

VORSPEISEN

ANTIPASTO ANTICA ABBAZIA Verkostung von Vorspeisen / (Für 2 Personen empfohlen) |18

FRA' TARTARE Norah's Beef Tartar au naturel, serviert mit geräucherter Burrata Käse und hausgemachter Focaccia |16

FRA' DEL MAR* Riesengarnelen in Tempura mit süß-saurer Sauce, Tatar von norwegischem Lachs und Avocado, in Erdbeeren mariniertes rotes Thunfisch mit Pistazien aus Bronte, roher Kaisergranat in Zitrone mariniert |19

FRA' VEGETARIANO Herzhaftes Muffin mit „Bisi de Borso“, Km0-Büffel-Caprese, Safran-Couscous mit sautiertem Gemüse, vegetarischer Strudel mit Pfeffercreme, in Heu gereifter Ziegenkäse und hausgemachter Marmelade |18

FRA' PESCATORE* Fischsalat mit Tintenfisch, Garlenen, Octopus, confierte Tomaten und Oliven |16

FRA' ESTIVO frittierte Pizzastreifen, km0 Büffel-Caprese mit Basilikumpesto und Culatello-Schinken |15

NUDELN

ABBAZZINI ANTICA ABBAZIA Hausgemachte Nudeln mit Steinpilzsaucen und knusprigem Speck |14

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

BIGOLI FRA' DEL SOL Hausgemachte Bigoli mit Zitronencreme und in Heu gereifter Ziegenkäse und gerösteten Mandeln |14

CALAMARATA FRA' CONVENTO Calamarata Hartweizen Nudeln mit Kaninchen-Ragout und Estragon |14

QUENELLE FRA' MALGARO Quenelle (Knödel) aus roher Alpenmilch-Ricotta mit Basilikum-Pesto, Tomatenemulsion und Olivenpulver |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 und Kirschtomaten |17

APERITIFS

GETRÄNKE

APERITIVO DELLA CASA
Holunderblütensaft mit Blutorangensaft, dazu Poli Airone Rosso Bitter, Sprudel Tonic Water und eine Zitronenscheibe |3,5

AMERICANO D'ABBAZIA
mit Americano 1907 und seltz |4

SPRITZ D'ABBAZIA
mit Prosecco und Casoni |3,5

ANALCOLICO D'ABBAZIA |3
Alkoholfrei



KNABBEREIEN

FRA' FRITTO frittiertes Morlacco-Käse und frittiertes Gemüse |6,5

FRA' DE STAJON 3 verschiedene Bruschetta: mit Concassè-Tomate und Basilikumöl, Norah's Rindercarpaccio und geräucherter Burrata Käse, Paprikacreme und kantabrische Sardellen |9

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 |14

TRONCHETTO Gerollte Pizza mit Büffelmozzarella aus Treviso, sautierten Kirschtomaten, Basilikum, San Daniele Schinken Riserva dop, Rucola und Parmesankäse dop-Flocken |15

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

POLPO Gelbe Tomaten, Concassè-Tomate, Oktopus, geräucherte Burrata |15

QUADROTTO CLASSICO An den Rändern eingeklappte Pizza mit einer Füllung aus Ricotta-Käse und Rübsteiel, in der Mitte rustikale Tomatensauce, Büffelmozzarella aus Treviso 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 DEL GRAPPA Mozzarella, in Heu gereifter Ziegenkäse, schwarzen Oliven, getrockneten Tomaten, Pfeffer und Honig aus Monte Grappa |13

MEDITERRANEA Gelbe Tomaten, Büffelmozzarella aus Treviso, schwarze Oliven, getrocknete Tomaten, geräucherter Ricottakäse und Basilikum |12

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

LA VEGANA Erbsencreme, gebratene Auberginen, Tomaten-Concassè und Basilikumöl |12

TARTUFATA Büffelmozzarella aus Treviso, Trüffelcreme, Steinpilze, Bresaola, Grana Padano dop Käse-Flocken und Rucola |15

CANTABRICA Gelbe Tomate, Burrata-Käse, kantabrische Sardellen, Zitronenschale und Kapernpulver |14

PORCINI E CRUDO Tomatensauce, Fior di Latte Veneto, Steinpilzen und San Daniele Schinken Riserva dop |15

LA CARBONARA Tomatensauce, Mozzarella, Ei Mimosa, Pecorino Romano Käse-Flocken, Pfeffer und knuspriger Guanciale-Schinken |11

BASTARDA ESTIVA Tomatensauce, Grappa-Bastardo-Käse, Norah's Rindercarpaccio, sautierter Kirschtomaten Rucola und Rosmarinöl |14

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

FRESCA Tomaten sauce, Fior di Latte Veneto nach dem Kochen, Taggiasca-Oliven, Tomaten-Concassè, Basilikumpesto |14

LAKTOSEFREIER MOZZARELLA Vicenza-Molkereien

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.

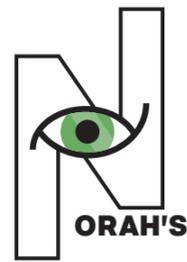
INTEGRALE |1

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*



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 |32

FRA' GALLETTO In Norah's Bier mariniertes halbes Hahn, serviert mit Kartoffeln und Beilage des Tages |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 |17

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

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

FRA' ISPANICO Gebratener Oktopus, serviert mit Petersilienkartoffeln und Mayonnaise mit Oktopuswasser |20

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)



PIZZE MIT Porchetta nach ART DES HAUSES

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

PORCHETTOSA Mozzarella, hausgemacht Porchetta-Schinken, in Heu gereifter Ziegenkäse und Honig-Senf |12

CISALPINA Mozzarella, Brie-Käse, sautierte Kirschtomaten und hausgemacht Porchetta-Schinken |12

 BIER UND ESSEN PAARUNG



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, Morlacco 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 Gurken, 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

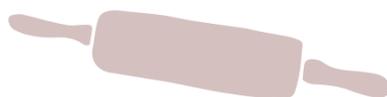
FILETTO AI FUNGHI Rinderfilet mit gemischten Steinpilze serviert auf knusprigem Brot |25

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

TAGLIATA DI MANZO Rindfleischscheiben serviert auf Rucola |19.5

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 |6.5

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 |9

VEGETARIANA Tomatensauce, Mozzarella und gemischtes Gemüse |9

QUATTRO FORMAGGI Tomatensauce, Mozzarella und vier Käsesorten |9

MODA Tomatensauce, Mozzarella und Grillgemüse |9.5

aus dem meer

TONNO E CIPOLLA Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln |10

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

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

NAPOLETANA Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen und Oregano |9

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 |10

CAPRICCIOSA Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Artischocken und Pilze |10

PORCHETTA Tomatensauce, Mozzarella und hausgemacht Porchetta-Schinken |11

VENETA Tomatensauce, Mozzarella und Wurst |9

DIAVOLA Tomatensauce, Mozzarella und Spianata Calabria-Salami |8.5

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

GNOCCHI DI PANE AL RAGÙ
Semmelknödel mit Ragù |6

Zweiter Gang

NUGGETS DI POLLO*

Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes frites |9

HAMBURGER DI MANZO*

NORAH'S Burger mit Pommes frites |9

BEILAGEN

POLENTA |2.5

GEGRILLTES GEMÜSE |4.5

KARTOFFELN |4.5

POMMES FRITES* |4.5

WEDGES POMMES FRITES* |4.5

TAGESBEILAGE |4.5

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 |12

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