

 **ANTIPASTO ANTICA ABBAZIA** Verkostung von Vorspeisen / (Für 2 Personen empfohlen) |20

 **FRA' TARTARE** Norah's natürliches Rindertartar, serviert mit Mimoseneier, hausgemachte Grissini und mariniertes Spargel |16

 **FRA' DEL MAR*** Riesengarnelen in Tempura mit süß-saurer Sauce, Lachs in Dill marinade, serviert mit Sauerrahm, Thunfischtatar mit Erdbeeren und Bronte-Pistazien, Kabeljau in Saor (mit Zwiebeln, Pinienkernen und Rosinen) und hausgemachter Focaccia |19

 **FRA' VEGETARIANO** Herzhafter Spargel-Muffin mit Safran-Kartoffelcreme, Bruscardoli-Quiche mit Ziegenkäsefondue, Rustico d'Asolo-Käse mit Spargelkompott und hausgemachten Marinaden, Gerstensalat mit Gartengemüse, Ricotta-Krokette mit Erbsencreme |18

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

NUDELN

 **ABBAZZINI ANTICA ABBAZIA** Hausgemachte Nudeln mit Steinpilzsauce und knusprigem Speck |14

 **CAPPELLACCI FRA' FATIA MAN** Hausgemachte Ravioli, gefüllt mit Norah's Pulled beef (gezogenes Rindfleisch), Tomaten Sauce und Grappa-Käsefondue |14

 **PAPPARDELLE FRA' PREZIOSO** Tintenfischtinte-Pappardelle mit Spargel, roten Garnelen, Stracciatella und Pistazien aus Bronte |18

 **BIGOLI FRA' CONVENTO** hausgemachte Vollkorn-Bigoli mit Kaninchen-Estragon-Ragout |14

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

 **QUENELLE FRA' MALGARO** Quenelle (Knödel) aus Ricotta-Käse mit weißem Spargel und Mimoseneier |15

 **MACCHERONCINI FRA' CONTENTO*** Maccheroni (hausgemachte frische Eiernudeln) mit Garnelen, knusprigem Gemüse, Garnelenbiskuit und Tomate |14

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** frittiertes Morlacco-Käse und Ricotta-Kroketten |6.5

 **FRA' DE STAJON** 3 verschiedene Bruschetta: Erbsencreme und Rustico d'Asolo, Norah's Rindercarpaccio und mariniertes Spargel, Porchetta und Honigsenf |9

Unsere besonderen Pizzen

 **L'ANTICA ABBAZIA** Tomaten, Steinpilze, frittierte Auberginen, Culatello, Burrata Käse und DOP Bronte-Pistazien |15

 **NORAH'S PIZZA** Mozzarella, Norah's Pulled Beef, süß-saure, Zwiebeln und Burrata Käse |15

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

 **ASPARAGI** Tomatensauce, Mozzarella und Spargel |11

 **BASSANESE** Tomatensauce, Mozzarella, Spargel, und Mimoseneier |12

 **BASTARDA DI PRIMAVERA** Tomatensauce, Bastardo del Grappa, Baldrian Salat, Norah's Rindercarpaccio und mariniertes Spargel |15

 **LA PRELIBATA** Tomatensauce, Mozzarella, Spargel, Speck mit schwarzem Pfeffer und Pecorino Romano-Flocken |14.5

 **LA SPECIALE** Fior di Latte-Mozzarella, Erbsencreme, Coppa-Schinken aus Borso und Morlacco-Käsefondue |15

 **PARMIGIANELLA** rustikale Tomatensauce, Fior di Latte-Mozzarella, Basilikum, Parmesankäse dop, frittierte Auberginen und Wurst |12

 **QUADROTTO CLASSICO** An den Rändern eingeklappte Pizza mit einer Füllung aus Ricotta-Käse und Rübstielen, 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 und Löwenzahnhonig aus Monte Grappa |13

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

 **CANTABRICA** Gelbe Tomatensauce, Burrata Käse, kantabrische Sardellen Zitronenschale und Kapernblätter |15

 **FRIARIELLI** Fior di Latte-Mozzarella, sautierter Rübstielen und Wurst (Società Agricola Ceron)|12

 **TAGGIASCA** Tomatensauce, Büffelmozzarella aus Treviso, Taggiasca-Oliven, frischen Kirschtomaten und Basilikum |13

 **LA VEGANA** Gelbe Tomate, Erbsencreme, frittierte Auberginen, sautierte Kirschtomaten und geröstete Pinienkerne |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 INVERNALE** Tomate, Grappa-Bastardo-Käse, Norah's Rindercarpaccio, Treviso-Radicchio nach dem Kochen 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.

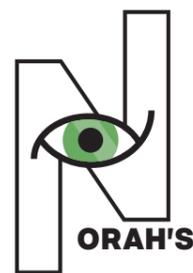
INTEGRALE |1

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

FIorentina |5.5/hundert

Gramm Mittelgewicht 1kg und Tagesbeilage

COSTATA |5/hundert Gramm

Mittelgewicht 800g und Tagesbeilage

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

ANTICA ABBAZIA FLEISCH UND FISCH

 **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' VICENTIN** Stockfisch nach Vicenza Art serviert mit Polenta |18

 **FRA' GALLETTO** In Norah's Bier mariniertes halbes Hahn serviert mit Kartoffeln, Beilage des Tages und Beerbecue Sauce |15

 **FRA' MAIALINO** Geschmorte Schweinebäckchen serviert mit Polenta und Beilage des Tages |16

 **FRA' BOCCON** Rindfleisch geschmort in Rotweinsauce serviert mit Polenta und Beilage des Tages |15

 *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 Safrankartoffeln und Erbsencreme |20

 **FRA' CHICAGO** Beefburger mit knusprigem Speck, pochiertem Ei, frischer Tomate, Eisbergsalat, frischem Asiago DOP-Käse, umhüllt von einem weichen, hausgemachten Brot und wedges Pommes Frites und Beerbecue-Sauce |14 (Glutenfreie Version |15)

 **PIZZE MIT**
Porchetta nach
ART DES HAUSES

 **ALTOPIANO** Tomaten, Mozzarella, Asiago-stagionato-Käse, Steinpilze, handwerklich Porchetta und Asiago-Käse Fondue |14

 **PORCHETTOSA** Mozzarella, handwerklich Porchetta-Schinken, in Heu gereifter Ziegenkäse und Honig-Senf |13

 **CISALPINA** Mozzarella, Brie-Käse, sautierte Kirschtomaten und handwerklich Porchetta-Schinken |13

    **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 dop, Morlacco und Bastardo del Grappa mit Hauskonfitüre und Trockenfrüchte |12

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, confierte Tomaten, mit Dill mariniertes Lachs, Sauerrahm und avocado |14

INSALATA RUCOLINA Rucola, confierte Tomaten und Grana Padano dop-Flocken |6

INSALATA NORAH' S Salat der Saison, **Norah's** Rindercarpaccio, marinierten Spargel, 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 Carbonara -Sauce |9
mit cacio e pepe (Käse-Pfeffer-Sauce) |9
mit Tomatensauce |8
mit Knoblauch, Öl und Pfeffer |8

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO* Spaghetti mit Meeresfrüchten |18

ZUPPA FRA' ADRIATICO* Unsere Fischsuppe |16



FLEISCH UND FISCH DER ABBAZIA



MIT BEILAGEN

FILETTO DI MANZO Rinderfilet |22

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

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

TAGLIATA DI MANZO Rindfleischscheiben serviert Rucola |19.5

BISTECCA DI MANZO Rindersteak |14

FRITTURA MISTA* frittierte Meeresfrüchte mit Calamari, Riesengarnelen, und frittiertem Gemüse serviert mit Polenta und süß-saure Soße |18

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

SOBE |1

Guacamole

Beerbecue

süß-saure Soße

hausgemacht Mayonnaise

HISTORISCHE PIZZEN

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

BOSS Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola DOP, Spianata Calabra-Salami und Zwiebeln |11

BOMBA Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebeln, Kapern, Gorgonzola DOP, Knoblauchöl, Sardellen, Peperoni und Spianata Calabra-Salami |13

MONTE GRAPPA Tomatensauce, Mozzarella, Morlacco del Grappa-Käse und Wurst (Società Agricola Ceron) |11

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 |13

TRICOLORE Tomate, Mozzarella, Bresola-Schinken, Rucola, Grana Padano-Käse |12

4X4 Tomate, Mozzarella, Gorgonzola-Käse und Speck, Asiago-Käse und Spianata Calabra-Salami, Morlacco-Käse und Soppresa-Salami, Brie-Käse und handwerklich Porchetta |14

TIPICA Tomaten, Mozzarella, Asiago-stagionato-Käse, Ofenkartoffeln und Wurst (Società Agricola Ceron) |12

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 handwerklich Porchetta-Schinken |11

DIAVOLA Tomatensauce, Mozzarella und Spianata Calabra-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