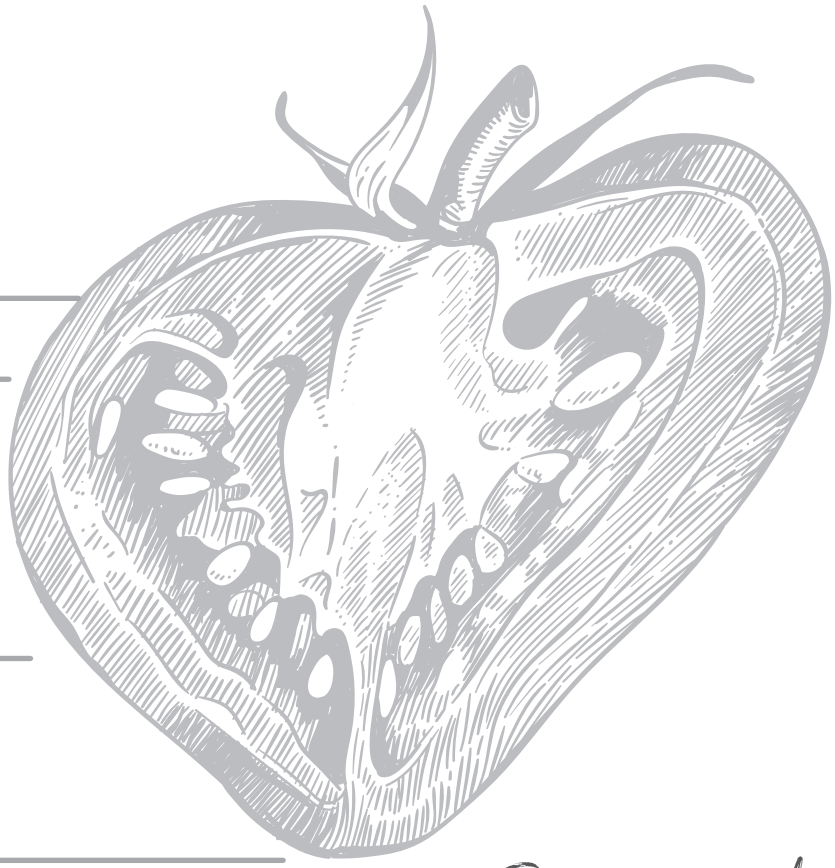
COCORE

Pizza mit Herz

# menü FAST



Pizza mit Herz

FAST

## VORSPEISEN:

**Bruschetta pomodoro A** — *7,00€*
Geröstetes Brot, rote Kirschtomaten, Basilikum, Oregano, Salz, natives Olivenöl extra
*toasted bread, red cherry tomatoes, basil, oregano, salt extra virgin olive oil*

**Arancino A/G** — *4,00€*
Reiskroketten mit Tomaten, Erbsen
*rice croquettes with tomatoes, peas*

**Arancino siciliano A/G/C** — *4,00€*
Reis, Tomatensauce, Fleisch, Erbsen, Käse
*rice, tomato sauce, meat, peas, cheese*

**Mozzarella in carrozza A/G/C** — *4,00€*
Panierte Mozzarella gefüllt mit Schinken
*breaded mozzarella stuffed with ham*

**Antipasto misto G/A** — *15,00€*
Auswahl an italienischem Aufschnitt, Chutneys begleitet von Pizzabrot
*selection of italian cold cuts and cheeses, honey, nuts accompanied by pizza bread, chutneys, seasonal vegetables*

**Parmigiana di melanzane G** — *10,00€*
Aubergine, Tomate, Basilikum, Mozzarella, Parmesankäse
*aubergine, tomate, basil, mozzarella, parmesan cheese*

## SALATE

**Mista** — *6,00€*
Gemischter Salat, Kirschtomaten
*mixed salad, cherry tomatoes*

**Mediterranea H/D** — *12,00€*
Salat, Rucola, Spinat, Kichererbsen, Anchovis, Karotten Thunfischfilets, Walnüsse und Oliven
*salad, rocket, spinach, chickpeas, anchovies, carrots, tuna fillets, walnuts, olives*

**Caesar Salat A/C/G** — *14,00€*
Salat, Brot-Croutons, gebratene Hähnchenbrust, Parmesankäse, Caesar-Sauce
*salad, bread croutons, roasted chicken breast, parmesan shavings, Casear sauce*

**Insalata Italiana A/G** — *14,00€*
Salat, gemischtes gegrilltes Gemüse, schwarze Oliven, Brot-Croutons, Burrata-Käse
*salad, mixed grilled vegetables, black olives, bread croutons, burrata cheese*

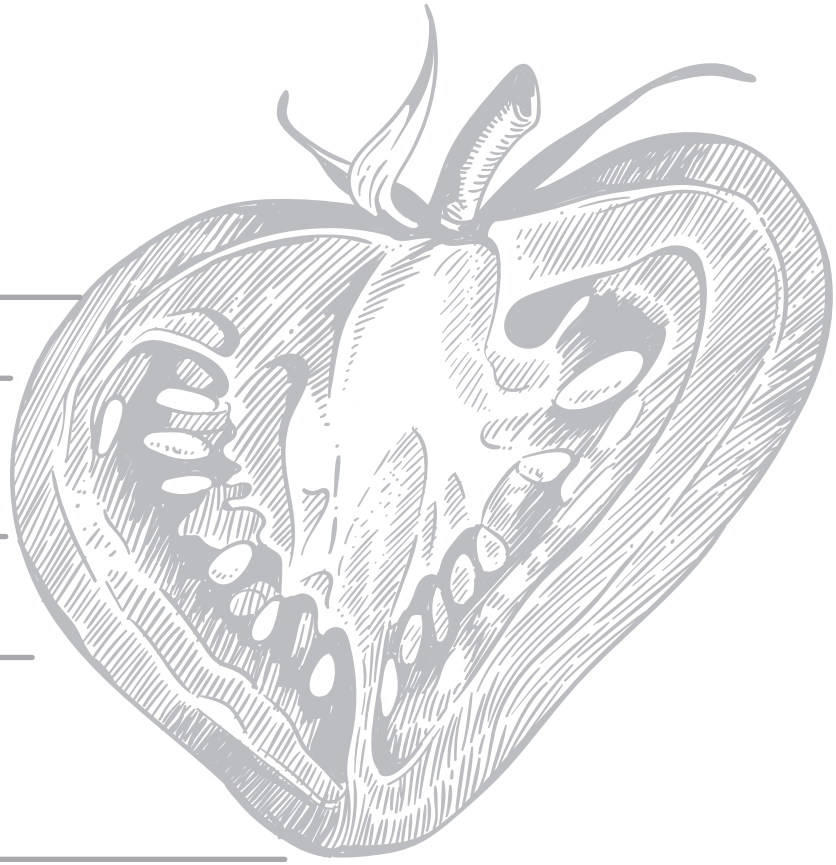
**Caprese G** — *12,00€*
Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum
*tomatoes, buffalo mozzarella, basil*

## PASTA:

**Lasagna A/G/C** — *14,00€*
Lasagne, Fleischragout Bolognese, Mozzarella, Ricotta und Parmesankäse
*lasagne, meat ragout Bolognese, mozzarella, ricotta, Parmesan cheese*

## PANE PIZZA A

**Rosmarino** — *5,00€*
focaccia Rosmarin
*rosemary flatbread*



FAST

# SCHIACCIATA

TEIG UND BACKVORGANG: DIE GESCHICHTE UNSERES CRUNCH

*1) DER POLARE SCHLAF: kalter vorteig (48 std.) alles beginnt in einer ruhige nacht, in der unser teig 48 stunden lang in eisiger kälte ruht.*
*Es ist ein langer, erholsamer schlaf, der eine noch nie dagewesene leichtigkeit freisetzt und die perfekte grundlage für deinen „crunch" schafft.*

*2) DIE GROSSE ERFRISCHUNG & HYDRATATION: die kunst des wassers mit sonnenaufgang erwacht der teig und wird mit einer massiven flüssigkeitszufuhr verwöhnt. 80 % kaltes wasser werden nach und nach hinzugefügt, wodurch jene wabenförmigen blasen und eine legendäre bekömmlichkeit entstehen. Die kunst besteht nicht nur im mischen; es ist geschmackstechnik.*

*3) DOPPELTER BACKVORGANG: die formel für den crunch (280 °c) doch die wahre magie geschieht im feuer. nicht nur ein, sondern ein doppelter backvorgang im ofen bei 280 °c. der erste backvorgang bestimmt die innere struktur; der zweite, nach dem bestreichen mit öl, verleiht dem brot eine goldbraune farbe und kristallisiert die kruste, wodurch eine makellose knusprigkeit gewährleistet wird.*

*4) DER GENIALE SCHRITT: der feuchtigkeitsbrechende schnitt das tiefste geheimnis: sobald sie aus dem ofen kommt, zack! die pizza wird in der mitte durchgeschnitten. Das ist kein einfacher schnitt; es ist der entscheidende schritt, um den dampf entweichen zu lassen, sodass die feuchtigkeit im inneren sofort verdunstet und der boden auch im kalten zustand herrlich knusprig bleibt.*

*5) KALTE BELEGUNG: RESPEKT VOR DEN AROMEN Erst nachdem die Struktur gesichert ist, fahren wir mit der kalten Belegung fort.*
*Die besten Zutaten (Rohschinken, Stracciatella, frisches Gemüse) werden vorsichtig von Hand auf den Boden gelegt.*
*Die Aromen sind unverfälscht, frisch und explosiv...*

*** mach den „crunch"-test: beiss rein*
*Hörst du das geräusch?*
*Das ist unsere pala, knusprig und leicht.***




**Stai Fresco** A/G *9,50€*
Buffel Mozzarella, Basilikum Pesto, Kirshtomaten
*buffalo mozzarella, basil pesto, cherry tomatoes*

**Di Parma** A/G *12,00€*
Burrata, Basilikum, Parmaschinken, Rucola, Cherry Tomaten
*burrata, basil, Parma ham, rocket, cherry tomatoes*

**Pistella** A/GD *11,00€*
Stracciata, Pistachien Pesto, Mortadella, Rucola
*stracciata, pistachio pesto, mortadella, arugula*

**Capriccio vegetariano** A/G *11,00€*
Burrata, Gegrilltes Gemuse
*burrata, grilled vegetables*

**Savoia** A/G *12,00€*
Bresaola, Artisohockencreme, Stracchino, Kirchtomaten, Rucola
*bresaola, artichoke cream, stracchino, cherry tomatoes, arugula*

**Vespa** A/G *11,00€*
Burrata, Gebraten Koschschianken, Gebraten Zucchini, Rucola
*burrata, fried courgettes, fried aubergines, arugula*

**Tonnacchiella** A/G/D *11,00€*
Thunfisch, Buffel Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola
*tuna, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, arugula*

**Michelangelo**
Stellen Sie sich Ihre ganz persönliche Schiacciata zusammen – mit unserer Auswahl an italienischen Wurst- und Käsesorten, hausgemachten Aufstrichen und verschiedenen Gemüsesorten
*create your own custom schiacciata with our selection of italian cold cuts and cheeses, homemade spreads and assorted vegetables*




## O' RUTIELL

**Marinara drei Kirschtomaten** *(vegan)* A — *9,00€*
Bio San Marzano Tomaten aus biologischem Anbau, natives Olivenöl extra, rote phlegreische Cannellino Tomaten und, gelbe kirschtomaten, Oregano
*organically grown San Marzano tomatoes, extra virgin olive oil, red Phlegraean cannellini tomatoes garlic, yellow cherry tomatoes, oregano*

**Zukunft Marinara** A/D — *10,50€*
Bio San Marzano Tomaten aus biologischem Anbau, kapern, oregano, Caiatine oliven, Knoblauch, natives olivenöl extra, Cetara Anchovis
*organically grown San Marzano tomatoes, capers oregano, Caiatine olives, garlic, extra virgin olive oil, anchovies*

**Margherita Cocore** A/G — *10,00€*
Bio San Marzano Tomaten aus biologischem Anbau, Basilikum, Mozzarella, natives Olivenöl extra, Basilikum
*organically grown San Marzano tomatoes, basil, mozzarella, extra virgin olive oil*

**Tuna** A/G/D — *12,00€*
Bio San Marzano Tomaten, Thunfisch, Zwiebel, oliven, mozzarella, basilikum, natives Olivenöl extra
*organically grown San Marzano tomatoes, tuna, onion, olives, mozzarella, basil, extra virgin olive oil*

**Büffel neu aufgelegt** *(veggie)* A/G — *12,00€*
Bio San Marzano tomaten, büffelmozzarella, Basilikum, natives Olivenöl extra
*organically grown San Marzano tomatoes, buffalo mozzarella, basil, extra virgin olive oil*

**Provola & Pepe** *(vegetarisch)* A/G — *11,00€*
Bio San Marzano Tomaten Tomaten, Provola Käse, Pfeffer, Basilikum, natives Olivenöl extra
*Corbarino tomatoes, provola cheese, pepper, basil, extra virgin olive oil*

**Siciliana** A/G — *12,00€*
San Marzano tomaten aus biologischem anbau, basilikum, mozzarella, natives olivenöl extra, basilikum und auberginen
*organically grown San Marzano tomatoes, basil, mozzarella, extra virgin olive oil, basil and aubergines*

**Pizza Nerano** A/G — *12,00€*
Parmesanfondue, gebratene Zucchini, schafskäse, EVO-ÖL, Mozzarella
*parmesan fondue, fried courgette, sheep's cheese, extra virgin olive oil, mozzarella*

**Angry diavola** A/G — *12,00€*
Bio San Marzano Tomaten, Schwarze Salami aus Caserta, Mozzarella, natives Olivenöl extra und Basilikum
*organic San Marzano tomatoes, black salami from Caserta, mozzarella, extra virgin olive oil and basil*

**Ritorno al passato Cosacca** *(veggie)* A/G — *10,00€*
Bio San Marzano Tomaten aus biologischem Anbau, Pecorino käse, natives Olivenöl extra, Basilikum
*organically grown San Marzano tomatoes, pecorino cheese, extra virgin olive oil, basil*

**Ortolana** *(veggie)* A/G — *12,00€*
Gemüsemischung der Saison mit Agerola Mozzarella, natives Olivenöl extra, Parmesan und Basilikum
*seasonal vegetable mix with Agerola mozzarella, extra virgin olive oil, Parmesan cheese, and basil*

**Funghetto** A/G — *12,00€*
Bio San Marzano tomaten aus Biologischem Anbau, Mozzarella, natives Olivenöl extra, Basilikum und pilze
*organically grown San Marzano tomatoes, mozzarella, extra virgin olive oil, basil and mushrooms*

**Diavoletta** A/G — *12,00€*
Bio San Marzano tomaten, Salami, Chili, Mozzarella und pilze, Basilikum, natives Olivenöl extra
*organically grown San Marzano tomatoes, salami, chilli, mozzarella and mushrooms, basil, extra virgin olive oil*

**Capricciosa** A/G — *12,00€*
Bio San Marzano tomaten, pilze, gebratene auberginen, salami, gekochter schinken, Agerola mozzarella, natives olivenöl extra, basilikum
*organic San Marzano tomatoes, mushrooms, fried aubergines, pepperoni, cooked ham, Agerola mozzarella, extra virgin olive oil, basil*

*DU KANNST DEINE LIEBLINGSPIZZA AUCH MIT GLUTENFREIEM TEIG AUSWÄHLEN*
*YOU CAN ALSO CHOOSE YOUR FAVORITE PIZZA WITH GLUTEN-FREE DOUGH*

## APPETIZER

**Aperol pritzer** O — *6,00€*
Prosecco, Aperol, Soda

**Weisser Spritzer** O — *5,00€*
Vino, Soda

**Sorrento Spritzer** O — *6,50€*
Prosecco, Limoncello, Soda

**Campari Spritzer** O — *6,50€*
Prosecco, Campari Bitter, Soda

**Veneziano Spritzer** O — *6,50€*
Select, Campari Bitter, Soda

**Negroni** O — *9,00€*
Vermouth Rosso, Campari, Gin

**Americano** O — *9,00€*
Vermouth rosso, Campari, Soda

**Sarti Spritzer** O — *6,50€*
Prosecco, Sarti, Soda

**Cuba Libre** O — *9,00€*
Rum Bacardi, Coca-Cola

**Vodka Tonic** O — *7,00€*

**Vodka Lemon** O — *7,00€*

**Hugo Spritzer** O — *6,50€*

**Lillet Spritzer** O — *6,50€*

**Crodino Spritzer** O — *6,50€*

**Tanqueray Gin + tonic/lemon** O — *10,00€*

**Bombay Gin + tonic/lemon** O — *9,00€*

**Jack Daniel's + cocacola** O — *9,00€*

**Grey Goose + Red Bull** O — *9,00€*

## SÜSSE A/C/G/F/H

Richten Sie Ihren Blick auf unsere Dessert-Vitrine und wählen Sie — *6,00€*
*Take a look at our dessert display case and choose*

**Tiramisu**
Löffelbiskuit, Mascarpone, Espresso, Schokolade
*ladyfingers, mascarpone, espresso, chocolate*

**Cannolo siciliano**
Knusprige Cannoli, Schokolade, Ricottacreme
*crispy cannoli, sweet choccolate, ricotta cream*

**Torta caprese**
Schokolade, Mandeln *(glutenfrei)*
*chocolate, almonds, (gluten-free)*

**Pastiera napoletana**
Mürbeteig, Weizencreme, Ricotta und Zucker
*short crust pastry, wheat cream, ricotta and sugar*

**Sfogliatella**
Knuspriger Mürbeteig, gefüllt mit Ricotta, Zucker, Vanille, Orange und Zitrone
*crispy shortcrust pastry filled with ricotta, sugar, vanilla, orange and lemon*

**Torta della nonna**
Mürbeteig, Konditorcreme, Zitrone, Mandeln, Pinienkerne, Puderzucker
*shortcrust pastry, pastry cream, lemon, almonds, pinenuts, icing sugar*

**Profiterol cioccolato bianco**
Brandteig, schokolade, Creme
*choux pastry, chocolate, cream*

**Profiterol cioccolato nero**
Brandteig, schokolade, Creme
*choux pastry, chocolate, cream*

**Caprese al limone**
Biskuit dessert, Zitorne-Patisseriecreme
*sponge cake, lemon pastry cream sponge cake*

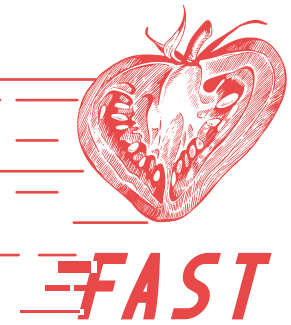
**Crostata ai frutti di bosco**
Mürbeteig, Creme, Waldbeeren
*shortcrust pastry, cream, wild berries*

**Torta di mela**
Mürbeteig, Apfel, Fruchtgelee
*shortcrust pastry, apple, fruit jelly*

**Torta pera e cioccolato**
Mürbeteig, dunkle Schokoladencreme, italienische Birnenwürfel
*shortcrust pastry, dark chocolate cream, Italian pear cubes*

**Crostata** *(veganer)*
Veganer Mürbeteig mit Himbeeren
*vegan shortcrust pastry with raspberries*

**Ciocotorta**
Kakaoschwammkuchen, Schokoladencreme, Schokoladenstückchen
*cocoa sponge cake, chocolate cream, chocolate chips*




*6,00€*

**Delizia al limone**
Biskuit, mit Zitronencreme
*spongecake, lemon cream*

**Cheesecake**
Mürbeteig, Ricotta
*shortcrust pastry, ricotta*

**Ricotta e pera**
Haselnuss, Ricotta, Birne
*hazelnut, ricotta, pear*

**Ricotta e pistacchio**
Ricotta, Pistazie, Haselnuss
*ricotta, pistachio, hazelnut*

## IM GLAS WEINE WEISSWEIN 1/8 L (FL 0,75)
*WHITE WINES BY THE GLASS 1/8 L (0.75 Cl BOTTLE)*

| | |
|---|---|
| **Pinot Grigio** | 5,50€/26,00€ |
| **Prosecco Quid** vino spumante<br>Sekt<br>*sparkling wine* | 5,50€/26,00€ |
| **Prosecco Quid Rosè** vino spumante<br>Sekt<br>*sparkling wine* | 5,50€/26,00€ |

## IM GLAS WEINE ROTWEIN 1/8 L (FL 0,75)
*RED WINES BY THE GLASS 1/8 L (0.75 Cl BOTTLE)*

| | |
|---|---|
| **Primitivo** | 5,50€/26,00€ |

## BIERE

| | |
|---|---|
| Menabrea von Fass 0,3 L | 3,90€ |
| Menabrea von Fass 0,5 L | 4,90€ |
| Alkonolfrei menabrea 0,33 L | 4,00€ |
| Menabrea 0,33 L | 4,00€ |

## SAFT
*JUICE*

| | |
|---|---|
| Soda Zitrone 0,25 L | 3,00€ |
| Soda Zitrone 0,5 L | 4,60€ |
| Himbeer Soda 0,25 L | 3,00€ |
| Himbeer Soda 0,5 L | 4,60€ |
| Holunder Soda 0,25 L | 3,00€ |
| Holunder Soda 0,5 L | 4,60€ |
| Apfelsaft Soda 0,25 L | 3,00€ |
| Apfelsaft Soda 0,5 L | 5,00€ |
| Traubensaft Soda 0,25 L | 3,00€ |
| Traubensaft Soda 0,5 L | 5,00€ |
| Orangesaft Soda 0,25 L | 4,00€ |
| Orangesaft Soda 0,5 L | 5,50€ |

## DIGESTIFS
*DIGESTIVES*

| | |
|---|---|
| Limoncello 2 Cl | 4,00€ |
| Grappa 2Cl bianca, nonnino/barricata | 5,00€ |
| Amaro Averna 2 Cl | 4,00€ |
| Averna Lemon 2 Cl | 4,50€ |
| Jagermeister 2 Cl | 4,00€ |
| Lucano 2 Cl | 4,00€ |




## ALKOHOFRIE GETRÄNKE
*NON-ALCOHOLIC BEVERAGES*

| | |
|---|---|
| Limonade Bio Cortese 0,275 Cl | 4,20€ |
| Blutorange Bio Cortese 0,275 Cl<br>*organic Blood Orange Cortese* | 4,20€ |
| Granatapfel Bio Cortese 0,275 Cl<br>*organic Pomegranate Cortese* | 4,20€ |
| Chinotto Bio Cortese 0,3 Cl | 4,00€ |
| Makava eistee 0,3Cl<br>*makava iced tea* | 4,00€ |
| Coca-Cola 0,3 Cl | 4,00€ |
| Coca-cola zero 0,3 Cl | 4,00€ |
| Crodino | 5,00€ |
| Voslauer ohne 0,3 Cl | 3,20€ |
| Voslauer ohne 0,75 Cl | 6,00€ |
| Voslauer prickelnd 0,3 Cl<br>*voslāuer sparkling* | 3,20€ |
| Voslauer prickelnd 0,75 Cl<br>*voslāuer sparkling* | 6,00€ |

## COFFEE BAR

| | |
|---|---|
| Espresso | 2,70€ |
| Espresso Doppio | 4,50€ |
| Americano | 3,50€ |
| Cappuccino G | 4,00€ |
| Macchiato G | 3,00€ |
| Cafe latte G | 4,50€ |
| Eiskaffee<br>*iced coffee* | 5,00€ |
| Tee<br>*tea* | 4,50€ |
| Heiße schokolade G<br>*hot chocolate* | 4,50€ |
| Heiße schokolade Rum G<br>*hot chocolate* | 7,00€ |

## ALLERGENINFORMATION
ALLERGEN INFORMATION

A Glutenhaltiges getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
*cereals containing gluten and products derived therefrom*

B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
*crustaceans and products derived therefrom*

C Eir von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
*eggs of poultry and products derived therefrom*

D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
*fish and products derived therefrom*

E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
*peanuts and products derived therefrom*

F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
*soybeans and products derived therefrom*

G Milch & Laktose von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse
*milk & lactose from mammals and products derived therefrom*

H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
*nuts and products derived therefrom*

L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
*celery and products derived therefrom*

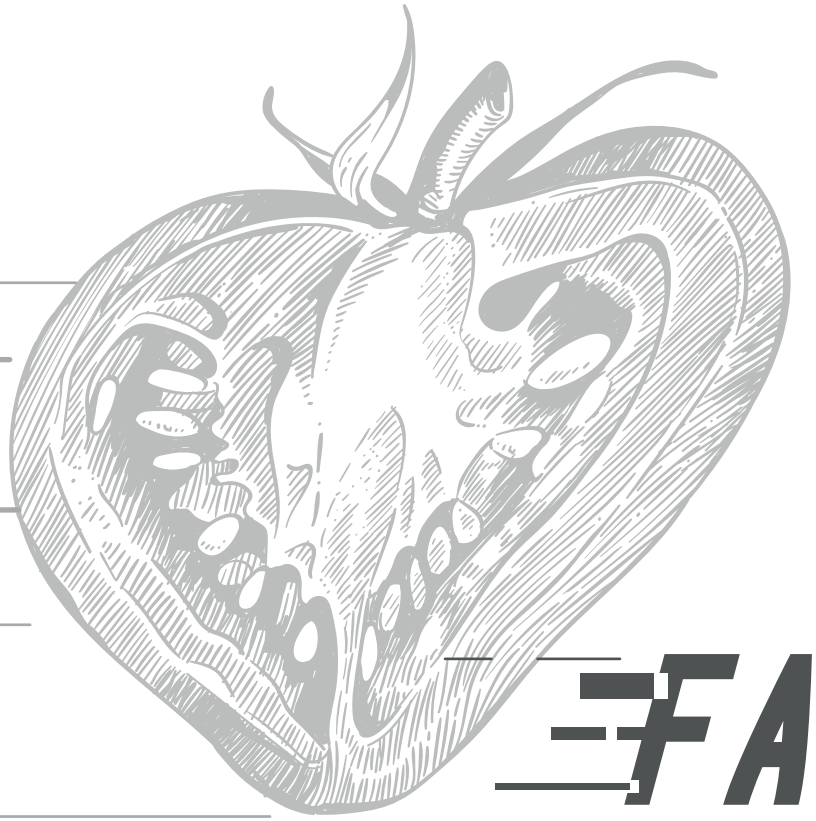
M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
*mustard and products derived therefrom*

N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
*sesame seeds and products derived therefrom*

O Schwefeldioxid & Sulfite und daraus gewonnene Erzeugnisse
*sulfur dioxide & sulfites and products derived therefrom*

P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
*lupins and products derived therefrom*

R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse
*molluscs such as snails, mussels, squid and products derived therefrom*



FAST

# COCORE

*Pizza mit Herz*

info@cocore.at
cocore.at
@cocore.at