

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

die Spezialitäten

VORSPEISEN

ANTIPASTO ANTICA ABBAZIA

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

FRA' TARTARE Norah's natürliches Rindertartar, serviert mit confiertem Ei, mariniertem 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 geschrömte kleine Tintenfisch mit Erbsen, Kabeljaucreme mit hausgemachter Roggen-Focaccia |19

FRA' VEGETARIANO Kichererbsen-pfannkuchen mit wildem Fenchel, Gemüsestrudel mit Käsefondu, 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 Steinpilz-sauce 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 Käsefondu aus der Grappa-Region |14

GNOCCHI FRÀ MONTANARO Hausgemachte Rote-Bete-Gnocchi mit gemischten Pilzen, Wurst und Ziegenkäsefondu |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 Bron-te-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, Norahs 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

QUADROTTTO CLASSICO

An den Rändern eingeklappte Pizza mit einer Füllung aus Ricotta-Käse und Rübstock, in der Mitte rustikale Tomatensauce, Büffelmozzarella aus Treviso und Basilikum |13

QUADROTTTO 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 |15

QUADROTTTO D'INVERNO

An den Rädern 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 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

FRIARIELLI

Fior di Latte-Mozzarella, sautiert er Rübstock 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.

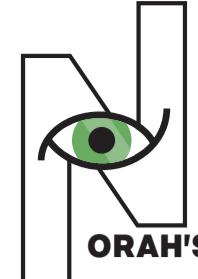
INTEGRALE |1

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

FLORENTINA |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 marinierter halbes Hahn serviert mit Kartoffeln, Beilage des Tages und Dill-Sauerrahm |15

FRA' MAIALINO Geschmort e Schweißebäckchen serviert mit Polenta und gemischte 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-, Mandarinen- 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

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 hausgemachter 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, marinerter 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

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 Wurst | 8

DELIZIA Tomatensauce, Mozzarella, Philadelphia, Speck aus Südtirol und Wallnüssen | 12.5

PUGLIESE Tomatensauce, Mozzarella und Zwiebel | 7.5

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



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 Tomatensauce, Mozzarella, Morlacco del Grappa-Käse und Coppa-Schinken aus Borsa | 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 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