		
Frutti di Bosco . Darjeeling . Jasmine . Kamille		5

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

AL BACIO

Domaines Kilger Gastro GmbH
1060 Wien, Naschmarkt Stand 975

www.albacio.at - albacio@albacio.at - Tel. +43 664 1886047

AL BACIO

PIZZA E CICCHETTI
AM NASCHMARKT

ANTIPASTI INSALATE

Tagliere di salumi (A)	14
Auswahl italienischer Aufschnittspezialitäten Mix of italian cold cuts	
Tagliere di verdure	12
Gemüseplatte mit nativem Olivenöl Variety of vegetable antipasti	
Insalata verde	6
Grüner Salat Green salad	
Insalata mista	8
Gemischter Salat Mixed salad	
Insalata rucola, pomodorini e parmigiano (C)	10
Salat mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesan Rocket salad, Cherry tomatoes and parmesan cheese	

CICCHETTI

Crema di ceci, Oliven taggiasche, peperone crusco e erbe (veg) (A.G.H)	3
Kichererbsencreme, Oliven, knusprige süße Paprika und Kräuter Chickpea cream, olives, crispy sweet bell pepper and herbs	
Burro, lardo di collonnato, miele e noci (A.G.H)	3
Butter, Collonnata Speck, Honig und Nüsse Butter, special italian bacon from Collonata, honey and nuts	
Baccala mantecato e aneto (A.D)	3
Creme von Kabeljau und Dille Salted cod cream and dill	
Prosciutto crudo, parmigiano, pomodorini e rucola (A.G)	3
Rohschinken, Parmesan, Kirschtomaten und Rucola Raw ham, parmesan cheese, cherry tomatoes and rocket	
Piatto di Cicchetti misti (3 pz.)	8
Platte aus 3 verschiedenen traditionellen Cicchetti Brötchen Variety of 3 different sandwiches	

LE NOSTRE PIZZE

MARGHERITA (veg) (A.G)	9
Pomodoro san Marzano, fior di latte, olio evo, basilico Marzano Tomaten, Mozzarella „Fior di latte“, natives Olivenöl und Basilikum Marzano tomatoes, mozzarella „Fior di Latte“, native olive oil and basil	
DIAVOLA (A.G)	13
Pomodoro san Marzano, fior di latte, spianata piccante, olio evo, basilico Marzano Tomaten, Mozzarella „Fior di Latte“, scharfe Salami, natives Olivenöl und Basilikum Marzano tomatoes, mozzarella „Fior di Latte“, spicy salami, native olive oil, basil	
CAPRICCIOSA (A.G)	14
Pomodoro san Marzano, fior di latte, prosciutto cotto, champignon, olive nere, carciofi,olio evo,basilico Marzano Tomaten, Mozzarella „Fior di Latte“, gekochter Schinken, Champignon, schwarze Oliven, Artischocken, Olivenöl und Basilikum Marzano tomatoes, mozzarella „Fior di Latte“, cooked ham, mushrooms, black olives, artichokes, native olive oil and basil	
TONNO E CIPOLLA (A.D.G)	14
Pomodoro san Marzano, fior di latte, tonno, olive nere, cipolla di Tropea, olio evo, basilico Marzano Tomaten, Mozzarella „Fior di latte“, Thunfisch, schwarze Oliven, Tropea Zwiebel, natives Olivenöl und Basilikum Marzano tomatoes, mozzarella „Fior di Latte“, tuna, black olives, onions, native olive oil and basil	
ORTOLANA (veg) (A.G)	13
Pomodoro san Marzano, fior di latte, mix di verdure, olio evo, basilico Marzano Tomaten, Mozzarella „Fior di latte“, mediterranes Gemüse, natives Olivenöl und Basilikum Marzano tomatoes, mozzarella „Fior di Latte“, mediterranean vegetables, native olive oil and basil	
CRUDAIOLA (A.D.G)	13
Pomodoro san Marzano, alici, capperi, olive nere, origano, olio al aglio, basilico Marzano Tomaten, Sardellen, Kapern, schwarze Oliven, Oregano, Knoblauchöl und Basilikum Marzano tomatoes, anchovies, capers, black olives, oregano, garlic oil and basil	
MARINARA (veg) (A)	10
Pomodoro san Marzano, pomodoro datterino, origano, olio al aglio, basilico Marzano Tomaten, Datteltomaten, Oregano, Knoblauchöl und Basilikum Marzano tomatoes, plum tomatoes, oregano, garlic oil and basil	

Allergene:
A glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
C Eier von Geflügel u.d.g.E.
D Fisch u.d.g.E. (außer Fischgelatine)
F Sojabohnen u.d.g.E.
G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)
H Schalenfrüchte u.d.g.E.

Alle Preise in Euro
und inklusive
gesetzlicher Mehrwertsteuer.

(v)=vegan
(veg)=vegetarisch

SPECIAL

PIZZA AL BACIO (A.G)	18
Pomodoro san marzano, fior di latte, prosciutto crudo, pomodoro datterino, rucola, burrata, scaglia di parmigiano, olio evo, basilico Marazano Tomaten, Mozzarella „Fior di latte“, Rohschinken, Datteltomaten, Rucola, Burrata, geriebener Parmesan, natives Olivenöl und Basilikum Marzano tomatoes, mozzarella „Fior di Latte“, raw ham, plum tomatoes, rocket, buratta, grated parmesan cheese, native olive oil and basil	
BUFALINA „ROSSA“ o „GIALLA“ (veg) (A.G)	14
Pomodoro san marzano o crema di pomodoro giallo, bufala, olio evo, basilico Creme von roter ODER gelber Kirschtomate, Büffel Mozzarella, natives Olivenöl und Basilikum Red OR yellow cherry tomatoe creme, buffalo mozzarella, native olive oil and basil	
CARRETTIERA (A.G)	15
Salsiccia, friarello napoletano, provola, olio evo, basilico Salsiccia Rohwurst, wilder Broccoli, Provola Käse, natives Olivenöl und Basilikum Salsiccia sausage, wild broccoli, Provola cheese, native olive oil and basil	
COSTIERA AMALFITANA (veg) (A.G)	16
Crema di melanzane, pomodoro datterino, bufala, olio evo, basilico, parmigiano a scaglie Melanzani Creme, Dattel Tomaten, Büffel Mozarella, natives Olivenöl, Basilikum und geriebener Parmesan Eggplant cream, plum tomatoes, buffalo mozzarella, native olive oil, basil and grated parmesan cheese	
PIZZA AL BACIO VERDE (v) (A.F)	18
Crema di zucchini, fiori di zucca, mozzarella vegana, peperone crusco, olive nere, olio evo, basilico Zucchini Creme, Zucchini Blüten, veganer Mozzarella, knusprige Paprika, schwarze Oliven, natives Olivenöl und Basilikum Zucchini cream, zucchini blossoms, vegan mozzarella, crispy peppers, black olives, native olive oil and basil	
CORNICIONE (veg) (A.G)	15
Cornicione ripieno di ricotta, pomodoro san marzano, bufala, olio evo ,basilico Ricotta Creme, Marzano Tomaten, Büffel Mozzarella, natives Olivenöl und Basilikum Ricotta, marzano tomatoes, buffalo mozzarella, native olive oil and basil	
NAPOLETANO (A.G)	12
Ricotta, fior di latte, prosciutto cotto, salame dolce, pepe, olio evo, basilico Ricotta, Mozzarella „Fior di latte“, gekochter Schinken, süße Salami, Pfeffer, natives Olivenöl und Basilikum Ricotta, mozzarella „Fior di Latte“, cooked ham, salami, pepper, native olive oil and basil	
VEGETARIANO (veg) (A.G)	11
Ricotta, fior di latte, mix di verdure, pepe, olio evo, basilico Ricotta, Mozzarella „Fior di latte“, Gemüse Mischung, Pfeffer, natives Olivenöl und Basilikum Ricotta, mozzarella „Fior di Latte“, mediterranean vegetables, pepper, native olive oil and basil	

CALZONI

Fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter
nach unserer täglichen Dessertauswahl.

Please ask our staff about
our daily dessert selection.