

Uvetta – cucina e cantina - Speisekarte



♥ APERITIVI – APERITIFS

Prosecco ^L	0,10 l	€ 6,50
Prosecco ^L Royal mit Crème de cassis	0,10 l	€ 7,00
Prosecco ^L Bellini mit Pfirsichsirup	0,10 l	€ 7,00
Prosecco ^L Aperol ^{5,12}	0,10 l	€ 7,00
Aperol ^{5,12}	4 cl	€ 6,00
Aperol ^{5,12} Spritz – Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe, Eiswürfel	0,20 l	€ 7,50
Hugo - Holundersirup, Prosecco, Soda, frische Minze, Limettenscheiben, Eiswürfel	0,20 l	€ 7,50
Sherry ^L medium/fino	4 cl	€ 5,50
Portwein	4 cl	€ 5,50
Campari ⁵ Orange	0,20 l	€ 7,50
Campari ⁵	4 cl	€ 6,50
Campari ⁵ Spritz	0,20 l	€ 7,50
Campari ⁵ Prosecco	0,20 l	€ 7,50
Campari ⁵ Soda	0,20 l	€ 7,00
Americano - mit Campari ⁵ , Martini ^L rosso und Soda	0,20 l	€ 7,50
Martini ^L bianco, rosso o dry	4 cl	€ 6,00
Punt e Mes ^L - italienischer Weinaperitif-Vermouth	4 cl	€ 6,00
Cynar ^{5,12} - ital. Kräuterlikör-Aperitif – Basis Artischocken-Herzen/Blätter	4 cl	€ 6,50
Cynar ^{5,12} mit Soda	0,20 l	€ 7,00
Sanbitter ⁵ rosso alkoholfrei Getränk mit Zitrus-Kräutergeschmack	0,10 l	€ 5,50
Sanbitter ⁵ rosso mit Orangensaft	0,20 l	€ 7,50
Crodino ^{4,5} alkoholfrei enthält Kräuter- und Fruchtextrakte, mit einer Orangescheibe	0,10 l	€ 5,50
Gin/Wodka ^A /Lemon-Tonic	0,20 l	€ 7,50
Flasche Prosecco ^L	0,75 l	€ 32,00

♥ ANTIPASTI – VORSPEISEN

Mozzarella caprese di bufala	€ 11,90
Büffel-Mozzarella ^G mit Tomatenscheiben und frischem Basilikum	
Prosciutto di Parma con melone	€ 11,50
Parmaschinken ^{3,4} mit Melone (3 Scheiben)	
Antipasto Uvetta caldo e freddo	€ 15,90
gemischte Vorspeise nach Art des Hauses, warm und kalt mit Vitello Tonnato ^{3,D,G,L} , Prosciutto ^{3,4} e Melone, Büffel-Mozzarella ^G caprese, gebratene Champignons, gegrillte Aubergine, Zucchini, Oliven ⁶ und italienischer Aufschnitt	
Antipasto vegetariano	€ 14,90
gemischte vegetarische Vorspeise nach Art des Hauses, warm und kalt mit Büffel-Mozzarella ^G caprese, gebratene Champignons, gegrillte Aubergine und Zucchini	

♥ ZUPPE – SUPPEN

Zuppa di pomodori	€ 6,50
Tomatensuppe mit Sahne ^G (auf Wunsch auch ohne Sahne)	
Minestrone – italienische Gemüsesuppe	€ 6,50

♥ INSALATE – SALATE

Insalata di contorno – Beilagensalat	€ 4,00
Insalata Mista – gemischter Salat	€ 7,50
Insalata Italia	€ 10,50
gemischter Salat mit Vorderschinken ^{3,4} Oliven ⁶ , Thunfisch ^D und Mozzarella ^G	
Insalata contadina	€ 12,50
gemischter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen	

Unsere Salate servieren wir mit Balsamico-Dressing





PIZZA CLASSICA DI QUALITÀ^{A,G} Ø 33 cm

FOCACCIA BIANCA^A	€ 5,00
Pizzabrot mit Olivenöl und Oregano	
FOCACCIA ROSSA^A	€ 6,00
Pizzabrot mit San Marzano Tomatensauce und Oregano	
MARGHERITA^{A,G}	€ 9,00
San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella ^G , frisches Basilikum und Olivenöl	
MARGHERITA BUFALA^{A,G}	€ 11,50
San Marzano Tomatensauce, Bio Büffel Mozzarella ^G aus Kampanien, frisches Basilikum und Olivenöl	
SORRENTO	€ 11,00
San Marzano Tomatensauce, Sardellen ^D , Oliven, Knoblauch, Kapern und frisches Basilikum	
SALAME	€ 10,50
San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella ^G und italienische Salami ^{3,4}	
DIAVOLA	€ 11,00
San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella ^G , italienische scharfe Salami ^{3,4} und scharfe Peperoncino	
REGINA	€ 11,50
San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella ^G , italienischer gekochter Schinken ^{3,4} und frische Champignons	
CAPRICCIOSA	€ 12,50
San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella ^G , Artischocken, italienischer gekochter Schinken ^{3,4} , frische Champignons und schwarze Oliven ⁶	
QUATTRO STAGIONI	€ 12,50
San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella ^G , Artischocken, italienische Salami ^{3,4} , frische Champignons und schwarze Oliven ⁶	
PARMIGIANA	€ 13,50
San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella ^G , italienischer gekochter Schinken ^{3,4} , gebrillte Auberginen, frisches Basilikum und Parmesanflocken vom Grana Padano ^G	
NORMA	€ 13,50
San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella ^G , gebrillte Auberginen, frisches Basilikum und salziger Ricottakäse ^G	
SALSICCIA	€ 12,50
San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella ^G , frische italienische Salsiccia, rote Zwiebeln und schwarze Oliven ⁶	
NOSTROMO	€ 11,50
San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella ^G , Thunfisch ^D , rote Zwiebeln und schwarze Oliven ⁶	

BOLOGNA € 13,00

San Marzano Bolognesesauce, Bio Fior di latte Mozzarella^G, frisches
Basilikum und Parmesanflocken^G vom Grana Padano

PATATOSA € 12,00

San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella^G,
italienische Würstchen^{3,4} und Pommes

CALZONE € 12,50

San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte, Mozzarella^G,
italienischer gekochter Schinken^{3,4}, frische Champignons
und frisches Basilikum

PIZZA PREMIUM^{A,G}

SOFIA LOREN € 14,00

San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella^G,
Parmaschinken^{3,4}, Rucola und Parmesanflocken^G vom Grana Padano

NAPOLI DOP € 15,50

San Marzano Tomatensauce, Bio Büffel Mozzarella^G aus
Kampanien, Parmaschinken^{3,4}, Parmesanflocken^G vom Grana
Padano, Rucola und Kirschtomaten

BRESAOLA € 15,50

San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella^G,
Bresaola^{3,4} della Valtellina IGP (gesalzene, luftgetrocknetes
Rindfleisch aus Veltlin), Rucola, Kirschtomaten und Olivenöl

GORGONZOLA € 14,00

San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella^G,
Gorgonzola^G, Rucola und Kirschtomaten

CAMPANA € 14,50

San Marzano Tomatensauce, Bio Büffel Mozzarella^G aus
Kampanien (nicht gebacken), Parmaschinken^{3,4},
Kirschtomaten und frisches Basilikum





PIZZA DELUXE^{A,G} Bianche - ohne Tomatensauce

PUGLIA	€ 15,00
Bio Fior di latte Mozzarella ^G , Burrata ^G aus Apulien, Kirschtomaten, Rucola und Parmesanflocken ^G vom Grana Padano	
CARRETTIERA	€ 14,50
Provolakäse ^G , italienische Salsiccia und Friarielli (Stängelkohl)	
QUATTRO FORMAGGI	€ 14,50
Bio Fior di latte Mozzarella ^G , Gorgonzola ^G , Provolakäse ^G und Parmesanflocken ^G vom Grana Padano	
MORTADELLA	€ 14,50
Bio Fior di latte Mozzarella ^G , Mortadella ^{3,4} , frischem Ricottakäse ^G und geriebene Pistazien ^H	

PIZZA VEGETARIANE^{A,G}

VEGETARIANA	€ 12,50
San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella ^G , gegrilltem Gemüse (Auberginen, Zucchini, Paprika), frische Champignons und frisches Basilikum	

PIZZA VEGANE^{A,G}

MARGHERITA VEGANA	€ 12,50
San Marzano Tomatensauce, frisches Basilikum und veganer Käse	
SUPER VEGANA	€ 14,50
San Marzano Tomatensauce, veganer Käse, gegrilltes Gemüse (Auberginen, Zucchini, Paprika), frische Champignons und schwarze Oliven ^F	

EXTRAS FÜR PIZZA UND SPEISEN

Ei ^F , scharfe Sauce, Oregano	jeweils € 1,00
Kapern, rote Zwiebeln, frischer Knoblauch	jeweils € 1,50
Oliven ^G , Basilikum	jeweils € 2,00
Paprika, Zucchini, Auberginen, Rucola, Tomatenscheiben, Kirschtomaten, Sardellen ^D , geriebener Parmesan ^G , frische Champignons	jeweils € 2,50
Salami ^{3,4} , scharfe Salami ^{3,4} , gekochter Schinken ^{3,4}	jeweils € 3,00
Bio Mozzarella ^G , Thunfisch ^D , Parmesansplitter ^G , Salsiccia ^{3,4} , Mortadella, Artischocken, geriebene Pistazien ^H	jeweils € 3,50
Gorgonzola ^G , Rinder-Hackfleischsauce, Ricottakäse ^G , Provolakäse ^G , Parmaschinken ^{3,4} ,	jeweils € 4,00
Veganer Mozzarella, Büffel Mozzarella ^G , Friarielli (Stangenkohl), Pommes, Bresaola ^{3,4} , Burrata ^G	jeweils € 5,00
Trüffelcremesauce ^G	jeweils € 6,00

PIZZA^{A,G} UVA BIANCA

Spezialität nach Art des Hauses	€ 15,00
Der Rand gefüllt mit frischem Ricottakäse ^G und mit folgenden gebackenen Zutaten: Bio Fior di latte Mozzarella ^G , italienischer gekochter Schinken ^{3,4} , Artischocken und Kirschtomaten	

DESSERT PIZZABROT^{A,G}

mit Nutella ^H und geriebenen Pistazien	€ 10,00
---	---------

SALTIMBOCCA^{A,G}

SPEZIALITÄT AUS NEAPEL – ITALIAN BURGER MIT POMMES
Gourmet-Ciabatta-Brötchen: belegte Brötchen aus eigenem Pizzateig, serviert mit Pommes

CHIAIA	€ 16,50
Provolakäse ^G , italienische Salsiccia, Friarielli (Stängelkohl)	
A SANAITÀ	€ 16,50
Bio Fior di latte Mozzarella ^G , Rucola, Parmaschinken ^{3,4} und Kirschtomaten	
O VOMORO	€ 16,50
Bio Fior di latte Mozzarella ^G , gegrilltem Gemüse (Auberginen, Zucchini, Paprika), schwarze Oliven ^G und Kirschtomaten	

PORTION POMMES^{A,7,10}

€ 5,00

PIZZA FRITT^{AA,G}

EINE TRADITIONELLE VARIANTE VON UNSERER PIZZA!
Die Pizza ist nicht im Ofen gebacken – sondern frittiert!

TOTÒ	€ 15,50
frischer Ricottakäse ^G , italienische Salsiccia, Provolakäse ^G , Friarielli (Stängelkohl)	
TRADIZIONALE	€ 14,50
San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella ^G , frischer Ricottakäse ^G , italienische Salami ^{3,4} und frischer Pfeffer	
PANZAREROTTO PUGLIESE	€ 12,00
San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella ^G und frisches Basilikum	
SICILIANA	€ 14,00
frischer Ricottakäse ^G , Sardellen ^D , schwarze Oliven ^G und frischer Pfeffer	

♥ DOLCE – DESSERT

Affogato al Caffé	
Kugel Vanilleeis ^G mit doppelten Espresso	€ 8,50
hausgemachtes Tiramisu ^{8,A,C,G}	€ 7,50
hausgemachtes Tiramisu ^{8,A,C,G} mini	€ 5,00
hausgemachte panna cotta ^G mit Erdbeersauce	€ 7,50
hausgemachtes Schokosoufflé ^{A,C,G}	
(warm) mit Vanilleeis	€ 8,50
Tartufo ^G Bianco/Nero	€ 7,50
Cassata ^G	€ 8,50
Zabaione ^C con gelato Weinschaum mit Marsalalikör und Vanilleeis ^G	€ 8,50
Zitronensorbet mit frischer Minze, Limette und Prosecco	€ 8,50
Kugel Vanilleeis ^G mit Schokosauce	€ 4,00

♥ ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

S. Pellegrino / Acqua Panna	0,25 l	€ 3,00	
S. Pellegrino / Acqua Panna	0,75 l	€ 6,50	
	0,20 l	0,50 l	1 l
Tafelwasser	€ 1,00	€ 2,50	€ 5,00
Regional frisch gezapft und gefiltert. Wir servieren kein Wasser aus der Leitung.			
	0,20 l	0,40 l	
Cola ^{4,5,8,11} , Cola Light ^{4,5,7,8,11} , Fanta ^{3,5} , Sprite ⁴	€ 3,00	€ 5,00	
Ginger Ale ^{4,5} , Tonic water ⁹ , Bitterlemon ^{4,9}	€ 3,00	€ 5,00	
Bionade ^A in Flasche		€ 5,00	

♥ SUCCHI – SÄFTE

Apfelsaft	€ 3,00	€ 5,00
Apfelsaftschorle	€ 3,00	€ 5,00
Orangensaft*	€ 3,00	€ 5,00
Traubensaft*	€ 3,00	€ 5,00
Johannisbeersaft ⁴ *	€ 3,00	€ 5,00

*Auf Wunsch auch Schorle

♥ BIRRA – BIERE^A

Pilsener vom Fass / Radler ⁷	0,30 l	€ 3,00
Pilsener vom Fass / Radler ⁷	0,50 l	€ 5,00
Bier alkoholfrei	0,33 l	€ 4,50
Kristallweizen/helles od. dunkles Hefeweizen	0,50 l	€ 5,00
Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l	€ 5,00
Italienisches Bier	0,33 l	€ 4,50



♥ OFFENE WEINE^L

WEISSWEIN	0,1 l	0,20 l
Chardonnay - Veneto - halbtrocken	€ 3,50	€ 6,50
Pinot Grigio – Friuli - trocken	€ 3,50	€ 6,50
Lugana –	€ 4,50	€ 8,50
Gardasee - trocken, fruchtig, wenig Säure und leicht		
ROSÉWEIN	0,1 l	0,20 l
Cerasuolo - halbtrocken	€ 3,50	€ 6,50
ROTWEIN	0,1 l	0,20 l
Montepulciano – Abruzzen - halbtrocken	€ 3,50	€ 6,50
Primitivo – Puglia - trocken	€ 4,00	€ 7,50
Lambrusco - lieblich, wird kalt serviert	€ 3,50	€ 6,50
	0,25 l	0,5 l
Apfelwein - pur, sauer oder süß gespritzt	€ 3,00	€ 5,50
Für weitere Weine fragen Sie nach unserer Weinkarte.		

♥ TÈ – TEE

Schwarzer Tee, Pfefferminztee, Kamillentee, Grüner Tee, Früchte Tee	€ 3,00
---	--------

♥ CAFFÈ – KAFFEE

	mit Koffein	koffeinfrei
Espresso ⁸	€ 2,50	€ 3,00
Espresso macchiato ^{8,G}	€ 2,70	€ 3,20
Doppelter Espresso ⁸	€ 4,00	€ 4,50
Doppelter Espresso macchiato ^{8,G}	€ 4,20	€ 4,70
Cappuccino ^{8,G}	€ 3,00	€ 3,50
Cafè ⁸	€ 2,40	€ 2,90
Milchkaffee	€ 3,20	€ 3,70
Latte Macchiato ^{8,G}	€ 3,20	€ 3,70
Glas Milch	0,2 l	€ 2,80

Unser mit dem Kaffee gereichtes Gebäck enthält Laktose und Gluten!

♥ SPIRITUOSEN – LIKÖRE

Amaro del capo	2 cl	€ 5,00
Grappa della casa bianca	2 cl	€ 5,00
Grappa della casa scura	2 cl	€ 6,00
Fernet Branca / Menta	2 cl	€ 5,00
Amaro Ramazzotti ⁵	2 cl	€ 5,00
Amaro Averna ⁵	2 cl	€ 5,00
Amaro Montenegro	2 cl	€ 5,50
Amaretto ^{H,L}	2 cl	€ 5,00
Sambuca	2 cl	€ 5,00
Limoncello	2 cl	€ 5,00
Vecchia Romagna ⁵	2 cl	€ 7,50
Remy Martin	2 cl	€ 8,50

Für weitere Grappas fragen Sie unser Personal.