



UN CALOROSO BENVENUTO AL RISTORANTE COLLIO.

Da oltre 20 anni, lo chef Josef Neuherz e la sua squadra accolgono i nostri ospiti nel ristorante Collio. Il menu si ispira al Norditalia, in particolare alla zona del Collio. Per noi sono di vitale importanza la stagionalità, la massima cura nella preparazione e un'eccellente qualità dei prodotti, per potervi viziare con prelibatezze ispirate alla cucina italiana.

Passerete dei momenti spensierati al ristorante, dove potete fare colazione, pranzare, cenare, ridere e bere in compagnia. Da non perdere l'idilliaca corte interna, dove durante l'estate é possibile assaggiare le nostre specialità dal grill in pietra lavica.

Il vostro team Collio!

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT COLLIO.

Unser Küchenchef Josef Neuherz und sein Team freuen sich, Sie als unsere Gäste im Restaurant Collio begrüßen zu dürfen. Wir beziehen unsere kulinarischen Inspirationen aus Norditalien, ganz besonders aus der Region des Collio. Dabei legen wir größten Wert auf Saisonalität, kochen mit größter Sorgfalt und höchster Produktqualität, um Sie mit köstlichen Interpretationen der italienischen Küche zu verwöhnen.

Genießen Sie eine unbeschwerte, fröhliche und entspannte Zeit in unserem Restaurant, im Sommer auch unter den Olivenbäumen in unserem einzigartigen, idyllischen Innenhofgarten.

Ihr Collio Team!

ÖFFNUNGSZEITEN DES HAUBENRESTAURANTS COLLIO

Mittwoch bis Samstag: 18.30 – 23.00 Uhr

Küchenschluss: 22.00 Uhr

An Feiertagen ist unser Haubenrestaurant geschlossen.

IL MENU

FILETTO DI ROMBO		18
marmellata al peperone e peperoncino cavolo rapa quinoa lime cerfoglio		
STEINBUTTFILET Paprika-Chilimarmelade		
Kohlrabi Quinoa Limette Kerbel ^{A, D, G, L, O}		
•••		
V TORTELLONI AL RADICCHIO	Come antipasti	17
mela radicchio "Treviso" ricotta affumicata	Come pietanza	19
RADICCHIO TORTELLONI		
Apfel Radicchio "Treviso" geräucherter Ricotta ^{A, C, G, L, O}		
•••		
VITELLO BRASATO		27
pomodori polenta cremoso granello di patate e sedano		
GESCHMORTES KALB		
Tomaten cremige Polenta Kartoffel-Salbeistreusel ^{A, G, L, O}		
•••		
V MISTO DI FORMAGGI ITALIANI pane alle noci		12
ITALIENISCHE KÄSEVARIATION mit Nussbrot ^{A, F, G, H, M, O}		
•••		
V MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO E CAFFÈ		11
pan di spagna al cioccolato caramello salato espresso		
WEIßES SCHOKOLADEN-KAFFEE MOUSSE		
Schokoladenbiskuit Salzkaramell Espresso ^{A, C, F, G, H, O}		

ANTIPASTI

- POLPO ARROSTO** 17
crema ai fagioli | fagiolini marinati
GEBRATENER OKTOPUS
Bohnencreme | marinierte grüne Bohnen ^{G, L, O, R}
- FETTINE DI LOMBATA DI MANZO ALLA GRIGLIA** 17
melanzane stufate | crema di cipolle arrosto | rucola | parmigiano giovane
GEGRILLTE RINDSBEIRIEDSCHEIBEN
geschmorte Melanzani | Röstzwiebelcreme | Rucola | junger Parmesan ^{A, G, L, M, O}
- V INSALATA DI RUCOLA | cannellini | datterini** 14
prosciutto croccante | Montasio
RUCOLASALAT
Cannellinibohnen | Cherrydatteltomaten | knuspriger Prosciutto | Montasio ^{G, L, O}
- CARPACCIO DI MANZO | pinoli | rucola** 16
RINDERCARPACCIO | Pinienkerne | Rucola ^{G, H, L, O}
- V RADICCHIO TREVISO** 14
avocado | pera | noci | sfogliatine di parmigiano | aceto balsamico di Gölles
RADICCHIO "TREVISO"
Avocado | Birne | Nüsse | Parmesanchips | Balsam Weinessig vom Gölles ^{G, H}
- V INSALATA VERDE „PRIMAVERA“** 8
BLATTSALAT „PRIMAVERA“ ^{L, O}

MINESTRE

SCHIUMA DI PREZZEMOLO E PARMIGIANO ravioli ai funghi	10
LEGIERTE PETERSILIEN-PARMESANSCHAUMSUPPE Pilzravioli ^{A, C, F, G, L, O}	
BRODO frittatine	5
RINDSUPPE Frittaten ^{A, C, G, L}	

PRIMI PIATTI

V TORTELLONI AL RADICCHIO	Come antipasti	17
mela radicchio "Treviso" ricotta affumicata	Come pietanza	19
RADICCHIO TORTELLONI Apfel Radicchio "Treviso" geräucherter Ricotta ^{A, C, G, L, O}		
GNOCCHI FATTI IN CASA	Come antipasti	17
Puntarelle pomodori sardine	Come pietanza	19
HAUSGEMACHTE GNOCCHI Puntarelle Tomaten Sardinen ^{A, C, D, G, L, O}		
V RISOTTO ALLE CIPOLLE ROSSE	Come antipasti	16
aceto balsamico Gorgonzola	Come pietanza	18
RISOTTO VON ROTEN ZWIEBELN Balsamico Gorgonzola ^{A, G, L, O}		

SECONDI PIATTI

FILETTO DI BRANZINO	29
patate zuppetta di conchiglie olive Taggiasche carciofi spinaci novelli	
WOLFSBARSCHFILET	
Kartoffel-Muschelsud Oliven Taggiasche Artischocken junger Spinat ^{A, D, G, L, O, R}	
CALAMARI ARROSTO	26
ripieni alle zucchine e Ventricina variazione di cime di rapa (Friarielli & Cime di rapa)	
pomodori capperi	
GEBRATENE KALMARE	
gefüllt mit Zucchini & Salami „Ventricina“ zweierlei Stängelkohl (Friarielli & Cime di rapa)	
Tomaten Kapern ^{G, L, O, R}	
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA	30
crema al Barolo rucola	
RINDERFILETSTEAK VOM GRILL	
Barolosauce Rucolasalat ^{G, L, O}	
COTOLETTA DI VITELLO ALLA VIENNESE	23
patate prezzemolate	
WIENER SCHNITZEL VOM KALB	
Petersilienkartoffeln ^{A, C, G}	

DOLCE

- V MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO E CAFFÉ** 11
pan di spagna al cioccolato | caramello salato | espresso
WEIßES SCHOKOLADEN-KAFFEEMOUSSE
Schokoladenbiskuit | Salzkaramell | Espresso ^{A, C, F, G, H, O}
- V PANNA COTTA AL PISTACCHIO** 11
Bergamotto | composta di agrumi
PISTAZIEN-PANNA COTTA
Bergamotte | Zitrusfrüchteragout ^{A, C, G, H, O}
- V TIRAMISÚ ALLA PERA** 11
gelato al nougat | cacao Valrhona
BIRNEN-TIRAMISU | Nougateis | Valrhona Kakao ^{A, C, F, G, H, O}
- V STRUDEL DI MELE | crema pasticcera** 6
APFELSTRUDEL | Vanillesauce ^{A, C, F, G, H}

FORMAGGI

- V PARMIGIANO REGGIANO | olive | pomodori essiccati** 12
PARMIGIANO REGGIANO | Oliven | getrocknete Tomaten ^{G, O}
- V MISTO DI FORMAGGI ITALIANI | pane alle noci** 12
ITALIENISCHE KÄSEVARIATION | Nussbrot ^{A, F, G, H, M}

COPERTO / GEDECK

3-7

GRAPPA

2 cl

SARPA Poli	6
DI BARBERA Roccanivo Berta	13
MOSCATO BIANCO Villa de Varda	6
MOSCATO RISERVA Villa de Varda	9
ANFORA TRENINO Marzadro	6
DIC'OTTO LUNE Marzadro	7
AMARONE Marzadro	7
10Y RISERVA AFFINA CILIEGIO Marzadro	12
ESPRESSIONI AROMATICA Marzadro	9
OLIA DEL GARDA OLIVE Marzadro	6
DI SAN LEONARDO Stravecchio	9
NEBBIOLO Dellavalle	7
BARBERA CASTAGNO Dellavalle	8
CUVÉE RISERVA Dellavalle (im Rumfass)	7
DI BRUNELLO DI MONTALCINO Corte Pavone	7
22Y RISERVA Nonino	22
VUISINÂR Nonino	6
UE VITIGNI BIANCHI Nonino	7
RISERVA Domenis	5
ALLA RUTA Domenis	5
FRIULANA 40° Domenis	5

BRÄNDE AUS ÖSTERREICH / ITALIEN

REISETBAUER	2 cl
VOGELBEERE	15
QUITTE KIRSCHKE	14
ROTE WILLIAMS	12
KAROTTE	8
SCHOSSER	2 cl
HEIDELBEERE	10
HIMBEERE	14
GÖLLES	
ALTER APFEL	7
GESSELBERGER (OBSTLER)	6
BROMBEERE	14
HERZKIRSCHKE ALTE ZWETSCHKE WILLIAMS MARILLE	8
HOLLER ALTE WILLIAMS	10
ZU PLUN (ITALIEN)	
HIMBEERE	8
WEICHSEL	9

BIER

ALLA SPINA / VOM FASS

OTTAKRINGER PUR Bio Pils	0,2 l	3
	0,3 l	4.5

DALLA BOTTIGLIA / AUS DER FLASCHE

OTTAKRINGER Wiener Original	0,33 l	5
OTTAKRINGER Citrus Radler	0,33 l	5
STIEGL Pils	0,33 l	5
STIEGL FREIBIER Alkoholfrei	0,33 l	5
SCHREMSER VIENNA IP	0,33 l	5.5
DIE WEISSE Hell	0,33 l	5.5
BIEROL The Padawan Pale Ale	0,33 l	7
TOCCALMATTO Zona Cesarini IPA	0,33 l	8
NØGNE Ø Imperial Brown Ale	0,33 l	7
BOON KRIEK Mariage Parfait	0,375 l	11

Allergene: alle Biere ^{A, O}

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

ANDERT TRAUBENSAFT Rot	0,25 l	5
BALIS Basilikum-Ingwer Limonade	0,25 l	5
BALIS TIKI Ananas-Minz Limonade	0,25 l	5
COCA COLA COCA COLA ZERO ALMDUDLER	0,33 l	4
FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT	0,2 l	5
HAKUMA Matcha Limonade	0,25 l	5
KOMBUCHA	0,25 l	5
MAO JUICES & NECTARS	0,25 l	5
Mango Nashi-Birne Johannisbeere Cranberry		
MOHR-SEDERL APFELSAFT Naturtrüb	0,25 l	5
B PONA Zuckerfreie Limonade	0,33 l	5
Apfel-Ingwer Zitrone		
RÖMERQUELLE Prickelnd / ohne	0,33 l	3-5
RÖMERQUELLE Prickelnd / ohne	0,75 l	7
SODA HIMBEERE ZITRON *JUGENDGETRÄNK	0,5 l	5
SODA	0,25 l	3
TONICS BITTER LEMON GINGER ALE GINGER BEER	0,25 l	5

HEISSE GETRÄNKE

ESPRESSO KLEIN Marco Salvatori	3
ESPRESSO GROSS Marco Salvatori	5
ESPRESSO MACCIATO Marco Salvatori ^G	3.5
MELANGE Marco Salvatori ^G	4.5
CAFÉ LATTE Marco Salvatori ^G	5
CAPPUCCINO Marco Salvatori ^G	4.5
HEISSE SCHOKOLADE ^G	5
DEMMEER TEE IM KÄNNCHEN	5
Earl Grey Assam English Breakfast Darjeeling Green Manjolai Tautröpfchen Verbene Waldfrüchte Pfefferminze Kamille Rooibos	

*Alle Kaffeespezialitäten können sehr gerne mit **BIO-Sojamilch** zubereitet werden.

Allergene Brotkorb

Grissini ^A	Käseweckerl ^{A,G}	Laugenstangerl ^{A,F}	Focaccio ^{A,C,G,N,P}
Aufstriche ^{C,G,L,H,M,O}	Vintschgerl ^A	Roggenweckerl ^{A,F}	Brot glutenfrei ^F
Butter ^G	Handsemmel ^A	Olivenbrot ^{A,O;A,F}	
Brotkorb: Kornspitz ^{A,N,F}	Reschling ^{A,N,F}	Baguette weiß ^A	

ALLERGENE

A Glutenhaltiges Getreide, **B** Krebstiere, **C** Eier, **D** Fische, **E** Erdnüsse, **F** Sojabohnen, **G** Milch, **H** Schalenfrüchte, **L** Sellerie, **M** Senf, **N** Sesamsamen, **O** Schwefeldioxid & Sulphite, **P** Lupinen, **R** Weichtiere

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Bitte teilen Sie unserem Servicepersonal mit, wenn Sie Lebensmittelunverträglichkeiten haben. Unser Küchenchef wird sehr gerne darauf Rücksicht nehmen.

V Vegetarische Gerichte

Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern.

WEINBEGLEITUNG

NÖSSING | Grüner Veltliner | Breiten | Wien 2012

• • •

B SKERLJ | Malvasia | Carso | DOC | Friaul 2015

• • •

B OCCHIPINTI | Il Frapato | Sizilien 2014

• • •

PAYR | Cuvée Ried Bühl | BF,M,ZW | Carnuntum 2011

• • •

GOLDEN CADILLAC

Schokoladenlikör | Vanillelikör | Frischer Orangensaft | Obers

WEINBEGLEITUNG 56

WEINBEGLEITUNG 4 GANG (ohne Käse) 43

WEINBEGLEITUNG 4 GANG (ohne Dessert) 46