



Benvenuti
al **BAR**
CAMPARI

SPEISEKARTE

Benvenuti
al **BAR**
CAMPARI

Siamo un bar aperto sia la mattina che la sera. Da noi potete fare colazione, gustarvi un espresso o fare un aperitivo in qualsiasi momento.

Potete scegliere se mangiare uno spuntino o un pasto completo, se godervi il vostro drink Campari preferito o ordinare una bottiglia dalla nostra lista dei vini. Se invece preferite un'aranciata, benissimo.

Non abbiamo nessuna regola, se non questa:
vogliamo che vi sentiate a vostro agio con noi!

Il Bar Campari celebra l'italianità, lo stile di vita italiano.
Ma non dimentichiamo che ci troviamo nel cuore di Vienna.
Questa combinazione crea qualcosa di speciale.

Proprio in questo spirito vi auguriamo:

Buon appetito. Siamo felici di avervi con noi.

Wir sind eine Tagesbar, auch am Abend. Bei uns können Sie frühstücken, einen Espresso nehmen oder einen Aperitivo. Sie können eine Kleinigkeit essen oder auch eine vollständige Mahlzeit. Genießen Sie Ihren Lieblings-Campari-Drink oder wählen Sie eine Flasche aus der Weinkarte. Wenn Ihnen nach einer Aranciata zumute ist: sehr gern. Wir kennen keine Regeln, außer: Sie sollen sich bei uns wohlfühlen.

Die Bar Campari lebt die Italianität, das italienische Lebensgefühl. Aber wir vergessen nicht, dass wir uns mitten in Wien befinden. Aus der Kombination entsteht das Besondere.

In diesem Sinn:

Buon appetito. Wir freuen uns, dass Sie da sind.





L' Aperitivo ODER VON DER ITALIENISCHEN KUNST DES ZUSAMMENSEINS

L'APERITIVO: O MEGLIO,
L'ARTE ITALIANA DELLO STARE INSIEME

Von Milano bis Vienna, dass die Menschen und Metropolen der heutigen Zeit sehr geschäftig sind, ist unbestritten. Doch wer ein echter Mailänder wie unser Campari ist, lässt sich seine Lebensfreude nicht so leicht nehmen.

So wurde der Aperitivo in den frühen Abendstunden schnell zu einer angenehmen Gewohnheit, wo man mit Freunden und Kollegen den Tag bei einem Campari Spritz, Negroni oder Campari Garibaldi gemütlich ausklingen oder den Abend stilvoll beginnen lässt. Natürlich immer in guter Begleitung, auch was die köstlichen begleitenden Kleinigkeiten betrifft, die Sie mit einem Blick nach rechts gleich hier entdecken können!

SPUNTINI KLEINE SNACKS

Prosciutto San Daniele e melone <i>Prosciutto San Daniele. Melone.</i>	12,50
Salame toscano al tartufo con fichi freschi <i>Trüffelsalami. Frische Feigen.</i>	12,50
Chorizo con verdure sott'aceto <i>Chorizo. Eingelegtes Gemüse.</i>	10,50
Salmone <i>Hausgebeizter Label-Rouge-Lachs. Zitronen-Senfmayonnaise.</i>	12,50
Parmigiano Reggiano con olio d'oliva e olive <i>Parmigiano Reggiano. Olivenöl. Grüne Belice- und schwarze Gaeta-Oliven.</i>	11,50
Pecorino romano con chutney <i>Pecorino romano. Hausgemachtes Chutney.</i>	11,50
Ciabatta con olio extra vergine d'oliva <i>Ciabatta. Kaltgepresstes Olivenöl.</i>	2,50
Focaccia con pomodori e olio d'oliva <i>Focaccia. Paradeiser. Olivenöl.</i>	3,90
Pizzetta Margherita con mozzarella di bufala <i>Pizzetta Margherita. Büffelmozzarella.</i>	3,90
Pizzetta prosciutto con rucola e parmigiano <i>Pizzetta Prosciutto. Rucola. Parmesan.</i>	4,90
Variazione d'olive <i>Grüne Belice Oliven. Schwarze Gaeta-Oliven.</i>	1,80
Capperi <i>Kapernbeeren am Stiel.</i>	1,80
Cuori di carciofo <i>Artischockenherzen.</i>	2,50

ANTIPASTI VORSPEISEN

Antipasto misto <i>Gemischte Platte für 2 Personen</i>	19,00
Carpaccio di manzo <i>Roh mariniertes Rinderfilet. Piemonteser Haselnüsse. Petersilie. Belper Knolle.</i>	15,00
Burrata <i>Cremiger Mozzarella. Mediterraner Gemüsesalat. Olivencreme. Basilikumkresse.</i>	15,00
Vitello tonnato <i>Rosa gebratener Kalbstafelspitz. Thunfischcreme. Kapernbeeren.</i>	15,00
Fritto misto pesci <i>Frittierte Meeresfrüchte. Limetten-Chili-Dip.</i>	15,00
Carciofo bollito con vinaigrette alle erbe, salsa al limone piccante <i>Artischocke im Ganzen gekocht. Kräutervinaigrette. Limetten-Chili Sauce.</i>	15,00

ZUPPA SUPPE

Minestrone <i>Gemüse. Paradeiser. Bohnen. Parmesan.</i>	5,00
--	------

INSALATE SALATE

Insalata di rucola <i>Kirschparadeiser. Parmesan. Aceto Balsamico di Modena. Olivenöl.</i>	6,00
Insalata verde <i>Bittersalate. Zitrusfrüchte. Traubenkernöl. Aceto Balsamico bianco.</i>	6,00

PRIMI ERSTES HAUPTGERICHT

Penne salsiccia <i>Hausgemachte Salsiccia. Paradeiser. Knoblauch. Chili. Erbsen.</i>	<i>piccolo/grande</i> 9,00/15,00
Ravioli <i>Hausgemacht. Ricotta. Salbeibutter. Mangold.</i>	<i>piccolo/grande</i> 9,00/15,00
Risotto milanese <i>Safran. Spinat. Jakobsmuschel.</i>	<i>piccolo/grande</i> 12,00/19,00

PIATTI DI PESCE FISCHGERICHTE

Branzino <i>Wolfsbarschfilet. Bohnenragout. Getrocknete Paradeiser. Pancetta.</i>	21,00
Merluzzo <i>Kabeljaufilet. Gnocchi. Blutwurst. Rote Rüben. Kren.</i>	21,00
Rombo <i>Steinbuttfilet. Selleriecreme. Zweierlei Spinat. Walnüsse.</i>	23,00

SECONDI PIATTI HAUPTGERICHTE

Fegato alla veneziana <i>Kalbsleber. Geschnetzelt. Chioggia Zwiebel. Erdäpfelpüree.</i>	19,00
Ossobuco <i>Geschmorte Kalbshachse. Cremige Polenta. Gremolata.</i>	19,00
Filetto di manzo <i>Rinderfilet. Topinamburcreme. Cime di rapa. Pioppini.</i>	25,00

DOLCI/FORMAGGI

DESSERT/KÄSE

Profiterol <i>Vanillecreme. Schokoladensauce.</i>	<i>per pezzo/pro Stück</i>	1, ⁹⁰
Torta al cioccolato <i>Brownie. Mousse. Himbeerragout. Minze.</i>		7, ⁰⁰
Dolce di cocco (vegan) <i>Kokos Tapioka. Banane. Orange. Mandeln. Basilikum.</i>		6, ⁰⁰
Sorbetto al limone <i>Zitronensorbet. Prosecco oder Vodka.</i>		8, ⁹⁰
Selezione di formaggi <i>Variation verschiedener Käsesorten. Hausgemachtes Chutney.</i>		12, ⁰⁰

SELEZIONE DEI PANINI

BELEGTE BRÖTCHEN

Tramezzini <i>Prosciutto, Schinken-Käse, Lachs, Salami, Thunfisch</i>	2, ⁹⁰
Belegte Brötchen <i>Prosciutto, Beinschinken, Lachs, Salami</i>	2, ³⁰
Focaccia <i>Prosciutto, Salami, Lachs, Käse</i>	2, ⁹⁰
Ciabatta <i>Prosciutto-Tomate</i>	2, ⁴⁰
Croissants <i>Ratatouille, Lachs, Prosciutto, Käse</i>	3, ⁵⁰

GUSTO AUF EINE KLEINIGKEIT?

Wenn Ihr Hunger nur piccolo ist, werfen Sie doch einen Blick ins unsere Glasvitrine, wo es kleine italienische Häppchen für jeden Geschmack zu entdecken gibt. Einfach auswählen, bestellen und gemütlich am Tisch genießen.

ÖFFNUNGSZEITEN

MO-SA von 9.00-24.00

Küche von 12.00-23.00

An Sonn- und Feiertagen geschlossen

WICHTIGE INFORMATION ZU ALLERGENEN

Eine Nennung erfolgt, wenn Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (*EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011*).

Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren geschulten ServicemitarbeiterInnen!

KONTAKT

Bar Campari

Seitzergasse 6, A-1010 Wien

Tel.: +43 1 532 35 53

info@barcampari.at

www.barcampari.at