antica abbazia
RESTAURANT & PIZZERIA

die Spezialitäten

VORSPEISEN

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

FRA' TARTARE Norah's natürliches Rindertartar, serviert mit geröstete Pfeffercreme und hausgemachte Focaccia |**16**

FRA' DEL MAR* Riesengarnelen in Tempura mit süß-saurer Sauce, In Zitrusfrüchten marinierter Thunfisch, Muschel-Ceviche, Schwertfisch-Carpaccio mit Zitrone und Wacholder |**19**

FRA' VEGETARIANO Herzhafter Käsemuffin mit gerösteter Pfeffercreme, Blätterteigquiche mit Erbsen und Rustico d'Asolo, Gartengemüse-Caponata mit Pinienkernen, Rustico d'Asolo mit hausgemachten Marmeladen und Marinaden, Babaganoush (orientalische Auberginencreme) mit gebratener Polenta |**18**

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

FRA' VEGANO Vegane-Wassermelonen-Tataki mit schwarzem Sesam, Tzatziki-Sauce und knackigem Sellerie |**15**

NUDELN

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

BIGOLI FRA DEL SOL Hausgemachte Bigoli mit Zitronencreme und in Heu gereifter Ziegenkaese und gerösteten Mandeln |**15**

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

TAGLIATELLE FRA' PREZIOSO Tintenfischtinte-Tagliatelle mit roten Garnelen, Stracciatella und Pistazien aus Bronte |**18**

CALAMARATA FRA' CONVENTO Hartweizennudeln mit Kaninchen-Estragon-Ragout |**14**

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

MACCHERONCINI FRA' CONTENTO* Maccheroni (hausgemachte frische Eiernudeln) mit Garnelen, knusprigem Gemüse, Garnelenbiskuit und Tomate |**15**

APERITFS

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 Ricotta-Kroketten |**6.5**

FRA' DE STAJON 3 verschiedene Bruschetta: mit Concassie-Tomaten-Basilikum-Pesto, Norah's Rindercarpaccio und geräucherter Burrata, Porchetta und Honigsenf |**9.5**

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**

BASTARDA ESTIVA Tomaten, Grappa-Bastardo-Käse, sautierte Kirschtomaten, Norah's Rindercarpaccio, Rucola- und Rosmarinöl |**15**

BRONTE Mozzarella, Burrata- Käse, Mortadella und Bronte-Pistazien |**15**

POLPO gelbe Tomate, frische Kirschtomate, Oktopus, geräucherte Burrata |**16**

FRESCA Tomaten, Burrata, frische Kirschtomaten und Basilikumpesto |**14**

PARMIGIANELLA rustikale Tomatensauce, Fior di Latte-Mozzarella, Basilikum, Parmesankäse dop, frittierte Auberginen und Wurst |**13**

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 Rädern 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 Ziegenkaese, schwarzen Oliven, getrockneten Tomaten und Löwenzahnhonig aus Monte Grappa |**14**

MEDITERRANEA Gelbe Tomaten, Büffelmozzarella aus Treviso, schwarze Oliven, getrocknete Tomaten, geräucherter Ricottakäse und Basilikum |**13**

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

FRIARIELLI Fior di Latte-Mozzarella, sautiert er Rübstiel und Wurst (Società Agricola Ceron)|**12**

TAGGIASCA Tomatensauce, Buffelmozzarella aus Treviso, Taggiasca-Oliven, frischen Kirschtomaten und Basilkum |**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, Eiercreme, Pecorino Romano Käse-Flocken, Pfeffer und knuspriger Guanciale-Schinken |**11**

UNSERE TEIGSORTEN

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*

ORAH'S

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' GALLETTO In Norah's Bier marinierter halbes Hahn serviert mit Kartoffeln, Beilage des Tages und Tzatziki-Sauce |**15**

FRA' MAIALINO Schweinefilet in Pistazienkruste, serviert mit Bratkartoffeln und Tagesbeilage |**18**

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' TATAKI Gebratenes Thunfischsteak mit Sesamkruste, dazu kurzgebratenes Gemüse in Sojasauce und hausgemacht-Mayonnaise |**25**

FRA' MESSICANO Hühnchen, Gemüse, schwarze Bohnen alles sautiert mit süßem Paprika, Curry, Pfeffer, serviert mit Nachos und Guacamole |**16**

FRA' ISPANICO Gebratener Oktopus, serviert mit Safrankartoffeln und geröstete Pfeffercreme |**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

LA MAIALINA Tomaten Sauce, Büffelmozzarella aus Treviso hausgemachte Porchetta, geröstete Paprikacreme und süßsaure Zwiebeln |**15**

PORCHETTOSA Mozzarella, handwerklich Porchetta-Schinken, in Heu gereifter Ziegenkäse und Honig-Senf |**14**

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

BIER UND ESSEN PAARUNG

antica abbazia
RESTAURANT& PIZZERIA

Klassiker

Aperitifs

OLIVE ALL'ASCOLANA |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 Stagionato dop, Morlacco und Bastardo del Grappa mit Hauskonfitüre und Trockenfrüchte |**12**

TAGLIERE MISTO Ausgewählte Aufschnitt- und Käseplatte |**12**

SALAT

INSALATA GRECA Concassè aus Tomaten, Gurken, Oliven, roten Zwiebeln, Feta und Tzatziki-Sauce |**12**

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 |**15**

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

INSALATA NORAH'S Salat der Saison, Norah's Rindercarpaccio, marinierten, 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 |**17**

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 |**19.5**

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 frittes |**9**

HAMBURGER DI MANZO*
NORAH'S Burger mit Pommes frittes |**9**

BEILAGEN

POLENTA |**2.5**
GEGRILLTES GEMÜSE |**4.5**
KARTOFFELN |**4.5**
POMMES FRITES* |**4.5**
WEDGES POMMES FRITES* |**4.5**
TAGESBEILAGE |**4.5**
SOßE |**1**
Guacamole
Beerbecue
süß-saure Soße
hausgemacht Mayonnaise

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 Wallnüssen |**12.5**

PUGLIESE Tomatensauce, Mozzarella und Zwiebel |**7.5**

HISTORISCHE PIZZEN

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

BOSS Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola DOP, Spianata 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 Soppressa-Salami |**13**

TRICOLORE Tomate, Mozzarella, Bresaola-Schinken, Rucola, Grana Padano-Käse |**13**

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

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

Tischeinstellung |2.5 – einige Produkte können eingefroren werden*