





# die Spezialitäten

## VORSPEISEN


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

 **FRA' TARTARE** *Norah's* natürliches Rindertartar, serviert mit confiertem Ei, mariniertes Radicchio aus Treviso, 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, Radicchio-, Walnuss- und Rosinensalat, 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, Radicchio-, Walnuss- und Rosinensalat, 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 Gemischten Pilzen |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

 **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, Büffelmozzarella aus Treviso und DOP Bronte-Pistazien |15


 **NORAH'S PIZZA** Mozzarella, *Norah's* Pulled Beef, süß-saure, Büffelmozzarella aus Treviso |15

 **LA VEGANA** gelbe Tomaten, Kürbis, gemischte Pilze, frische Radicchio aus Treviso und Walnüsse |14

 **ALTOPIANO** Tomaten, Mozzarella, gegrillter Radicchio aus Treviso, Wurst und gereiftem Asiago DOP Käse Flocken |14

 **CONTADINA D' INVERNO** Mozzarella, Kürbis, Radicchio aus Treviso und knuspriger Speck |14


 **RADICIO E LARDO** Mozzarella-Käse, Morlacco-Käse, Radicchio aus Treviso und Lardo aus Colonnata |14

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


 **BASTARDA INVERNALE** Tomaten, Bastardo-Käse, *Norah's* Rindercarpaccio, frische Radicchio aus Treviso und Rosmarinöl |15

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


 **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'INVERNO** 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 Löwenahnhonig 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

 **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

 **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.

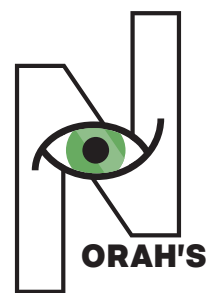
### INTEGRALE |1

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' GALLETTO** 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' VICENTIN** Stockfisch nach Vicenza Art serviert mit Polenta |19

 **FRA' CHICAGO** Beefburger mit knusprigem Speck, Geschmorter Treviso-Radicchio, Taleggio-Fondue, 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, sautierte Kirschtomaten und handwerklich Porchetta-Schinken |13

    BIER UND ESSEN PAARUNG



## 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 Kürbis in Saor (mit Zwiebeln und Pinienkernen) und Trüffel creme; *Norah's* Rinder carpaccio und mariniertes Radicchio aus Treviso; Gemischte Pilze und Käse-Fondue |9.5

## 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 Avocado |15

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

**INSALATA NORAH'S** Salat der Saison, **Norah's** Rindercarpaccio, marinierter Radicchio aus Treviso, Rustico d'Asolo-Käse und Walnuss und Rosinen |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

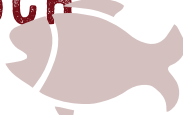
mit Knoblauch, Öl und Pfeffer |8

**SPAGHETTI ALLO SCOGLIO\*** Spaghetti mit Meeresfrüchten |18

**ZUPPA FRA' ADRIATICO\*** Unsere Fischsuppe |17



## FLEISCH UND FISCH DER ABBAZIA



### MIT KARTOFFELN

**FILETTO DI MANZO** Gegrilltes irisches Rinderfilet |26

**FILETTO AI FUNGHI** Irisches Rinderfilet mit Gemischte Pilze serviert auf knusprigem Brot |29

**FILETTO AL PEPE VERDE** Irisches Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce serviert auf knusprigem Brot |28

**TAGLIATA DI MANZO** Rindfleischscheiben serviert Rucola |21

**BISTECCA DI MANZO** Rindersteak |15

**FRITTURA MISTA\*** frittierte Meeresfrüchte mit Calamari, Riesengarnelen, und frittiertem Gemüse serviert mit Polenta und süß-saure Soße |20



## 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 |14

### 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



## Für unsere Kleinen

### Nudeln

**MACCHERONCINI BABY**  
(hausgemachte Eiernudeln)

Öl |6

mit Tomaten |6.5

mit Ragout |7

**GNOCCHI DI PATATE AL RAGÙ**  
Kartoffelgnocchi 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

## 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