

Benvenuti
al **BAR**
CAMPARI

Wir sind eine Tagesbar, auch am Abend.
Bei uns können Sie eine eine deliziosa Pinsa genießen,
einen Espresso nehmen oder einen Aperitivo.
Sie können eine Kleinigkeit essen oder auch eine vollständige Mahlzeit.
Genießen Sie Ihren Lieblings-Campari-Drink oder wählen Sie eine Flasche
aus der Weinkarte. Wenn Ihnen nach einer Aranciata zumute ist:
sehr gern. Wir kennen keine Regeln, außer:
Sie sollen sich bei uns wohlfühlen.

Die Bar Campari lebt die Italianità, das italienische Lebensgefühl.
Aber wir vergessen nicht, dass wir uns mitten in Wien befinden.
Aus der Kombination entsteht das Besondere.

In diesem Sinn:
Buon appetito. Wir freuen uns, dass Sie da sind.

Empfehlung des Hauses

**HOME OF
GARIBALDI SPRITZ**





EIN *Garibaldi*
VEREINT, WAS UNTRENNBAR
ZUSAMMENGEHÖRT

*UN „GARIBALDI“ UNISCE CIÒ CHE
È DESTINATO A STARE INSIEME*

Nord- und Süditalien sind ja bekanntlich zwei Paar Stiefel,
das wusste wohl auch der Revolutionär Giuseppe Garibaldi,
der schon im 19. Jahrhundert eine Einigung Italiens anstrebte.

Geschmacklich vollendet wurde diese dann in der Allianz von Campari
und den süßen Orangen Siziliens. In Form eines Aperitivo-Cocktails, der für Perfektion
im Einfachen steht: à la minute gepresster und aufgeschäumter Saft reifster Orangen
trifft auf leuchtend roten Campari und einen Hauch Bergamotte – e basta!

Jetzt noch mit einer aufgesetzten Orangenspalte dekoriert, fertig ist er,
der Ferrari unter den Campari Oranges.

CLASSICI CAMPARI

CAMPARI SELTZ

Campari, Soda
8,90

CAMPARI SHAKERATO al Bar Campari

*Campari, frischer Grapefruitsaft,
auf Eis geshaked*
9,50

CAMPARI SHAKERATO

Campari auf Eis geshaked
9,50

AMERICANO

Campari, Cinzano 1757 Vermouth Rosso, Soda
10,50

CAMPARI GARIBALDI

Campari, frisch gepresster Orangensaft, Bergamotte
10,50

CAMPARI ESTATE

Campari, Ananas, frische Minze, Limette
11,50

TYPISCH ITALIENISCH WIRD IHNEN ZU JEDEM DRINK
EINE KLEINE KÖSTLICHKEIT GEREICHT.



DER EINZIGE GRUND
BITTER ZU SEIN:

Spritz

L'UNICA BUONA RAGIONE
PER QUALCOSA DI AMARO: SPRITZ

Die Österreicher lieben ihren Wein ja gern gespritzt, doch was das italienische Pendant zum G'spritzten betrifft, kommt ein original Aperol Spritz ganz unvermutet ohne Veltliner aus. Doch eines verbindet beide ganz unbestritten: Sie bringen das Prickeln in die Abendgestaltung. Denn der erfrischende Spritz mit der leicht bitteren Note gehört seit jeher zur italienischen Aperitivo-Kultur und ist nicht einfach nur Getränk sondern schon fast eine Lebenseinstellung.

Gesetzt dem Fall es gäbe ein altes italienisches Sprichwort, dann würde das wohl folgendermaßen lauten: Wenn das Leben bitter zu dir ist, trink Spritz!

SELEZIONE SPRITZ

CAMPARI SPRITZ

Campari, Prosecco, Soda
11,⁵⁰

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Soda
9,⁸⁰

HOME OF GARIBALDI SPRITZ

Campari, frisch gepresster Orangensaft, Prosecco
12,⁵⁰

BASIL SPRITZ

*Cinzano 1757 Vermouth Dry,
Basilikum-Ingwer Limonade, Basilikum, Soda*
11,⁵⁰

CAMPARI MILANO

Campari, Cranberry, Prosecco, frische Minze
12,⁵⁰

CAMPARI MINT AND TONIC

*Campari, frische Minze,
frischer Limettensaft, Tonic*
12,⁵⁰

CINZANO ROSATO

*Cinzano Vermouth Bianco,
Rosen Tonic, rote Beeren*
10,⁵⁰

TYPISCH ITALIENISCH WIRD IHNEN ZU JEDEM DRINK
EINE KLEINE KÖSTLICHKEIT GEREICHT.



Crodino Spritz

FÜR APERITIVO-MOMENTE,
DIE MAN GARANTIERT NICHT VERGISST.

*PER GLI APERITIVI, CHE È
IMPOSSIBILE DIMENTICARE*

Von diesem erfrischenden Spritz-Getränk kann man nämlich ruhig ein wenig mehr genießen, sind der Crodino Biondo und Crodino Rosso doch ohne Alkohol, dafür voller italienischer Lebensfreude. Mit prickelndem Soda aufgespritzt verbindet sich der Geschmack sizilianischer Orangen oder Blutorange mit 30 essentiellen Kräutern zu einer bittersüßen Symphonie, die seit 1965 aus dem piemontesischen Crodo bis Wien und in alle Welt erklingt.

Nüchtern betrachtet geht Aperitivo eben auch senza Alkohol, aber nie ohne köstliche, italienische Snacks oder die besten Amici.

SELEZIONE ANALCOLICA ALKOHOLFREIE DRINKS

CRODINO ROSSO SPRITZ

Crodino Rosso mit Blutorange, Soda

8,50

CRODINO BIONDO SPRITZ

Crodino Biondo mit bittersüßer Orange, Soda

8,50

BAR CAMPARI LIMONADE

*Frisch gepresster Zitronen- & Grapefruitsaft,
Vanille, Soda*

8,50

BALDINO

*Crodino Rosso, Holunderblüten-Tonic,
frischer Orangensaft*

11,50

TYPISCH ITALIENISCH WIRD IHNEN ZU JEDEM DRINK
EINE KLEINE KÖSTLICHKEIT GEREICHT.



Il Negroni DER GRAF UNTER DEN CAMPARI COCKTAILS

*IL NEGRONI: IL "CONTE" DEI
CAMPARI COCKTAILS*

Campari, Gin und Wermut – drei Zutaten, die wohl jeden Italiener spätestens ab 17 Uhr mit Wehmut erfüllen. Vor über 100 Jahren in einer durchzechten Nacht auf Wunsch des Conte Camillo Negroni erdacht, ist der legendäre Cocktail-Klassiker heute aus keiner Bar mehr wegzudenken. Da wundert es kaum, dass der beliebte Aperitivo inzwischen so viele Varianten kennt wie die Mailänder Settimana de la Moda alljährlich an neuen Designerkreationen.

Wenn Sie den Classico also ausreichend genossen haben, dürfen wir Ihnen zur Abwechslung eine kleine Selezione del Conte auf der folgenden Seite vorstellen.

SELEZIONE NEGRONI

NEGRONI

*Campari, Bickens Gin,
Cinzano 1757 Vermouth Rosso*
13,⁵⁰

ORIENTAL NEGRONI

*Campari, Cinzano 1757 Vermouth Dry, Bickens Gin
Kaffir-Limettenblätter, Ingwer*
14,⁹⁰

COFFEE NEGRONI 2.0

*Campari, Bisquit & Duboché VSOP, Cinzano 1757
Vermouth Rosso, Kaffee, Portwein, Homemade Bitterblend*
13,⁹⁰

NEGRONI NUMERO DIECI

*Appleton Estate 12 YO, Cinzano 1757 Vermouth Rosso,
Campari, Cynar, Grand Maniers Louis Alexandre*
14,⁰⁰

MEXICAN STAND OFF

*Montelobos Ensemble Mezcal, Campari, Blutorange
Barolo Cinato*
14,⁵⁰

TYPISCH ITALIENISCH WIRD IHNEN ZU JEDEM DRINK
EINE KLEINE KÖSTLICHKEIT GEREICHT.



Il Negroni „Sbagliato“

WENN EIN MYTHOS
AUS EINEM "FEHLER" ENTSTEHT

*QUANDO DA UN „ERRORE“
NASCE UN MITO*

Eines nachts 1972 goss Mirko Stocchetto in der Mailänder Bar Basso aus Versehen Schaumwein statt Gin in einen Negroni. Schnell war klar, dass diese Variante durchaus Berechtigung hat, sodass aus seinem kleinen Missgeschick ein Cocktaillikasser entstand, der seitdem unter seinem anekdotischen Namen auf der ganzen Welt geschätzt wird. Denn das italienische Wort „sbagliato“ bedeutet tatsächlich „falsch“.

Als trotzdem absolut richtiger Start in den Abend, wird unser Negroni Sbagliato von unseren Mitarbeitern direkt an Ihrem Tisch fertiggestellt und in einem Glas serviert, das an die Ursprünge der Mailänder Ikone erinnert.

SELEZIONE COCKTAIL

INSPIRED BY BAR BASSO MILANO NEGRONI SBAGLIATO GRANDE

*Campari, Cinzano 1757
Vermouth Rosso, Prosecco*
15,⁵⁰

NEGRONI SBAGLIATO

*Campari, Cinzano 1757
Vermouth Rosso, Prosecco*
13,⁹⁰

MUNAKARA

*Munakra Gin, Vanille, Zitrone,
Tonic*
13,⁹⁰

RED FLAG

*Skyy Vodka, Zitrone, Mandel,
Himbeerstaub, Soda*
14,⁵⁰

PROVOCATEUR

*Appleton Signature Blend, Falernum, Limette,
Kokos, Kurkuma*
14,⁵⁰

TYPISCH ITALIENISCH WIRD IHNEN ZU JEDEM DRINK
EINE KLEINE KÖSTLICHKEIT GEREICHT.



Averna Sour

TRIFFT EINE ORANGE

EINE ZITRONE

*UN'ARANCIA INCONTRA
UN LIMONE*

Die Pointe dieser Geschichte dürfte wohl der Genuss eines perfekt balancierten Sour Cocktails sein. Gut, dass Sie fragen: Das ist genau dann der Fall, wenn der bekannt säuerliche Geschmack der Zitrusfrüchte charmant durch die süßlich-aromatischen Noten einer Spirituose Ihrer Wahl begleitet wird. Molto interessante wird es, wenn die Essenz sizilianischer Kräuter, duftender Zitronen- und Orangenschalen, Früchte und Wurzeln genüsslich die im Glas klickenden Eiswürfel umspielt.

SELEZIONE COCKTAIL

AVERNA SOUR

Averna, Zitrone, Orange, Simple Syrup

13,⁹⁰

GIGGLE WATER

Appleton Estate Jamaican Rum, Rooibos

Limette, Bienenwachs

15,⁰⁰

GIOIA

Skyy Vodka, Zitrone, Vanille,

Ingwer, Rose, Espuma floreale

14,⁹⁰

TEATRO

Wild Turkey, Appleton Estate 12 YO

Bitters, Simple Syrup

14,⁵⁰

DR. TOM

Campari, Cinzano 1757 Vermouth Rosso,

Zitrone, Minze, Simple Syrup

14,⁵⁰

TYPISCH ITALIENISCH WIRD IHNEN ZU JEDEM DRINK
EINE KLEINE KÖSTLICHKEIT GEREICHT.



Hinter den Kulissen

... UND DIE KUNST, JEDEN
GESCHMACK ZU TREFFEN

*UN'ARANCIA INCONTRA
OGNI GUSTO*

Nachdem wir Ihnen bereits eine Fülle interessanter Details und faszinierender Anekdoten präsentiert haben, möchten wir nun auch unser talentiertes Barteam ins Rampenlicht rücken. Tauchen Sie ein in die Welt unserer einzigartigen Kreationen, die von unseren kreativen Köpfen speziell für Sie entworfen wurden. Ganz nach dem Motto „Jeder nach seinem Geschmack“.

Wir hoffen, dass Sie genauso viel Freude beim Entdecken und Genießen unserer Cocktails haben werden wie bei unseren bewährten Klassikern.

Wir freuen uns bereits auf die nächste Gelegenheit, Ihnen neue aufregende Geschmackserlebnisse zu bieten.

SELEZIONE COCKTAIL MODERN

GARDEN OF EDEN

*Glen Grant Single Malt 12 YO
Meersalz, Bitters, Simple Syrup*
16,⁵⁰

HARD PEACH TEA

*Fernet Hunter Granit, Oolong Tea, Japanese Peach,
Citric Acid, Sugar, Sloe Gin*
13,⁹⁰

SLING No. 6

*Bickens Gin, Zitrone, Simple Syrup
Braulio, Soda, Cherry liqueur*
14,⁵⁰

DEAD RABBIT

*Espolon Blanco, Limette, Orange,
Zucker, Karotte*
14,⁵⁰

DON CAPONE

*Skyvodka, Tonkabohne, Apfel,
Zitrone, Ginger Ale*
14,⁵⁰

TYPISCH ITALIENISCH WIRD IHNEN ZU JEDEM DRINK
EINE KLEINE KÖSTLICHKEIT GEREICHT.



L' Aperitivo ODER VON DER ITALIENISCHEN KUNST DES ZUSAMMENSEINS

L'APERITIVO: O MEGLIO,
L'ARTE ITALIANA DELLO STARE INSIEME

Von Milano bis Vienna, dass die Menschen und Metropolen der heutigen Zeit sehr geschäftig sind, ist unbestritten. Doch wer ein echter Mailänder wie unser Campari ist, lässt sich seine Lebensfreude nicht so leicht nehmen.

So wurde der Aperitivo in den frühen Abendstunden schnell zu einer angenehmen Gewohnheit, wo man mit Freunden und Kollegen den Tag bei einem Campari Spritz, Negroni oder Campari Garibaldi gemütlich ausklingen oder den Abend stilvoll beginnen lässt. Natürlich immer in guter Begleitung, auch was die köstlichen begleitenden Kleinigkeiten betrifft, die Sie mit einem Blick nach rechts gleich hier entdecken können!

SPUNTINI KLEINE SNACKS AUS DER VITRINE

Antipasto misto	<i>klein / mittel / groß</i> 11, ⁹⁰ /16, ⁹⁰ /20, ⁹⁰
<i>Gemischte Vorspeisen.</i>	
Octopussalat	15, ⁹⁰
<i>Limettendressing. Oliven.</i>	
Prosciutto San Daniele	14, ⁵⁰
<i>Parmigiano Reggiano.</i>	
Prosciutto San Daniele	14, ⁵⁰
<i>Mozzarella di Bufala Campana. Pomodori semi secchi.</i>	
Chorizo	10, ⁹⁰
<i>Gegrilltes Gemüse.</i>	
Mozzarella di Bufala Campana	18, ⁵⁰
<i>Pomodori semi secchi. Olivenöl.</i>	
Parmigiano Reggiano	11, ⁹⁰
<i>Olivenöl. Grüne Belice und schwarze Gaeta-Oliven.</i>	
Grüne Belice Oliven. Schwarze Gaeta-Oliven	3, ¹⁰
Kapernbeeren am Stiel	3, ¹⁰
Eingelegte Artischockenherzen	5, ²⁰
Tramezzini	3, ⁹⁵
<i>Prosciutto / Schinken-Käse / Lachs / Salami / Thunfisch / Mozzarella</i>	
Ciabatta	3, ³⁰
<i>Prosciutto / Mozzarella di Bufala / Mortadella / Salami</i>	
Focaccia	3, ³⁰
<i>Prosciutto / Salami / Lachs / Pecorino</i>	
Mini Croissants	3, ³⁰
<i>Prosciutto-Artischockenherz / Lachs-Kapern / Schinken-Käse-Ei / Salami</i>	
Zitronentarte	5, ²⁰
Torta Caprese	5, ⁹⁰
Schoko-Haselnussschnitte	7, ⁹⁰
Beerentörtchen	4, ⁵⁰
Cannoli Ricotta	5, ⁴⁰
<i>Ricottacreme, Pistazien, Schokolade</i>	

BESUCHEN SIE UNSERE VITRINE NEBEN DER BAR



Pinsa

PIZZA? KENNT JEDER.

PINSA? PER I BUONGUSTAI!

Wie die klassische Pizza, die Pitta, Piadina und Focaccia ist auch die Pinsa eine Art Fladenbrot, die man entweder wie eine Pizza belegt oder aber auch pur, ohne alles, genießt. Was in Rom oft als klassisches Streetfood genossen wird, zelebrieren wir in der Bar Campari mit besonders raffinierten Geschmacksvariationen und einem besonderen Teig. Der große Unterschied zu anderen Fladenteigen liegt nämlich in der Mehlmischung, die den Teig extra knusprig werden lässt. Dazu kommen noch Wasser, Olivenöl, wenig Salz und eine sehr lange Teigführung, was die Pinsa leicht und einzigartig macht.

Genießen Sie unsere Gourmet-Pinsa mit dem perfekten Cocktail für einen echten aperitivo italiano.

Buon appetito e cin cin!

PINSA ROSSA

Margherita

Tomatensauce. Mozzarella Fior di Latte. Basilikum.

12,50

Acciughe

Tomatensauce. Sardellen. Kapern.

12,50

Prosciutto San Daniele

Tomatensauce. Geschmorte Melanzani. Rucola.

16,50

Salsiccia

Tomatensauce. Salsiccia. Mozzarella Fior di Latte. Zuckerschoten.

16,90

Calabrese

Nduja. Prosciutto Cotto. Cherytomaten. Parmesan.

16,90

PINSA BIANCA

Elaia

Fior di Latte. Feta. Taggiasca Olive. Peperoni piccolo.

16,90

Tartufo

Parmesancreme. Artischocken. Trüffel.

20,90

ANTIPASTI VORSPEISEN

Antipasto misto <i>Gemischte Vorspeisen.</i>	<i>klein / mittel / groß</i> 11,90 / 16,90 / 20,90
Mozzarella di Bufala Campana <i>Pomodori semi secchi. Olivenöl.</i>	17,50
Carpaccio di manzo <i>Roh mariniertes Rinderfilet. Dijon Senf Dressing. Avocado. Parmesan. Pinienkerne. Olivenöl.</i>	19,50
Vitello Tonnato <i>Kalbsrückenscheiben. Thunfischcreme. Kapernbeeren.</i>	17,90
Garnelensalat <i>Blattsalate. Gurke. Granatapfel. Avocado.</i>	21,90
Fritto misto <i>Frittierte Tintenfische. Calamari. Garnele. Chili-Limetten-Dip.</i>	16,90

ZUPPA SUPPE

Minestrone <i>Gemüse. Tomaten. Parmesan. Fisolen. Passatelli.</i>	7,90
--	------

INSALATE SALATE

Insalata verde <i>Blattsalate. Schwarzer Balsamico.</i>	<i>klein / groß</i> 5,90 / 8,90
Insalata di rucola <i>Kirschtomaten. Parmesan. Aceto Balsamico di Modena. Olivenöl.</i>	<i>klein / groß</i> 6,90 / 10,90
Insalata mista <i>Blattsalat. Fenchel. Karotte. Walnüsse.</i>	<i>klein / groß</i> 6,90 / 10,90
Cesar Salad <i>Hühnerfilet. Parmesan. Croûtons. Pancetta.</i>	17,90
Portobello Salat <i>Portobello. Blattsalat. Feta. Granatapfel. Gurke. Cherrytomaten. Pinienkerne. Il Borgo del Balsamico Lime</i>	17,90
Insalata di straccetti di manzo <i>Rinderfiletscheiben. Rucola. Cherrytomaten. Parmesan. Schwarzes Balsamicodressing.</i>	18,90

HAUSGEMACHTE PASTA

Gnocchi all' arrabbiata <i>Tomatensauce. Chili. Mozzarella di Bufala Campana. Basilikum.</i>	16,90
Tagliatelle al ragu di carne <i>Hausgemachte Tagliatelle, Ragu. Parmesan Sauce.</i>	19,50
Mafaldine con pomodoro e burrata <i>Hausgemachte Mafaldine. Tomaten. Burrata. Basilikum.</i>	17,50
Ravioli con sugo di carne <i>Hausgemachte Ravioli. Ricotta. Sugo.</i>	18,50
Ravioli al pomodoro e basilico <i>Hausgemachte Ravioli. Ricotta. Tomaten. Basilikum.</i>	17,40
Ravioli burro e salvie <i>Hausgemachte Ravioli. Ricotta. Butter. Salbei. Tomatenwürfel.</i>	16,40

PRIMO

Penne salsiccia	16,90
<i>Hausgemachte Salsiccia. Tomaten. Knoblauch. Erbsen.</i>	
Risotto milanese	17,90
<i>Safran. Garnelen.</i>	

PESCE & CARNE FISCH & FLEISCH

Maishendlbrust	19,90
<i>Geflügelsauce. Pioppini. Bohnen. Baby-Patisson. Babymais. Cherrytomaten.</i>	
Gegrilltes Wolfsbarschfilet	26,50
<i>Baby Blattspinat. Kapernbutter.</i>	
Tagliata di manzo	26,90
<i>Rotwein-Pfeffersauce. Pommes Frites.</i>	
Bar Campari Cheese Burger	23,90
<i>Rucola. Tomaten. Scamorza. Chili Mayo. Pommes Frites.</i>	

CONTORNI BEILAGEN

Insalata Verde	5,90
Blattspinat	7,00
Gegrilltes Gemüse	7,50
Pommes Frites	6,50

Beilagenänderung – 2,00

DOLCI DESSERT

Cannoli Ricotta	5,40
<i>Ricottacreme. Pistazien. Schokolade.</i>	
Profiterol	7,90
<i>Vanillecreme. Schokoladensauce.</i>	
Sorbetto	9,90
<i>Zitronen-Sorbet. Prosecco oder Vodka.</i>	
Tiramisu ENTHÄLT ALKOHOL	5,90
<i>Biskuit. Mascarpone. Kaffee.</i>	
Panna Cotta Aperol ENTHÄLT ALKOHOL	5,90
<i>Beerenragout.</i>	
Zitronentarte	4,20
Torta Caprese	5,90
Schoko-Haselnusschnitte	7,90
Beerentörtchen	4,50

FORMAGGIO KÄSE

Parmigiano Reggiano	11,50
<i>Olivenöl. Grüne Belice und schwarze Gaeta-Oliven.</i>	
Pecorino Stagionato	11,50
<i>Grappa Rosinen.</i>	
Trüffelkäse Moliterno	11,50
<i>Feigensenf.</i>	
Käsevariation am Brett	12,50
<i>Pecorino Stagionato. Parmigiano Reggiano. Trüffelkäse Moliterno. Taleggio.</i>	

ALKOHOLFREI

Vöslauer <i>ohne / prickelnd 0,33l</i>	4,60
Vöslauer <i>ohne / prickelnd 0,75l</i>	7,90
San Pellegrino <i>0,25l</i>	4,90
San Pellegrino <i>0,75l</i>	7,90
Frisch gepresster Orangensaft <i>1/8l</i>	4,40
Frisch gepresster Pink Grapefruitsaft <i>1/8l</i>	5,40
Holunderblütensirup-Soda <i>0,5l</i>	5,80
Soda Zitron <i>0,25l</i>	3,00
Soda <i>1/8l</i>	1,00

LIMONADEN

Fever-Tree <i>Tonic / Ginger Ale / Bitter Lemon / Ginger Beer 0,22l</i>	5,50
Balis <i>Basilikum-Ingwer-Limonade / Ananas-Minz-Limonade 0,25l</i>	5,50
San Pellegrino Bio <i>Arangiata / Limonata 0,275l</i>	4,60
Coca Cola <i>classic / light / zero 0,33l</i>	4,90
Red Bull Energy Drink <i>0,25l</i>	4,90
Red Bull Sugarfree <i>0,25l</i>	4,90
Red Bull Red Edition <i>0,25l</i>	4,90
Red Bull Seasonal Edition <i>0,25l</i>	4,90

BIER VOM FASS

Moretti	<i>0,1l</i>	2,90
	<i>0,3l</i>	5,60
Reininghaus Jahrgangspils 2023	<i>0,1l</i>	2,90
	<i>0,3l</i>	5,60



ZWISCHENDURCH

Spritzer		6,50
<i>vom Grünen Veltliner</i>		
Sommerspritzer		6,30
<i>vom Grünen Veltliner</i>		
Kaiserspritzer		6,70
<i>vom Grünen Veltliner mit Holunderblütensirup</i>		



SCHAUMWEINE

SCHAUMWEINE IM GLAS 0,1l

Prosecco D.O.C	7,50
Mattia Vezzola Brut Rosé	11,90
Champagner Mathieu-Princet	15,90

SCHAUMWEINE IN DER FLASCHE 0,75l

Mattia Vezzola Brut Rosé	72,00
Cuvée Prestige Franciacorta Ca' del Bosco	99,00

VINI BIANCHI

WEISSWEINE IM GLAS 1/8l

Chardonnay <i>2022, Lageder, Südtirol</i>	6,90
Pinot Grigio <i>2022, Elena Walch, Südtirol</i>	7,90
Gavi di Gavi <i>2022, La Giustiniana Gavi di Gavi, Piemont</i>	7,90
Lugana <i>2022, Santa Christina Lugana-Garda, Venetien</i>	9,40
Sauvignon Blanc <i>2022, Specogna, Friaul</i>	9,40
Grüner Veltliner Bognergasse <i>2022, Schmid, Kremstal</i>	5,50
Chardonnay <i>2022, Schwarz, Burgenland</i>	6,50

WEISSWEINE IN DER FLASCHE 0,375l

Chardonnay – Where dreams have no end... <i>2018, Jermann, Friaul</i>	49,00
--	-------

WEISSWEINE IN DER FLASCHE 0,75l

Ribolla Gialla <i>2021 Catello di Butrio, Friaul</i>	39,00
Pinot Grigio Friuli Colli Orientali DOC <i>2022 Livio Felluga, Friaul</i>	54,00
Pinot Grigio Jesera <i>2021, Venica, Friaul</i>	59,00
Vermentino Etichetta nera <i>2021, Lunae, Ligurien</i>	61,00
Chardonnay BIO Ateyon <i>2021, Loacker, Südtirol</i>	69,00

VINI BIANCHI

WEISSWEINE IM GLAS 1/8l

Terre Alte <i>2020, Livio Felluga, Friaul</i>	157,00
Gewürztraminer <i>2022, Elena Walch, Südtirol</i>	42,00
Sauvignon Blanc BIO Tannenberg <i>2021, Manincor, Südtirol</i>	76,00
Chardonnay <i>2022, Schwarz, Burgenland</i>	38,00
Gelber Muskateller <i>2022, Trummer, Südsteiermark</i>	47,00
Grüner Veltliner Hinter der Burg <i>2023, Prager, Wachau</i>	56,00

VINI ROSATI

ROSÉWEINE IM GLAS 1/8l

Vin Ruspo <i>2022, Capezzana, Toskana</i>	7,90
Rosato Venezia Giulia <i>2022, Livio Felluga, Friaul</i>	8,90

ROSÉWEINE IN DER FLASCHE 0,75l & 1,5l

Château Miraval <i>2022, Château Beaucastel, Provence</i>	0,75l 59,00
Château Miraval <i>2022, Château Beaucastel, Provence</i>	1,5l 109,00
Madonna Rosé <i>2022, Markowitsch, Carnuntum</i>	0,75l 49,00
Madonna Rosé <i>2022, Markowitsch, Carnuntum</i>	1,5l 105,00

VINI ROSSI

ROTWEINE IM GLAS 1/8l

Chianti Classico BIO D.O.C.G. <i>2019, Badia a Coltibuono, Toscana</i>	8,90
Merlot <i>2019, Venica, Friaul</i>	8,90
Barbera d'Asti D.O.C.G. Ca di Pian <i>2020, La Spinetta, Piemont</i>	11,90
Zweigelt Bognergasse <i>2020, Schmid, Kremstal</i>	5,50

ROTWEINE IN DER FLASCHE 0,357l

Il Pino di Biserno <i>2019, Tenuta di Biserno, Toscana</i>	62,00
---	-------

ROTWEINE IN DER FLASCHE 0,75l

Il Bacialé Monferrato Rosso <i>2018, Braida, Piemont</i>	52,00
Dolcetto d'Alba <i>2020, Elio Grasso</i>	58,00
Pithos BIO <i>2016, Cos, Sizilien</i>	66,00
Chianti Classico Riserva D.O.C.G. <i>2019, Castello di Brolio, Toscana</i>	69,00
Masseria Maïme <i>2015, Tormaresca, Apulien</i>	69,00
Ilatraia <i>2015, Brancaia, Toscana</i>	124,00
Brunello di Montalcino Riserva D.O.C.G. <i>2013, Altesino, Toscana</i>	179,00
Tignanello <i>2019, Marchese Antinori, Toscana</i>	324,00
Blaufränkisch Reserve <i>2018, Krutzler, Burgenland</i>	53,00
Opus Eximium Nr.33 <i>2020, Gesellmann, Burgenland</i>	62,00

HEISSGETRÄNKE

GOPPION CAFFÈ AUS TREVISO

Espresso oder Macchiato	3,30
Ristretto	3,30
Doppelter Espresso	5,90
Melange	5,60
Cappuccino	5,60
Caffè Latte	5,60
Espresso Lungo	4,40
Caffè Corretto	6,50
Caffè Affogato <i>Espresso mit einer Kugel Vanilleeis</i>	7,50
Espresso Grand Marnier <i>dazu 2cl Grand Marnier</i>	7,90
Espresso und Averna <i>Genießen Sie Averna nach Ihrem Espresso, für einen besonderen sizilianischen Moment</i>	6,50

TEESPEZIALITÄTEN „BAR CAMPARI“

Bio Earl Grey <i>Hochwertige Mischung Schwarzen Tees aus China und Ceylon mit kräftigem Geschmack</i>
Blutorange <i>Erfrischend, klarer Geschmack mit leicht herber Blutorangennote</i>
Darjeeling <i>Vollmundiger und sehr aromatischer Tee mit weich-samtiger Note</i>
Hsian Pen – Bio Jasmin <i>Einzigartig weiches, blumiges Aroma mit ausgeprägter Jasmin Note</i>
Sencha Yuzuki – Grüner Tee <i>Charakteristisch herb-erfrischendes Aroma mit einem Hauch Süße im Abgang</i>
Bio Fünf Kräuter Tee <i>Pfefferminze, Zitronenmelisse, Ringelblume, Schafgarbe, Himbeerblätter</i>
Nana Minze <i>Erfrischender Geschmack, duftet nach frischer Minze</i>
Kamille <i>Goldener Teeaufguss mit typischer Kamillennote, bekömmlich und magenwohltuend</i>

SPIRITUOSEN

AMARI / BITTERS 4cl

Campari	6,90
Aperol	6,90
Averna	6,90
Averna Don Salvatore	9,90
Cynar	6,90
Braulio	6,90
Braulio Riserva	9,90

VERMOUTH 4cl

Cinzano Vermouth Bianco	6,50
Cinzano 1757 Vermouth di Torino rosso	6,50
Cinzano 1757 Vermouth di Torino dry	6,50

COGNAC 4cl

Bisquit & Dubouché V.S.	8,90
Bisquit & Dubouché V.S.O.P.	10,50

GIN 4cl

Bulldog London Dry Gin	8,90
Bickens London Dry Gin	10,00
O'ndina Gin	11,00

SINGLE MALT 4cl

Lagavulin Islay Single Malt Scotch Whisky 8 YO	13,80
--	-------

IRISH WHISKY 4cl

Jameson Irish Whisky	9,80
----------------------	------

BOURBON & RYE 4cl

Wild Turkey Bourbon	9,80
Wild Turkey Bourbon 101	8,00
Wild Turkey Bourbon Rare Breed	12,00
Wild Turkey Rye Whiskey	10,00
Wild Turkey Masters Keep Revival	39,00
Wild Turkey Masters Keep Cornerstone	39,00
Wild Turkey Masters Keep Bottled in Bond 17YO	75,00

RUM 4cl

Appleton Estate Jamaica Rum Signature Blend	6,20
Appleton Estate Jamaica Rum 12 YO	9,50
Appleton Estate Jamaica Rum 21 YO	26,00
Appleton Estate Jamaica Rum 30 YO	95,00

VODKA 4cl

Skyy Vodka	8,90
------------	------

TEQUILA & MEZCAL 4cl

Montelobos Ensemble Mezcal	8,90
Espolòn Blanco	8,90
Espolòn Reposado	8,90

GRAPPA 2cl

Grappa Nonino Tradizionale	4,00
Grappa di Moscato Nonino	4,50
Grappa Elisi	5,50
Grappa Tignanello	9,00
Grappa Levi	9,00

LIQUEUR 4cl

Grand Marnier Cordon Rouge	6,90
Grand Marnier Cuvée Louis Alexandre	6,90
Frangelico Haselnusslikör	3,90
Bailey's Irish Cream	4,50
Ancho Reyes Chili Liqueur	8,50
Ancho Reyes Verde Liqueur	8,50
Amaretto	4,50
Limoncello Staibano/Amalfi	4,50
Mirto di Sardegna	4,50

ANIS 4cl

Absente absinth	9,00
Ouzo 12	8,50

WICHTIGE INFORMATION ZU ALLERGENEN

Eine Nennung erfolgt, wenn Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften*.

Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren geschulten ServicemitarbeiterInnen!

*) EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011

PREISE IN EURO
INKL. ALLER STEUERN & ABGABEN

SALA Davide

PRIMO PIANO
BAR CAMPARI

EIN GANZER STOCK FÜR SIE

Im 1. Stock der Bar Campari bieten wir Ihnen eine exklusive Räumlichkeit für Events aller Art. Von einer privaten Feier bis zu einem geschäftlichen Event. Auf Wunsch gerne auch mit DJ.

Für die Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:
+43 1 533 81 25 14

APERITIVO-WORKSHOPS

Mittwoch und Donnerstag ab 18 Uhr finden im Sala Davide Workshops statt. Nähere Informationen unter:
info@barcampari.at
www.barcampari.at/aperitivo-workshop

Gesponsert und unterstützt von
Campari Austria



ÖFFNUNGSZEITEN

MO-SA von 11.00-24.00*

SALA DAVIDE

MI-SA von 18.00-24.00* (Reservierung von Vorteil)

KÜCHE

MO-DO von 12-14.30 und 18-22.00

FR-SA von 12-22.00

ANTIPASTI & CO

11-23.00

An Sonn- und Feiertagen geschlossen

KONTAKT

Bar Campari

Seitzergasse 6, A-1010 Wien

Tel.: +43 1 532 35 53

info@barcampari.at

www.barcampari.at



* richtet sich ggf. nach aktuell geltenden gesetzlichen Bestimmungen