BAR
CAMPARI

LE ORE DORATE

AUTUNNO · INVERNO

Drinks & Delights

Benvenuti al

BAR CAMPARI

YOU RAISED THE BAR:



Peter Friese und das Team der Bar Campari
gratulieren **Matteo Thun** zum
LIFETIME ACHIEVEMENT DESIGN AWARD VON

falstaff
LIVING

CIN CIN

BAR CAMPARi

BAR

BEVANDE SELEZIONATE

LA DOLCE VITA,
VIENNA STYLE.

Italienische Leichtigkeit trifft Wiener Eleganz.
Drinks mit Charakter, gute Gesellschaft und ein Ort,
an dem der Moment ein wenig länger dauern darf.

Italian ease meets Viennese elegance.
Drinks with character, good company, and a place
where the moment is allowed to linger a little longer.



OUR SIGNATURE

Fresh . Bitter . Sparkling

GARIBALDI SPRITZ
Campari, frisch gepresster Orangensaft, Prosecco
Campari · freshly squeezed orange juice · Prosecco
13,90

ITALIAN CLASSICS

CAMPARI SELTZ
Campari, Soda
9,90

CAMPARI SPRITZ
Campari, Prosecco, Soda
12,90

CAMPARI SHAKERATO
Campari auf Eis geshaked
Campari · shaken over ice
9,90

AMERICANO
Campari, Vermouth Rosso, Soda
11,50



CAMPARI GARIBALDI
Campari, frisch gepresster Orangensaft, Bergamotte
Campari · freshly squeezed orange juice · bergamot
12,50

ERNESTO
Campari, Ananas, Limette, Prosecco, Minze
Campari · pineapple · lime · Prosecco · mint
14,50



NEGRONI
Campari, Gin, Vermouth Rosso
14,50

I NOSTRI SPRITZ

LEICHT, PRICKELND, ITALIENISCH.

Der Spritz gehört zu jenen Drinks, die jeden Moment mühelos besser machen.
Mal bitter, mal fruchtig, mal trocken – immer mit Stil, immer voller Leichtigkeit.

Easy. Sparkling. Italian.

The Spritz is one of those drinks that effortlessly makes every moment better.
Sometimes bitter, sometimes fruity, sometimes dry – always stylish, always full of lightness.

SELEZIONE SPRITZ

GARIBALDI SPRITZ

‹‹ HOUSE SIGNATURE ››

Campari, frisch gepresster Orangensaft, Prosecco

Campari · freshly squeezed orange juice · Prosecco

13,90

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Soda

12,90



CAMPARI SPRITZ

Campari, Prosecco, Soda

12,90

SARTI SPRITZ

Sarti, Prosecco, Soda

12,90

ITALIAN HUGO SPRITZ

Mondoro, Prosecco, Soda, Minze

Mondoro · Prosecco · soda · mint

12,90

NEGRONI SPRITZ

Campari, Vermouth Rosso, Gin, Soda

14,90

BASIL SPRITZ

Vermouth Extra Dry, Basilikum-Ingwer-Limonade, Soda

Vermouth Extra Dry · basil-ginger lemonade · soda

12,90

MINT & TONIC

Campari, Tonic Water, Limette, frsche Minze

Campari · tonic water · lime · fresh mint

12,90

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Prosecco, Soda

12,90

ALKOHOLFREI . ALCOHOL-FREE

CRODINO BIONDO SPRITZ

Crodino Biondo mit bittersüßer Orangennote, Soda

Crodino Biondo with a hint of bitter-sweet orange · soda

8,90

CRODINO ROSSO SPRITZ

Crodino Rosso mit Blutorangennote, Soda

Crodino Rosso with a hint of blood orange · soda

8,90



SIGNATUR DISHES

FRITTO MISTO MEDITERRANEO

Knusprig frittierte Tintenfische, Calamari & Garnelen
mit Amalfi-Zitronen-Dip

Fried octopus, calamari and shrimp · Amalfi lemon dip

19,,90

SELEZIONE COCKTAIL

CLASSICS WITH A BAR CAMPARI TWIST.

Klassiker, eigene Interpretationen und Drinks mit Charakter.
Vertraute Aromen treffen auf neue Akzente, besondere Zutaten
und Serves, die im Gedächtnis bleiben.
Der Negroni Sbagliato Grande wird im originalen Glas der Bar
Basso Milano serviert – eine Hommage an einen echten Klassiker.
Der Averna Sour ist einer unserer House Signatures:
frisch, bittersüß und unverkennbar Bar Campari.

Classics, house interpretations and drinks with character.
Familiar flavours meet new accents, distinctive ingredients and memorable serves.
The Negroni Sbagliato Grande is served in the original Bar Basso Milano glass – a tribute to a true classic.
The Averna Sour is one of our house signatures: fresh, bittersweet and distinctly Bar Campari.

I NOSTRI NEGRONI

Drei Zutaten. Ein unverwechselbarer Charakter. Bitter, kräftig, elegant –
und offen für neue Interpretationen. Vom klassischen Negroni bis zu
Whisky, Rum, Mezcal oder Coffee: vertraut im Kern, überraschend im Detail.

Three ingredients. One unmistakable character. Bitter, bold, elegant – and made for new interpretations. From the classic Negroni to whisky, rum, mezcal or coffee: familiar at heart, unexpected in detail.



NEGRONI
Campari, Gin, Vermouth Rosso

14,^{50}

NEGRONI SBAGLIATO GRANDE
INSPIRED BY BAR BASSO MILANO
Campari, Vermouth Rosso, Prosecco

17,^{90}

NEGRONI SBAGLIATO
Campari, Vermouth Rosso, Prosecco

14,^{90}

SIGNATURE NEGRONIS

LOWLAND NEGRONI
Lowland Single Malt Whisky, Vermouth Rosso, Campari

15,^{90}

NEGRONI NUMERO DIECI
Appleton Estate 12 YO Rum, Vermouth Rosso, Campari,
Cynar, Grand Marnier Louis Alexandre

15,^{50}

MEXICAN STAND OFF
Mezcal Verde, Campari, Barolo Chinato

15,^{90}

COFFEE NEGRONI
Gin, Campari, Ruby Port, Vermouth Rosso, Kaffee, Bitters
Gin · Campari · Ruby Port · Vermouth Rosso · coffee · bitters

15,^{90}

SIGNATUR DISHES

RISOTTO ALLA MILANESE CON GAMBERI
Feines Safranrisotto mit Garnelen, Butter & Parmesan
Prawns · saffron · butter · Parmesan

21,^{90}

TAGLIATA DI MANZO
Aufgeschnittenes Ribeye mit Kräuterbutter, Rucola & Parmesan
Ribeye · herb butter · rocket · Parmesan

32,^{00}

HOUSE SIGNATURE COCKTAILS

MUNAKRA
Munakra Gin, Vanille, Zitrone, Tonic Water
Munakra Gin · vanilla · lemon · tonic water
15,90

KNICKERBOCKER
Rum, Zitrone, Grand Marnier, Ananas, Orange, Himbeere
Rum · lemon · Grand Marnier · pineapple · orange · raspberry
15,90

HIGHLAND LEMONADE
Single Malt Whisky, Grapefruit, Vanille, Zitrone, Victorian Lemonade
Single malt whisky · grapefruit · vanilla · lemon · Victorian Lemonade
15,90

BAR CAMPARI GIMLET
Gin, Porfidio Agave Gin, hausgemachter Lime-Cordial
Gin · Porfidio Agave Gin · homemade lime cordial
15,90



AVERNA SOUR
‹‹ HOUSE SIGNATURE ››
Averna, Zitrone, Orange, Zucker
Averna · lemon · orange · sugar
15,40

NIGHT CAP
Highland Scotch Whisky, Kaffeelikör, Vermouth Dry, Vanille
Highland Scotch whisky · coffee liqueur · dry vermouth · vanilla
16,90

COFFEE MAUI
Coffee Maui Rum, Overproof Rum, Limette, Mandel, Ananas
Coffee Maui Rum · overproof rum · lime · almond · pineapple
16,90

COCKTAILS ALKOHOLFREI
FREE-SPIRITED COCKTAILS

BALDINO
Crodino Rosso, Holunderblüten-Tonic, frischer Orangensaft
Crodino Rosso · elderflower tonic · fresh orange juice
11,90

DON RUBINO
Rubino, Limette, Vanille, Earl Grey
Rubino · lime · vanilla · Earl Grey
11,90

ESPRESSO NR ZERO
Zaffiro, Simple Syrup, Espresso, Salz
Zaffiro · simple syrup · espresso · salt
11,90

NO MAGARITA
Zero Proof Tequila, Limette, Ambraviva, Agavendicksaft
Zero Proof Tequila · lime · Ambraviva · agave syrup
11,90

NEW FASHIONED
This Is Not Rum, Simple Syrup, Ginger Beer
This Is Not Rum · simple syrup · ginger beer
11,90

SIGNATUR DISHES

BRANZINO ALLA GRIGLIA
Gegrillter Wolfsbarsch mit Safran & Olivenöl
Grilled sea bass · saffron · olive oil
26,50

VINI BIANCHI

IM GLAS . BY THE GLASS 1/8 l

Chardonnay 8,90
2025 · Lageder · Südtirol *South Tyrol*

Pinot Grigio 9,90
2025 · Elena Walch · Südtirol *South Tyrol*

Gavi di Gavi · CORTESE 9,90
2025 · La Giustiniana Gavi di Gavi · Piemonte

Lugana · TREBBIANO 10,90
2025 · Santa Cristina Lugana-Garda · Veneto

Sauvignon Blanc 10,90
2025 · Specogna · Friuli

Grüner Veltliner Bognergasse 6,40
2025 · Schmid · Kremstal

Chardonnay 8,50
2024 · Schwarz · Burgenland

Wiener Gemischter Satz Weisleiten 7,90
2025 · Mayer am Pfarrplatz · Wien

Gelber Muskateller 9,90
2025 · Trummer · Südsteiermark *Southern Styria*

IN DER HALBFLASCHE . HALF BOTTLE 0,375 l

Weißburgunder Schulthauser 29,00
2023 · St. Michael · Südtirol *South Tyrol*

IN DER FLASCHE . BOTTLES 0,75 l

Pinot Grigio Friuli Colli Orientali DOC 64,00
2025 · Livio Felluga · Friuli

Pinot Grigio Friuli DOC 64,00
2023 · Jermann · Friuli

Pinot Grigio Jesera 64,00
2024 · Venica · Friuli

Ribolla Gialla 59,00
2024 · Castello di Buttrio · Friuli

Sharis · CHARDONNAY, RIBOLLA GIALLA 59,00
2023 · Livio Felluga · Friuli

Vermentino Quartomoro 59,00
2022 · Oristano · Sardinien · Sardinia

Chardonnay Ateyon BIO 69,00
2021 · Loacker · Südtirol *South Tyrol*

Terre Alte · WEISSBURGUNDER, SAUVIGNON BLANC 157,00
2021 · Livio Felluga · Friuli

Gewürztraminer 45,00
2025 · Elena Walch · Südtirol *South Tyrol*

Edda Lei, Salento Bianco IGT · CHARDONNAY, FIANO, MOSCATEL 55,00
2024 · Cantine San Marzano · Puglia

Chardonnay 49,00
2024 · Schwarz · Burgenland

Gelber Muskateller 58,00
2025 · Trummer · Südsteiermark *Southern Styria*

Grüner Veltliner Federspiel Hinter der Burg 69,00
2025 · Prager · Wachau

VINI ROSATI

IM GLAS . BY THE GLAS 1/8 l

Alìe · VERMENTINO, SYRAH — 9,80
2025 · Frescobaldi · Toscana

IN DER FLASCHE . BOTTLES 0,75 l & 1,5 l

Château Miraval · CINSAULT, GRENACHE, ROLLE, SYRAH — *0,75 l* 64,00
2025 · Château Beaucastel · Provence

Château Miraval · CINSAULT, GRENACHE, ROLLE, SYRAH — *1,5 l* 128,00
2025 · Château Beaucastel · Provence

Whispering Angel · CINSAULT, GRENACHE, SYRAH — *0,75 l* 64,00
2025 · Château d'Esclans · Provence

Cuvée Rosé Prestige · CINSAULT, GRENACHE, ROLLE, SYRAH — *0,75 l* 64,00
2025 · Château Minuty · Provence

VINI ROSSI

IM GLAS . BY THE GLASS 1/8 l

Chianti Cetamura DOCG · SANGIOVESE — 10,90
2024 · Badia a Coltibuono · Toscana

Merlot — 10,90
2022 · Venica · Friuli

Primitivo di Manduria DOC Taló — 8,90
2023 · Cantine San Marzano · Puglia

Hebo IGT · CS, ME, SA, CF — 10,90
2024 · Azienda Agricola Petra · Toscana

IN DER HALBFLASCHE . HALF BOTTLE 0,375 l

Il Pino di Biserno · CF, ME, CS, PETIT VERDOT — 59,00
2022 · Tenuta di Biserno · Toscana

IN DER FLASCHE . BOTTLES 0,75 l

Il Bacialé Monferrato Rosso · BARBERA, CS, CF, ME, PN — 52,00
2019 · Braida · Piemonte

Dolcetto d'Alba — 58,00
2022 · Elio Grasso · Piemonte

Pithos BIO · FRAPPATO, NERO D'AVOLA — 59,00
2021 · Cos · Sicilia

Chianti Classico Riserva DOCG · SANGIOVESE — 69,00
2021 · Castello di Brolio · Toscana

Masseria Maìme · NEGROAMARO — 96,00
2015 · Tormaresca · Puglia

Amarone Classico DOCG · CORVINA, RONDINELLA, MOLINARA — 99,00
2019 · Masi Castasera · Valpolicella

Ilatraia · CABERNET SAUVIGNON, PETIT VERDOT, CABERNET FRANC — 124,00
2020 · Brancaia · Toscana

Barolo Cannubi · NEBBIOLO — 159,00
2021 · Francesco Rinaldi & Figli · Piemonte

Brunello di Montalcino Riserva DOCG · SANGIOVESE — 199,00
2019 · Altesino · Toscana

Tignanello · SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC — 324,00
2019 · Marchese Antinori · Toscana

Sassicaia · CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC — 449,00
2020 · Tenuta San Guido · Bolgheri

ABKÜRZUNGEN · ABBREVIATIONS:

CF = Cabernet Franc · ME = Merlot · CS = Cabernet Sauvignon · PN = Pinot Nero · SA = Sangiovese

VINI SPUMANTI

IM GLAS . BY THE GLASS 0,1 l

Adami Prosecco DOC Treviso	7,90
Mionetto Prosecco	7,50
Mattia Vezzola Brut Rosé	12,50
Mathieu-Princet Champagner Brut 1er Cru Grande Reserve	16,90

IN DER FLASCHE . BOTTLES 0,75 l

Adami Prosecco DOC Treviso	57,00
Mattia Vezzola Brut Rosé	87,00
Ca' del Bosco Cuvée Prestige Franciacorta DOCG	99,00
Taittinger Brut	132,00
Laurent-Perrier Brut Rosé	229,00
Louis Roederer Cristal 2016	599,00

SPRITZER

AUSTRIAN SPRITZ

Spritzer *0,25 l* 7,10
vom Grünen Veltliner
Grüner Veltliner · soda

Sommerspritzer *0,25 l* 6,90
vom Grünen Veltliner
Grüner Veltliner · soda

Kaiserspritzer *0,25 l* 7,40
vom Grünen Veltliner mit Holunderblütensirup
Grüner Veltliner · soda · elderflower syrup

BIER VOM FASS

DRAUGHT BEER

Moretti	*0,1 l* 3,30 . *0,3 l* 5,90
Reininghaus Jahrgangspils 2025	*0,1 l* 3,60 . *0,3 l* 6,40

FLASCHENBIER

BOTTLED BEER

Moretti 0.0 – alkoholfrei *0,3 l* 5,90
alcohol-free

WASSER & SOFTDRINKS

WATER & SOFT DRINKS

Vöslauer ohne / prickelnd . *still / sparkling*	*0,33 l* 4,90 . *0,75 l* 8,90
San Pellegrino ohne / prickelnd . *still / sparkling*	*0,25 l* 5,90 . *0,75 l* 8,90
Holunderblütensirup-Soda* *Soda with elderflower syrup**	*0,25 l* 3,70 . *0,5 l* 6,90
Soda Zitron* *Soda with lemon**	*0,25 l* 3,90
Soda	*1/8 l* 1,20
Coca-Cola Classic / Light / Zero	*0,33 l* 6,40
Red Bull Energy Drink	*0,25 l* 6,40
Red Bull Sugarfree	*0,25 l* 6,40
Red Bull Seasonal Edition	*0,25 l* 6,40

* JUGENDGETRÄNK / SUITABLE FOR YOUNG GUESTS

TONICS & MORE

Fever-Tree Tonic Water *0,2 l* 6,90

Fentimans *0,2 l* 6,90
Tonic / Ginger Ale / Victorian Lemonade / Sparkling Elderflower

Thomas Henry Pink Grapefruit *0,2 l* 6,90

Schweppes Ginger Beer *0,2 l* 6,90

Balis *0,25 l* 6,90
Basilikum-Ingwer-Limonade / Ananas-Minz-Limonade
Basil & ginger lemonade / pineapple & mint lemonade

FRUCHTSÄFTE
JUICES

Frisch gepresster Orangensaft *1/8 l* 4,90
Freshly squeezed orange juice

Frisch gepresster Pink-Grapefruitsaft *1/8 l* 5,60
Freshly squeezed pink grapefruit juice

Apfelsaft naturtrüb *1/8 l* 3,70
Cloudy apple juice

Fruchtnektar *0,2 l* 6,50
Williams-Christ-Birne / Marille / Johannisbeere
Williams Christ pear / apricot / blackcurrant

HOMEMADE LIMONADEN
HOMEMADE LEMONADES

Bar Campari Limonade *0,2 l* 8,90
Frisch gepresster Zitronen- & Grapefruitsaft, Vanille, Soda
Freshly squeezed lemon & grapefruit juice · vanilla · soda

Rooibos Limonade *02 l* 9,40
Rooibos, Limette, Gurke, Soda
Rooibos · lime · cucumber · soda

CAFFÈ
GOPPION CAFFÈ . TREVISO

Espresso oder Macchiato 3,90
Espresso or macchiato

Ristretto 3,90

Doppelter Espresso 6,90
Double espresso

Melange 5,90

Cappuccino 5,90

Caffè Latte 6,90

Espresso Lungo 4,90

Caffè Corretto 7,50

Caffè Affogato 8,40
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis
Espresso with a scoop of vanilla ice cream

Espresso Grand Marnier 8,90
dazu 2 cl Grand Marnier
Espresso with 2 cl Grand Marnier



SELEZIONE LATTE

WARM ODER ICED . HOT OR ICED

BARETTINO LATTERIA

Mit Milch oder pflanzlicher Alternative.
With milk or your preferred plant-based alternative.

Matcha Latte 7,90
Feiner Matcha. Cremig, ausgewogen und angenehm herb.
Fine matcha. Creamy, balanced and pleasantly earthy.

Chai Latte 7,90
Wärmende Gewürze & Rooibos. Vollmundig, rund und natürlich koffeinfrei.
Warming spices & rooibos. Full-bodied, smooth and naturally caffeine-free.

Ube Latte 7,90
Violette Ube, feine Vanille & geröstete Haselnuss. Cremig, nussig, außergewöhnlich.
Purple ube, fine vanilla & roasted hazelnut. Creamy, nutty, extraordinary.



TEESPEZIALITÄTEN „BAR CAMPARI“

TEA SPECIALITIES „BAR CAMPARI“

Organic Earl Grey 7,40
Hochwertige Mischung schwarzer Tees aus China und Ceylon mit kräftigem Geschmack
Premium blend black teas from China and Ceylon strong fruity flavor

Blutorange . Bloodorange 7,40
Erfrischend klarer Geschmack mit leicht herber Blutorangennote
Refreshing, clean flavour with a slightly bitter blood orange note

Darjeeling 7,40
Vollmundiger und sehr aromatischer Tee mit weich-samtiger Note
Fully flavored, very aromatic tea - mellow bouquet

Hsian Pen – Organic Jasmin 7,40
Einzigartig weiches, blumiges Aroma mit ausgeprägter Jasminnote
Unique flowery flavor - distinct jasmin bouquet

Sencha Yuzuki – Grüner Tee . Green tea 7,40
Charakteristisch herb-erfrischendes Aroma mit einem Hauch Süße im Abgang
Typical lightly bitter refreshing flavor, finishing with a touch of sweetness

Bio Fünf Kräuter Tee . Organic five herbs tea 7,40
Pfefferminze, Zitronenmelisse, Ringelblume, Schafgarbe, Himbeerblätter
Peppermint, lemon balm, marigold, yarrow, raspberry leav

Nana Minze . Mint 7,40
Erfrischender Geschmack, duftet nach frischer Minze
Refreshing flavor, fresh mint bouquet

Kamille . Chamomile 7,40
Goldener Teeaufguss mit typischer Kamillennote, bekömmlich und magenwohltuend
Golden infusion of very typical camomile bouquet, very digestible and pleasant



DISTILLATI

SPIRITUOSEN. SPIRITS

AMARI / BITTERS 4 CL

Campari	6,90
Aperol	6,90
Averna	6,90
Averna Don Salvatore	9,90
Cynar	6,90
Braulio	6,90
Braulio Riserva	9,90

VERMOUTH 4 CL

Cocchi Dry / Rosso / Americano	6,50
Del Professore Rosso	6,50

COGNAC 4 CL

Bisquit & Dubouché V.S.	10,50
Bisquit & Dubouché V.S.O.P.	11,50
Hennessy V.S.O.P.	11,50
Hennessy X.O.	42,50
Courvoisier V.S.O.P.	11,50

GIN 4 CL

Bulldog London Dry Gin	9,50
Bickens London Dry Gin	11,00
Reisetbauer Blue Gin	9,50
Wien Gin	11,00

Sipsmith London Dry Gin	11,00
Sipsmith V.J.O.P. Gin	12,50
Hendrick's Gin	11,00
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin	11,00
Brockmans Intensely Smooth Gin	11,00
Malfy Gin Rosa	11,00
Munakra Handcrafted Vienna Dry Gin	11,00
Munakra Night Blossoms Dry Gin	11,00
Munakra Alc Free Botanical Blend	10,00
Juniper Tree	25,00

BOURBON & AMERICAN WHISKEY 4 CL

Wild Turkey Bourbon	10,50
Wild Turkey Bourbon 101	11,50
Wild Turkey Bourbon Rare Breed	14,50
Wild Turkey Master's Keep Revival	45,00
Wild Turkey Master's Keep Bottled in Bond 17 Years	85,00
Blanton's Gold Edition	25,00
Blanton's Original	18,50
Michter's Bourbon	12,50
Michter's Sour Mash	13,50
Michter's Unblended American Whiskey	11,00
Michter's 10 Year Kentucky Straight Bourbon	57,50

RYE WHISKEY 4 CL

Wild Turkey Rye Whiskey	12,00
Wild Turkey Master's Keep Cornerstone	45,00
Michter's Rye	12,50
Knob Creek Rye	11,00

SCOTCH BLENDED WHISKY 4 CL

Johnnie Walker Gold Label	10,50
Johnnie Walker Green Label	9,80

SCOTCH SINGLE MALT WHISKY 4 CL

The Dalmore 12 Years	16,00
Glen Grant 12 Years	12,00
The Balvenie 12 Years - DoubleWood	13,00
The Macallan 12 Years - Double Oak	22,00
Reisetbauer 12 Years	18,00
Auchentoshan 3 Wood	11,00
The Balvenie 14 Years – Caribbean Cask	18,00
Tomatin 14 Years – Port Cask	17,00
Glenfiddich 15 Years	13,00
The Macallan A Night on Earth	30,00
The Dalmore 15 Years	27,00
The Macallan 18 Years - Double Oak	90,00
Ardbeg 10 Years	11,00
Laphroaig 10 Years	11,00
Bunnahabhain 12 Years	11,00
Bowmore 15 Years – Sherry Cask	16,00
Ardbeg Uigeadail	17,50
Lagavulin Islay Single Malt Scotch Whisky 16 Years	22,00

JAPANESE WHISKY 4 CL

Yamazaki 12 Years	40,00
Toki Suntory Whisky	11,00

IRISH WHISKEY 4 CL

Jameson Irish Whiskey	10,50
Jameson Black Barrel Irish Whiskey	12,00

RUM 4 CL

Zacapa No. 23	12,50
Zacapa Edición Negra	16,00
Eminente Ámbar 3 Years	9,50
Eminente Reserva 7 Years	12,50
Appleton Estate Jamaica Rum Signature Blend	7,50
Appleton Estate Jamaica Rum 12 Years	10,50
Appleton Estate Jamaica Rum 21 Years	29,00
Appleton Estate Jamaica Rum 30 Years	105,00

VODKA 4 CL

Belvedere	11,00
Beluga Gold Line	12,50
Beluga Transatlantic Racing	11,00
Skyy Vodka	9,50

TEQUILA 4 CL

Espolòn Blanco	9,50
Espolòn Reposado	9,50
Clase Azul Plata	29,50
Clase Azul Reposado	42,00
Don Julio Blanco	12,50
Don Julio 1942	50,00

MEZCAL 4 CL

Montelobos Ensamble Mezcal	9,50
Mezcal Verde	11,00

GRAPPA 4 CL

Grappa Nonino Tradizionale	5,50
Grappa di Moscato Nonino	6,50
Grappa Elisi	7,90
Grappa Tignanello	10,50
Grappa Levi	13,90

LIQUEUR 4 CL

Grand Marnier Cordon Rouge	8,50
Grand Marnier Cuvée Louis Alexandre	9,50
Frangelico Haselnusslikör *Frangelico hazelnut liqueur*	5,90
Baileys Original Irish Cream	6,90
Amaretto	6,90
Limoncello	6,90

ANIS 4 CL

Absente Absinth	9,50
Ouzo 12	8,90



BAR CAMPARI

CUCINA

CULINARY DELIGHTS

BUON APPETITO

APERITIVO. SEMPRE.

Für uns ist Aperitivo keine Tageszeit, sondern der Moment,
in dem der Tag kurz langsamer wird. Zwischen Ankommen und Weiterziehen.
Zwischen einem Gespräch und dem nächsten. Etwas zum Teilen, etwas im Glas –
und plötzlich bleibt man ein wenig länger.

For us, aperitivo is not a time of day. It is the moment when the pace slows down for a while.
Somewhere between arriving and moving on. Between one conversation and the next.
Something to share, something in your glass – and suddenly, you stay a little longer.

ANTIPASTI

VORSPEISEN . STARTER

Selezione di Antipasti misti *picollo* 14,90 . *medio* 19,90 . *grande* 23,90
Prosciutto San Daniele mit gegrilltem Gemüse, Artischocken & Oliven
Prosciutto San Daniele · grilled vegetables · artichokes · olives

Focaccia con olio d'oliva 6,50
Italienisches Brot mit Olivenöl & Meersalz
Focaccia . olive oil

Bruschetta classica 15,50
Geröstetes Brot mit Cherrytomaten, Basilikumpesto & Mozzarella di Bufala D.O.P.
Toasted bread · cherry tomatoes · basil pesto · Mozzarella di Bufala D.O.P.

Bruschetta gratinata 15,50
Geröstetes italienisches Brot mit Steinpilzen & Scamorza überbacken
Toasted bread · porcini mushrooms · scamorza cheese

Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. pomodoro semisecchi 18,90
Mozzarella di Bufala D.O.P. mit halbgetrockneten Tomaten & Olivenöl
Mozzarella di Bufala D.O.P · semi-dried tomatoes · olive oil

Fritto misto mediterraneo 19,90
Knusprig frittierte Tintenfische, Calamari & Garnelen mit Amalfi-Zitronen-Dip
Fried octopus, calamari and shrimp · Amalfi lemon dip

Vitello Tonnato 19,90
Zarte Kalbsrückenscheiben mit Thunfischcreme, Kapernbeeren & Pinienkernen
Veal slices · tuna cream · caper berries · pine nuts

Beef Tartare *picollo* 19,80 . *grande* 23,90
Roh mariniertes Rinderfilet mit Eigelb, Senfkörnern, knusprigen Kapern & Aioli
Beef fillet · egg yolk · mustard seeds · crispy capers · aioli

Prosciutto San Daniele D.O.P. e Parmigiano Reggiano 17,50
24 Monate gereifter Prosciutto San Daniele, hauchdünn geschnitten,
mit Parmigiano Reggiano
Prosciutto San Daniele D.O.P · Parmigiano Reggiano

Prosciutto San Daniele D.O.P. e Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. 17,50
24 Monate gereifter Prosciutto San Daniele, hauchdünn geschnitten,
mit Mozzarella di Bufala D.O.P & halbgetrockneten Tomaten
Prosciutto San Daniele D.O.P · Mozzarella di Bufala D.O.P · semi-dried tomatoes

Salami piccante 11,90
Pikante Salami mit gegrillter Paprika
Spicy salami · grilled pepper

Parmigiano Reggiano 13,90
Parmigiano Reggiano mit Olivenöl, grünen Belice- & schwarzen Gaeta-Oliven
Parmigiano Reggiano · olive oil · green Belice olives · black Gaeta olives

IL NOSTRO CONSIGLIO

Unsere Empfehlung · Our recommendation

GARIBALDI SPRITZ
Campari, frisch gepresster Orangensaft, Prosecco
Campari · freshly squeezed orange juice · Prosecco
13,90

SPUNTINI

KLEINE SNACKS . SNACKS

Olive verdi del Belice e olive nere di Gaeta 5,90
Grüne Belice-Oliven & schwarze Gaeta-Oliven
Green Belice olives · black Gaeta olives

Frutti di cappero 4,90
Kapernbeeren am Stiel
Caper berries

Carciofi sott'olio 6,90
Eingelegte Artischockenherzen
Pickled artichoke hearts

Tramezzini 4,70
Wahlweise mit Prosciutto, Schinken & Käse, Lachs, Salami, Thunfisch oder Mozzarella
Prosciutto / Ham & cheese / Salmon / Salami / Tuna / Mozzarella

Ciabatta 4,50
Wahlweise mit Prosciutto, Pecorino, Lachs oder Salami
Prosciutto / Pecorino / salmon / salami

Focaccia 4,50
Wahlweise mit Prosciutto, Pecorino, Lachs oder Salami
Prosciutto / Pecorino / Salmon / Salami

Mini Croissants 4,50
Wahlweise mit Prosciutto & Artischockenherz, Schinken-Käse-Ei, Lachs & Kapern oder Salami
Prosciutto & artichoke heart / Ham, cheese & egg / Salmon & capers / Salami

IL NOSTRO CONSIGLIO

Unsere Empfehlung · Our recommendation

NEGRONI SBAGLIATO GRANDE
INSPIRED BY BAR BASSO MILANO
Campari, Vermouth Rosso, Prosecco
17,90

LA PINSA

CROCCANTE, LEGGERA, ITALIANA.

Knuspriger Teig, sorgfältig belegt und gemacht zum Teilen - oder ganz für sich allein.
Unsere Pinsa ist unkompliziert, großzügig und genau richtig für den kleinen Hunger, den großen Appetit oder einfach zwischendurch.

Crisp dough, carefully topped and made to share – or to enjoy all to yourself.
Our pinsa is generous, uncomplicated and just right for a light bite,
a proper appetite or simply something in between.

Buona. Sempre.

PINSA ROSSA

Margherita 14,90
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte & frisches Basilikum
Tomato sauce · Mozzarella Fior di Latte · basil

Acciughe 15,90
Tomatensauce, Sardellen & Kapern
Tomato sauce · anchovies · capers

Salsiccia 17,90
Tomatensauce, Salsiccia, Mozzarella Fior di Latte & Zuckerschoten
Tomato sauce · salsiccia (Italian sausage) · Mozzarella Fior di Latte · sweet peas

Prosciutto San Daniele 18,90
Tomatensauce, geschmorter Melanzani, Prosciutto San Daniele D.O.P. & Rucola
Tomato sauce · braised aubergine · Prosciutto San Daniele D.O.P. · rocket

Diavola 18,90
Tomatensauce mit Mozzarella Fior di Latte, scharfer Salami, Jalapeños, Kalamata-Oliven & Parmesan
Tomato sauce · Mozzarella Fior di Latte · spicy salami · jalapeños · Kalamata olives · Parmesan

PINSA BIANCA

Caprese 17,90
Mozzarella di Bufala D.O.P. mit Cherrytomaten & Basilikum, verfeinert mit Aceto Balsamico-Crema
Mozzarella di Bufala D.O.P. · cherry tomatoes · basil · Aceto balsamico crema

Tartufo 21,90
Cremige Parmesancreme mit Artischocken & Trüffel
Parmesan cream · artichokes · truffle

ZUPPA

SUPPE . SOUP

Minestrone di verdure di Stagione 7,90

Italienische Gemüsesuppe mit Tomaten, Parmesan & saisonalem Gemüse

Tomatoes · Parmesan · seasonal vegetables

INSALATE

SALATE . SALADS

Insalata verde *piccolo* 7,90 . *grande* 10,90

Blattsalat mit schwarzem Balsamico & Olivenöl

Leaf salad · black balsamic . olive oil

Insalata di rucola *piccolo* 8,90 . *grande* 12,90

Rucola mit Cherrytomaten & Parmesan, verfeinert mit schwarzem Balsamico-Dressing & Olivenöl

Rocket · cherry tomatoes · Parmesan · black balsamic dressing · olive oils

Insalata mista *piccolo* 8,90 . *grande* 12,90

Blattsalat mit Cherrytomaten, Gurke, Fenchel & Karotte, verfeinert mit Limetten-Senf-Dressing

Leaf salad · cherry tomatoes · cucumber · fennel · carrots · lime-mustard dressing

Insalata di polpo 15,90

Zart gegarter Oktopus mit mediterranem Dressing & Taggiasca-Oliven

Tender octopus · Mediterranean dressing · Taggiasca olives

Insalata di gamberetti 21,90

Blattsalat mit Garnelen, Cherrytomaten, Gurke, Granatapfel & Feige, verfeinert mit Limetten-Senf-Dressing

Prawns · leaf salad · cherry tomatoes · cucumber · pomegranate · fig · lime-mustard dressing

Caesar Salad Classico 14,90

Römersalat mit Parmesan & Croûtons

Romaine lettuce · Parmesan · croûtons

Caesar Salad con pollo 21,90

Römersalat mit Hühnerfilet, Pancetta, Parmesan & Croûtons

Romaine lettuce · chicken fillet · Pancetta · Parmesan · croûtons

Caesar Salad con gamberi 22,90

Römersalat mit Garnele, Pancetta, Parmesan & Croûtons

Romaine lettuce · prawn · Pancetta · Parmesan · croûtons



I PRIMI PIATTI

IL CUORE DELLA CUCINA ITALIANA.

Ein guter Primo braucht nicht viel:
beste Zutaten, Zeit und ein Gespür für das Wesentliche.

Pasta, Gnocchi und Risotto, wie wir sie lieben – sorgfältig gemacht und inspiriert von den regionalen Küchen Italiens.

A good primo does not need much: great ingredients, time and a sense for what truly matters.
Pasta, gnocchi and risotto, just the way we like them – carefully prepared
and inspired by Italy's regional kitchens.

Semplice. Buono. Italiano.

PIATTO GRANDE

HAUPTGERICHTE . MAIN COURSES

Penne pomodoro VEGAN *Auf Wunsch auch glutenfrei – Gluten-free upon request* 15,90
Penne mit Tomatensauce, Cherrytomaten & frischem Basilikum
Penne · tomato sauce · cherry tomatoes · fresh basil

Pappardelle pomodoro con burrata 20,50
Hausgemachte Pappardelle mit Tomatensauce, Burrata & frischem Basilikum
Homemade pappardelle · tomato sauce · burrata · fresh basil

Mafaldine con ragù alla bolognese 23,90
Hausgemachte Mafaldine mit Bolognesesauce & Parmesancreme
Homemade mafaldine · Bolognese ragù · Parmesan cream

Gnocchi ai funghi porcini 20,50
Hausgemachte Gnocchi mit Steinpilzen
Homemade gnocchi · porcini mushrooms

Cavatelli 21,50
Hausgemachte Ricotta-Pasta in Muschelform mit hausgemachter Salsiccia, Babyspinat & Paprikacreme
Homemade ricotta cavatelli · homemade Italian sausage · baby spinach · red pepper cream

Risotto alla milanese con gamberi 21,90
Feines Safranrisotto mit Garnelen, Butter & Parmesan
Prawns · saffron · butter · Parmesan

Petto di pollo alla griglia 21,50
Maishendlbrust mit Honig-Senf-Sauce, Hokkaidomousse & mariniertem Frisée
Corn-fed chicken breast · honey mustard sauce · Hokkaido pumpkin mousse · marinated frisée

Polpo alla griglia 23,50
Gegrillter Oktopus mit Paprikacreme, Chorizo & Aioli
Grilled octopus · red pepper cream · chorizo · aioli

Branzino alla griglia 26,50
Gegrillter Wolfsbarsch mit Safran & Olivenöl
Grilled sea bass · saffron · olive oil

Tagliata di manzo 32,00
Aufgeschnittenes Ribeye mit Kräuterbutter, Rucola & Parmesan
Ribeye · herb butter · rocket · Parmesan

Scaloppine di vitello al limone e capperi 27,00
Zarte Kalbsschnitzel mit Zitrone & Kapern
Veal escalopes · lemon · capers



IL NOSTRO CONSIGLIO

Unsere Empfehlung · Our recommendation

NEGRONI SPRITZ
Campari, Vermouth Rosso, Gin, Soda
14,90

CONTORNI

BEILAGEN . SIDE DISHES

Pimientos de Padrón 9,50
Gebratene grüne Paprikaschoten mit Meersalz & Aioli-Dip
Fried green peppers · sea salt · aioli

Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonnaise 7,50
French fries · with ketchup or mayonnaise

Patate al forno 7,50
Bratkartoffeln mit Ketchup oder Mayonnaise
Roast potatoes · with ketchup or mayonnaise

Patatine fritte al tartufo 12,90
Trüffel Pommes mit Parmesan & Trüffelmayo
Truffle fries · truffle · Parmesan · truffle mayonnaise

Purè di patate 9,50
Kartoffelpüree . *Mashed potatoes*

Risotto alla senape 9,90
Cremiges Senfrisotto . *Creamy mustard risotto*

Verdure mediterranee alla griglia 8,50
Mediterranes Grillgemüse . *Mediterranean grilled vegetables*

Chilimayo / Amalfi Mayo / Aioli 2,50

Truffle mayonnaise 3,50

IL NOSTRO CONSIGLIO

Unsere Empfehlung · Our recommendation

COFFEE NEGRONI
Gin, Campari, Ruby Port, Vermouth Rosso, Kaffee, Bitters
Gin · Campari · Ruby Port · Vermouth Rosso · coffee · bitters
15,90

I DOLCI

IL FINALE, ALL'ITALIANA.

Etwas Süßes gehört für uns einfach dazu.
Klassische Dolci, sorgfältig gemacht und genau richtig zum Abschluss oder einfach, weil gerade der richtige Moment dafür ist.

Something sweet simply belongs.
Classic dolci, carefully made and just right to finish a meal – or simply because the moment calls for it.

DOLCI

DESSERTS

Sorbetto al limone *Enthält Alkohol – Contains alcohol* 9,90
Zitronensorbet mit Prosecco, Vodka oder Sarti
Lemon sorbet · Prosecco, vodka or Sarti

Tiramisu *Enthält Alkohol – Contains alcohol* 6,90
Biskuit mit Mascarpone & Kaffee
Biscuit · Mascarpone · coffee

Panna cotta mit Erdbeeren 5,90
Panna cotta · strawberries

Cannoli alla ricotta 5,90
Cannoli mit Ricottacreme, kandierte Orangen & Schokolade
Ricotta cream · candied oranges · chocolate

Torta Caprese *Glutenfrei – Gluten-free* 5,90

Crostata al limone 5,90
Zitronentarte . *Lemon tart*

Tortina ai frutti di bosco 5,90
Beerentörtchen . *Berry tartlet*

Sorbetto del giorno *eine Kugel . one scoop* 4,50
Sorbet des Tages . *Sorbet of the day*

FORMAGGIO

KÄSE . CHEESE

Parmigiano Reggiano D.O.P. 14,50

Mit Olivenöl, grünen Belice- & schwarzen Gaeta-Oliven

With olive oil · green Belice olives · black Gaeta olives

Pecorino Stagionato 14,50

Gereifter Pecorino mit Grappa-Rosinen

Pecorino Stagionato · grappa raisins

Taleggio 14,50

Taleggio mit Grappa-Rosinen

Taleggio · grappa raisins

Trüffelkäse Moliterno 14,50

Trüffelkäse Moliterno mit Feigensenf

Truffle cheese Moliterno · white grapes

Käsevariation am Brett / Cheese Variations 15,50

Auswahl aus Pecorino Stagionato, Parmigiano Reggiano D.O.P.,
Trüffelkäse Moliterno & Taleggio

Pecorino Stagionato · Parmigiano Reggiano D.O.P. · truffle cheese Moliterno · Taleggio



IL NOSTRO CONSIGLIO

Unsere Empfehlung · Our recommendation

AVERNA SOUR

Averna, Zitrone, Orange, Zucker

Averna · lemon · orange · sugar

15,40

BALDINO

‹‹ ALKOHOLFREI ››

Crodino Rosso, Holunderblüten-Tonic, frischer Orangensaft

Crodino Rosso · elderflower tonic · fresh orange juice

11,90



ÖFFNUNGSZEITEN
OPENING HOURS

MO-SA von 11.00-24.00*

KÜCHE

MO-DO von 12-22.00

FR-SA von 12-22.00

ANTIPASTI & CO

11-23.00

An Sonn- und Feiertagen geschlossen

SALA DAVIDE

MI-SA von 18.00-24.00*

(Reservierung von Vorteil)
Ab 4. November

Monday to Saturday from
11 AM to 12 PM*

KITCHEN OPEN

Monday to Thursday from
12 AM to 10 PM
Friday to Saturday from
12 AM to 10 PM

ANTIPASTI & CO

11 AM to 11 PM

Closed on sundays and holidays

SALA DAVIDE

Wednesday to Saturday from
6 PM to 12PM*

(Reservation recommended)
From 4 November

KONTAKT
CONTACT

Bar Campari
Seitzergasse 6, A-1010 Wien
Tel.: +43 1 532 35 53
info@barcampari.at
www.barcampari.at



WICHTIGE INFORMATION ZU ALLERGENEN
IMPORTANT INFORMATION TO ALLERGENS

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*.

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!

*) EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011

PREISE IN EURO - INKL. ALLER STEUERN & ABGABEN

A mention occurs if substances or products made from them are contained as an ingredient in the end product. The 14 main allergens are labeled in accordance with legal regulations There are also other substances that can trigger food allergies or intolerances. Despite careful preparation of our dishes, in addition to the ingredients, they may also contain traces of other substances that are used in the kitchen production process. Information about ingredients in our dishes, allergies or intolerances can be triggered, can be obtained from our trained service staff upon request.

*) EU Food Regulation Information 1169/2011

PRICES IN EURO INCL. VAT & TAXES

* RICHTET SICH GGF. NACH AKTUELL GELTENDEN GESETZLICHEN BESTIMMUNGEN.

* THIS MAY BE SUBJECT TO CURRENTLY APPLICABLE LEGAL PROVISIONS.

A presto!

Danke für Ihre Zeit bei uns.
Wir freuen uns auf ein Wiedersehen.

Thank you for spending your time with us.
We look forward to seeing you again.

MEHR ENTDECKEN
DISCOVER MORE

