



TARANTELLA



TARANTELLA

PIZZA PASTA NAPOLI

PIZZA PASTA NAPOLI



falstaff

TARANTELLA - PIZZA PASTA NAPOLI

in Trofaiach hat

2025

im Rahmen des Falstaff Publikumsvotings zu den

BELIEBTESTEN
PIZZERIEN STEIERMARKS

den

1. PLATZ

belegt.

W. Nowak

Wolfgang M. Nowak
Falstaff Herausgeber



LA MIA STORIA

Benvenuti, amici miei!

Mein Name ist Daniel und ich betreibe das TARANTELLA in Trofaiach seit Oktober 2024. Geboren in Niederösterreich und seit 2008 in meiner Wahlheimat Steiermark zuhause. Ich bin gelernter Tischler, stolzer Papa und leidenschaftlicher Pizzaesser 🍕

Selbstständig seit 2006 hat mich mein beruflicher Weg in viele Länder dieser Welt geführt. Unter anderem verbrachte ich fünf Jahre in London – dort kam ich zum ersten Mal mit der neapolitanischen Pizzakunst in Berührung. Und was soll ich sagen: Es war Liebe auf den ersten Biss. Von diesem Moment an musste ich überall, wo ich unterwegs war, neapolitanische Pizza probieren, vergleichen und verstehen.

Der Wunsch nach einer echten neapolitanischen Pizzeria in meiner Nähe blieb lange unerfüllt. Also habe ich beschlossen, diesen Traum selbst Wirklichkeit werden zu lassen. Als Quereinsteiger, aber mit viel Herzblut, großem Respekt vor dem Original und höchsten Ansprüchen an Qualität, servieren wir heute Pizza und Pasta – ehrlich, hochwertig und voller Leidenschaft.

IL NOSTRO IMPASTO

Mit Molino Colombo haben wir den perfekten Partner für unser Mehl gefunden – das die Basis sowohl für den klassischen Teig als auch für unseren Mehrkornteig bildet. Nach einer 48-stündigen Fermentation entwickelt der Teig seine besondere Leichtigkeit und sein feines Aroma. Gebacken wird unsere Pizza anschließend für nur 60 Sekunden bei 485 Grad in unserem handgefertigten IZZO FORNI-Ofen. So bleiben die Zutaten schön aromatisch und es entsteht das charakteristische Leopardenmuster, das echte neapolitanische Pizza auszeichnet.

Ein besonderes Herzensprojekt ist unser hausentwickelter Mehrkornteig – der *Impasto multicereali*. Die speziell und exklusiv für TARANTELLA produzierte Mehlmischung aus Roggenvollkorn-, Weizenvollkorn- und Buchweizenmehl, verfeinert mit Sonnenblumenkernen, Sesam und Hirse, macht ihn ballaststoffreicher, bekömmlicher und besonders aromatisch. Trotz allem bleibt er fluffig und leicht – genauso, wie man sich neapolitanische Pizza wünscht. Alle Pizza-Gerichte sind auch mit unserem *Impasto multicereali* erhältlich.

Buon appetito!



SONNENWEG 11, 8793 TROFARIACH

Umgeben von Wäldern, mit Blick auf die Berge und den Golfplatz direkt vor der Tür, ist unser Standort ein Ort zum Ankommen und Genießen. Ruhe, Natur und der Charme italienischer Gastfreundschaft treffen hier aufeinander – fast wie ein kleiner Kurzurlaub.

Bella atmosfera, bella amore.

ANTIPASTI

TAGLIERE MISTO (AG)

€ 15,90

selezione di salumi e formaggi italiani - servito con pane fatto in casa - ideale da gustare in due
erlesene Auswahl an italienischen Schinken-, Salami- und Käsesorten - serviert mit
hausgemachtem Brot - ideal zum Genießen zu zweit

CARPACCIO DI MANZO (AGO)

€ 16,90

carpaccio di manzo, Parmigiano Reggiano DOP, rucola, pomodorini, crema di aceto balsamico
- servito con pane fatto in casa
Carpaccio vom Rind, Parmigiano Reggiano g.U.*, Rucola, Kirschtomaten, Balsamico Creme
- serviert mit hausgemachtem Brot

TRIS BRUSCHETTE (ACGH)

€ 11,90

Parmigiano e Melanzane

pane tostato fatto in casa, salsa di pomodoro San Marzano, melanzane, basilico, mozzarella fior di latte,
Parmigiano Reggiano DOP
hausgemachtes geröstetes Brot, Tomatensauce San Marzano, Melanzani, Basilikum,
Mozzarella Fior di Latte, Parmigiano Reggiano g.U.*

Pomodoro, Origano e Pesto di Basilico

pane tostato fatto in casa, pomodoro, origano, pesto di basilico
hausgemachtes geröstetes Brot, Tomaten, Oregano, Basilikumpesto

'Nduja, Parmigiano Reggiano DOP e Limone

pane tostato fatto in casa, 'nduja piccante, Parmigiano Reggiano DOP, scorza di limone
hausgemachtes geröstetes Brot, würzige 'Nduja, Parmigiano Reggiano g.U.*, Zitronenzeste

*(geschützte Ursprungsbezeichnung)

ANTIPASTI

CAPRESE DOP (AGO)

€ 9,90

pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, crema di aceto balsamico - servita con pane fatto in casa

Nostro consiglio: prosciutto crudo + € 2,10

Tomaten, Mozzarella di Bufala Campana g.U.*, Balsamico Creme - serviert mit hausgemachtem Brot

Unsere Empfehlung: Rohschinken + € 2,10

ZEPPOLINE DI PASTA CRESCIUTA (ACGH)

€ 6,90

palline di pasta fritta con crema di ricotta - servite con pesto di pistacchio o pesto di basilico da inzuppare

frittierte Teigbällchen mit Ricotta-Creme - serviert mit Pistazien- oder Basilikumpesto zum Dippen

PARMIGIANA DI MELANZANE (AG)

€ 11,90

melanzane, salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano DOP,

basilico - servita con pane fatto in casa

Melanzani, Tomatensauce San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Parmigiano Reggiano g.U.*,

Basilikum - serviert mit hausgemachtem Brot

*(geschützte Ursprungsbezeichnung)



BUFALA E FIOR DI LATTE

Mozzarella ist nicht gleich Mozzarella...

Bei uns gibt es nur das Original!

Mozzarella di Bufala Campana DOP – der einzige, der ausschließlich aus der Milch von Büffeln mediterraner Freilandhaltung hergestellt wird – und Fior di Latte, ein hochwertiger Mozzarella, traditionell gefertigt.

Ein Geschmackserlebnis, das seinesgleichen sucht!

INSALATE

INSALATA MISTA

insalata mista
gemischter Salat

€ 5,50

RUCOLA E PARMIGIANO (G)

rucola, Parmigiano Reggiano DOP, pomodorini
Rucola, Parmigiano Reggiano g.U.*, Kirschtomaten

€ 7,50

INSALATONA (AG)

insalata mista, rucola, pomodorini, mozzarella di bufala campana DOP, olive, carciofi, prosciutto crudo
- servita con pane fatto in casa
gemischter Salat, Rucola, Kirschtomaten, Mozzarella di Bufala Campana g.U.*, Oliven, Artischocken, Rohschinken - serviert mit hausgemachtem Brot

€ 14,90

INSALATA DI TONNO (AD)

insalata mista, rucola, pomodorini, mais, olive, carciofi, tonno - servita con pane fatto in casa
gemischter Salat, Rucola, Kirschtomaten, Mais, Oliven, Artischocken, Thunfisch - serviert mit hausgemachtem Brot

€ 14,90

*(geschützte Ursprungsbezeichnung)



PASTA DI GRAND DURO

Mit Sorgfalt hergestellt und schonend getrocknet entfaltet diese Pasta ihre besondere Qualität und ihren vollen Geschmack. Eine bewährte Handwerkskunst, die für perfekten Biss und feine Textur sorgt. Frisch zubereitet für ehrlichen Genuss und authentischen Pastamoment auf eurem Tisch.

PASTA

BIGOLI ALLA NERANO (AG)

€ 14,90

bigoli, crema di zucchini, pancetta croccante, pecorino, pepe nero

Bigoli, Zucchini-creme, knuspriger Pancetta, Pecorino, schwarzer Pfeffer

BIGOLI SUGO DI POLPETTE (AG)

€ 14,90

bigoli, ragù di manzo, 3 polpette, Parmigiano Reggiano DOP, basilico

Bigoli, Rindfleisch Ragout, 3 Fleischbällchen, Parmigiano Reggiano g.U.*, Basilikum

PACCHERI PISTACCHIO (AGH)

€ 17,90

paccheri, pesto di pistacchio, pomodori gialli, guanciale, pistacchi

Nostro consiglio: burrata + € 5,00

Paccheri, Pistazienpesto, gelbe Kirschtomaten, Guanciale, Pistazien

Unsere Empfehlung: Burrata + € 5,00

PACCHERI ALLA GENOVESE (AG)

€ 14,90

paccheri, sugo di carne di manzo e cipolla, Parmigiano Reggiano DOP, carote

Paccheri, Rindfleisch-Zwiebel-Sauce, Parmigiano Reggiano g.U.*, Karotten

GNOCCHI ALLA SORRENTINA (AG)

€ 12,90

gnocchi al forno, salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano DOP

überbackene Gnocchi, Tomatensauce San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Parmigiano Reggiano g.U.*

GNOCCHI GORGONZOLA E NOCI (AGH)

€ 12,90

gnocchi, crema di gorgonzola, noci, basilico

Gnocchi, Gorgonzola-Creme, Walnüsse, Basilikum

*(geschützte Ursprungsbezeichnung)

PASTA

PASTA SALSA DI POMODORO (A)

€ 8,90

spaghetti o penne, salsa di pomodoro San Marzano - porzione piccola

Nostro consiglio: per bambini

Spaghetti oder Penne, Tomatensauce San Marzano - kleine Portion

Unsere Empfehlung: für Kinder

EXTRA

PASTA SENZA GLUTINE

+ € 2,00

*Prepariamo volentieri tutti i piatti di pasta anche con spaghetti senza glutine**

Gerne bereiten wir alle Pasta-Gerichte auch mit glutenfreien Spaghetti zu.**

* Purtroppo non adatto a persone celiache.

** Für Personen mit Zöliakie leider nicht geeignet.



POMODORO SAN MARZANO

Das rote Gold Kampaniens!
Diese besondere Tomatensorte besticht
durch ihr kompaktes, fleischiges
Fruchtfleisch, ihren geringen Wassergehalt
und wenige Kerne.

Ihr intensiver, lebendiger Geschmack
macht sie zur idealen Basis für die perfekte
Pizza!

LE PIZZE DELLA TRADIZIONE

MARGHERITA (AG)

€ 10,90

salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, basilico, olio EVO

Tomatensauce San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum, natives Olivenöl extra

MARINARA (A)

€ 9,90

salsa di pomodoro San Marzano, origano, aglio, basilico, olio EVO

Nostro consiglio: acciughe + € 1,80

Tomatensauce San Marzano, Oregano, Knoblauch, Basilikum, natives Olivenöl extra

Unsere Empfehlung: Sardellen + € 1,80

BUFALINA (AG)

€ 13,90

salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala campana DOP, olio EVO

Nostro consiglio: prosciutto crudo + € 2,10

Tomatensauce San Marzano, Mozzarella di Bufala Campana g.U.*, natives Olivenöl extra

Unsere Empfehlung: Rohschinken + € 2,10

PROSCIUTTO E FUNGHI (AG)

€ 13,90

salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi, olio EVO

Tomatensauce San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, gekochter Schinken, Champignons, natives Olivenöl extra

CAPRICCIO D'AMORE (ADG)

€ 17,90

salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi, olive, carciofi, acciughe, olio EVO

Tomatensauce San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, gekochter Schinken, Champignons, Oliven, Artischocken, Sardellen, natives Olivenöl extra

*(geschützte Ursprungsbezeichnung)

LE PIZZE DELLA TRADIZIONE

VEGANA (AG)



€ 14,90

crema di zucchini, melanzane, peperoni, rucola, olio EVO

Nostro consiglio: mozzarella fior di latte + € 1,50

Zucchini-Creme, Melanzani, Paprika, Rucola, natives Olivenöl extra

Unsere Empfehlung: Mozzarella Fior di Latte + € 1,50

MILLE STELLE (AG)



€ 15,50

salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, salami, salsiccia, olio EVO

Tomatensauce San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, gekochter Schinken, Salami, Salsiccia, natives Olivenöl extra

VESUVIO (AG)

€ 15,50

salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, spianata piccante, gorgonzola DOP,

fiocchi di peperoncino, olive, olio EVO

Tomatensauce San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, würzige Spianata, Gorgonzola g.U.*, Chiliflocken, Oliven, natives Olivenöl extra

DATTERINO (AG)

€ 16,90

salsa di datterino giallo, mozzarella fior di latte, salsiccia, pecorino, mozzarella di bufala

campana DOP, olio EVO

gelbe Datterino Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Salsiccia, Pecorino, Mozzarella di Bufala Campana g.U.*, natives Olivenöl extra

BARI (AG)



€ 17,90

salsa di datterino giallo, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, burrata, pesto di basilico

gelbe Datterino Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Rohschinken, Burrata, Basilikumpesto

*(geschützte Ursprungsbezeichnung)

LE PIZZE DELLA TRADIZIONE

FRIULANA (AG)



€ 15,90

salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, rucola, prosciutto crudo, mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini, Parmigiano Reggiano DOP, olio EVO

Tomatensauce San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Rucola, Rohschinken, Mozzarella di Bufala Campana g.U.*, Kirschtomaten, Parmigiano Reggiano g.U.*, natives Olivenöl extra

TONNO E CIPOLLA (ADG)

€ 15,90

salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, tonno, cipolle, origano, olio EVO

Tomatensauce San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Thunfisch, Zwiebeln, Oregano, natives Olivenöl extra

FORMAGGI (AGH)

€ 15,90

mozzarella fior di latte, taleggio DOP, gorgonzola DOP, olio EVO

Nostro consiglio: miele e noci + € 1,90

**Mozzarella Fior di Latte, Taleggio g.U.*, Gorgonzola g.U.*, natives Olivenöl extra
Unsere Empfehlung: Honig und Walnüsse + € 1,90**

MORTADELLA E PISTACCHIO (AGH)

€ 15,90

mozzarella fior di latte, mortadella Bologna IGP, burrata, pistacchio, olio EVO

Mozzarella Fior di Latte, Mortadella Bologna g.g.A., Burrata, Pistazien, natives Olivenöl extra**

CALZONI TRADIZIONALE (AG)

€ 13,90

salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi, basilico, olio EVO

Tomatensauce San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, gekochter Schinken, Champignons, Basilikum, natives Olivenöl extra

CALZONI NAPOLETANO (AG)

€ 14,50

salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, ricotta, salame Napoli, basilico, olio EVO

Tomatensauce San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Ricotta, Salami Napoli, Basilikum, natives Olivenöl extra

*(geschützte Ursprungsbezeichnung)

** (geschützte geografische Angabe)

LE PIZZE DI TARANTELLA

STYRIA (AG)



€ 19,90

*crema di panna acida e olio di semi di zucca, prosciutto crudo affumicato, funghi coltivati, valerianella, olio di semi di zucca IGP, formaggio Ennstaler Steirerkäse, semi di zucca tostati, un tocco di mela Sauerrahm-Kernöl-Creme, geräucherter Rohschinken, Kräutersaitlinge, Vogerlsalat, steirisches Kürbiskernöl g.g.A.***, Ennstaler Steirerkäse, geröstete Kürbiskerne, ein Hauch von Apfel

FIORINO (AG)

€ 16,90

salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, 'nduja, ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, scorza di limone, basilico, olio EVO

Tomatensauce San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, 'Nduja, Ricotta, Parmigiano Reggiano g.U.*, Zitronenzeste, Basilikum, natives Olivenöl extra

GUANCIALE E ANANAS (AG)

€ 16,90

mozzarella fior di latte, guanciale, crema di burro all'ananas, chips di Parmigiano, olio EVO

Mozzarella Fior di Latte, Guanciale, Ananas-Buttercreme, Parmesan-Chips, natives Olivenöl extra

TARANTELLA (AGHNO)



€ 23,90

mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, carpaccio di manzo, mostarda di fichi, rucola, pecorino, pistacchio, olio EVO - con impasto multicereali

Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola g.U.*, Carpaccio vom Rind, Feigensenf, Rucola, Pecorino, Pistazien, natives Olivenöl extra - mit Mehrkornteig

TARTUFO GIALLO (AGH)

€ 17,90

crema di tartufo, mozzarella fior di latte, pomodoro giallo, taleggio DOP, Parmigiano Reggiano DOP, mandorle

Nostro consiglio: prosciutto cotto + € 1,80

Trüffelcreme, Mozzarella Fior di Latte, gelbe Tomaten, Taleggio g.U.*, Parmigiano Reggiano g.U.*, Mandeln

Unsere Empfehlung: gekochter Schinken + € 1,80

*(geschützte Ursprungsbezeichnung)

** (geschützte geografische Angabe)

EXTRA

IMPASTO MULTICEREALI (AN)



+ € 2,50

Tutte le pizze anche con il nostro impasto multicereali fatto in casa.

Alle Pizza-Gerichte auch mit unserem hausgemachten Mehrkornteig.

IMPASTO SENZA GLUTINE

+ € 3,00

*Tutte le pizze – ad eccezione dei calzoni – anche con impasto senza glutine**

Alle Pizza-Gerichte – außer Calzone – auch mit glutenfreiem** Teig.

DOLCI

tutti i dolci fatti in casa / alle Desserts hausgemacht

TIRAMISÙ (G)

€ 6,90

biscotti savoiardi, crema al mascarpone, caffè - senza alcool (aroma di rum)

Löffelbiskuits, Mascarponecreme, Kaffee - ohne Alkohol (Rumaroma)

PANNA COTTA (G)

€ 6,90

delicata panna cotta alla vaniglia con topping di frutta

feine Vanille-Panna-Cotta mit Fruchttopping

TORTA CAPRESE (CGH)

€ 7,90

*torta al cioccolato e mandorle (senza farina) - servita con una pallina di gelato alla vaniglia - senza glutine**

Schoko-Mandelkuchen (ohne Mehl) - serviert mit einer Kugel Vanilleeis - glutenfrei**

TRIS MONTANARINE (AFGH)

€ 7,90

tre montanarine fritte con crema di pistacchio, cioccolato bianco e nocciola – ideali da condividere

drei frittierte Teigbällchen mit Pistazien-, weißer Schokoladen- und Haselnusscreme – ideal zum Teilen

* Purtroppo non adatto a persone celiache.

** Für Personen mit Zöliakie leider nicht geeignet.

BEVANDE

ACQUA MINERALE FRIZZANTE / NATURALE

0,25 l

€ 3,20

0,75 l

€ 5,90

**COCA COLA, FANTA, TONIC, BITTER LEMON, EISTEE
MAKAVA**

0,3 l

€ 4,00

0,3 l

€ 4,50

SÄFTE (pur):

0,2 l

€ 3,50

Apfel, Marille, Johannisbeere, Erdbeere, Mango, Orange

+ Wasser

0,3 l

€ 3,70

0,5 l

€ 3,90

+ Soda

0,3 l

€ 4,10

0,5 l

€ 4,80

SODA

0,3 l

€ 2,30

0,5 l

€ 3,10

+ Zitrone (frisch gepresst)

+ € 0,90

APERITIVI

SPRITZ BIANCO	€ 4,30
HOLUNDERSPRITZER	€ 4,90
SARTI SPRITZ	€ 6,90
APEROL SPRITZ	€ 5,90
LIMONCELLO SPRITZ	€ 6,20
HUGO	€ 5,90
BASIL PASSION: Prosecco, Soda, Martini bianco, Basilikum Sirup	€ 6,90
MELINA SPRITZ: Prosecco, Soda, Apfel Sirup, Zitrone	€ 6,50
FRAGOLINO SPRITZ: Prosecco, Soda, Erdbeerlikör, Minze	€ 6,90
VIOLA SPRITZ: Prosecco, Soda, Veilchen Sirup, Minze	€ 6,50
CRODINO SPRITZ (auch alkoholfrei)	€ 5,50
GINGERINO SPRITZ (auch alkoholfrei)	€ 5,50
BELLINI SBAGLIATO: Prosecco, Marillensaft	€ 5,90
CAMPARI SODA	€ 5,90
CAMPARI ORANGE	€ 6,90

BIRRE

PERONI NASTRO AZZURRO	0,3 l	€ 4,40
ICHNUSA NON FILTRATA	0,3 l	€ 4,70
MORETTI (FASS)	0,2 l	€ 4,30
	0,4 l	€ 5,00
GÖSSER (FASS)	0,3 l	€ 4,20
	0,5 l	€ 5,30
EDELWEISS HEFETRÜB WEIZENBIER <i>(auch alkoholfrei)</i>	0,5 l	€ 5,50
GÖSSER NATUR ALKOHOLFREI	0,5 l	€ 5,30

COCKTAIL

NEGRONI	€ 9,90
ESPRESSO MARTINI	€ 9,50
GIN TONIC / LEMON	€ 7,50
+ Hendrick's	+ € 3,00
+ Le Tribute	+ € 3,00
VODKA LEMON / TONIC	€ 6,50
+ Belvedere	+ € 3,00
+ Grey Goose	+ € 3,00

VINO

ROSSO

1/8 L

0,75 L

PRIMITIVO

€ 6,90

€ 39,00

NERO D'AVOLA

€ 5,70

€ 31,00

CHIANTI CLASSICO

€ 31,00

MONTEPULCIANO

€ 33,00

BARBERA D'ALBA

€ 39,00

VALPOLICELLA

€ 33,00

BRACHETTO

€ 31,00

BIANCO

PINOT GRIGIO

€ 5,80

€ 32,00

VERMENTINO DI SARDEGNA

€ 5,80

€ 32,00

GAVI

€ 32,00

RIBOLLA GIALLA

€ 39,00

LUGANA

€ 36,00

FALANGHINA

€ 37,00

PROSECCO

€ 5,80

€ 32,00

DIGESTIVI

AVERNA	0,4 cl	€ 4,90
RAMAZZOTTI	0,4 cl	€ 4,90
AMARO DEL CAPO	0,4 cl	€ 6,50
LIMONCELLO	0,4 cl	€ 4,90
GRAPPA BIANCA	0,2 cl	€ 4,20
GRAPPA BARRIQUE	0,2 cl	€ 4,90
+ Ornellaia		+ € 3,00
SAMBUCA	0,2 cl	€ 4,40

CAFFÈ

ESPRESSO	€ 2,90
CAPPUCCINO	€ 4,10
VERLÄNGERTER	€ 3,70
CAFFELATTE	€ 5,10
MACCHIATO	€ 3,10
DOPPIO	€ 4,20
DECA - koffeinfrei	+ € 1,00
CORRETTO - 0,1 cl Grappa bianca	+ € 2,50
TEE DIV. SORTEN	€ 3,90



Sonnenweg 11, 8793 Trofaiach

+43 676 632 86 77

reservierung@tarantella.at

www.tarantella.at

