

VORSPEISEN

- ANTIPASTO ANTICA ABBAZIA** Verkostung von Vorspeisen (Für 2 Personen empfohlen) |20
- TARTARE** Rindertartar mit Kräutern und Gewürzen, serviert mit Brotroutons, konfiertem Eigelb und geschlagener Butter |16
- FRA' DEL MAR*** Meeresfrüchtesalat, schwarze Oliven und getrocknete Tomaten, Lachs in Kräutern marinade mit Meerrettichmayonnaise, Bruschetta mit Kabeljaucreme, Bruschetta mit Joghurt-Hülsenfruchtcreme und Krabbenfleisch |19
- FRA' VEGETARIANO** Spargel-Ricotta-pfannkuchen mit Käsefondue, JoghurtHülsenfruchtcreme mit Croutons, Guacamole mit süßsaurem Spargel, Rustico d'Asolo-Käse und hausgemachten Marinaden |18
- VITELLO TONNATO** Sous-vide gegartes Kalbfleisch mit Thunfischsauce, traditioneller Eiersauce und Kalbsfond |16
- TRIS DI FRITTI** in carrozza-Art Morlacco-Käse, Ricotta-Kroketten und Oliven all'ascolana (gefüllt mit Fleisch) |7.5
- TAGLIERE DI AFFETTATI** Typische Aufschnittplatte mit Porchetta, Sopressa und Rinder-Carpaccio mit eingelegtem Gemüse |13
- TAGLIERE DI FORMAGGI** Käseplatte mit Asiago Stagionato dop, Morlacco und Bastardo del Grappa mit Hauskonfitüre und Trockenfrüchte |13
- TAGLIERE MISTO** Ausgewählte Aufschnitt- und Käseplatte |13

SALAT

- INSALATA DI POLLO** Gemischter Salat, Hähnchenbruststreifen, Grana Padano DOP-Flocken, Croutons und Eierdressing |13
- INSALATA DI TROTA** Gemischter Salat, gedämpfte Lachsforelle, getrocknete Tomaten, Taggiasca-Oliven, Walnüsse, Dressing aus Honig, Senf und Zitrone |15
- INSALATA MISTA** gemischter Salat |4.5
- INSALATA RUCOLINA** Rucola, confierte Tomaten und Grana Padano dop- Flocken |6

NUDELN

- ABBAZZINI ANTICA ABBAZIA** Hausgemachte Pasta mit Grießmehl, Steinpilzen, Speck und brauner Rinderbrühe |14
- BIGOLI DEA CORTE** Bigoli aus Grießmehl (typisch venezianische Pasta) mit Ragout von Perlhuhn, Kaninchen und Schweinefleisch |14
- RISOTTO ASPARAGI&SPECK** Risotto mit Spargel, Frühlingzwiebeln, Thymian, Speck, und Grana Padano Creme |14
- CAPPELLI DEL PRETE** Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta, Brennnesseln und Löwenzahn, gewürzt mit Butter, Salbei und Grana Padano |14
- GNOCCHI FRÀ GENOVESE** Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Basilikumpesto, Olivenöl, Walnüssen, Grana Padano und Burrata Stracciatella |15
- MACCHERONCINI FRA' CONTENTO*** Maccheroni (hausgemachte frische Eiernudeln) mit garnelenschwänze, saisonales Gemüse mit Ingwer, Meeresfrüchteebisque und Mandelblättchen |15
- ZUPPA DI STAGIONE** Suppe der Saison |12
- SPAGHETTI ALLO SCOGLIO*** Spaghetti mit Meeresfrüchten |19
- SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA** mit Amatriciana-Sauce |11
- LASAGNE ALLA BOLOGNESE** hausgemachte Lasagna mit Ragout |9.5
- SPAGHETTI AL RAGÙ** mit Ragout |10
- SPAGHETTI ALLA CARBONARA** mit Carbonara -Sauce |11
- SPAGHETTI CACIO E PEPE** mit cacio e pepe (Käse-Pfeffer-Sauce) |11
- SPAGHETTI AL POMODORO FRESCO** mit Tomatensauce |9
- SPAGHETTI ALL'AGLIO, OLIO, PREZZEMOLO E PEPPERONCINO** mit Knoblauch, Öl, Petersilie und Pfeffer |10

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
- FILETTO AI FUNGHI** Irisches Rinderfilet mit Steinpilzen serviert auf knusprigem Brot und Ofenkartoffeln |29
- FILETTO AL PEPE VERDE** Irisches Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce serviert auf knusprigem Brot und Ofenkartoffeln |28
- FRA' GALLETTO** ½ Geräuchertes halbes Hähnchen, bei niedriger Temperatur gegart, serviert mit Ofenkartoffeln und Sauerrahm |15
- FRA' MAIALINO** In Rotwein geschmorte Schweinebacke, serviert mit Polenta aus Storo |16
- PESCE DI MONTAGNA** Gebackenes Lachsforellenfilet mit Kräuterpanade, serviert mit einer Cre modifiché menu gb me aus Hülsenfrüchten, Joghurt und Zitrone |18
- FRA' VICENTIN** Stockfisch nach Vicenza Art serviert mit Polenta aus Storo |19
- GRAN FRITTO DI PESCE D'ABBAZIA*** frittierte Meeresfrüchte mit Calamari, Riesengarnelen, und frittiertem Gemüse serviert mit Polenta und süß-saure Soße |22

GRILLSPEZIALITÄTEN

- FIorentina** T-Bone-Steak (mittelgroß 1 kg), serviert mit Ofenkartoffeln |7/ hundert Gramm
- COSTATA** Rinderrippe (mittelgroß 800 g), serviert mit Ofenkartoffeln |6.5/ hundert Gramm
- FILETTO DI MANZO** Irisches Rinderfilet mit Ofenkartoffeln |26
- TAGLIATA DI MANZO** Rindfleischscheiben mit Rosmarinbutter auf einem Bett aus Rucola mit Ofenkartoffeln |21
- BISTECCA DI MANZO** Rindersteak mit Ofenkartoffeln |15

BURGER

- FRA' CHICAGO** Rindfleischburger, Abbey-Mayonnaise, süß-saurer Spargel, knuspriger geräucherter Speck, Asiago DOP-Käse umhüllt von einem weichen, hausgemachten Brot und wedges Pommes Frites |15
(Glutenfreie Version |16)

GERICHTE AUS ALLER WELT

- FRA' ORIENTE*** Garnelen, Hähnchen und Gemüse in Curry und Kokosmilch sautiert, Zitronenschale mit Venere-Reis |18
- FRA' MESSICANO** Hühnchen, Gemüse, schwarze Bohnen alles sautiert mit süßem Paprika, Curry, Pfeffer, serviert mit Tortillas und Guacamole |17

BEILAGEN

- POLENTA** |3
- GEGRILLTES GEMÜSE** |5
- OFENKARTOFFELN** |4.5
- POMMES FRITES*** |5
- WEDGES POMMES FRITES*** |5
- TAGESBEILAGE** |4.5
- SOBE** |1

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***
FATTI IN CASA
Hausgemachte Chicken Nuggets
mit Pommes frites |9
- HAMBURGER DI MANZO***
Burger mit Pommes frites |9

UNSERE BESONDEREN PIZZEN

-  **L'ANTICA ABBAZIA** Tomaten, Steinpilze, frittierte Auberginen, Culatello, Burrata Käse und DOP Bronte-Pistazien |16
-  **ASPARAGI** Tomatensauce, Mozzarella und Spargel |12
-  **BASSANESE** Tomatensauce, Mozzarella, Spargel, und cremige Eier |13
-  **LA CARBONARA** Mozzarella, cremige Eier, Pecorino Romano Käse-Flocken, Pfeffer und knusprig geräucherter Pancetta |12
-  **LA PRELIBATA** Tomaten, Mozzarella, Spargel, knusprig geräucherter Pancetta und gehobelter Pecorino Romano DOP |15
-  **GUSTOSA** Tomate, Treviso-Büffelmozzarella, Porchetta, Peperonicreme und karamellisierte Zwiebeln |15
-  **LA VEGANA** gelbe Tomaten, frittierte Auberginen, Paprikacreme, karamellisierte Zwiebeln und Walnüsse |14
-  **TRONCHETTO** Gerollte Pizza mit Büffelmozzarella aus Treviso, sautierten Kirschtomaten, Basilikum, San Daniele Schinken Riserva dop, Rucola und Parmesankäse dop-Flocken |15
-  **PARMIGIANELLA** rustikale Tomatensauce, Fior di Latte-Mozzarella, Basilikum, Parmesankäse dop, frittierte Auberginen und Wurst (Società Agricola Ceron) |13
-  **BASTARDA DI PRIMAVERA** Tomatensauce, Bastardo del Grappa, Baldrian Salat, Rindercarpaccio und marinierter Spargel |15
-  **QUADROTTO PICCANTE** An den Rändern eingeklappte Pizza mit einer Füllung aus Gorgonzola und Walnüssen, in der Mitte Fior di Latte, Nduja und Peperonicreme |15
-  **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
-  **LA CALABRA** Fior di Latte, Nduja (typische kalabrische Streichsalami mit Chilipfeffer) und karamellisierte Zwiebeln |13
-  **MIELE DEL GRAPPA** Mozzarella, in Heu gereifter Ziegenkaese, schwarzen Oliven, getrockneten Tomaten und Löwenzahnhonig aus Monte Grappa |15
-  **MEDITERRANEA** Gelbe Tomaten, Büffelmozzarella aus Treviso, schwarze Oliven, getrocknete Tomaten, geräucherter Ricottakäse und Basilikum |14
-  **FRIARIELLI** Fior di Latte-Mozzarella, sautiert er Rübstieler und Wurst (Società Agricola Ceron) |13
-  **TARTUFATA** Büffelmozzarella aus Treviso, Trüffelcreme, Steinpilze, Bresaola, Grana Padano dop Käse-Flocken und Rucola |16
-  **PORCINI E CRUDO** Tomatensauce, Fior di Latte -Mozzarella, Steinpilzen und San Daniele Schinken Riserva dop |15
-  **PORCHETTOSA** Mozzarella, Porchetta-Schinken, Ziegenkäse und Honig-Senf |15



KLASSISCHE PIZZEN

- MARGHERITA** Tomatensauce und Mozzarella |7
- BUFALA** Tomatensauce, Büffelmozzarella und Basilikum |9.5
- MARINARA** Tomatensauce, sautierte Tomaten, Knoblauch und Oregano |5.5
- ESTIVA** Tomatensauce, Mozzarella, sautierte Tomaten und Basilikum |8.5
- CRUCCA*** Tomatensauce, Mozzarella und Pommes frites |10
- VEGETARIANA** Tomatensauce, Mozzarella und gemischtes Gemüse |10
- QUATTRO FORMAGGI** Tomatensauce, Mozzarella und vier Käsesorten |10
- MODA** Tomatensauce, Mozzarella und Grillgemüse |10
- TONNO E CIPOLLA** Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln |11
- ROMANA** Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, Sardellen und Oregano |10
- SICILIANA** Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven und Oregano |11
- NAPOLETANA** Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen und Oregano |9
- FRUTTI DI MARE*** Tomatensauce, Mozzarella, Tintenfisch Octopus und Garnelen |15
- SAN DANIELE** Tomatensauce, Mozzarella und San Daniele Schinken Riserva DOP |13
- TIROLESE** Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola DOP und Speck aus Südtirol |12
- PROSCIUTTO E FUNGHI** Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Pilze |9
- CALZONE** Tomatensauce, Mozzarella, Schinken Artischocken und Pilze |9.5
- QUATTRO STAGIONI** Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Artischocken und Pilze |11
- CAPRICCIOSA** tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes and mushrooms |11
- PORCHETTA** Tomatensauce, Mozzarella und PorchettaSchinken |11
- DIAVOLA** Tomatensauce, Mozzarella und Spianata Calabra-Salami |9
- VIENNESE** Tomatensauce, Mozzarella und Würst |9
- DELIZIA** Tomatensauce, Mozzarella, Philadelphia, Speck aus Südtirol und Wallnüssen |13
- PUGLIESE** Tomatensauce, Mozzarella und Zwiebel |8

HISTORISCHE PIZZEN

- REGINA MARGHERITA** Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, sautierte Tomaten, Grana Padano Dop-Käse und Basilikum |9.5
- BOSS** tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola DOP, Spianata Calabra-Salami und Zwiebeln |12
- BOMBA** Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebeln, Kapern, Gorgonzola DOP, Knoblauchöl, Sardellen, Peperoni und Spianata Calabra-Salami |15
- MONTE GRAPPA** Tomatensauce, Mozzarella, Morlacco del Grappa-Käse und Wurst (Società Agricola Ceron) |12
- KM 0** Tomatensauce, Mozzarella, Morlacco del Grappa-Käse und Coppa-Schinken aus Borso |12
- SANTA FELICITA** Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Artischocken, Champignons-Pilzen und Soppresa-Salami |14
- TRICOLORE** Tomate, Mozzarella, Bresaola-Schinken, Rucola, Grana Padano-Käse |14
- 4X4** Tomate, Mozzarella, Gorgonzola-Käse und Speck, AsiagoKäse und Spianata Calabra-Salami, Morlacco-Käse und Soppresa-Salami, Brie-Käse und Porchetta |14

 **LAKTOSEFREIER MOZZARELLA** Vicenza-Molkereien

**UNSERE
TEIGSORTEN**

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*

      BIER UND ESSEN PAARUNG