

# IL CORRIERE CULINARIO

## DER KULINARISCHE- KURIER

Schon die Römer verstanden es, das Leben zu genießen. Feudales Essen, Thermenlandschaften und vieles mehr prägten die italienische Lebensweise bis heute. Man isst auch mit dem Auge, heißt es immer und auch dafür beweisen die Italiener größtes Talent. Nicht umsonst sind die edelsten Designerschmieden bei unseren südlichen Nachbarn zu finden. Wir möchten Ihnen mit unseren Speisen so viel wie möglich von all dem vermitteln. Dieser Corriere ist nicht nur unsere Speisekarte, sondern eine Zeitung, die mit Witz und Fachwissen über die italienische Küche Ihren Aufenthalt bei uns zum kulinarischen Erlebnis machen soll. So haben wir uns der hohen Kultur der Römer verschrieben, gepaart mit moderner italienischer Küche – buon appetito!

*va bene!*



# SUPPEN

## KRÄFTIG WÜRZIG

**ZUPPA AL AGLIO** € 5,80  
Knoblauchcremesuppe mit Pesto-Parmesan-Crostini und frischer Petersilie

**MINISTRONE** € 5,80  
klassische ital. Gemüsesuppe mit Nudeln und frischer Petersilie

**ZUPPA AL POMODORO** € 5,80  
Tomatencremesuppe mit Pesto-Parmesan-Crostini und frischer Petersilie

**ZUPPA DI MARE** € 6,80  
Meeresfrüchte in einer leichten Tomatensuppe mit Gemüse, Pesto-Parmesan-Crostini und frischer Petersilie

# BRUSCHETTE

## ÜBERBACKENE VIELFALT

**AL POMODORO** € 7,50  
2 Stk. geröstete Ciabattahälften mit Tomatenscheiben und Basilikum-Pesto belegt und mit Mozzarella überbacken, serviert mit frischer Petersilie und Salatgarnitur

**SPINACI, AGLIO ET FORMAGGI** € 7,90  
2 Stk. geröstete Ciabattahälften mit Spinat, Zwiebel, Knoblauch, Basilikum-Pesto, Gorgonzola und mit Mozzarella überbacken, serviert mit frischer Petersilie und Salatgarnitur

**CON PETTO DI POLLO** € 8,90  
2 Stk. geröstete Ciabattahälften mit gegrillten Hühnerfiletstreifen, Basilikum-Pesto und Mozzarella überbacken, serviert mit frischer Petersilie und Salatgarnitur

**AGLI SCAMPI PICCANTI** € 8,90  
2 Stk. geröstete Ciabattahälften mit Shrimps, scharfen Pfefferoni, Knoblauch, Basilikum-Pesto und Mozzarella überbacken, serviert mit frischer Petersilie und Salatgarnitur

Ciabatta ist eine relativ neue italienische Brotsorte, die 1989 in einer kleinen Bäckerei in Venetien entwickelt wurde. Es besteht rein aus Weizenmehl, Salz, Hefe, Wasser und Olivenöl. Unsere Ciabattas sind jedenfalls wesentlich jünger – also ganz frisch. Ciabatta heißt wörtlich übersetzt Pantoffel – wegen seiner länglich pummeligen Form. Meist wird Ciabatta als warmer Sandwich verzehrt, also mit dem Belag zwischen beiden Hälften. Wir möchten Ihnen noch mehr Genuss bieten und belegen beide Hälften, so dass man sie auch viel rescher überbacken kann.

# SALATE

## KNACKIG FRISCH

### INSALATA MISTA

Gemischter Salat mit Rucola und ital. Kräuterdressing € 4,50

Gemischter Salat mit Rucola und Joghurdressing € 4,50

### RÖMERSALAT € 6,90

Rucola-Mais-Salat mit Zwiebelringen, frisch gehobeltem Parmesan, Aceto Balsamico, Olivenöl, Origano und 2 Pizzastangerln

### CAPRESE € 7,50

Mozzarellakugeln und Cocktailtomaten auf Rucola-Salat, mit Aceto Balsamico, Olivenöl, Origano und 2 Pizzastangerln

### TOSCANA BAUERN Salat € 8,50

Schafkäse, frisch gehobelter Parmesan, Oliven, Artischocken, milder Pfefferoni und Cocktailtomaten auf Radicchio, Rucola und Grünem Salat mit ital. Kräuterdressing und Origano, reichlich garniert, dazu Ciabattabrötchen

### INSALATA TACCHINO € 9,50

gebratene Putenfiletstreifen und frische Champignons auf Radicchio, Rucola und Grünem Salat mit Joghurdressing, reichlich garniert, dazu Ciabattabrötchen

### INSALATA TONNO € 9,50

Thunfischfilet-Flocken auf Radicchio, Rucola und Grünem Salat, Kapern, Oliven, milden Pfefferoni, Zwiebel und italienischem Kräuterdressing und Origano, reichlich garniert, dazu Ciabattabrötchen

### CARIBIAN SALAT € 10,90

Gegrillte Hühnerfiletstreifen und Scampi mit Mozzarellakugeln und Ananasscheiben auf Radicchio, Rucola und Grünem Salat mit Caribbean Dressing und 2 Pizzastangerln

### SCAMPI-SPIESS SALAT € 10,90

2 Stk. gegrillte Shrimps-Spieße auf Radicchio, Rucola und Grünem Salat mit frisch gehobeltem Parmesan, Cocktailtomaten, Zwiebel, Aceto Balsamico und Knoblauch Ciabatta

EIN DEUTSCHER UND EIN ITALIENER MARSCHIEREN DURCH DIE WÜSTE. KOMMT EIN LÖWE ANGERANNT.

DER ITALIENER ZIEHT SCHNELL SEINE TURNSCHUHE AN.

SAGT DER DEUTSCHE: AUCH MIT TURNSCHUHEN BIST DU NICHT SCHNELLER ALS DER LÖWE.

ANTWORTET DER ITALIENER: IST AUCH NICHT NÖTIG, ICH MUSS NUR SCHNELLER SEIN ALS DU.

**KNOBLAUCHBROT** (3 Stück) € 3,90

**PIZZASTANGERLN** (2 Stück) € 2,70

**CIABATTA** (ital. Weißbrotlaibchen) € 2,50



---

# FISCH

FRISCH WIE IM URLAUB

**CALAMARI** € 12,90  
Tintenfische im Ganzen vom Grill, mit Knoblauch und Gemüse-Pesto-Gnocchi

**WILDLACHSFILET** € 12,90  
vom Grill, auf Knoblauch-Zitronensauce mit Bratkartoffeln und mediterranem Gemüse

**COZZE PREMIO** € 12,90  
Grünschalenmuscheln (Halbschale) in Arrabiata-Weißwein-Sauce mit frisch geriebenem Parmesan, dazu 3 Stk. Knoblauchbrot

**VA BENE FISCHPLATTE** € 14,90  
Shrimps-Spieß, Calamari, Miesmuscheln und Wildlachsfilet vom Grill, mit Bratkartoffeln und mediterranem Gemüse

# VOM GRILL

AROMA DES SÜDENS

**HÜHNERSPIESSE** € 10,90  
vom Grill, mit Bratkartoffeln und mediterranem Gemüse

# OFENFRISCH

KNUSPRIG GRATINIERT

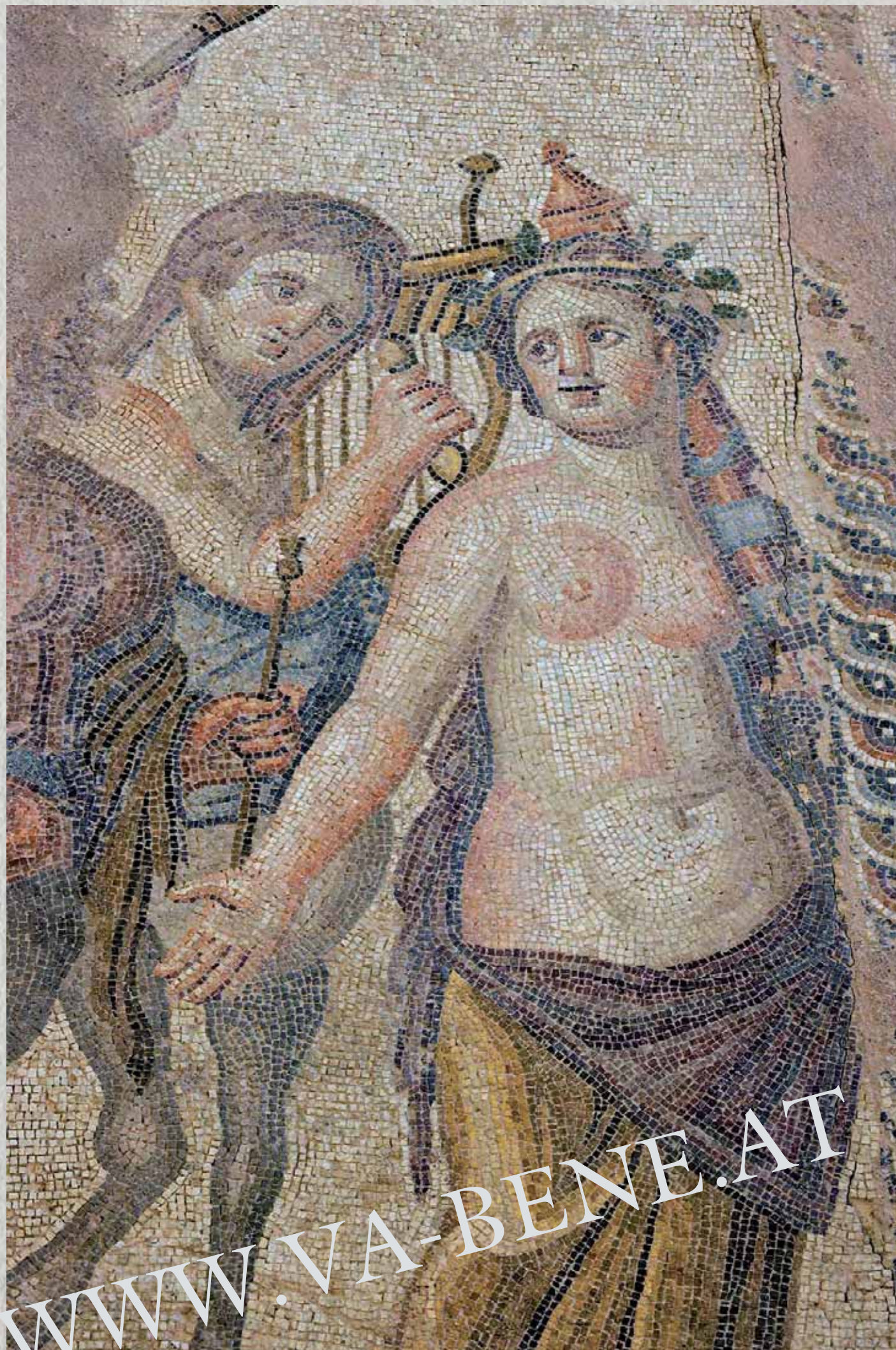
**LASAGNE** € 9,50  
Nudelblätter mit Rindfleischsugo und Bechamelsauce, mit Mozzarella überbacken

**CANNELLONI** € 9,50  
Röhrennudeln mit Rindfleischsugo gefüllt, mit mediterranem Gemüse und Bechamelsauce und mit Mozzarella überbacken

**POLLO AL FORNO** € 9,90  
Hühnerfilet mit Penne Nudeln und mediterranem Gemüse in leichter Rahmsauce, mit Mozzarella überbacken

**RAVIOLI AL FORNO** € 9,90  
Mit Spinat gefüllte Ravioli in Rindfleischsugo, dazu mediterranes Gemüse, mit Mozzarella überbacken





[WWW.VA-BENE.AT](http://WWW.VA-BENE.AT)



## WANN SIND NUDELN AL DENTE?

„Al dente“ ist der italienische Begriff für bissfest, der in Mitteleuropa in jeden Sprachgebrauch aufgenommen wurde. Vor allem bei Spaghetti gibt es einen ganz einfachen Test, um festzustellen, wann sie perfekt auf den Punkt gekocht sind. Sie nehmen eine Nudel und werfen sie gegen eine glatte Wand.

- Fällt sie rasch herab, ist sie noch zu wenig gekocht.
- Bleibt sie kleben, ist sie perfekt al dente.
- Rutscht sie langsam ab, ist sie zu viel gekocht – da ist halt leider nix mehr zu machen.

Wir möchten Sie nun noch ersuchen, diesen Test nur zu Hause für den Eigengebrauch durchzuführen. Hier bei Va Bene können Sie sich darauf verlassen, dass Ihre Pasta al dente gekocht ist.

EINE ENTE SCHWIMMT AUF DEM FLUSS RUM UND PLÄRRT. KOMMT EIN KROKODIL GESCHWOMMEN UND FRAGT: „HE, ENTCHEN, WIESO HEULST DU DENN?“

„HUHU, SCHLUCHZ, ICH WEISS NICHT, WER ICH BIN, ICH WEISS NICHT, WAS ICH BIN.“

„NA DU BIST NATÜRLICH EINE ENTE“, SAGT DAS KROKODIL, „SCHAU DOCH, ES IST GANZ EINFACH: GELBER SCHNABEL, FEDERN UND SCHWIMMHÄUTE ZWISCHEN DEN ZEHEN, EINE ENTE BIST DU!“

„OOOH, TOLL, JUHU, ICH BIN EINE ENTE“, FREUT SICH DIE ENTE UND FRAGT: „ABER SAG MAL, WAS BIST DENN DU?“

„RATE MAL“, SAGT DAS KROKODIL.

„TJA“, SAGT DIE ENTE, „LANGER SCHWANZ, KURZE BEINE, GROSSE KLASPE, LEDERJACKE, ... BIST DU ITALIENER?“



- I TORTELLINI TRICOLORE MIT RIND/PUTE FÜLLUNG
- II RAVIOLI SPINACI
- III SPAGHETTI
- IV PENNE RIGATE
- V GNOCCHI



III

IV



V



# PASTA

## AL DENTE

Eine feine Nudelauswahl mit der Sauce Ihres Geschmacks. Wählen Sie aus 5 Nudel-Sorten, die wir natürlich perfekt „al dente“ kochen werden.

**SERVIERT MIT FRISCH GERIEBENEM PARMESAN UND FRISCHER PETERSILIE**

**AL POMODORO** € 7,90  
mit feinem Tomaten-Zwiebelragout, Olivenöl und Basilikum-Pesto

**CON AGLIO, OLIO E PEPEROCINI** € 7,90  
mit Knoblauch, Olivenöl, milden Pfefferoni und Oliven

**CARBONARA TACCHINO** € 8,50  
mit Putenschinken und Broccoli in Rahmsauce

**AI FUNGHI** € 8,50  
geröstete Champignons und Zwiebeln mit Broccoli in leichter Rahmsauce

**ALL' ARRABIATA** € 8,50  
„pikant scharf“ mit Speckwürfel, Tomaten-Zwiebelragout, Chilischoten, Olivenöl und Basilikum-Pesto

**ALLA BOLOGNESE** € 8,90  
mit Rindfleischsugo

**CARBONARA CLASSICA** € 8,90  
mit Speck und Schinken in Rahmsauce

**CON SPINACI E GORGONZOLA** € 8,90  
Spinat und Gorgonzolakäse in leichter Rahmsauce

**ABRUZZESE** € 8,90  
Tomaten-Zwiebelragout mit buntem Paprika, obendrauf Mozzarella-Kugeln

**AL PETTO DI POLLO** € 9,50  
gegrillte Hühnerfiletstreifen in leichter Rahmsauce

**TACCHINATO** € 9,50  
Gegrillte Putenfiletstreifen in Tomatensauce mit Basilikum-Pesto und Schafkäsewürfeln

**TONNATO** € 9,50  
Thunfischfilet-Flocken in Sauce Arrabiata mit buntem Paprika, Kapern, Zwiebeln und Basilikum-Pesto

**AI FRUTTI DI MARE** € 9,90  
Meeresfrüchte, Knoblauch, Zwiebel und bunte Paprika in leichter Tomaten-Weißweinsauce

**CON GAMBERI** € 11,50  
gebratene Jumbo Shrimps und mediterranes Gemüse in Tomaten-Weißweinsauce



# PIZZEN

## AUCH DER TEIG IST SELBST GEMACHT

Unsere Pizzen werden ausschließlich mit geriebenem Gouda-Käse zubereitet.

Auf Ihren Wunsch nehmen wir auch gerne

**MOZZARELLA-KÄSE** Aufpreis € 1,50

**RUCOLA** als zusätzlicher Belag € 1,50

**KETCHUP** pro Portion € 0,30

**MARGHERITA** € 7,50

Tomatensauce, Käse und Origano

**CARDINALE** € 7,90

Tomatensauce, Käse, Schinken und Origano

**AI FUNGHI** € 7,90

Tomatensauce, Käse, Champignons, Oliven und Origano

**SALAMI** € 7,90

Tomatensauce, Käse, Salami, milde Pfefferoni und Origano

**CARDINALE TACCHINA** € 8,50

Tomatensauce, Käse, Putenschinken, Mais und Origano

**ALLE VERDURE** € 8,50

Tomatensauce, Käse, Schafkäse, bunter Paprika, Spinat, Mais, milde Pfefferoni und Origano

**PIZZA HAWAII** € 8,50

Tomatensauce, Käse, Schinken, Ananasstücke und Origano

**DIABOLO** € 8,50

„pikant scharf“ mit Tomatensauce, Käse, Salami, scharfen Pfefferoni, Zwiebelringen und Origano

**NAPOLI** € 8,50

Tomatensauce, Käse, Salami, Sardellen, bunter Paprika und Origano

**PIZZA SPINACI** € 8,90

Tomatensauce, Käse, gerösteter Spinat, Schafkäse, Zwiebelringe und Origano

**CAPRESE** € 8,90

Tomatensauce, Mozzarella, frische Cocktailtomaten, schwarze Oliven, Basilikum-Pesto, Rucola und Origano

### DIE PIZZA WURDE ERST MIT DER TOMATE EINE ITALIENISCHE SPEZIALITÄT.

Ursprünglich kam der runde Teigfladen, der mit verschiedenen Zutaten belegt wurde, von den Etruskern, also aus dem griechischen Raum. Naja, die hatten es sich damals schon einfach gemacht und verwendeten den Fladen als essbaren Teller, so wie es auch heute noch Suppen in der Brotschale gibt.

Erst viel später fand die Tomate ihren Weg auf die Pizza. Im 16. Jahrhundert wurden die ersten Tomaten von Seefahrern aus Südamerika nach Europa mitgenommen. Verschiedene Samen wurden aus Bolivien, Peru und Ecuador nach Spanien gebracht. Die ersten Sorten waren gelb, galten als giftig und wurden nur zur Gartengestaltung verwendet. Bis zur Tomate als Lebensmittel vergingen noch einmal 100 Jahre. Im 17. Jahrhundert kam die Pizza zu lokaler Berühmtheit in Neapel. Besucher der Stadt waren von den kleinen Backstuben in den Armenvierteln begeistert, in denen ein köstliches Gericht zubereitet wurde. Die Männer, die diese Spezialität buken, waren die Pizzaioli. So kam die Pizza zu ihrem Namen.



WARUM SIND DIE ITALIENER  
IM DURCHSCHNITT EIN  
WENIG KLEINER ALS ANDERE  
EUROPÄER?  
IHRE VÄTER SAGEN IHNEN  
SCHON ALS KIND, WENN SIE  
GROSS SIND, MÜSSTEN SIE  
ARBEITEN.



**PEPERONCINE**

€ 8,90

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Peperoncini-Salami, Mais und Origano

**AL TONNO**

€ 8,90

Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Oliven, bunter Paprika, Zwiebelringe und Origano

**AI QUATTRO FORMAGGI**

€ 8,90

Tomatensauce, Käse, Mozzarella, Gorgonzola, Schafkäse, Parmesan und Origano

**CAPRICCIOSA**

€ 8,90

Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami, Artischocken, Champignons, Mais, Oliven, Zwiebelringe und Origano

**PIZZA TOSCANISSIMO**

**„BAUERNPIZZA“**

€ 8,90

Tomatensauce, Käse, Schinken, Speck, Mais, gekochte Eier, Zwiebelringe, Pfefferoni und Origano

**CALZONE SPINACI**

€ 8,90

Tomatensauce, Käse, gerösteter Spinat, gekochte Eier, Zwiebelringe und Origano

**FRUTTI DI MARE**

€ 10,90

Tomatensauce, Käse, Meeresfrüchte, Knoblauch und Origano

**GYROS PIZZA**

€ 10,90

Tomatensauce, Mozzarella Käse, Gyrosfleisch vom Schwein, Zwiebel und Origano, mit eingeschlagenem Rand gefüllt mit Käse

**BOLLYWOOD**

€ 10,90

Tomatensauce, Käse, Putenschinken, knuspriger Speck, Broccoli, bunter Paprika, Zwiebel und Origano

**CALIFORNIA**

€ 10,90

Tomatensauce, Käse, Mozzarella, gegrillte Hühnerfiletstreifen, knuspriger Speck, Ananas, Champignons, bunter Paprika und Origano

**AL PROSCIUTTO**

€ 11,90

Tomatensauce, Käse, Parmaschinken, Champignons, frisch geriebener Parmesan, Rucola und Origano

**SCAMPI**

€ 11,90

Tomatensauce, Käse, gebratene Jumbo Shrimps, Zwiebel, Knoblauch, bunter Paprika und Origano

**CALZONE AL PROSCIUTTO E**

**SALAMI**

€ 11,90

Tomatensauce, Käse, Prosciutto, scharfe Peperoncini-Salami, gekochte Eier, milde Pfefferoni und Origano

ΑΝΒΡΟΣΙΑ



ΑΝΑΤΡΟ  
ΦΗ

WWW.VA-BENE.AT

# DOLCI & GELATI

Wählen Sie aus der aktuellen Karte am Tisch!

## CAFFÈ

<b>ESPRESSO</b>	€ 2,20
<b>CAFFÈ LUNGO</b>	€ 2,60
Espresso verlängert	
<b>CAFFÈ SENZA</b> koffeinfrei	€ 2,60
<b>CAPPUCCINO</b> mit Milchschaum	€ 2,90
<b>CAFFÈ LATTE</b>	€ 3,10
kleiner Espresso mit viel heißer Milch	

## TEE & CO

<b>SCHWARZER TEE, FRÜCHTE-, PFEFFERMINZ-, KAMILLIEN- ODER GRÜNTEE</b>	€ 2,70
<b>KRÄUTERTEE</b>	€ 2,70
<b>TEE MIT ZITRONE</b>	€ 2,90
<b>TEE MIT MILCH</b>	€ 2,90

**HEISSE SCHOKOLADE** € 3,10

WER IST PATRIOTISCHER:  
DIE ITALIENER ODER DIE  
FRANZOSEN?  
DIE ITALIENER NATÜRLICH,  
DIE TRINKEN IHREN WEIN  
AUS RÖMERN. ODER HAST DU  
SCHON MAL EINEN FRANZOSEN  
GESEHEN, DER WEIN AUS  
PARISERN TRINKT?



## APERITIVI

<b>CAMPARI SODA</b>	4 cl	€ 3,30
<b>CAMPARI ORANGE</b>	4 cl	€ 3,50
<b>PROSECCO SPUMANTE</b>		
	1 Glas/0,1 l	€ 3,30
<b>PROSECCO/ERDBEER</b>		
	1 Glas/0,1 l	€ 3,50
<b>PROSECCO/ORANGE</b>		
	1 Glas/0,1 l	€ 3,50

## DIGESTIVI

<b>GRAPPA</b>	2 cl	€ 3,40
<b>FERNET-BRANCA</b>	2 cl	€ 3,40
<b>METAXA</b>	2 cl	€ 3,40
<b>OUZO</b>	2 cl	€ 3,40
<b>AVERNA</b>	2 cl	€ 3,40
<b>AMARETTO</b>	2 cl	€ 3,40
<b>BAILEYS</b>	2 cl	€ 3,40
<b>MARILLENBRAND</b>	2 cl	€ 3,40



# BIRRE

FRISCH GEZAPFT!

GÖSSER	0,2 l	€ 2,30
GÖSSER	0,3 l	€ 2,90
GÖSSER	0,5 l	€ 3,20
GÖSSER ZWICKL	0,3 l	€ 3,10
GÖSSER ZWICKL	0,5 l	€ 3,40
RADLER	0,3 l	€ 2,90
RADLER	0,5 l	€ 3,20



# AUS DER FLASCHE

EDELWEISS HEFE	0,5 l	€ 3,40
SCHLOSSGOLD	0,5 l	€ 3,40
(alkoholfrei)		
ZIPFER MEDIUM	0,5 l	€ 3,40
NATURRADLER ZITRONE	0,5 l	€ 3,40
HEINEKEN	0,3 l	€ 3,10

## ÖFFNUNGSZEITEN

MO-DO 11-22 UHR / FR-SO 14-22 UHR  
SO-DO WARMER KÜCHE NUR BIS 21 UHR

va bene!

# BIBITE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

0,2 L	
PAGO ERDBEER, ACE, PFIRSICH,	
JOHANNISBEER, MANGO	€ 2,60
SCHWEPPES BITTER LEMON	€ 2,60
RED BULL	€ 3,10

0,25 L	
PAGO APFEL-, ORANGENSAFT	€ 2,60
SPEZI	€ 2,60
FANTA, ALMDUDLER	€ 2,60
GASTEINER MINERAL	€ 2,40
GASTEINER STILLES	
MINERAL	€ 2,40
GASTEINER MINERAL	€ 2,40
MIT ZITRONE	€ 2,60
SODAWASSER	€ 1,70
SODA ZITRONE	€ 1,90

0,3 L	
COCA COLA	€ 2,60
COCA COLA ZITRONE	€ 2,80
COCA COLA ZERO	€ 2,90
COCA COLA LIGHT	€ 2,90
SPRITE	€ 2,90
EISTEE PFIRSICH	€ 2,90
APFELSAFT, ORANGENSAFT	
GESPRITZT	€ 2,80
PAGO ERDBEER, ACE, PFIRSICH,	
MANGO, JOHANNISBEER	
GESPRITZT	€ 2,90

0,5 L	
JUGENDGETRÄNK	
ORANGENLIMONADE	€ 2,60
SODAWASSER	€ 2,40
SODA ZITRONE	€ 2,60
APFELSAFT, ORANGENSAFT	
GESPRITZT	€ 3,30
PAGO ERDBEER, ACE, PFIRSICH,	
MANGO, JOHANNISBEER	
GESPRITZT	€ 3,50

4020 Linz · Prinz-Eugenstr. 22  
Tel 0732 / 666 111  
www.va-bene.at