



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 frittierte Morlacco-Käse und Ricotta-Kroketten |6.5

FRA' DE STAJON 3 verschiedene Bruschetta: mit Kürbis in Saor (mit Zwiebeln und Pinienkernen) und Trüffel creme; **Norah's** Rinder carpaccio und gemischte Pilze; Rustico d'Asolo mit Senf Birne und Sonnenblumenkernen |9.5

die Spezialitäten

VORSPEISEN

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

FRA' TARTARE **Norah's** natürliches Rindertartar, serviert mit confiertem Ei, Schalotten in Bagna Cauda mariniert mit Sardellen), Trüffel creme und hausgemachtem Roggen-Focaccia |16

FRA' DEL MAR* Riesengarnelen in Tempura mit süß-saurer Sauce, Lachs in Dill marinade, serviert mit Sauerrahm und Granatapfel, Polenta und geschmorten kleinen Tintenfisch mit Erbsen, Kabeljaucreme mit hausgemachter Roggen-Focaccia |19

FRA' VEGETARIANO Kichererbsen-pfannkuchen mit wildem Fenchel, Gemüsestrudel mit Käsefondue, Rustico d'Asolo-Käse mit hausgemachten Marinaden und Konfitüre, winterliches Gemüse in Backteig mit Abteimayonnaise, rote Bete und Cannellini-Bohnen-Hummus mit Paprika-Crostini |18

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

FRA' VEGANO Kichererbsenpfannkuchen mit wildem Fenchel, winterliches Gemüse in Backteig, rote Bete und Cannellini-Bohnen-Hummus mit Paprika-Crostini, hausgemachte, Kürbis in Saor (mit Zwiebeln und Pinienkernen) Polenta und gemischte Pilze |15

FRA' TIPICO Polenta, gemischte Pilze, Rustico d'Asolo-Käse und Sopressa |13

NUDELN

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

BIGOLI FRA' ANARA Hausgemachte Bigoli mit Entenragout und Salbeiduft |14

QUENELLE FRA' ZUCCON Kürbisnocken mit geräuchertem Ricotta-Käse, serviert mit Rosmarin-Noisette-Butter und Trüffelcreme |14

CAPPELLACCI FRA' FATI A MAN Hausgemachte Ravioli, gefüllt mit Norah's Pulled beef (gezogenes Rindfleisch), Tomaten Sauce und Käsefondue aus der Grappa-Region |14

GNOCCHI FRÀ MONTANARO Hausgemachte Rote-Bete-Gnocchi mit gemischten Pilzen, Wurst und Ziegenkäsefondue |15

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

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 D'AUTUNNO Tomaten, Bastardo del Grappa Käse, Norah's Rindercarpaccio, Rucola und marinierte Pilze |15

BRONTE mozzarella, burrata, mortadella e granella di pistacchio di Bronte dop |15

ZUCCONA Gelbe Tomaten, Wurst (Società Agricola Ceron), Kürbis, Gorgonzola DOP und Kalamata-Oliven |14

HALLOWEEN Fior di Latte-Mozzarella, Kürbis, Pancetta und geräucherter Ricotta |13

SFIZIOSA Fior di latte veneto-Mozzarella, Kürbis, Taleggio-Fondue und knuspriger Speck |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 Rübstieler, 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 |15

QUADROTTO D'AUTUNNO An den Rändern eingeklappte Pizza mit Kürbis und Gorgonzola DOP, in der Mitte Fior di Latte-Mozzarella, gemischte Pilze und Wurst (Società Agricola Ceron) |14

MIELE DEL GRAPPA Mozzarella, in Heu gereifter Ziegenkäse, schwarzen Oliven, getrockneten Tomaten und Löwen-Ahornhonig aus Monte Grappa |14

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

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

LA VEGANA Gelbe Tomaten, Kürbis, gemischte Pilze 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, Eiercreme, Pecorino Romano Käse-Flocken, Pfeffer und knuspriger Guanciale-Schinken |11

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.

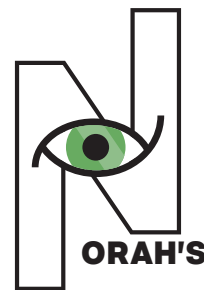
INTEGRALE |1

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, süß-saure Zwiebeln, Eisbergsalat und Dill-Sauerrahm 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' GALLETO In **Norah's** Bier mariniertes halbes Hahn serviert mit Kartoffeln, Beilage des Tages und Dill-Sauerrahm |15

FRA' MAIALINO Geschmortes Schweinebäckchen serviert mit Polenta und gemischten Pilzen |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' SALMONE Lachsfilet mit Mandel-, Mandarin- und Lorbeerbrösel auf Kürbiscreme und Tagesbeilage |18

FRA' MESSICANO Hähnchen, Gemüse, schwarze Bohnen alles sautiert mit süßem Paprika, Curry, Pfeffer, serviert mit Tortillas und Guacamole |16

FRA' ISPANICO Gebratener Oktopus, serviert mit Kürbis in Saor (mit Zwiebeln und Pinienkernen) und Rote-Bete-Püree mit Balsamico-Essig |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, Gemischte Pilze und Taleggio-Fondue |15

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

CISALPINA Mozzarella, Brie-Käse, sautierter Porchetta-Schinken und handwerklich Porchetta-Schinken |13

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

INSALATA DI SALMONE Saisonaler Salat mit dillmariniertem Lachs, getrockneten Tomaten, Sauerrahm und Granatapfel |15

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

INSALATA NORAH'S Salat der Saison, **Norah's** Rindercarpaccio, Senf Birne, Rustico d'Asolo-Käse und Sonnenblumenkerne |14

INSALATA MISTA gemischter Salat |4

Klassiker

NUDELN

BIGOLI ALL'AMATRICIANA hausgemachte Bigoli mit Amatriciana-Sauce |9.5

LASAGNE ALLA BOLOGNESE hausgemachte Lasagna |9.5

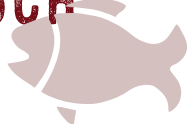
SPAGHETTI CLASSICI
mit Ragout |9
mit Carbonara -Sauce |9
mit cacio e pepe (Käse-Pfeffer-Sauce) |9
mit Tomatensauce |8
mit Knoblauch, Öl und Pfeffer |8

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 Gemischte Pilze 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 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

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 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 |7.5

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 |11

BOMBA Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebeln, Kapern, Gorgonzola DOP, Knoblauchöl, Sardellen, Peperoni und Spianata Calabria-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, Bresola-Schinken, Rucola, Grana Padano-Käse |13

4X4 Tomate, Mozzarella, Gorgonzola-Käse und Speck, Asiago-Käse und Spianata Calabria-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