

FOOD & DRINKS



SPRITZ

PISCO SPRITZ

S / 0,5 / 1L 5,99/30/55
Pisco, Holunderblüte, Litschi,
Sprudel. (0)

SPRITZ AFFUMICATO

S / 0,5 / 1L 5,99/30/55
San Cosme Mezcal, Aperol, Sprudel.
(0)

LIMONCELLO SPRITZ

S / 0,5 / 1L 5,99/30/55
Bottega Limoncello, Thymian,
Sprudel. (0)

BICICLETTA

S / 0,5 / 1L 5,99/30/55
Campari, Grapefruit, Sprudel. (0)

NONINO SPRITZ

..... 7,5
Nonino, Sprudel. (0)

APERERO

MEZZO E MEZZO 12
Rhabarbersaft, Pisco, Italicus, Soda.

HOLY NEGRONI 12
Basil-washed Broker's Gin, Campari,
Cocchi Torino.

AMERICANO 9
Campari, Cocchi Torino, Soda.

BIBITE

BIRRA

MÄRZEN

FASS 0,3 / 0,5 / 1L 3,9/5,5/11
Obertrumer (A)

ZWICKL 0,33 4,5
Obertrumer (A)

RADLER ZITRONE, 0,33 4,5
Obertrumer (A)

VIENNA 0,33 5,5
Theresiana (A)

FREISPIEL 0,33 4,5
Trumer (A)

ANALCOLICI

COCA COLA / ZERO 0,2 4,5

ORANGINA 0,2 4,8

SODA ZITRON 0,5 3,8

VÖSLAUER STILL 5

VÖSLAUER PRICKELND 5

BICCHIERE

Frizzante:

PROSECCO

0,1L / 0,5L / 1L 3,22/16,1/30
Alla Spina (0)

GEMISCHTER SATZ

PET NAT, 1/8L / 0,75L 9/52
Zahel (0)

Bianco

PINOT GRIGIO 1/8 / 0,75L .. 5,5/32
Borgo dei Vassalli (0)

VERNACCIA 1/8 / 0,75L
DI SAN GIMIGNANO, 7/39
Amo (0)

MOSCATO GIALLO

1/8 / 0,75L 8,5/49
Alois Lageder (0)

Rosso:

UN LITRO ROSSO 1/8L / 1L... 6/44
Ampelia (0)

VALPOLICELLA

1/8L / 0,75L 8,5/51

NON-ALCOHOLIC

ELDERFLOWER SPRITZ 8
Holundersirup, Alkoholfreier Sprudel

WHITE NEGRONI 8
Hausgemachter Alkoholfreier Wermut, Undone
Gin, Bianco Bitter.

PINK MEZCALITA 8
Undone Mezcal, Grapefruit, Agave.

NORTH SIDE 8
Seedlip Garden, Oxyssel Rosmarin, Gurke,
Soda.

ALWAYS ROOM
FOR A LITTLE MORE.

@POCORESTAURANT

POCO PRIMA



CARPACCIO DI MANZO14

Rinder-Carpaccio, geräucherte Ricotta, Puntarelle, Rucolasalat (G).

VITELLO TONNATO15

Langsam gegartes Kalbfleisch, Thunfischcreme, frittierte Kapern (C,D).

DOUGH BALLS & GARLIC BUTTER 6

Hausgemachte Teigbällchen zum Dippen in aufgeschlagener Petersilien- und Knoblauchbutter (A,G).

BIG CHEESY GARLIC BREAD 8

Fior di Latte, Basilikum and Knoblauchöl. (A,G) (Sardellen +2.5 // Frischer Chili +1.5 // beide für +3).

SAISONALE CROQUETAS, AIOLI 8

Drei Croquetas mit Aioli. (A,C,G)

EMERGENCY WÜRSTEL AND PICKLE12

Käsekrauter, Eingelegtes, Senf und Kren serviert mit Focaccia. (A,G,L,M)

POCO PIÙ

GEMISCHTER SALAT (VG)10

Grüner Salat, Bohnen, Tomaten, Zwiebeln, Kapern. (M)

Kartoffeln +1

Thunfisch +4

Taggiasca Oliven +1.5

TOMATEN SALAT (V)12

Rote und gelbe Kirschtomaten, Stracciatella, Olivenöl. (G)

PARMIGIANA (V)14

Geräucherte Melanzani, langsam geröstete Tomaten, Salat. (G).

RAGÙ DELLA DOMENICA16

Rind, Schwein, Huhn, Fenchelsamen, Tomate und Pecorino, serviert mit Focaccia. (A,G)

PRIMA E PIÙ

ALWAYS ROOM
FOR A LITTLE MORE.

@POCORESTAURANT

MARINARA (VG) 8

Tomate, Oregano, Basilikum und Knoblauchöl. (A)
Straciatella +2,5

MARGHERITA (V) 10

Tomate, Fior di Latte, Basilikum und natives Olivenöl (A,G)
tausche mit Mozzarella di Bufala (+1)
Nduja (+2,5)

DIAVOLA 13

Tomate, Fior di Latte, Spianata Piccante, frische Chili. (A,G)
(nicht scharf // Nduja +2.5 // Taggiasca olives +1.5)

CARCIOFI (V) 13

Tomate, Fior di Latte, Römische Artischoke (A,G)
Mach sie zur Capricciosa +3

LA PARMIGIANA (V) 14

Tomate, Geräucherte Provola, Geröstete Melanzini und Parmesan (A,G)
Probier es mit Nduja Dip +1

DIRKALICIOUS 12

Tomate, Fior di Latte, Crispy Pancetta und karamellisierter Lauch. (A,G)

EXTRA TOPPINGS**NICHT VEGETARISCH** 3

Anchovies, Chorizo, Salsiccia, Nduja, Pancetta, Prosciutto Crudo, Prosciutto Cotto

NICHT VEGAN 2

Aufgeschlagener Feta, Fior di Latte, Geräucherte Provola, Mozzarella di Bufala, Straciatella.

WEDER NOCH 1,5

Artischoke, Hot Honey, Karamellisierte rote Zwiebel, Pilze, Rucola, Semi-Getrocknete Kirschtomaten, Taggiasca Oliven.

MACH SIE GLUTENFREI 5**ALLE ANDEREN TOPPINGS** 3**SOMMER** 14

Pizza bianca: Sardellen, Datterini Tomaten, Taggiasca Oliven, Parmesan und Knoblauchöl.
(am besten mit Zitrone & Rosmarin Dip +2 und/oder Jalapeños +1.5)(A,D,G)

ALPINA 14

Tomate, Bergkäse, Speck, Schwammerl, Würstel, Rote Zwiebel, Rucola. (A,G)
Käsekrainer +2

SPITTELBERG 16

Gelbe Tomatensauce, Fior di Latte, Salsiccia, Nduja, karamellisierte Zwiebel. (A,G)

JESÚS 13

Tomate, Fior di Latte, Pepperoni, Jalapeño, Basilikum (A,G)
Schwammerl +1,5

THE MACGYVER 16

Tomate, Fior di Latte, Spanische Chorizo, Hot Honey, aufgeschlagener Feta, Fenchelsamen. (A,G)
(veggie: Artischoke statt Chorizo)

MARINELLA 15

Gelbe Tomatensauce, Sardelle, Basilikum, Straciatella and scharfe Marmelade. (A,D,G)

DELIZIOSA 16

Tomate, Basilikum, Parmesan, Taggiasca Oliven, semi-getrocknete Cherry Tomaten, Straciatella. (A,G)

ALLERGENE

A: Gluten
B: Krebstiere
C: Ei
D: Fisch
E: Erdnüsse
F: Soja
G: Milchprodukte
H: Schalenobst
I: Sellerie
M: Senf
N: Sesam
O: Schwefeldioxid
P: Lupine
R: Weichtiere

**AIOLI**

ZITRONE & ROSEMARIN (C) 2

TRÜFFEL (C) 3

NDUJA (C) 1

KNOBLAUCHBUTTER (G) 1

PIZZA

ALWAYS ROOM
FOR A LITTLE MORE.

@POCORESTAURANT



POCO DOPO

NUTELLA & PISTACHIO CALZONE 10

Nutella, Pistaziencreme, Ricotta & geröstete Pistazien. (A,G,H).

BANOFFEE PIE 6

Keks, Karamell, Banane, Schlagsahne. (A,C,G).

TIRAMISÙ 8

Mascarponecreme, Löffelbiskuits, Amaretto und Kakaopulver. (A,C,G).

STRUFFOLI 6

Frittierte Teigbällchen mit Zimt und Honig. (A,G).

GELATO DA CARLO 6,9 pro Kugel

Bolivianischer Espresso, Pistazie (VG), Valrhona Schokolade (VG), Fior di Panna, Maracuja (VG), Calamansi (VG)

Mach es zum **SGROPPINO** +8

DOPO

ALWAYS ROOM
FOR A LITTLE MORE.

TÈ E CAFFÈ

TEA SELECTION 5,5

English Breakfast, Earl Grey, Gunpowder, Jasmin, Minze, Kamille, Kräutertee, Früchtetee

ESPRESSO 2,8

DOPPIO 4,5

AMERICANO 4,5

CAFFÈ CORRETTO 4,5

AFFOGATO 7

ESPRESSO ON ICE 3,5

LIQUORI & AMARI_{4CL}

AMARO NONINO 7

AMARO MONTENEGRO 8

VECCHIO AMARO D. CAPO .. 8

LUXARDO AMARETTO (H) ... 8

AMARO LUCANO 9

AMARO JEFFERSON 11

AMARO MONTENEGRO 11

CYNAR 8

FERNET BRANCA 7

BOTTEGA LIMONCELLO 7

DIGESTIVI_{2CL}

BRANDSTATT WILLIAMS PEAR EAU DE VIE 11

SCHWARZER BLUTORANGEN SCHNAPS . 15

MAROLO GRAPPA DI AMARONE 15

GRAPPA ANTICA NONINO ... 13

@POCORESTAURANT