

VORSPEISEN

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

 **TARTARE*** Rindertatar mit Kräutern und Gewürzen verfeinert, serviert mit einer Mousse aus Pilzen der Saison, gehackten Sardellen, geschlagener Kräuterbutter, mariniertem Kürbis und Vollkorn-Pan-Bauletto |16

 **DEGUSTAZIONE DI MARE*** Jakobsmuschel in Weißweinsoße, in Zitrone marinierte Scampi, Sarde in Saor (Sardinien mit süß-sauren Zwiebeln, Pinienkernen und Rosinen), Carpaccio vom geräucherten Schwertfisch, Geschmorte Moschusrakten mit frittierte Polenta Concia (Polenta mit Käse) und Bei niedriger Temperatur gegarter Kabeljau auf Kartoffelpüree |28

 **FRA' VEGETARIANO*** Herzhafter Kuchen gefüllt con Schwarzkohl und TaleggioKäse, Kartoffel-Asiago-Millefeuille, Karotten nach mediterraner Art (mariniert mit Kapern und TaggiascaOliven), Gebackene Kürbiswürfel auf einer Mousse aus Pilzen der Saison mit frittierte Polenta Concia (Polenta mit Käse), Rustico d'Aso-lo-Käse mit hausgemachter Konfitüre |18

 **FRA' SANTIAGO** 3 Jakobsmuscheln au gratin in Prosecco-weinsoße |15

 **TRIS DI FRITTI*** in carrozza-Art Morlacco-Käse, Vegetarische-Kroketten und Oliven all'ascolana (gefüllt mit Fleisch) |7.5

 **FRA' DE STAJON** Multikorn-Focaccia mit Kürbiscrème, gewürfeltem Kürbis, gerolltem Pancetta und Pecorino-Flocken |9.5

 **FRA' VENESSIAN** Cremiges Stockfisch-Mousse auf Vollkorn-Crostini |15

OLIVE ASCOLANE (mit Hackfleisch gefüllte Oliven) |7

TAGLIERE DI AFFETTATI Typische Aufschnittplatte mit Porchetta, Sopressa und Rinder-Carpaccio mit eingelegtem Gemüse |13

TAGLIERE DI FORMAGGI Käseplatte mit Asiago Stagionato, Morlacco und Bastardo del Grappa mit Hauskonfitüre und Trockenfrüchte |13

TAGLIERE MISTO Ausgewählte Aufschnitt- und Käseplatte mit eingelegtem Gemüse und Hauskonfitüre |13

SALAT

INSALATA DI POLLO Gemischter Salat, Hähnchenbruststreifen, Grana Padano-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-Flocken |6

NUDELN

 **ABBAZZINI ANTICA ABBAZIA** Hausgemachte Pasta mit Grießmehl, Steinpilzen, Speck und Sahne |14

 **GNOCCHI DI ZUCCA** Kürbisgnocchi gefüllt mit Gorgonzola, geschwenkt in Rosmarinbutter, garniert mit gerösteten Kürbiskernen |15

 **BIGOLI DE A CORTE*** Bigoli aus Grießmehl (typisch venezianische Pasta) mit Ragout von Perlhuhn, Kaninchen und Schweinefleisch |14

 **RISOTTO AL CAVOLO VIOLA** Rotkohl-Risotto mit gerösteten Pinienkernen, KräuterCaciotta-Fonduta und Gebratenes Wurstbrät (Auf Wunsch vegetarisch) |14

 **PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE** Hausgemachte Kastanien-Pappardelle mit Wildschweinragout und Rote-Beeren-Gel |16

 **BIGOLI IN SALSA** Hausgemachte Bigoli aus Hartweizengrieß, bronzegedezogen, an Sardellensauce (Venezianische Spezialitäten)|16

 **MACCHERONCINI FRA' CONTENTO*** Maccheroni (hausgemachte frische Eiernudeln) mit garnelenschwänze, saisonales Gemüse mit Ingwer, Meeresfrüchtebisque und Mandelblättchen |15

BIGOLI ALL'AMATRICIANA* Bigoli aus Grießmehl (typisch venezianische Pasta) mit Amatriciana-Sauce |12

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO* Spaghetti mit Meeresfrüchten |19

LASAGNE ALLA BOLOGNESE* hausgemachte Lasagna mit Ragout |11

SPAGHETTI AL RAGÙ mit Ragout |12

SPAGHETTI ALLA CARBONARA mit Carbonara -Sauce |12

SPAGHETTI AL POMODORO FRESCO mit Tomatensauce |9

SPAGHETTI ALL'AGLIO, OLIO, PREZZEMOLO E PEPERONCINO mit Knoblauch, Öl, Petersilie und Pfeffer |11

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' RUSPANTE** Tranchierte Entenbrust (niedrigtemperaturgegart), auf dem Grill verfeinert, serviert mit Kartoffeln und OrangenMayonnaise |22

 **FRA' BOCCON** Kalbsgulasch in Tomatensauce mit Polenta |17

 **FRA' GALLETT*** ½ Geräuchertes halbes Hähnchen, bei niedriger Temperatur gegart, serviert mit Ofenkartoffeln und Barbecue-Sauce |15

 **FRA' MAIALINO** Biergeschmorte Schweinebäckchen (mit Norah-Bier) serviert mit Polenta und der Beilage des Tages |16

 **SEPIE** Tintenfisch nach venezianischer Art in Tomatensoße, serviert mit Polenta |18

 **FRITTURA D'ABBAZIA*** frittierte Meeresfrüchte mit Calamari, Riesengarnelen, und frittiertem Gemüse serviert mit Polenta und süß-saure Soße |22

GRILLSPEZIALITÄTEN

COSTATA Italienisches Rinder-Rib-Eye-Steak (gekennzeichnet durch gute Marmorierung, zart und süß im Geschmack), serviert mit Ofenkartoffeln (mittelgroß 800 g) |6.5/ hundert Gramm

FIorentina Florentiner Steak vom italienischen Rinderbraten (gekennzeichnet durch gute Marmorierung, zart und süß im Geschmack), serviert mit Ofenkartoffeln (mittelgroß 1 kg) |7/ hundert Gramm

FIorentina SASHI DANIMARCA Sashi-Florentina vom dänischen Rind, serviert mit knusprigen Ofenkartoffeln. Ein edler Fleischschnitt von nordischen Rindern, berühmt für seine außergewöhnliche Marmorierung. Diese sorgt für eine unvergleichliche Zartheit und einen feinen Geschmack mit leicht grasigen Noten.Durchschnittsgewicht 1,5 kg (für 2 Pers. empfohlen) |8/ 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*** Rinder-Burger mit Abtei-Mayonnaise, Rispentomate, Eisbergsalat, Cheddar-Omelett, knusprigem Räucherspeck in einem weichen Brötchen, serviert mit Pommes frites mit Schale. |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 · Barbecue

süß-saure Soße · hausgemacht

Mayonnaise

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 Bronte-Pistazien |16
-  **BASTARDA D'AUTUNNO** Tomaten, Grappa-Bastardo-Käse, Rinder-Carpaccio mit Rucola und marinierten Pilzen |15
-  **BRONTE** Mozzarella, Burrata-Käse, Mortadella-Schinken und Bronte-Pistazien |15
-  **ZUCCONA** Gelbe Tomaten, Wurst (Società Agricola Ceron), Kürbis, Gorgonzola und Kalamata-Oliven |15
-  **HALLOWEEN** Fior di Latte-Mozzarella, Kürbis, Pancetta und geräucherter Ricotta |14
-  **SFIZIOSA** Fior di latt e veneto-Mozzarella, Kürbis, Taleggio-Fondue und knuspriger Speck |15
-  **LA CARBONARA** Mozzarella, cremige Eier, Pecorino Romano Käse-Flocken, Pfeffer und knusprig geräucherter Pancetta |12
-  **GUSTOSA*** Tomate, Treviso-Büffelmozzarella, Porchetta, Peperonicreme und karamellisierte Zwiebeln |15
-  **LA VEGANA*** Gelbe Tomaten, Kürbis, gemischte Pilze und Walnüsse |14
-  **TRONCHETTO** Gerollte Pizza mit Büffelmozzarella aus Treviso, sautierten Kirschtomaten, Basilikum, San Daniele Schinken Riserva, Rucola und Parmesankäse-Flocken |15
-  **PARMIGIANELLA*** rustikale Tomatensauce, Fior di Latte-Mozzarella, Basilikum, Parmesankäse, frittierte Auberginen und Wurst (Società Agricola Ceron) |15
-  **QUADROTTO D'AUTUNNO** An den Rädern eingeklappte Pizza mit Kürbis und Gorgonzola, in der Mitt e Fior di Latte-Mozzarella, gemischte Pilze und Wurst (Società Agricola Ceron) |15
-  **QUADROTTO DI BRONTE** An den Rädern eingeklappte Pizza mit einer Füllung aus Pistaziencreme aus Bronte, 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) Peperonicreme 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 Wurst (Società Agricola Ceron) |13
-  **TARTUFATA*** Büffelmozzarella aus Treviso, Trüffelcreme, Steinpilze, Bresaola, Grana Padano Käse-Flocken und Rucola |16
-  **PORCINI E CRUDO*** Tomatensauce, Fior di Latte -Mozzarella, Steinpilzen und San Daniele Schinken Riserva |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 |13
- TIROLESE** Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola 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 Porchetta-Schinken |11
- DIAVOLA** Tomatensauce, Mozzarella und Spianata Calabra-Salami |9
- VIENNESE** Tomatensauce, Mozzarella und Würst |9
- DELIZIA** Tomatensauce, Mozzarella, Philadelphia, Speck aus Südtirol und Walnüssen |13
- PUGLIESE** Tomatensauce, Mozzarella und Zwiebel |8

HISTORISCHE PIZZEN

- REGINA MARGHERITA** Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, sautierte Tomaten, Grana Padano-Käse und Basilikum |9.5
- BOSS** tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Spianata Calabra-Salami und Zwiebeln |12
- BOMBA** Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebeln, Kapern, Gorgonzola, 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 Soppressa-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 Soppressa-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.)

Gedek € 2,00

Einige Produkte können tiefgekühlt und/oder tiefgefroren

      BIER UND ESSEN PAARUNG