

GETRÄNKE

APERITIVO DELLA CASA
Mit frischem roten Orangensaft, mit Airone Rosso von Poli, Tonic Water und einem Twist von Zitronenschale | 3.5

AMERICANO D'ABBAZIA
mit Americano 1907 und seltz | 4

SPRITZ D'ABBAZIA
mit Prosecco und Casoni | 3.5

ANALCOLICO D'ABBAZIA | 3



KNABBEREIEN

FRA' FRITTO frittierte Morlacco-Käse und Gemüse | 6.5

FRA' DE STAJON Hausgemachte Focaccia mit Basilikum-Pesto und Tomaten-Concassé, Norah's Rinder-Carpaccio, Stracciatella-Käse und mariniertes Pfirsich, Paprika und Ricottacreme | 8.5

Unsere Teigsorten

CLASSICO DELLA CASA

Handgefertigter Teig, der in unserer hauseigenen Küche mit der sogenannten „indirekten“ Teigherstellung und langer Reifezeit bearbeitet wird. Der Teig wird mit Mehl Typ 0, Getreidegrieß und Weizenkeim hergestellt.

INTEGRALE | 1

Hausgemachter Teig aus auf Stein gemahlenem Vollkornmehl, aus lokalen von uns ausgewählten Mühlen

SENZA GLUTINE MORBIDO* A DOPPIA COTTURA | 3

Ein aus verschiedenen glutenfreien Mehlen zusammengesetzter Teig (darunter Mais-, Hirse-, Leinsamen- und Reismehl). Durch einen sehr hohen Wasseranteil und das doppelte Backen (mit Dampf und danach ohne Wasser) wird der Teig innen weich und außen knusprig. *(Unser handgemachtes Produkt wird vor Ort eingefroren. Die Zutaten sind glutenfrei, es können jedoch Spuren wegen unbeabsichtigter Kontamination beim Kochen

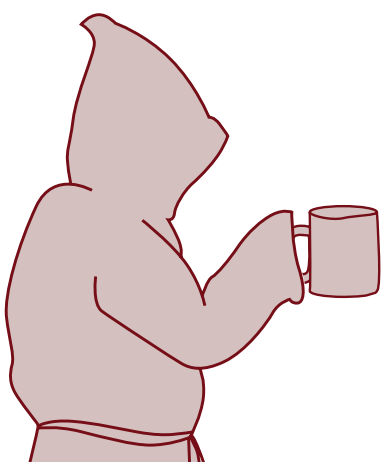


PIZZE MIT Porchetta nach ART DES HAUSES

GUSTOSA Tomaten, Ricotta, Paprika und hausgemacht Porchetta-Schinken | 10

PORCHETTOSA Mozzarella, hausgemacht Porchetta-Schinken, Ziegenkäse und Honig-Senf | 11.5

CISALPINA Mozzarella, Brie-Käse, sautierte Tomaten und hausgemacht Porchetta-Schinken | 10.5



die Spezialitäten

VORSPEISEN

ANTIPASTO ANTICA ABBZIA Verkostung von Vorspeisen / (Für 2 Personen empfohlen) | 17

FRA' TARTARE Norah's Rindertartar serviert mit Stracciatella-Käse, süß-saurer Paprikacreme und Ingwer-Kartoffelchips | 16

FRA' DEL MAR* Riesengarnelen in Tempura mit süß-saurer Sauce, Tatar von norwegischem Lachs und Avocado auf Reisknäckebrot und Joghurtsauce, in Erdbeeren mariniertes roter Thunfisch mit Pistazien aus Bronte, roher Kaisergranat mit Wasabi-Mayonnaise | 19

FRA' VEGETARIANO Steinpilzmuffin mit Ricotta-Mousse, Caprese mit Bufala-Käse, Safran-Couscous mit sautiertem Gemüse, vegetarischer Strudel mit Paprikacreme, Rustico d'Asolo-Käse mit mariniertem Gemüse und hausgemachter Marmelade | 18

FRA' POKE' Lachs und Avocado Tartar, Basmatireis, Edamame, geröstete Mandeln und Joghurtsauce | 16

FRA' ESTIVO Melone, Feigen und Culatello-Schinken aus Borso | 13

NUDELN

ABBAZZINI ANTICA ABBZIA Hausgemachte Nudeln mit Steinpilzsauce und knusprigem Speck | 14

CAPPELLACCI FRA' FATI A MAN Hausgemachte Cappellacci-Pasta, gefüllt mit Norah's Rindergulasch, zusammen mit konfierten Tomaten und Stracciatella-Käse | 14

BIGOLI FRA' CONVENTO Hausgemachte Bigoli mit Kaninchen-Ragout und Estragon | 14

CALAMARATA FRA' CACIUCCO Hartweizennudeln und Caciucco (Fischsuppe) mit Kalmar und Tintenfisch serviert mit Wildfenchel-Brotkrümeln | 16

QUENELLE FRA' MALGARO Quenelle (Knödel) aus roher Alpenmilch-Ricotta mit Basilikum-Pesto, Tomatenemulsion und Olivenpulver | 14

TAGLIATELLE FRA' PREZIOSO Frische Eiernudeln mit Kaisergranat, Kirschtomaten und Pistazien aus Bronte | 18

MACCHERONCINI FRA' CONTENTO* Maccheroni (hausgemachte frische Eiernudeln) mit Garnelen, knusprigem Gemüse, Garnelenbiskuit und Tomate | 13.5

Unsere besonderen Pizzen

L'ANTICA ABBZIA Tomatensauce, Steinpilze, frittierte Auberginen, Culatello-Schinken, Burratina-Käse und Pistazien | 13.5

NORAH'S PIZZA Mozzarella, Norah's Pulled Beef, karamellisierte Zwiebel und Burrata-Käse | 13.5

PIZZA DELL'ESTATE aktuelle Spezialität | 15

TRONCHETTO Gerollte Pizza mit Büffelmozzarella, sautierten Tomaten, Basilikum, rohem Schinken, Rucola und Parmesankäse Dop | 14

PARMIGIANELLA Tomatensauce, Fior di Latte-Mozzarella, Basilikum Kirsche, Parmesankäse Dop, frittierte Auberginen und Wurst | 11

QUADROTTO CLASSICO An den Rändern eingeklappte Pizza mit einer Füllung aus Ricotta-Käse und Rübsteiel, in der Mitte Tomatensauce, Büffelmozzarella und Basilikum | 13

MIELE Mozzarella, geräucherter Scamorzakäse, Ziegenkäse, schwarzer Pfeffer, Oliven, getrocknete Tomaten und Honig | 11

MEDITERRANEA Gelbe Tomaten, Büffelmozzarella, Oliven, getrocknete Tomaten, geräucherter Ricottakäse und Basilikum | 11

FRIARIELLI Fior di Latte-Mozzarella, sautierter Rübsteiel und Wurst | 11

TARTUFATA Büffelmozzarella, Trüffelcreme, Steinpilze, Bresola, Parmesankäse und Rucola | 14

CANTABRICA Gelbe Tomate, Burratina-Käse, kantabrische Sardellen, Zitronenschale und Kapernblüte | 14

PORCINI E CRUDO Tomate, Mozzarella, Steinpilze und San Daniele Rohschinken Dop | 15

TAGGIASCA Tomatensauce, kleine Mozzarellakugeln, Taggiasche-Oliven, frische Kirschtomaten und Basilikum | 13

LA SPECIALE Mozzarella, Tomaten-Concassé, Oliven, Carne Salada und Burrata-Käse | 14

BASTARDA D'ESTATE Tomatensauce, Bastardo del Grappa-Käse, sautieren Kirschtomaten und gekochte Rucola | 14.5

BRONTE Mozzarella, Burratina-Käse, Mortadella und Bronte-Pistazien | 14

FRESCA Tomatensauce, frische Tomaten, nach dem Kochen hinzugefügter frischer Bufala-Käse und Basilikum-Pesto | 14

CULATELLO E FICHI Gelbe Tomatensauce, Stracciatella-Käse, Culatello-Schinken und Feigen | 17



DIE PRODUKTE
von unserem neuem
BAUERNHOF

N-BEER

hergestellt mit lokalem Malz, rohes, nicht pasteurisiertes Bier, unfiltrierte Untergärung

BOLD alc. 4.8%
Helles beer (0.22lt | 2.5; 0.44lt | 5; 1lt | 10
Maß = 1lt | 10

Blondes Bier deutscher Art, frisch und sehr weich

WITTY alc. 5.3% (ad alta fermentazione)
Weiss beer (0.3lt | 4; 0.5lt | 6)
Weizen Bier

44MAGNUM alc. 4.9%
AltBier (0.22lt | 4; 0.44lt | 6)
Typisches Düsseldorfer Bier

ARROGANT alc. 5.5%
APL Beer (0.22lt | 3; 0.44lt | 6)
Bernsteinfarbenes Bier nach amerikanischem Stil Pale Lager

GOSÉ alc. 3.2%
(0.30lt | 4; 0.50lt | 6)
Ein blondes Sommerbier, eine Mischung aus Gose und Leichtbier, mit Zitronenschalen vom Ätna und Salz von Lanzarote

PUNCHY alc. 5%
(0.22lt | 2.5; 0.44lt | 5)
Blondes Bier nach italienischem Pils-Stil, mit Zusatz von Hopfen am Ende der Gärung (Trockenhopfung)

GLUTENFREIES BIER NORAH'S 0.44lt | 5.5



N-BEEF ZUCHT HAUPTSÄCHLICH
DER RASSE ANGUS, GRASGEFÜTTERT,
100% NATÜRLICHES FUTTER

NORAH'S BURGER Pulled Beef, geräucherter Scamorza-Käse und Krautsalat, in einem weichen hausgemachten Körnerbrot, serviert mit Wedges | 13

FIorentina | 5.5/hundert
Gramm Mittelgewicht 1kg



ANTICA ABBZIA FLEISCH

GRAN PIATTO DELL'ABATE Ausgewählte Fleischstücke (Huhn, Schweinefleisch, Truthahn, Rindfleisch) gegart bei niedriger Temperatur 24 Stunden lang und fertig im Ofen zubereitet (mindestens für 2 Personen), serviert mit Tagesbeilage | 30

FRA' COSCIOTTO Knusprige Hähnchenkeule, gewürzt mit Kräutern, serviert mit Ofenkartoffeln und Tagesbeilage | 15

FRA' MAIALINO Schweinefilet in Pistazienkruste, serviert mit Bratkartoffeln und Tagesbeilage | 16



Gerichte aus aller Welt

FRA' ORIENTE Krabben, Hähnchen und Gemüse in Currysoße mit Schwarzer Venere Reis | 16

FRA' TATAKI Sesam paniertes Thunfischsteak, sautiertes Sojagemüse, begleitet von Wasabi-Mayonnaise | 22

FRA' MESSICANO Hühnchen, Gemüse, schwarze Bohnen alles sautiert mit süßem Paprika, Curry, Pfeffer, serviert mit Nachos und Guacamole | 14

FRA' AMERICANO Rindfleisch-Hamburger Norah's, Bastardo del Grappa-Käse, Tomaten, Eisbergsalat, karamellisierte rote Zwiebeln und Brot serviert mit Pommes frites | 13.5
(Glutenfreie Version | 15)

Aperitifs

OLIVE ALL'ASCOLANA |4.5

VORSPEISEN

TAGLIERE DI AFFETTATI Typische Aufschnittplatte mit Porchetta, Sopressa und Rinder-Carpaccio **Norah's** mit eingelegtem Gemüse |10

TAGLIERE DI FORMAGGI Käseplatte mit Asiago, Morlacco and Bastardo del Grappa |10

TAGLIERE MISTO Ausgewählte Aufschnitt- und Käseplatte |12

SALAT

INSALATA DI POLLO Salat, Hähnchenstreifen, hartgekochte Eier, Grana Padano-Flocken und Mayonnaise nach Art des Hauses, confierte Tomaten |12

INSALATA DI TONNO Salat, marinierter roter Thunfisch, sautierte Kirschtomaten, Avocado, karamellisierte rote Zwiebel und Pistazien aus Bronte |14

INSALATA RUCOLINA Rucola, confierte Tomaten und Grana Padano Plocken |6

INSALATA GRECA Salat, Tomaten-Consassè, Gurken, Feta-Käse, schwarze Oliven und Tzatziki-Sauce |13

INSALATA MISTA gemischter Salat |4

BEILAGEN

POLENTA |2.5

GEGRILLTES GEMÜSE |4

KARTOFFELN |4

POMMES FRITES |4

WEDGES POMMES FRITES |4

TAGESBEILAGE |4

Für unsere Kleinen

Nudeln

MACCHERONCINI BABY (hausgemachte Eiernudeln) Öl |6

mit Tomaten |6.5

mit Fleischsauce |7

Zweiter Gang

CHICKEN NUGGETS

Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes frites |9

HAMBURGER DI MANZO

NORAH'S Burger mit Pommes frites |9

Klassiker

FISCH



ZUPPA FRA' ADRIATICO Unsere Fischsuppe |15

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO* Spaghetti mit Meeresfrüchten |16.5

FRITTURA MISTA* frittierte Meeresfrüchte mit Calamari, Riesengarnelen, Anglerfisch und frittiertem Gemüse serviert mit Polenta |17

PIZZA FRUTTI DI MARE* Tomate, Mozzarella, Tintenfisch und Garnelen |13.5

INSALATA DI MARE* Salat aus Oktopus, Tintenfisch, Garnelen, sautierte Tomaten, schwarze Oliven und Karotten |15.5

FILETTO DI OMBRINA Croaker-Fischfilet, Gazpacho aus gelben Tomaten, mariniert Zucchini und Petersilienöl |19

NUDELN

BIGOLI ALL'AMATRICIANA hausgemachte Bigoli mit Amatriciana-Sauce |9.5

LASAGNE ALLA BOLOGNESE hausgemachte Lasagna |9.5

SPAGHETTI CLASSICI

mit Ragout |9

mit Carbonarasauce |9

mit Tomatensauce |8

mit Knoblauch, Öl und Pfeffer |8



Klassische Pizzen die Unersetzlichen

MARGHERITA Tomatensauce und Mozzarella |6

BUFALA Tomatensauce, Büffelmozzarella und Basilikum |9.5

aus dem meer

TONNO E CIPOLLA Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln |9

ROMANA Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, Sardellen |9

SICILIANA Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven |9

vom land

SAN DANIELE Tomatensauce, Mozzarella und San Daniele Riserva Schinken dop |12

TIROLESE Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola und Speck aus Südtirol |10

PROSCIUTTO E FUNGHI Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Pilze |9

CALZONE Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Pilze |9.5

QUATTRO STAGIONI Tomatensauce, Mozzarella, Schinken Artischocken und Pilze |9.5

CAPRICCIOSA Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Artischocken und Pilze |9.5

PORCHETTA Tomatensauce, Mozzarella und hausgemacht Porchetta |9.5

VENETA Tomatensauce, Mozzarella und Wurst |8.5

DIAVOLA Tomatensauce, Mozzarella und Spianata Calabria-Salami |8

VIENNESE Tomatensauce, Mozzarella und Würstchen |8

DELIZIA Tomatensauce, Mozzarella, Philadelphia, Speck aus Südtirol und Nüsse |12.5

vegetarisch

MARINARA Tomatensauce, Sautierte Tomaten, Knoblauch und Oregano |5.5

ESTIVA Tomatensauce, Mozzarella, sautierte Tomaten und Basilikum |8.5

CRUCCA* Tomatensauce, Mozzarella und Pommes frites |8.5

VEGETARIANA Tomatensauce, Mozzarella und gemischtes Gemüse |9

QUATTRO FORMAGGI Tomatensauce, Mozzarella und vier Käsesorten |9

MODA Tomatensauce, Mozzarella und Grillgemüse |9



Tischeinstellung |2.5 – einige Produkte können eingefroren werden*



GLASS OF WINE

Schaumweine

INTEGRALE 5 VARIETÀ
PROSECCO COL FONDO DOCG |3.5
Cantina Marchiori

VALDOBBIADENE PROSECCO
SUPERIORE BRUT DOCG |3.5
Cantina Frozza

Weißweine

LENZ

Cantina Ritterhof | 4.5

GRILLO LE SELENE

Cantina Baglio Diar | 3.5

RIESLING TROKEN DELLA MOSELLA

Cantina Selbach Oster | 4

Rosè

JASSARA ROSÈ FRIZZANTE

Cantina Le Vie Angarano |3.5

Rosè

CABERNET BREGANZE DOC |3.5

Cantina Vigneto Due Santi

RECANTINA MONTELLO
E MONTI ASOLANI DOC

Cantina Pat Del Colmel |3.5

VALPOLICELLA CLASSICO DOC

Cantina Scirani |3.5

FASSWEIN

VINO ROSSO DELLA CASA Alk. 12%
stillter roter Hauswein
0.25lt |2.5; 0.50lt |5; 1lt |10

GLERA FRIZZANTE Alk 11,5%
Haussekt
0.25lt |3; 0.50lt |6; 1lt |12

VINO BIANCO FERMO Alk. 10,5%
Stillter weißen Hauswein
0.25lt |2.5; 0.50lt |5; 1lt |10

RABOSELLO Alk. 9,5%
heller rubinroter Süßwein, leicht prickelnd
0.25lt |3; 0.50lt |6; 1lt |12

DAS GEGRILLTE FLEISCH DER ABBAZIA MIT BEILAGEN

BEEF FILLET |20

BEEF FILLET Filetsteak mit Porcini-Pilzen |23.5

BEEF FILLET mit grüner Pfeffersauce
serviert auf knusprigem Brot |22.5

TAGLIATA DI MANZO ALL'ANTICA
Rindfleischscheiben serviert auf Rucola mit
unserer hausgemachten Sauce |19

BISTECCA DI MANZO Rindersteak |14

HISTORISCHE PIZZEN

REGINA MARGHERITA Tomatensauce,
Fior di Latte Mozzarella, sautierte Tomaten,
Grana Padano Dop-Käse und Basilikum |9

BOSS Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola-Käse, Spianata Calabria-Salami und Zwiebeln |10

BOMBA Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebeln, Kapern, Gorgonzola, Knoblauchöl, Sardellen, Peperoni und Spianata Calabria-Salami |10

MONTE GRAPPA Tomatensauce, Mozzarella, Morlacco del Grappa-Käse und Wurst |10

KM 0 Tomatensauce, Mozzarella, Morlacco del Grappa-Käse und Coppa-Schinken aus Borso |10

SANTA FELICITA Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Artischocken, Champignons und Soppresa-Salami |9.5

TRICOLORE Tomate, Mozzarella, Bresola-Schinken, Rucola, Grana Padano-Käse |11

4X4 Tomate, Mozzarella, Gorgonzola-Käse und Speck, Scamorza-Käse und Spianata Calabria-Salami, Morlacco-Käse und Soppresa-Salami, Brie-Käse und hausgemachte Porchetta |13

