

die Spezialitäten

VORSPEISEN

-  **ANTIPASTO ANTICA ABBAZIA** Verkostung von Vorspeisen / (Für 2 Personen empfohlen) |17
-  **FRA' TARTARE** Norah's Beef Tartar au naturel, serviert mit mariniertem Bassano-Spargel, mariniertem Eigelb und Vollkornbrotstangen |16
-  **FRA' DEL MAR*** Garnelen in Tempura mit süß-saurer Sauce, Avocado und Lachs-Tartar, mariniertem Thunfisch auf Salat von weißem Spargel, Kirschtomaten und karamellisierten roten Zwiebeln, Vollkornkruste mit Baccalà Mantecato (Stockfisch mit Sahne) |19
-  **FRA' VEGETARIANO** Taboulé aus Safran-Couscous mit sautieren Gemüse, Spargel-Muffins mit Bastardo del Grappa-Käse und Pinienkernen, Rustico d'Asolo-Käse mit mariniertem Gemüse und hausgemacht Senf, Spargel-Krokette, Salat von weißen Bassano-Spargeln, Kirschtomaten, karamellisierten roten Zwiebeln und Spargel-Bastardo Käse-Strudel |18
-  **FRA' PESCATORE*** Fischsalat mit Tintenfisch, Garlenen, Octopus, confierte Tomaten und Oliven |15.5

NUDELN

-  **ABBAZZINI ANTICA ABBAZIA** Hausgemachte Nudeln mit Steinpilzsauce und knusprigem Speck |14
-  **CAPPELLACCI FRA' FATIA MAN** Hausgemachte Cappellacci gefüllt mit Norah's Pulled Beef serviert mit Bastardo-Käse-Fondue, Tomaten-Emulsion |14
-  **RISOTTO FRA' BASSAN** Risotto mit weißem Spargel und gesalzener Zabaione (mindestens für zwei Personen) |15
-  **BIGOLI FRA' ANARA** hausgemachte Bigoli mit nach Salbei duftendem Entenragout |14
-  **CALAMARATA FRA CACIUCCO** Hartweizennudeln und Caciucco (Fischsuppe) mit Kalmar und Tintenfisch serviert mit Wildfenchel-Brotkrümeln |16
-  **QUENELLE FRA' MALGARO** Quenelle (Knödel) aus rohem Alpenmilch-Ricotta-Käse mit weißem Spargel und Ei Mimosa |14
-  **MACCHERONCINI FRA' CONTENTO*** Maccheroni (hausgemachte frische Eiernudeln) mit Garnelen, knusprigem Gemüse, Garnelenbiskuit und Tomate |13.5
-  **TAGLIATELLE FRA' PREZIOSO** Tagliatelle (hausgemachte frische Eiernudeln) serviert mit Kaisergranat, weißem Spargel und Kirschtomaten |17

Unsere besonderen Pizzen

-  **L'ANTICA ABBAZIA** Tomatensauce, Steinpilze, frittierte Auberginen, Culatello Schinken, Burrata Käse und Pistazien aus Bronte dop |15
-  **NORAH'S PIZZA** Mozzarella, Pulled Beef Norah's, karamellierte Zwiebeln und geräucherter Burrata |13.5
-  **TRONCHETTO** Gerollte Pizza mit Büffelmozzarella aus Treviso, sautierten Kirschtomaten, Basilikum, San Daniele Schinken Riserva dop, Rucola und Parmesankäse dop-Flocken |14
-  **PARMIGIANELLA** rustikale Tomatensauce, Fior di Latte-Mozzarella, Basilikum, 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 rustikale Tomatensauce, Büffelmozzarella und Basilikum |13
-  **QUADROTTO DI BRONTE** An den Rändern eingeklappte Pizza mit einer Füllung aus Pistaziencreme aus Bronte dop, frischem Ricotta und Südtiroler Speck, in der Mitte rustikale Tomatensauce, Büffelmozzarella aus Treviso und sautierter Kirschtomaten |14
-  **MIELE** Mozzarella, geräucherter Scamorzakäse, Ziegenkäse, schwarzer Pfeffer, schwarze Oliven, getrocknete Tomaten und Honig |11
-  **MEDITERRANEA** Gelbe Tomaten, Büffelmozzarella aus Treviso, schwarze Oliven, getrocknete Tomaten, geräucherter Ricottakäse und Basilikum |11
-  **FRIARIELLI** Fior di Latte-Mozzarella, sautierter Rübsteiel und Wurst |11
-  **TARTUFATA** Büffelmozzarella aus Treviso, Trüffelcreme, Steinpilze, Bresaola, Grana Padano dop Käse-Flocken und Rucola |15
-  **CANTABRICA** Gelbe Tomatensauce, Burrata Käse, kantabrische Sardellen Zitronenschale und Kapernblüte |14
-  **PORCINI E CRUDO** Tomatensauce, Fior di Latte Veneto, Steinpilzen und San Daniele Schinken Riserva dop |15
-  **LA PRELIBATA** Tomatensauce, Mozzarella, Spargel, schwarzer Pfeffer-Pancetta (Speck) und Pecorino Romano Käse-Flocken |14.5
-  **LA SPECIALE DI PRIMAVERA** Mozzarella, Morlacco del Grappa-Käse, Rinder-Norah's Carpaccio, Spargel und confierte Tomaten |15
-  **TAGGIASCA** Tomatensauce, Büffelmozzarella aus Treviso, Taggiasca-Oliven und sautierten Kirschtomaten |13
-  **ASPARAGI** Tomatensauce, Mozzarella und Spargel |11
-  **BASSANESE** Tomatensauce, Mozzarella, Spargel, und Ei Mimosa |12
-  **BASTARDA DI PRIMAVERA** Tomatensauce, Bastardo del Grappa-Käse, Coppa- Schinken aus Borso und Spargel |14.5
-  **LA CARBONARA** Tomatensauce, Mozzarella, Ei Mimosa, Pecorino Romano Käse-Flocken, Pfeffer und knuspriger Guanciale-Schinken |11

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.

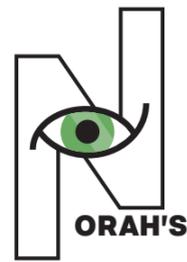
INTEGRALE |1

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 enthalten sein.)

Gedeck € 2,00 - Einige Produkte können tiefgekühlt sein*     BIER UND ESSEN PAARUNG



DIE PRODUKTE
von unserem
neuem
BAUERNHOF

WWW.NORAHSWAY.COM · FONTE TV

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

 **NORAH'S BURGER** Pulled Beef, geräucherter Burrata und Coleslaw-Salat in einem weichen hausgemachten Brötchen mit Samen, serviert mit wedges Pommes Frites |13

FIorentINA |5.5/hundert Gramm Mittelgewicht 1kg und Tagesbeilage

COSTATA |5/hundert Gramm Mittelgewicht 800g und Tagesbeilage

ANTICA ABBAZIA 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** Schweinebäckchen in Bier geschmort, serviert mit Gemüse des Tages |16

Gerichte aus aller Welt

 **FRA' ORIENTE*** Krabben, Hähnchen und Gemüse in Currysoße mit Schwarzer Venere Reis |17

 **FRA' MESSICANO** Hähnchen, Gemüse, schwarze Bohnen alles sautiert mit süßem Paprika, Curry, Pfeffer, serviert mit Nachos und Guacamole |15

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

 **FRA' TATAKI** Gebratenes Thunfischsteak mit Sesamkruste, dazu kurzgebratenes Gemüse in Sojasauce und hausgemacht-Mayonnaise |22

 **FRA' UNGHERESE** Ungarischer Norah's-Rindereintopf mit Reis-Pilaw |14.5



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 Kirschtomaten und hausgemacht Porchetta-Schinken |10.5

Klassiker



Aperitifs

OLIVE ALL'ASCOLANA |4.5
gefüllt mit Fleisch

VORSPEISEN

TAGLIERE DI AFFETTATI Typische Aufschnittplatte mit Porchetta, Sopressa und Rinder-Carpaccio **Norah's** mit eingelegtem Gemüse |12

TAGLIERE DI FORMAGGI Käseplatte mit Asiago Stravecchio, Rustico d'Asolo und Bastardo del Grappa mit Hauskonfitüre |10

TAGLIERE MISTO Ausgewählte Aufschnitt- und Käseplatte |12

SALAT

INSALATA DI POLLO Salat mit Hähnchenstreifen, hartgekochten Eiern, Grana Padano dop Käse-Flocken, hausgemachten Crostini und hausgemacht Mayonnaise |13

INSALATA DI TONNO Salat mit mariniertem Thunfisch, Avocado, confierten Kirschtomaten und karamellisierten Zwiebeln |14

INSALATA RUCOLINA Rucola, confierten Kirschtomaten und Grana Padano dop-Flocken |6

INSALATA NORAH'S Salat mit **Norah's** Rindercarpaccio, marinierten Spargeln, confierten Kirschtomaten und geräucherter Burrata |14

INSALATA MISTA gemischter Salat |4

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

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO* Spaghetti mit Meeresfrüchten |17

ZUPPA FRA' ADRIATICO* Unsere Fischsuppe |15



FLEISCH UND FISCH DER ABBAZIA



MIT BEILAGEN

FILETTO DI MANZO Rinderfilet |22

FILETTO AI FUNGHI Rinderfilet mit gemischten Steinpilze serviert auf knusprigem Brot |25

FILETTO AL PEPE VERDE mit grüner Pfeffersauce serviert auf knusprigem Brot |24

TAGLIATA DI MANZO Rindfleischscheiben serviert auf Rucola |19

BISTECCA DI MANZO Rindersteak |14

FRITTURA MISTA* frittierte Meeresfrüchte mit Calamari, Riesengarnelen, Anglerfisch und frittiertem Gemüse serviert mit Polenta |18



Klassische Pizzen

die Unersetzlichen

MARGHERITA Tomatensauce und Mozzarella |6

BUFALA Tomatensauce, Büffelmozzarella und Basilikum |9.5

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

aus dem meer

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

ROMANA Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, Sardellen und Oregano |9.5

SICILIANA Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven und Oregano |10

NAPOLETANA Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen und Oregano |8.5

FRUTTI DI MARE* Tomatensauce, Mozzarella, Tintenfisch Octopus und Garnelen |13.5

vom land

SAN DANIELE Tomatensauce, Mozzarella und San Daniele Schinken Riserva DOP |13

TIROLESE Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola DOP und Speck aus Südtirol |11

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-Schinken |11

VENETA Tomatensauce, Mozzarella und Wurst |8.5

DIAVOLA Tomatensauce, Mozzarella und Spianata Calabria-Salami |8

VIENNESE Tomatensauce, Mozzarella und Würst |8

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

PUGLIESE Tomatensauce, Mozzarella und Zwiebel |7

Für unsere Kleinen

Nudeln

MACCHERONCINI BABY
(hausgemachte Eiernudeln)
Öl |6

mit Tomaten |6.5
mit Ragout |7

Zweiter Gang

CHICKEN NUGGETS*

Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes frites |9

HAMBURGER DI MANZO*

NORAH'S Burger mit Pommes frites |9



BEILAGEN

POLENTA |2.5

GEGRILLTES GEMÜSE |4

KARTOFFELN |4

POMMES FRITES* |4

WEDGES POMMES FRITES* |4

TAGESBEILAGE |4

HISTORISCHE PIZZEN

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

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

BOMBA Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebeln, Kapern, Gorgonzola DOP, Knoblauchöl, Sardellen, Peperoni und Spianata Calabria-Salami |12

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

KM 0 Tomatensauce, Mozzarella, Morlacco del Grappa-Käse und Coppa-Schinken aus Borso |11

SANTA FELICITA Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Artischocken, Champignons-Pilzen und Soppresa-Salami |11

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 |14