

VORSPEISEN

- ANTIPASTO ANTICA ABBAZIA*** Verkostung von Vorspeisen (Für 2 Personen empfohlen) |20
- TARTARE*** Rindertartar mit Kräutern und Gewürzen, serviert mit Brotcroutons, konfiertem Eigelb und geschlagener Butter |16
- DEGUSTAZIONE DI MARE*** Jakobsmuschelgratin; mariniertes Lachs mit Meerrettichmayonnaise, Erbsencremesuppe mit kaltgegartem Tintenfisch, in Zitrone marinierte Scampi, Bernsteinmakrelen-Tatar mit Gurken-Tomaten-Concasse, Kabeljau in Sahnesauce (venezianische Art) mit Brotcroutons |28
- FRA' VEGETARIANO*** Herzhafter Zucchini- und Morlacco-Muffin auf Walnusscreme, Hülsenfrucht-Hummus mit Paprikacroutons, knuspriges Blätterteig mit Erbsencreme, Salat mit Gurke, Tomate, roten Zwiebeln und Tzatziki-Sauce, Rustico d'Asolo-Käse mit Marmeladen und hausgemachten Marinaden |18
- VITELLO TONNATO** Bei niedriger Temperatur gegartes Kalbfleisch mit Thunfischsauce, serviert mit traditioneller Eiersauce, brauner Brühe und Kapern |16
- FRA' PESCATORE** Meeresfrüchtesalat mit Oktopus, Garnelen, Calamari mit Taggiasca-Oliven, getrockneten Tomaten und knusprigen Selleriestangen |18
- FRA' SANTIAGO** 3 Jakobsmuscheln au gratin mit Zitrusfrüchten und Petersilie Paniermehl |15
- TRIS DI FRITTI*** in carrozza-Art Morlacco-Käse, Vegetarische-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, Paprikacroutons und Eierdressing |13
- INSALATA DI TROTA*** Gemischter Salat, gedämpfte Lachsforelle, getrocknete Tomaten, Taggiasca-Oliven, Walnüsse, Dressing aus Honig, Senf und Zitrone |16
- INSALATA MISTA** gemischter Salat |4.5
- INSALATA RUCOLINA** Rucola, getrocknete Tomaten und Grana Padano dop- Flocken |6

NUDELN

- ABBAZZINI ANTICA ABBAZIA** Hausgemachte Pasta mit Grießmehl, Steinpilzen, Speck und brauner Sahne |14
- BIGOLI DEA CORTE*** Bigoli aus Grießmehl (typisch venezianische Pasta) mit Ragout von Perlhuhn, Kaninchen und Schweinefleisch |14
- RISOTTO ALL'ACQUA DI POMODORO E MELANZANE** Auberginenrisotto, aromatisiert mit Tomatenwasser, verfeinert mit geräuchertem Scamorza-Käse und abgerundet mit Auberginenpulver und Basilikumöl |14
- RAVIOLI DI MARE*** Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Wolfsbarsch, Garnelen und Ricotta, serviert auf Erbsencreme |18
- 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, Meeresfrüchtebisque und Mandelblättchen |15
- SPAGHETTI ALLO SCOGLIO*** Spaghetti mit Meeresfrüchten |19
- BIGOLI ALL'AMATRICIANA*** Bigoli aus Grießmehl (typisch venezianische Pasta) mit Amatriciana-Sauce |11
- LASAGNE ALLA BOLOGNESE*** hausgemachte Lasagna mit Ragout |10
- SPAGHETTI AL RAGÙ** mit Ragout |12
- SPAGHETTI ALLA CARBONARA** mit Carbonara -Sauce |12
- SPAGHETTI CACIO E PEPE** mit cacio e pepe (Käse-Pfeffer-Sauce) |12
- SPAGHETTI AL POMODORO FRESCO** mit Tomatensauce |9
- SPAGHETTI ALL'AGLIO, OLIO, PREZZEMOLO E PEPERONCINO** 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 TzatzikiSauce |15
- FRA' MAIALINO** Langsam gegartes Schweinefilet mit Norahs Biersauce, serviert mit Ofenkartoffeln und einer Beilage des Tages|16
- PESCE DI MONTAGNA*** Gebackenes Lachsforellenfilet mit Kräuterpanade, serviert mit Erbsencreme |18
- FRITTURA D'ABBAZIA*** frittierte Meeresfrüchte mit Calamari, Riesengarnelen, und frittiertem Gemüse serviert mit Polenta und süß-saure Soße |22
- TATAKI DI SALMONE*** Lachs-Tataki mit sautiertem Gemüse in Ponzu-Sauce und süß-saurer Mayonnaise |20
- POLPO ALLA GRIGLIA*** Oktopus vom Grill serviert mit Hülsenfruchthummus |20

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 Kräuterbutter auf einem Bett aus Rucola mit Ofenkartoffeln |21
- BISTECCA DI MANZO** Rindersteak mit Ofenkartoffeln |15

BURGER

- FRA' CHICAGO*** Rindfleischburger, Abbey-Mayonnaise, frischer Tomate, Eisbergsalat,, 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, serviert 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
- Guacamole · Beerbecue

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
- WURSTEL ALLA GRIGLIA**
con patate fritte |9

UNSERE BESONDEREN PIZZEN

-  **L'ANTICA ABBAZIA** Tomaten, Steinpilze, frittierte Auberginen, Culatello, Burrata Käse und DOP Bronte-Pistazien |16
-  **BASTARDA ESTIVA** Tomaten, Grappa-Bastardo-Käse, sautierte Kirschtomaten, Rindercarpaccio, Rucola- und Rosmarinöl |15
-  **POLPO*** gelbe Tomate, frische Kirschtomate, Oktopus, geräucherte, Burrata und Kapernblüte |16
-  **FRESCA*** Tomaten, Burrata, frische Kirschtomaten und Basilikumpesto |14
-  **BRONTE** Mozzarella, Burrata-Käse, Mortadella-Schinken und Bronte-Pistazien |15
-  **CANTABRICA** gelbe Tomatensauce, Burrata-Käse, kantabrische Sardellen, Kapernblüten und Zitronenschale |15
-  **TAGGIASCA** Tomatensauce, km0 Büffelmozzarella, frische Kirschtomaten, Taggiasca-Oliven und Basilikumöl |13
-  **LA CARBONARA** Mozzarella, cremige Eier, Pecorino Romano Käse-Flocken, Pfeffer und knusprig geräucherter Pancetta |12
-  **GUSTOSA*** Tomate, Treviso-Büffelmozzarella, Porchetta, Peperonicreme und karamellierte Zwiebeln |15
-  **LA VEGANA*** gelbe Tomaten, frittierte Auberginen, Paprikacreme, karamellierte 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
-  **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** Büffelmozzarella aus Treviso, Nduja (typische kalabrische Streichsalami mit Chilipfeffer) Basilikumöl und karamellierte 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 Rübsteiel 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
- TIPICA*** Tomaten, Mozzarella, Asiago-stagionato-Käse, Ofenkartoffeln und Wurst (Società Agricola Ceron) |13

 **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 und/oder tiefgefroren

 BIER UND ESSEN PAARUNG