

Taglieri

Eine Auswahl aus hochwertiger Wurst- und Schinkenspezialitäten kommend aus Italien. Alles wird für Sie stets frisch aufgeschnitten. Ausgewählte, edle Käsesorten und die echte italienische Mozzarella stammen von Manufakturen von Nord bis Süd.

Tagliere Misto € 16,50

Italienische Brotzeit mit einer exklusiven Auswahl aus unserer Salumeria^{3,4}, Käsespezialitäten^G

Formaggio Misto € 16,50

Käseteller mit fünf verschiedenen Käsesorteng^G, Obst, Nüssen^H, Brot^A und Honig „Auf Wunsch plus Büffelmozzarella^G oder Burrata^G plus € 5,00“

Tagliere mortardella e burrata € 14,50

Mortadella^{3,4}, Burrata^G, Oliven⁶ und Brot^A

Tagliere prosciutto crudo € 15,50

Parmaschinken^{3,4}, Büffelmozzarella^G, Oliven⁶ und Brot^A

Aperitivo Uvetta

„il Cicchetto“ - HAPPY HOUR!

Täglich von **17:30 - 19:30 Uhr**

Wein-Degustation

Am Abend können Sie in unserm Lokal Weine oder ein „Spritz“ verkosten, begleitet von frischen traditionelle, aus lokalen Spezialitäten zubereiteten „Cicchetti“ (kleine Häppchen).

3 Gläser Wein á 0,1l € 10,00
oder 1 Spritz € 5,00

Unser spezieller Aperitiv

Gin Tonic „al gambero e basilico“ € 12,00

Garnelen - Gin Tonic



Bocconi

Stuzzicheria all'italiana – Fingerfood nach italienischer Art

Bruschetta „classica“ € 6,00

3 Scheiben Brot^A mit concassé von Tomaten, Knoblauch und Kräuter-EVO-Olivenöl

Bruschetta „siciliana“ (nach sizilianischer Art) € 7,50

3 Scheiben Brot^A mit gegrillte Auberginen, frischen Basilikum

Bruschetta „di mare“ € 9,00

3 Scheiben Brot^A mit Thunfisch^D, roten Zwiebeln, Oregano, Knoblauch und schwarzem Olivenpulver⁶

Patatine e Wurstel € 9,50

Pommes und Würstchen

La „Bombetta“ € 14,50

im Paniermehl-und Eimantel^{A,C}, frittierte Büffelmozzarella^G auf Tomaten-Zwiebelsalat und Balsamicoremsauce, dazu geröstetes Knoblauchbrot^A

Tris „Calamri-Ringe“ mit Pommes und Bouquet Salat € 16,50

Serviert mit Aioli-Dip

Poké-Bowl*

Poké der „Uvettatendence“ – Idee und Trend Poké (po-kay ausgesprochen), was auf Hawaiiianisch „in Stücken geschnitten“ bedeutet, ist ein typisches Gericht dieser Pazifikinsel. Dieses Gericht besteht aus rohem oder mariniertem Fisch, üblicherweise einer Reisbasis, einer Sauce sowie Obst und Gemüse: eine perfekte Kombination aus Kohlenhydraten, Proteinen und Pflanzen.

Salmon-Bowl (Fisch)

€ 16,90

Norwegischer Räucherlachs^D, Gemüsemais (natur) süß,
Reis, rote Zwiebeln, rosa Pfefferkörner, Rucola

Hawaii-Bowl (Exotic)

€ 13,50

Ananas, Mango, Mix von Hülsenfruchtflocken^H, Reis, rote Kidneybohnen^H,
Lauchzwiebeln, Kichererbsen^H, Waldfrüchte

Grill - Bowl (Veggy)

€ 14,50

Gegrillte Zucchini und Auberginen, Reis, geschnittene Radieschen,
eingelegte Paprika, getrocknete Tomaten, Haselnüsse^H, Oliven⁶, frische Champignons

Büffel v Parma- Bowl (Meat)

€ 16,50

Büffelmozzarella^G (oder Burrata^G auf Wunsch), Parmaschinken^{3,4},
Melone, Mixsalat, Karotten, Gurken, Tomaten, Mais

Blue Meer -Bowl (nach Art des Hauses)

€ 18,50

Reis, Mixsalat, Shrimps^{D,N}, Calamariringe^{D,N}, Oliven⁶, Radieschen,
Gurken und Karotten

Chicken - Bowl

€ 15,50

Mixsalat, Putenstreifen, Mais, Fetawürfel^G, Ei^C, rote Zwiebeln und Tomaten

*Alle serviert mit geröstetem Brot mit Knoblauch-EVO Olivenöl bestrichen. Dressing nach Wahl: Balsamicodressing, Zitronenvineigrette, Waldbeerdressing, Senf-Honig-Dressing

Carpacci

Vitello Tonnato

€ 13,50

dünnaufgeschnittener Kalbsrücken mit Thunfischcremesauce^D

Rindercarpaccio

€ 14,50

mit Balsamicocreme, frischen Champignons Rucola und Parmesan^G

Bresaolacarpaccio

€ 16,50

Luftgetrocknetes Bündnerfleisch^{3,4}, mit Parmesan^G, Kirschtomaten und Rucola

Lachscarpaccio^D

€ 15,50

serviert mit roten Zwiebeln, rosa Pfefferkörner und Zitronenvinaigrette

Porchettacarpaccio

€ 14,50

Spanferkel^{3,4} nach italienischer Art gewürzt mit frischem Rosmarin und
schwarzem Pfeffer, dekoriert mit Salatblättern und grüner Kräutersauce

Rote Beete Carpaccio

€ 13,50

mit Fetastückchen^G, Rucola, geröstete Walnüsse^H und Honig-Zitronensaft

Roastbeef-Carpaccio (arrosto di manzo)

€ 18,90

Dekoriert mit groben Salz, weißen Pfefferkörner, Zitronenvinaigrette,
Senfdipp^l und Parmesanchips^G

Allergene: A: glutenhaltiges Getreide • B: Krebstiere • C: Ei / Eibestandteile • D: Fisch / Fischerzeugnisse • E: Erdnüsse • F: Soja • G: Milch / Milchbestandteile • H: Schalenfrüchte • I: Sellerie • J: Senf • K: Sesam • L: Schwefeldioxid / Sulphite • M: Lupinen • N: Weichtiere

Zusatzstoffe und andere Inhaltsstoffe: 2: Geschmacksverstärker • 3: Konservierungsstoffe • 4: Antioxidationsmittel • 5: Farbstoffe • 6: geschwärzt • 7: Süßungsmittel • 8: koffeinhaltig • 9: chininhaltig • 10: enthält eine Phenylalaninquelle • 11: Phosphat • 12: Nitritpökelsalz • 13: geschwefelt • 14: gentechnisch verändert

Italian Burger

Meat-Burger

€ 16,50

hausgemachtes Burger-Brötchen^A (300g) mit Sesam^K belegt mit hausgemachtes Hamburger-Rindfleisch gewürzt mit Zwiebeln und Kräuter, Fontinakäse^G, Blattsalat, Gurken, Tomaten und „salsa rosa“, serviert mit Pommes

Mortadella-Burger

€ 16,50

hausgemachtes Burger-Brötchen^A (300g) mit Sesam^K belegt mit Mortadella^{3,4}, frischer Büffel-Ricottakäse^G aus Kampanien, Blattsalat, getrocknete Tomaten, geriebene Pistazien^H, frischen Basilikum-Pestosauce, serviert mit Pommes

Pizza Gourmet

PIZZE^A BIANCHE (OHNE TOMATENSAUCE)

Pizza Gourmet „Nordica“

€ 16,50

Bio Fior di latte mozzarella^G, Mixsalatbouquet, geräucherte Lachsscheiben^D, Dillflocken, Knoblauchsauce und rosa Pfefferkörner

Pizza Gourmet

„4 x P: Patate, Pancetta, Provola, Panna“

€ 15,00

Bio Fior di latte mozzarella^G, Sahnesauce^G, Kartoffeln, Provolakäse^G und Pancetta-Bauchspeck^{3,4}

Pizza Gourmet „Bruschetta D.O.P.“

€ 12,50

Pizzabrot, Kirschtomaten, Knoblauchsauce, Peperoncino (scharf) und Basilikum

Pizza Gourmet „Caprese I.G.P.“

€ 16,50

Pizzabrot, Büffelmozzarella^G und Tomatenscheiben, Speckscheiben^{3,4}, Oregano, Basilikum, Paté von grünen Oliven⁶ und EVO Olivenöl

PIZZA^A ROSSE (MIT TOMATENSAUCE)

Pizza Gourmet „Sila“

€ 15,50

S. Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte mozzarella^G, Spianata^{3,4}, calabra - Scharf Salami aus Kalabrien - (nicht gebacken), frische Burrata^G aus Apulien, schwarzen Oliven⁶-Pulver und Basilikum

Pizza Gourmet „Romana“

€ 14,50

S. Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte mozzarella^G, Ei^C, Pancetta^{3,4} (Bauchspeck), gesalzener Ricottakäse^G, Pfeffer

PIZZA^A NACH ART DES HAUSES

Pizza Gourmet „Roastbeef“

€ 18,50

Bio Fior di latte mozzarella^G, Roastbeef in Scheiben, grüne Pfeffersauce mit Senfparoma^J, Pecorinokäse^G, Rucola und Balsamicoreme

Pizza Gourmet „Tonnarella“

€ 16,50

Pizzabrot mit Thunfischcremesauce^D, geschnittenen Kalbsrücken, Sardellen^D, Oliven⁶, Kapern aus Pantelleria und rosa Pfefferkörner

PIZZA^A „SPECIAL ONE“

Pizza Gourmet „Tartufata“

€ 18,50

Bio Fior di latte mozzarella^G, Frische Burrata^G aus Apulien, Porchetta^{3,4} und Trüffelcremesauce

PIZZA^A GOURMET „DESSERT“

Pizza Capriccio

€ 14,50

Frittierter „Trecchia-Teig“ (geflochtener Teig) dekoriert mit Waldbeeren, Nutella^H und Schokoladesauce, Puderzucker und schokoladen Puffreis
