

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; 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

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, Polenta und geschmorte 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 Steinpilzsauce und knusprigem Speck |14

BIGOLI FRA' ANARA

Hausgemachte Bigoli mit Entenragout und Salbeiduft |14

QUENELLE FRA' ZUCCON

Kürbisnocken mit geräuchertem Ricottakäse, serviert mit Gemischten Pilzen |14

CAPPELLACCI FRA' FATIA MAN

Hausgemachte Ravioli, gefüllt mit 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



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 Bier mariniert halbes Hahn serviert mit Kartoffeln und Dill-Sauerrahm |15

FRA' MAIALINO

Geschmort e Schweinebäckchen serviert mit Polenta und gemischte Pilzen |16

FRA' BOCCON

Rindfleisch geschmort in Rotweinsauce serviert mit Polenta und Beilage des Tages |15

FRA' SALMONE

Lachsfilet mit Mandel-, Mandarinen- und Lorbeerbrösel auf Kürbiscreme und Tagesbeilage |18

FRA' VICENTIN

Stockfisch nach Vicenza Art serviert mit Polenta |19

FILETTO AI FUNGHI

Rinderfilet mit Gemischte Pilze serviert auf knusprigem Brot und gebackene Kartoffeln |29

FILETTO AL PEPE VERDE

mit grüner Pfeffersauce serviert auf knusprigem Brot und gebackene Kartoffeln |28

FRITTURA MISTA*

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



I NOSTRI BURGER

NORAH'S BURGER

Pulled Beef, süß-saure Zwiebeln, Eisbergsalat und Dill-Sauerrahm in einem weichen hausgemachten Brotchen, serviert mit wedges Pommes Frites und Beerbecue Sauce |13

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)

Gerichte aus aller Welt

FRA' ORIENTE*

Krabben, Hähnchen und Gemüse in Currysoße mit Schwarzer Ve- nere Reis |17

FRA' MESSICANO

Hühnchen, Gemüse, schwarze Bohnen alles sautiert mit süßem Paprika, Curry, Pfeffer, serviert mit Tortillas und Guacamole |16



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

LAKTOSEFREIER MOZZARELLA

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*

Aperitifs

OLIVE ALL'ASCOLANA |5
gefüllt mit Fleisch

VORSPEISEN

TAGLIERE DI AFFETTATI Typische Aufschnittplatte mit Porchetta, Sopressa und Rinder-Carpaccio 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, 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 mit Ragout |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



GEGRILLTES FLEISCH

SERViert MIT OFENKARTOFFELN

FIORENTINA |5.5/hundert

Gramm Mittelgewicht 1kg

COSTATA |5/hundert Gramm

Mittelgewicht 800g

FILETTO DI MANZO Gegrilltes irisches Rinderfilet |26

TAGLIATA DI MANZO Rindfleischscheiben serviert auf Radicchio

|21

BISTECCA DI MANZO Rindersteak |15



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 |7

Zweiter Gang

NUGGETS DI POLLO*
Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes frites |9

HAMBURGER DI MANZO*
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 Borsig |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