



CITRUS

Benvenuti!

Citrus Vienna ist ein Herzensprojekt und die logische Folge unseres Interesses für hochwertiges reinsortiges Olivenöl Extravergine und Zitrusraritäten, vor allem aus dem Süden Italiens.

Die Zutaten der meisten Speisen in dieser Karte und viele der Getränke findet Ihr im Shop Casa Caria.

Viele kulinarische Freuden wünschen wir Euch!



CITRUS

**GERN WIRD CITRUS VIENNA AUCH ZUR ABENDLOCATION
EXKLUSIV FÜR IHREN PERSÖNLICHEN EVENT**

Anfrage oder Reservierung unter
info@citrusvienna.com
oder gern direkt an der Bar

*Like Citrus Vienna on Google,
Facebook & Instagram*

WWW.CITRUSVIENNA.COM



Hier beginnt Italien...

ANTIPASTO MISTO "CASA CARIA"

Auswahl von Salumi, Prosciutto und Käse, Oliven, eingelegtes Gemüse, Citrus-Mostarda, Altamura-Brot (AGHM)

26.00

Formaggi - Käsevarianten mit Citrus-Mostarda & Brot (AGHM)

19.00

Dreimal Grünes aus Süditalien mit Altamura-Brot / vegan (AH)

16.00

INSALATA "CITRUS"

Zitrusfrüchte nach Saison: Cedro von Diamante, Orangen, Rucola, Fenchel oder Kohlrabi, Nüsse & zwei Sorten Oliven /vegan (HM)

14.00

VELLUTATA VERDE

Cremige Erbsen-Kokossuppe mit Stracciatella & Pistazienstreuseln, glutenfrei (GH)

7.00

BRUSCHETTA CLASSICA

Altamura-Brot geröstet mit Pomodorini, kalabresischem Oregano & Olivenöl nativ extra / vegan (A)

9.00

BRUSCHETTA PILZ & TRÜFFEL

Altamura-Brot mit gerösteten Pilzen, Trüffelpatè & Olivenöl nativ extra / vegan (A)

11.00

GRUSS AUS DEM SÜDEN

Zweierlei Oliven, Artischocke & apulische Taralli / vegan (A)

9.00

PANE DI ALTAMURA

Apulisches Hartweizen-Brot aus Altamura / Korb extra dazu (A) 4.00



Olivenöl-Liebe

OLIO EVO & PANE

Ein Klassiker Süditaliens: geröstetes Altamura-Brot mit frischem reinsortigen Olivenöl nativ extra der neuen Ernte (A)

6.00

EI & TARTUFO

Zwei Eier im Mortadella-Schälchen "al forno" mit geröstetem Altamura-Brot mit Oliven-Trüffel-Pesto und Trüffelolivenöl

(Zutaten auch im Shop verfügbar) (ACGH)

14.00

BURRATA & PROSCIUTTO

Apulische Burrata und Schinken vom Schwein, mit sonnengetrockneten Tomaten, Balsamico-Essigperlen, Olivenöl extra nativ & Brot (AG)

17.00

INVOLTINI DI CEDRO DI DIAMANTE

Roserln vom Cedro aus Diamante (im Shop verfügbar), gefüllt mit Ricottacreme, Zitrone & Minze (G)

12.00

INVOLTINI DI PROSCIUTTO CRUDO

Prosciutto Crudo gefüllt mit Ricottacreme, sonnengetrockneten Tomaten & Zedratzitronezesten (G)

15.00

INVOLTINI DI ZUCCHINE

Gegrillte Zucchini-Roserln mit Ricotta, Provola & 'Nduja (G)

13.00

Pasta Fresca

Täglich frisch handgemacht in unserer Pastamanufaktur,
aus italienischem Pastamehl & Ei

TORTELLONI

Prosciutto San Daniele, Straciatella & Basilikum
ODER Pilz, Trüffel & Ricotta

RAVIOLI

Spinat & Ricotta
ODER Nduja, Provola & Ricotta

FAGOTTINI

Cedro, getrocknete Tomaten, Pinienkerne & Ricotta
ODER Bergamotto & Ricotta

MEZZELUNE

Zitrone, Minze & Ricotta
ODER Orange, Thymian & Ricotta

Alle Pastavarianten gefüllt (ACEG) 18.00

TAGLIATELLE

mit Sugo ODER Pesto (alle auch im Glas im Shop erhältlich) nach Wahl:

Tomate & Basilikum
Löwenzahn, Guanciale & Balsamico
Steinpilz & Salsiccia vom Schwein
Brennessel & Pancetta vom Schwein
Radicchio & Speck vom Schwein

Alle Pastavarianten lang (ACGH) 18.00

PASTA GLUTENFREI

mit Sugo nach Wahl
Bitte einfach unser Team fragen
19.00



Fisch & Meer

FRESELLA CALABRESE

Südtalienenische Brotspezialität aus Sauerteig
mit gewürfelten Pomodorini belegt, mit Alici, Stracciatella,
Pesto & nativem Olivenöl extra verfeinert (ADGH)

11.00

BRANZINO STROMBOLI

Wolfsbarsch-Filet "al forno" mit Bröselkruste,
Kirschtomaten-Confit mit Oliven, Salzkapern & Brot (AD)

24.00

CALAMARI AL PESTO DI PISTACCHIO

mit selbst gemachtem Pistazien-Pesto, saisonalem
Salat & Altamura-Brot (AHMR)

25.00

GAMBERONI AL FORNO

im Ofen gegarte Garnelen mit dreierlei Artischocken &
Altamura-Brot (AB)

26.00

Fleisch & Zitrone

SCALOPPINE AL LIMONE

Kalbschnitzerl natur mit Zitronensauce &
Gemüse-Cedro-Salat (A)

22.00





Dolci & Süßes

CAPRESE AL CIOCCOLATO BIANCO

Glutenfreier Kuchen aus Mandelmehl, weißer Schokolade und bestem Olivenöl EVO statt Butter gemacht, mit Orangen dekoriert
7.00

CREMOSO AL LIMONCELLO IM GLAS

In Limoncello getunkte Savoirdi in Mascarponecreme im Glas auf Wunsch mit Zitrusfruchtaufstrich verfeinert (ACG)
8.00

GELATO AL BERGAMOTTO

Cremiges Bergamott-Eis auf Bergamott-Amaretti mit Limoncello-Kugel ODER als Sorbetto mit Prosecco (ACGH)
10.00

TORTA "CITRUS"

Bisquit mit bestem Olivenöl statt Butter gemacht & mit Crema Pasticcera mit Zitrusnoten (ACG)
6.50

CANNOLO SICILIANO

Sizilianisches knuspriges Röllchen, innen mit Schokolade bestrichen, gefüllt mit Ricottacreme & dekoriert mit Pistazienstreuseln (ACGH)
7.00

GEFÜLLTES TÖRTCHEN

Bisquit mit Olivenöl EVO statt Butter, gefüllt nach Wunsch mit

PISTAZIENCREME auf Basis von Olivenöl nativ extra hoher Qualität statt Palmöl, dekoriert mit Pistazienstreuseln (ACGH)
8.00

HASELNUSSCREME oder **MANDELCREME** auf Basis von Olivenöl nativ extra statt Palmöl, dekoriert mit Haselnüssen oder Mandeln (ACGH)
7.00

Oder mit einem unserer selbst gemachten Zitrusfruchtaufstriche **AMALFI-Zitrone**, **TAROCCO-Orange**, **YUZU** oder **BERGAMOTTO** (ACGH)
6.00

Bei Fragen zu Allergenen gibt unser Team gerne Auskunft.
Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. aller gesetzlichen Abgaben.

FATTO DA NOI

ORANGENSAFT

frisch gepresst 250ml 4.90

SODA ZITRONE ohne

Zucker, klein *250ml 3,20

groß 500ml 5.40

ZITRUSLIMONADEN

hausgemacht:

Zitrone & Minze oder

Zitrone & Orange

mit Soda klein 250ml 3.40

oder groß 500ml 5.80

ICE TEA "CITRUS" 280ml 5.20

*Jugendgetränk

ERFRISCHENDES

LIMONADEN OHNE

ALKOHOL

Bergamotto 275ml 5.80

Chinotto 275ml 4.60

Aranciata 275ml 4,60

Mandarinata 275ml 4.60

Tonic 200ml 4.10

Ginger Ale 200ml 4.10

APERITIVO ALKOHOLFREI

MIT EIS & ORANGE:

Crodino 100ml 4.00

ACQUA - WASSER

Montes still oder
perlend 330ml 3.60

Montes still oder
perlend 750ml 6.00

BIRRA

Stiegl Goldbräu 330ml 3.90

Poretti 4 Luppoli 330ml 5.40

Poretti 6 Luppoli 330ml 5.80

Poretti 9 Luppoli 330ml 6.00

CAFFÈ DUETTO

Espresso 2.60

Ristretto 2.50

Macchiato** 2.90

Caffè Latte** 5.90

Caffè Doppio 4.90

Lungo_Verlängerter 4.00

Cappuccino** 4.80

Caffè Shakerato** 6.00

Caffè Corretto / Grappa 6.00

**wahlweise auch
mit Hafermilch

HEISSE GETRÄNKE

Heisse Zitrone 4.20

mit frischem Ingwer 5.20

Heisse Schokolade
mit Milchschaum 5.20

TEE IM KÄNNCHEN

Earl Grey, Ingwer-Zitrone,
Grüner Tee, Kamille,
Pfefferminz, Früchte,
Kräuter 4.90

Tee von Sonnentor, gern mit
frischen Zitrusfruchtscheiben



Aperitivo & Cocktails

APEROL SPRITZ	7.50
AMERICANO	9.00
CAMPARI ORANGE	12.00
CAMPARI SPRITZ	10.00
DAIQUIRI	9.00
GIN FIZZ	10.00
NEGRONI	10.00
MARGARITA CITRON	9.00
MIMOSA	10.00
MOJITO	12.00
SPRITZ AL BERGAMOTTO "MIMMO"	10.00

Frischer Zitrusfruchtsaft, unsere selbstgemachten Zitrusfruchtkonzentrate oder Sirupe sind Zutaten in vielen Cocktails



Prosecco & Spumante

PROSECCO Extra dry JANUS, Veneto 2021	GLAS ^{10cl} FL. 75cl 5.40 29.00
SPUMANTE MARASCO Brut Nature MILLESIMATO, L'Archetipo, Salento Apulien 2020	36.00
SPUMANTE RAFÈ Brut Rosato Magliocco Canino, Cantina Masicei, Kalabrien 2020	57.00

Weine - Vini italiani

Brattiro ist ein kleines Dorf in den Hügeln über Tropea in Kalabrien.
Dort ist der Weinmacher Cosmo Rombola zu Hause.
Wir begleiten ihn und sein traditionsreiches Weingut Cantina Masicei
seit Jahren auf dem Weg zur Innovation.

Jetzt ist der Moment gekommen, seine wunderbar authentischen
Weine einem großen Publikum vorzustellen - nämlich euch!
Entdeckt die spannenden Weinsorten Kalabriens!

VINO BIANCO	GLAS 1/8	FL. 75cl	VINO ROSATO	GLAS 1/8	FL. 75cl
L'ELFO 2022 Pinot Grigio delle Venezie D.O.C.	5.40	29.00	RIFRISCU 2022 Magliocco Canino / Syrah, Masicei, Kalabrien	5.80	32.00
RUGGIA 2021 Zibibbo, Masicei, Kalabrien	6.80	40.00	MALARAZZA 2021 Magliocco Canino, Masicei, Kalabrien		40.00
RAYA 2022 Malvasia / Chardonnay, Masicei, Kalabrien	6.00	34.00			
◆					
VINO ROSSO	GLAS 1/8	FL. 75cl	VINO ROSSO	GLAS 1/8	FL. 75cl
KALIBRIO 2020 Magliocco Dolce / Sangiovese, Masicei, Kalabrien	6.00	34.00	MASICEI 2018 Magliocco Dolce / Greco Nero 2 Jahre im Barrique gereift, Masicei, Kalabrien		70.00
KANNATA 2019 Magliocco Dolce / Cabernet Sauvignon/Sangiovese 8 Monate im Barrique gereift. Masicei, Kalabrien	6.60	38.00	VINO DOLCE KALIA 2020, Süßwein Malvasia, Masicei, Kalabrien	50cl	36.00

Das Weingut Masicei ist biozertifiziert und setzt Methoden und Ideen der Naturwein-
Erzeugung ein. Hier wird handgeerntet und auf Biodiversität im Weinberg Wert gelegt.

Limoncelli - pur oder Spritz

Nach dem Rezept von Mimmos' Mamma Mannina setzen wir selbst Zitrusfrucht- und Gewürz-Limoncelli an. Erschmeckt Zitrusraritäten und selbstgesamelte Kräuter, auch toll als Spritz!

CITRUSFRUCHTIG

	Becher 4cl	Glas Spritz/8L	FL.20cl
LIMONCELLO CLASSICO	je 5.50	9.00	22.00
ARANCELLO			
MANDARINELLO			
CLEMENTINELLO			

SUPER SPECIALE:

BERGAMOTTELLO	je 6.50	10.00	24.00
BUDDHAS' HAND			
YUZUCELLO			

NUR BEI UNS!
LIMONCELLO
SPRITZ
Viele Sorten
nach Wahl

WÜRZIG - KRÄUTRIG

ITALIA			
ZWEIFELLOS	je 6.50	10.00	24.00



Gin Mediterran

	Je 4cl
AQVA LVCE Handcrafted Italian Gin	14.00
MALFI GIN CON ARANCIA	8.00
MALFI GIN CON LIMONE	8.00
POLI MARCONI 46 Italian Dry Gin	10.00
TANQUEREY RANGPUR LIME	7.00
ROKU GIN	9.00
+++++	
Pur oder als Gin Tonic mit Wunsch-Gin plus Tonica	+ 4.00



Liquore & Digestivo

	Je 4cl
AMARO RAMAZOTTI	5.00
AVERNA AMARO SICILIANO	5.00
BITTER CAMPARI	5.00
CARPANO ANTICA FORMULA	5.00
COINTREAU ORANGENLIKÖR	5.00
CYNAR	6.00
FERNET BRANCA	5.00
GRAPPA NONNINO TRADIZIONE	7.00
LILLET BLANC	5.00
MARTINI ROSSO	5.00
SAMBUCA	6.00

Allergene - Kennzeichnung

- A glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere- und -erzeugnisse
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E Erdnüsse und -erzeugnisse
- F Soja (-bohnen) und -erzeugnisse
- G Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse
- L Sellerie und -erzeugnisse
- M Senf- und Senferzeugnisse
- N Sesem-Semen und -erzeugnisse
- O Schwefeldioxid und -erzeugnisse
- P Lupinen und daraus hergestellte Produkte
- R Weichtiere

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

Sollten Sie Allergien oder Nahrungsunverträglichkeiten haben, wenden Sie sich bei Fragen zu Speisen und Getränken bitte direkt an unser Service-Team.

Like Citrus Vienna on Google,

Facebook & Instagram

WWW.CITRUSVIENNA.COM