

# die Spezialitäten

## VORSPEISEN

- ANTIPASTO ANTICA ABBAZIA** Verkostung von Vorspeisen / (Für 2 Personen empfohlen) |18
- FRA' TARTARE** Norah's Beef Tartar au naturel, serviert mit Montanara-Pizza (frittierte Pizza), Trüffelcreme und süß-saurem Kürbis |16
- FRA' DEL MAR\*** Riesengarnelen in Tempura mit süß-saurer Sauce, Lachs in Dill marinade, serviert mit Sauerrahm, Polenta und geschmorte kleine Tintenfisch, Kabeljaucreme mit hausgemachter Focaccia |19
- FRA' VEGETARIANO** Herzhafter Steinpilzmuffin mit Rosmarin-Kartoffelcreme, Kürbis-Blätterteig-Quiche und Trüffelcreme, Rustico d'Asolo-Käse mit marinierten Pfifferlingen, Orzotto mit gemischten Pilzen und Kürbiscreme, Kürbiskrokette mit Ziegenkäsefondue |18
- FRA' PESCATORE\*** Fischsalat mit Tintenfisch, Garlenen, Octopus, confierte Tomaten und Oliven |16
- FRA' TIPICO** Polenta, gemischte Pilze, Rustico d'Asolo-Käse und Sopressa |13

## NUDELN

- ABBAZZINI ANTICA ABBAZIA** Hausgemachte Nudeln mit Steinpilzsauce und knusprigem Speck |14
- CAPPELLACCI FRA' FATI A MAN** Hausgemachte Cappellacci-Pasta, gefüllt mit Norah's Rindergulasch, zusammen mit konfitierten Tomaten Sauce und Grappa-Käsefondue |14
- TAGLIATELLE FRA' MONTANARO** Hausgemachte Tagliatelle mit gemischten Pilzen, Wurst und in Heu gereifter Ziegenkaese |14
- CALAMARATA FRA' CACIUCCO** Hartweizennudeln und Caciucco (Fischsuppe) mit Kalmar und Tintenfisch serviert mit Wildfenchel-Brotkrümeln |16
- QUENELLE FRA' ZUCCON** Kürbisnocken mit geräuchertem Ricotta-Käse, serviert mit Rosmarin-Noisette-Butter und Trüffelcreme |14
- MACCHERONCINI FRA' CONTENTO\*** Maccheroni (hausgemachte frische Eiernudeln) mit Garnelen, knusprigem Gemüse, Garnelenbiskuit und Tomate |13.5
- BIGOLI FRA' ANARA** Hausgemachte Bigoli mit Entenragout und Salbeiduft |14

## 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
- ZUCCONA** gelbe Tomate, Wurst, Kürbis, Gorgonzola-Dop und schwarze Oliven |11
- HALLOWEEN** mozzarella, Steinpilze, Kürbis und geräucherter Ricottakäse |13
- PARMIIGIANELLA** rustikale Tomatensauce, Fior di Latte-Mozzarella, Basilikum, Parmesankäse dop, frittierte Auberginen und Wurst |11
- POLPO** Mozzarella, sautierten Kirschtomaten, Oktopus, geräucherte Burrata |15
- QUADROTTO CLASSICO** An den Rändern eingeklappte Pizza mit einer Füllung aus Ricotta-Käse und Rübstiel, 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
- QUADROTTO D'AUTUNNO** Rand gefüllt mit Kürbis und Gorgonzola DOP, in der Mitte Fior di Latte Mozzarella, Porcini-Pilzen und Wurst |14
- MIELE DEL GRAPPA** Mozzarella, in Heu gereifter Ziegenkaese, schwarzen Oliven, getrockneten Tomaten und Löwenzahnhonig 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 Rübstiel und Wurst |11
- LA VEGANA** Kürbiscreme, Steinpilze, Tofu und Walnüsse |13
- TARTUFATA** Büffelmozzarella aus Treviso, Trüffelcreme, Steinpilze, Bresaola, Grana Padano dop Käse-Flocken und Rucola |15
- PORCINI E CRUDO** Tomatensauce, Fior di Latte Veneto, Steinpilzen und San Daniele Schinken Riserva dop |15
- LA CARBONARA** Mozzarella, Ei Mimosa, Pecorino Romano Käse-Flocken, Pfeffer und knuspriger Guanciale-Schinken |11
- BASTARDA AUTUNNALE** Tomaten, Grappa-Bastardkäse, marinierte Pfifferlinge, Norah's Rindercarpaccio, Rucola und Rosmarinöl |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, geräuchert-er 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 Ofenkartoffeln und süß-saurer Kürbis |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' ISPANICO** Gebratener Oktopus, serviert mit Rosmarin-Kartoffelcreme und süß-saurem Kürbis |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)

**FRA' UNGHERESE** Norah's Rindergulasch nach ungarischer Art mit Pilawreis |15

## PIZZE MIT Porchetta nach ART DES HAUSES

**ALTOPIANO** tomaten, Mozzarella, Asiago-Käse, gemischte Pilze, hausgemachte Porchetta und Rosmarinöl |13

**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

antica abbazia  
RESTAURANT & PIZZERIA

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

Getränke

**ANALCOLICO D'ABBAZIA**  
Alkoholfrei Aperitif |3

## KNABBEREIEN

**FRA' FRITTO** frittierter Morlacco-Käse und frittierter Gemüse |6.5

**FRA' DE STAJON** 3 verschiedene Bruschetta: mit gemischten Pilzen und Grappa-Fondue, Norah's Rindercarpaccio und karamellisierten Zwiebeln, Rustico d'Asolo-Käse und Kürbiscreme |9

UNSERE  
TEIGSORTEN



## 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 SALMONE** Salat der Saison, getrocknete Tomaten, mit Dill marinierter Lachs, Sauerrahm und Granatapfel |14

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

**INSALATA NORAH'S** Salat mit **Norah's** Rindercarpaccio, marinierte Pfifferlinge, süß-saurer Kürbis, Rustico d'Asolo-Käse und Pinienkerne |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 Pilze 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 Soppressa-Salami |12

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

**4X4** Tomate, Mozzarella, Gorgonzola-Käse und Speck, Asiago-Käse und Spianata Calabria-Salami, Morlacco-Käse und Soppressa-Salami, Brie-Käse und hausgemachte Porchetta |14

**TIPICA** Tomaten, Mozzarella, Asiago-Käse, Ofenkartoffeln und Wurst |12