



ZUPPE

Minestrone della casa (A,L)

Tomatisierte Gemüsesuppe mit Croutons 6,70

Pomodoro (A,G,H,L)

Tomatensuppe mit Pestocroutons 6,10

ANTIPASTI

Antipasto Italiano (G,L,O)

italienischer Vorspeiseteller (San Daniele, Salami, Grana...) 18,90

Carpaccio di manzo (G,H)

Rindercarpaccio mit Rucola & Grana 16,90

Cozze al vino bianco (L,O,R)

Miesmuscheln in tomatisiertem Weißweinsud und Gemüse 17,50

Cozze al vino bianco klein

Miesmuscheln in tomatisiertem Weißweinsud und Gemüse 13,50

Prosciutto e melone

San Daniele Schinken mit Melone 18,50

Vitello tonnato (D,G,O)

Rosa Kalbsrücken mit Thunfischcreme, Kapern & Rucola 19,50

Bruschetta (A,O) - vegan

getoastetes Weißbrot mit marinierten Tomaten & Rucola 7,90

Caprese (G,H,O)

Büffelmozzarella mit Tomaten & Pesto Genovese 13,90

INFO: Unser selbstgemachtes Brot enthält glutenhaltiges Getreide (A)

PRIMI PIATTI

Linguini Neri con frutti di mare (A,B,C,D,L,O,R) mit Meeresfrüchten, Kirschtomaten & Knoblauch	17,90
Linguini Gamberi e Rucola (A,B,C,L) mit Knoblauch, Tomaten, Rucola & Garnelen	18,50
Spaghetti Vongole (A,C,G,O) mit Venusmuscheln, Knoblauch & Datterini-Tomaten in Weißwein	23,10
Risotto Shrimps e Spinaci (B,D,G,O) mit Shrimps & Datterini-Tomaten	15,90
Risotto Frutti di mare (B,D,G,O,R) mit Meeresfrüchten, Zucchini & Datterini-Tomaten	17,50
Lasagne „al forno“ (A,C,G,L) mit Fleischsauce (ca. 15 min. Wartezeit)	13,90
Gemüselasagne (A,C,D,G,L) - vegetarisch mit Tomatensauce (ca. 15 min. Wartezeit)	13,90
Fettuccini Salmone (A,C,G,L,O) Bandnudeln in Tomatenrahmsauce mit Räucherlachs & Datterini-Tomaten	16,90
Tortellini mit Ricotta & Spinat (A,C,G,L) in Schinken-Obers-Sauce	14,90
Linguini Primavera (A,C,G,H,O) mit Schafskäse, Datterini, getrockneten Tomaten und Basilikumpesto	15,90
Gnocchi Sorrentina (A,C,G,H,L) mit Tomaten-Basilikum-Sauce & Babymozzarella	14,90
Penne Arrabbiata (A,C,L) in pikanter Tomatensauce & Datterini-Tomaten	11,50



Spaghetti Bolognese (A,C,G,H,L) in Fleischsauce	13,90
Spaghetti Carbonara (A,C,G,L) mit Speck, Ei, Obers	13,90
Spaghetti Aglio e Olio (A,C) mit Olivenöl, Knoblauch & Peperoncini	11,50
Hummus Ravioli (A,L,N) - vegan mit Gemüse und Zitronenöl	16,90
Nudeln mit Thunfisch gefüllt (A,C,D,G,O) mit gebratenen Tomaten und Rahmsauce	16,90

SECONDI PIATTI

Gefülltes Rinderpaillard mit Tomaten, Rucola und Parmesan (A,G,L,O) mit Rosmarinkartoffeln & mediterranem Gemüse	27,90
Spezzatino di pollo (G,H,L) Ofenkartoffel mit gebratenen Hühnerbruststreifen und Gemüse dazu Sauerrahm & kleiner gemischter Salat	21,90
Filetto pollo (A,L,O,G) Hühnerfilet vom Grill gefüllt mit getrockneten Tomaten und Mozzarella mit mediterranem Gemüse & gerührter Polenta	22,90
Lido Burger (A,G,M,L) Sesambrötchen mit saftig gegrilltem Beef, Käse, Eisbergsalat, Tomate, Zwiebel, Speck & Guacamole dazu ein kleiner Salat & Kartoffelchips	19,90

PESCE

Saltimbocca vom Zander (A,C,D,L,O)	
auf Spinatravioli mit Weißweinsauce und Babyspinat	28,50
Grigliata di pesce misto (ab 2 Personen) (A,B,D,G,R)	
Gemischter Fischteller (Branzino, Calamari, Riesengarnelen) mit mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Polenta	pro Person 27,90
Calamari alla griglia (A,G,R)	
mit Knoblauch, dazu Tomaten-Zucchini-Gemüse & gebratene Polenta	21,90
Calamari fritti (A,C,G)	
Frittierte Tintenfische mit Rosmarinkartoffeln und Knoblauchsauce	21,90

PIZZE - aus dem Holzofen

€ 2,70 Aufpreis

INFO: Unsere Pizzen sind auch mit **Dinkelteig** oder **glutenfrei** erhältlich!

Margherita (A,G,L)	
Tomaten, Mozzarella	10,90
Funghi (A,G,L)	
Tomaten, Mozzarella, Champignons	12,50
Rosetta (A,G,L)	
Tomaten, Mozzarella, Schinken	13,50
Cardinale (A,G,L)	
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons	13,90
Hawaii (A,G,L)	
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananasstücke	13,90
Salami (A,G,L)	
Tomaten, Mozzarella, Salami	13,90
Spinaci (A,G,L,O)	
Tomaten, Mozzarella, Blattspinat, Knoblauch, Schafskäse	13,90

**Mediterranea (A,G,L)**

Tomaten, Mozzarella, frischer Basilikum, Cocktailtomaten 13,50

Quattro Formaggio (A,G,L)

Diverse Käsesorten 13,90

Nostromo (A,D,G,L,O)

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Oliven 14,90

Canarino (A,G,L)

Tomaten, Mozzarella, Mais, Schinken, Speck, Pfefferoni 13,90

Capricciosa (A,G,L)

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken 13,90

Calzone (A,G,L)

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Basilikum 13,90

Taormina (A,D,G,L)

Tomaten, Mozzarella, Cocktailtomaten, Sardellen, Kapern, Oliven 13,90

Diavola (A,G,L)

Tomaten, Mozzarella, Schinken, roter Zwiebel, scharfe Pfefferoni 13,90

Ortolana (A,G,L)

Tomaten, Mozzarella, frisches Gemüse der Saison 13,90

Rucola (A,G,L)

Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmesan 13,90

Villa Lido (A,G,L)

Tomaten, Mozzarella, Büffelmozzarella, Pesto, Cocktailtomaten 16,50

Primavera (A,B,G,L)

Tomaten, Mozzarella, Rucola, Shrimps, Cocktailtomaten 14,90

Tricolori (A,G,L)

Tomaten, Mozzarella, Büffelmozzarella, Rohschinken, Zucchini, Cocktailtomaten, Rucola 17,90

Frutti di Mare (A,B,D,G,L,O,R)

Tomaten, Mozzarella, Spinat, Knoblauch, Meeresfrüchte 15,90

Carusi (A,G,L)

Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Grana 16,90

Terroni (A,G,L)

Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Büffelmozzarella, Rucola 15,90

Ragazzi (A,G,L)

Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Grana, Champignons,
Cocktailtomaten 16,90

Rustica (A,G,L)

Tomaten, Mozzarella, Mais ,Speck, Zwiebel 13,90

Quattro Stagioni (A,G,L)

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Artischocken, Champignons 14,90

Pizzapane (A) – vegan

5,50

Pizzapane mit Rosmarin (A) - vegan

6,50



INFO

Werte Gäste!

**Aufgrund der räumlichen Trennung von Küche und
Pizaofen kann es gelegentlich dazu kommen, dass
Gerichte nicht zeitgleich serviert werden.**

Wir danken Ihnen herzlichst für Ihr Verständnis!



INSALATE

Insalata di cesare (A,C,G,H,L,M,O)

Römersalat mit Parmesandressing & Croûtons

mit gebratenen Hühnerbruststreifen 16,90

mit gebratenen Garnelen 17,90

Insalata Pollo (A,O)

Gemischte Salate mit gebratenen Hühnerbruststreifen

16,90

Insalata tonno (A,D,O)

Gemischte Salate mit Thunfisch, Zwiebel & Oliven

16,50

Insalata contadina (A,G,O)

Gemischte Salate mit Schafskäse, Zwiebel & Oliven

14,90

Insalata mista piccola - vegan

Gemischte Blattsalate mit Tomaten, Kraut, Gurken & Karotten (klein)

5,30

Insalata mista grande - vegan

Gemischte Blattsalate mit Tomaten, Kraut, Gurken & Karotten (groß)

7,30

Insalata piccola verde - vegan

Kleiner grüner Salat

4,90

Insalata grande verde - vegan

Großer grüner Salat

5,90

Insalata rucola piccola (G,H)

Rucolasalat mit Datterini-Tomaten, Parmesan & Pinienkernen

7,30

Insalata rucola grande (G,H)

Rucolasalat mit Datterini-Tomaten, Parmesan & Pinienkernen

9,30

Wählen Sie Ihr Lieblings - DRESSINGS

Balsamico (O), Joghurt (C,G) oder Cesare (C,G,M)

2,20

INFO: Unser Balsamico (in den Tonflaschen auf den Tischen) enthält Schwefeloxid und Sulfite (O)

Probieren Sie unsere handgemachten Mehlspeisen

Topfenstrudel (A,C,F,G,H)		per Stück	5,90
Apfelstrudel (A,C,F,G,H)		per Stück	5,90
Sachertorte (A,C,F,G,H)		per Stück	5,50
Apfelstreuselkuchen (A,C,F,G,H)		per Stück	4,90
Malakoff Schnitte (A,C,F,G,H)		per Stück	5,50
Kardinal Schnitte (A,C,F,G,H)		per Stück	5,50
Esterhazy Schnitte (A,C,F,G,H)		per Stück	5,50
Creme Schnitte (A,C,F,G,H)		per Stück	5,50

Alles auch zum Mitnehmen!



DOLCI

Hausgemachtes Tiramisu - Spezialität des Hauses (A,C,G)	6,80
Panna Cotta (G,O)	6,80
Profiteroles (A,C,G)	6,50
Crème brûlée (C,G)	6,80
Strudel di mele (Apfelstrudel) (A,C,F,G,O)	
mit Schlag	5,90
mit Vanillesauce	8,40
Strudel di ricotta (Topfenstudel) (A,C,F,G,O)	
mit Schlag	5,90
mit Vanillesauce	8,40
Sachertorte mit Schlag (A,C,F,G,O)	5,50

CAFFE/TEE

Espresso/kleiner Schwarzer	2,40
Espresso macchiato/kleiner Brauner (G)	2,40
Cappuccino (G)	3,60
Cappuccino mit Schlag (G)	3,90
Verlängerter schwarz/braun	3,60
Caffé Latte (G)	4,20
Espresso doppio/großer Schwarzer/großer Brauner (G)	4,20
Kanne Ronnefelt Tee (div. Sorten)	4,90
Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach unserer umfangreichen Teekarte	
Heiße Schokolade (G)	3,90

SPRITZ up your *Life*

klassisch

Spritzer weiß/rot 3,90

Aperol Spritzer 5,70

Weißwein, Aperol, Soda, Orangenscheibe

Veneto 6,20

Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe

spritzig

HUGO 6,20

Prosecco, Hollunder, Minze, Limette

Campari Spritz 6,10

Campari, Soda, Prosecco, Orangenscheibe

Campari Soda 5,20

Campari, Soda, Zitronenscheibe

fruchtig

Campari Orange 6,50

Campari, Orangensaft, Orangenscheibe

leicht

Aperol Soda 4,90

Aperol, Soda, Orangenscheibe

Crodino Spritz biondo od. rosso - alkoholfrei 4,90

Crodino, Soda, Orangenscheibe

ALL UNSERE WEINE ENTHALTEN SULFITE!



ANALCOLICHE

Coca-Cola, Coca-Cola light	0,33l	3,80
Coke ZERO	0,33l	3,80
Fanta	0,33l	3,80
KELI Maracuja, Cola Mix, Zitrone	0,33l	3,60
Almdudler	0,33l	3,80
Eistee Pfirsich od. Zitrone	0,25l	3,80
Rauch Apfelsaft	0,25l	3,80
Rauch Fruchtsäfte	0,2l	3,90
Orange, Marille, Johannisbeere, Mango, Erdbeere		
San Pellegrino (prickelnd oder still)	0,25l	3,50
San Pellegrino (prickelnd oder still)	0,75l	6,70
Red Bull [®] ENERGY DRINK	0,25l	4,10
Red Bull [®] SUMMER Edition	0,25l	4,10
 ORGANICS by Red Bull		
Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon		
Purple Berry, Simply Cola	0,2l	3,80
Lemon Soda, Mojito Soda	0,33l	3,90
Himbeer oder Holunder Soda	0,3l	3,30
Himbeer oder Holunder Soda	0,5l	3,60

BIRRE

Villacher Märzen - <i>Pfiff</i>	0,2l	2,90
Villacher Märzen	0,3l	4,10
Villacher Märzen	0,5l	4,80
Villacher Zitronen Radler	0,3l	4,10
Villacher Zitronen Radler	0,5l	4,80
Weihenstepahner Hefetrüb (Weizen)	0,5l	4,90
Weihenstepahner Hefetrüb alkoholfrei	0,5l	4,90
Villacher „ <i>Freilich</i> “ alkoholfrei	0,5l	4,80

BITTE BEACHTEN SIE, DASS ALLE UNSERE BIERE GLUTEN ENTHALTEN!

PROSECCO/SPUMANTE/CHAMPAGNE

Glasweise

Frizzante „della Casa“ vom Fass	0,1l	4,30
San Simone Prosecco Rosé Edition	0,1l	4,60
San Simone Prosecco Il Concerto	0,1l	4,60
mit Erdbeer oder Orange	0,1l	4,60

Flaschen

San Simone IL Concerto	0,7l	30,80
San Simone Rosé	0,7l	30,80
Moet & Chandon Brut Imperial	0,7l	89,90
Moet & Chandon Rosé Brut Imperial	0,7l	99,90

ALL UNSERE WEINE ENTHALTEN SULFITE!



VINI APERTI - Glasweise

bianco

Gemischter Satz	1/8	4,90
Mayer am Pfarrplatz		
Pinot Grigio DOC	1/8	4,50
San Simone- Prestige, Friaul-Venetien		
Chardonnay DOC	1/8	4,50
San Simone Prestige DOC, Friaul-Venetien		
Friulano (Tocai) DOC	1/8	4,80
Valter Scarbolo, Grave del Friuli		
Grüner Veltliner Federspiel Kaiserberg	1/8	4,70
Domäne Wachau, Wachau		
Zwei Bussarde		
Chardonnay-Sauvignon Blanc	1/8	5,90

ROSSO

Primitivo	1/8	4,90
Scavi & Ray, Italien		
Blauer Zweigelt DAC	1/8	4,70
Weingut Keringer, Neusiedlersee		
Cabernet Sauvignon - Hauswein	1/8	4,40
Merlot DOC	1/8	4,50
San Simone, Porcia/Friuli Venezia		

ALL UNSERE WEINE ENTHALTEN SULFITE

VINI IN BOTTIGLIA - ITALIA



bianco

Chardonnay DOC - Prestige	0,75l	27,00
San Simone, Porcia/Friuli Venezia		
Pinot Grigio DOC - Prestige	0,75l	27,00
San Simone, Porcia/Friuli Venezia		
Sauvignon DOC	0,75l	34,80
Marco Felluga, Gradisca d'Isonzo		
Friulano (Tocai) DOC	0,75l	28,80
Valter Scarbolo, Grave del Friuli		

rosso

50 & 50 (Sangiovese/Merlot)	0,75l	190,00
Avignonesi/Toscana		
Vino Nobile di Montepulciano DOCG	0,75l	46,80
Avignonesi/Toscana		
Merlot DOC	0,75l	27,00
San Simone, Porcia/Friuli Venezia		
Cabernet Sauvignon	0,75l	26,40
San Simone, Friaul-Venetien		
Chianti Classico		
Marchese Antinori	0,75l	65,80
Primitivo	0,75l	29,40
Scavi & Ray, Italien		

ALL UNSERE WEINE ENTHALTEN SULFITE!



VINI IN BOTTIGLIA - AUSTRIA

bianco

Grüner Veltliner Federspiel Kaiserberg 0,75l 28,20

Domäne Wachau, Wachau

Gemischter Satz 0,75l 29,40

Mayer am Pfarrplatz

Gelber Muskateller Classique 0,75l 31,90

Skoff Original/Walter Skoff, Südsteiermark

Zwei Bussarde 0,75 35,60

Chardonnay-Sauvignon Blanc

Weingut Karnburg, Kärnten

rosso

Blauer Zweigelt DAC 0,75l 28,20

Weingut Keringer, Neusiedler See

Hagn Cuvée Colloredo 0,75l 39,90

Weingut Hagn, Weinviertel

ALL UNSERE WEINE ENTHALTEN SULFITE!

LONGDRINKS

9 Mile Vodka Lemon	4 cl	9,80
9 Mile Red Bull	4 cl	10,10
9 Mile Vodka Orange	4 cl	9,90
Bacardi Cola	4 cl	8,80
Gin Tonic		
<i>mit Hendrick's Gin</i>	4 cl	12,80
Whiskey Cola	4 cl	12,80

LIQUORI/BITTERS

Averna	2 cl	3,90
Ramazotti	2 cl	3,90
Sambuca	2 cl	3,90
Amaretto	2 cl	3,90
Limoncello	2 cl	3,90

GRAPPE

Grappa Julia	2 cl	3,50
Nonino Monovitigno Il Merlot	2 cl	4,50
Nonino Monovitigno Lo Chardonnay	2 cl	4,50
<i>in Barrique</i>		
Nonino Monovitigno Il Prosecco	2 cl	4,90
<i>in Barrique</i>		
Nonino Antica Cuveé Riserva	2 cl	9,90
<i>5 Years</i>		



COGNAC/WEINBRAND

Remy Martin VSOP	2 cl	5,80
Remy Martin XO	2 cl	9,80
Metaxa 7*	2 cl	6,50

WHISKEY

Jack Daniels	4 cl	6,90
Chivas Regal	4 cl	7,80

SPIRITUOSEN

Williamsbrand	2 cl	4,30
Marillebrand	2 cl	4,30
Himbeerbrand	2 cl	4,30
Obstbrand	2 cl	4,30

VODKA

9 Mile Vodka	4 cl	6,00
9 Mile Vodka	0,7l	85,00

inkl. 4 Beigetranken

GIN

Hendrick's Gin	4 cl	9,00
Hendrick's Gin	0,7l	136,00
inkl. 4 Beigetränken		
Berliner Brandstifter	4 cl	9,00
Berliner Brandstifter	0,7l	136,00
inkl. 4 Beigetränken		

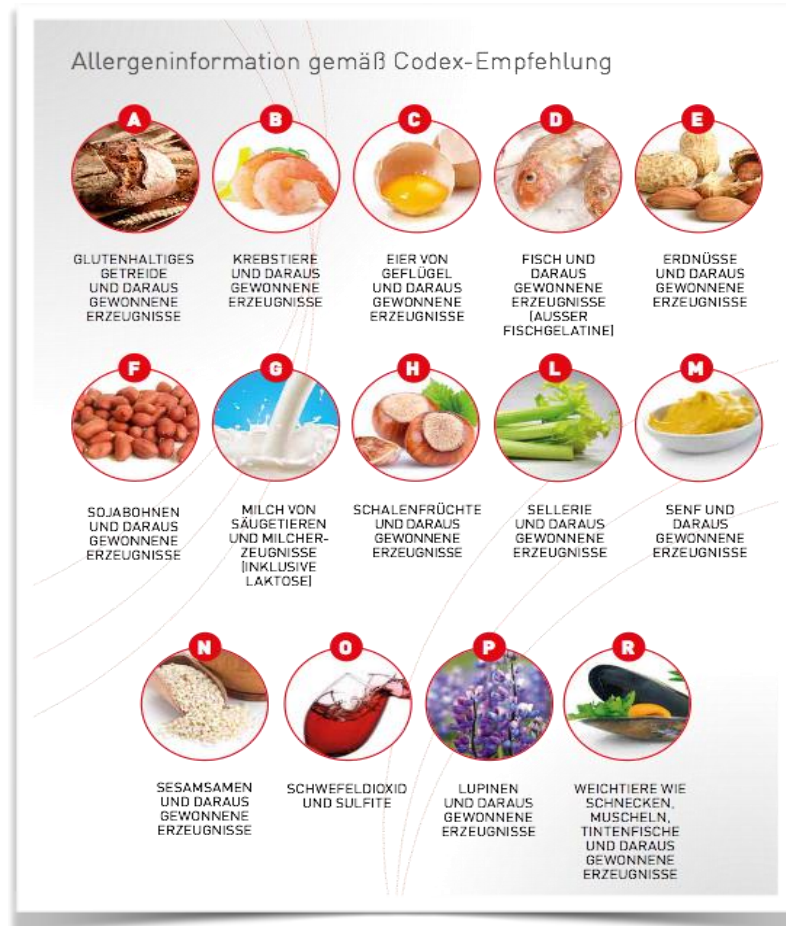
VERMOUTH

Cinzano bianco	6 cl	5,50
Cinzano rosso	6 cl	5,50
Cinzano dry	6 cl	5,50

RUM

Bacardi Rum	4 cl	6,00
Diplomatico Reserva Exclusiva 12y	4 cl	9,90

LEGENDE & ERKLÄRUNGEN



WERTE GÄSTE BITTE BEACHTEN SIE FOLGENDES:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder darauf 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 auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.