



COCKTAILS & SPEZIALITÄTEN



Uvetta
Cantina e Cucina
George-C.-Marshall-Ring 2
61440 Oberursel
0 61 71. 9 23 33 97
uvettaoberursel@gmail.com

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 € 18,50

Italienische Brotzeit mit einer exklusiven Auswahl aus unserer Salumeria¹⁻⁴, Käsespezialitäten⁵

Formaggio Misto € 18,50

Käseteller mit fünf verschiedenen Käsesorteng⁵, Obst, Nüssen⁷, Brot⁸ und Honig
„Auf Wunsch plus Büffelmozzarella⁵ oder Burrata⁵ plus € 5,00“

Tagliere mortardella e burrata € 18,50

Mortadella¹⁻⁴, Burrata⁵, Oliven⁶ und Brot⁸

Tagliere prosciutto crudo € 18,50

Parmaschinken¹⁻⁴, Büffelmozzarella⁵, Oliven⁶ und Brot⁸



Bocconi

Stuzzicheria all'italiana – Fingerfood nach italienischer Art

Bruschetta „classica“ € 9,00

3 Scheiben Brot⁸ mit concassé von Tomaten, Knoblauch und Kräuter-EVO-Olivenöl

Bruschetta „siciliana“ (nach sizilianischer Art) € 10,50

3 Scheiben Brot⁸ mit gegrillte Auberginen, frischen Basilikum

Bruschetta „di mare“ € 12,50

3 Scheiben Brot⁸ mit Thunfisch⁹, roten Zwiebeln, Oregano, Knoblauch und schwarzem Olivenpulver⁸

Patatine e Wurstel € 11,00

Pommes und Würstchen

La „Bombetta“ € 16,50

im Paniermehl- und Eimantel^{10,11}, frittierte Büffelmozzarella⁵
auf Tomaten-Zwiebelsalat und Balsamicocremsauce, dazu geröstetes Knoblauchbrot⁸

Tris „Calamri-Ringe“ mit Pommes und Bouquet Salat € 18,50

Serviert mit Aioli-Dip

Poké-Bowl*

Poké der „Uvetatendence“ – Idee und Trend Poké (po-kay ausgesprochen), was auf Hawaiïanisch „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)

€ 18,50

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

Hawaii-Bowl (Exotic)

€ 16,50

Ananas, Mango, Reis, rote Kidneybohnen^H, Lauchzwiebeln, Kichererbsen^H, Waldfrüchte

Grill - Bowl (Veggy)

€ 16,50

Gegrillte Zucchini und Auberginen, Reis, geschnittene Radieschen, getrocknete Tomaten, Oliven^S, frische Champignons

Büffel v Parma- Bowl (Meat)

€ 18,50

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

Chicken - Bowl

€ 18,50

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, Waldbeerendressing, Senf-Honig-Dressing*

Carpacci

Vitello Tonnato

€ 14,90

dünnaufgeschnittener Kalbsrücken mit Thunfischcremesauce^D

Rindercarpaccio

€ 16,50

mit Balsamicocreme, frischen Champignons Rucola und Parmesan^C

Bresaolacarpaccio

€ 18,50

Luftgetrocknetes Bündnerfleisch^{H,4}, mit Parmesan^C, Kirschtomaten und Rucola

Lachscarpaccio^D

€ 18,50

serviert mit roten Zwiebeln, rosa Pfefferkörner und Zitronenvinaigrette

Porchettacarpaccio

€ 18,50

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

Rote Beete Carpaccio

€ 15,50

mit Fetastückchen^C, Rucola und Honig-Zitronensaft

Roastbeef-Carpaccio (arrosto di manzo)

€ 21,50

Dekoriert mit groben Salz, weißen Pfefferkörnern, Zitronenvinaigrette, Senfdipp^I und Parmesan^C

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: Natripökelsalz • 13: geschwefelt • 14: gentechnisch verändert

Italian Burger

Meat-Burger

€ 18,50

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

Mortadella-Burger

€ 18,50

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

Pizza Gourmet

PIZZA^A BIANCHE (OHNE TOMATENSAUCE)

Pizza Gourmet „Nordica“

€ 21,50

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

Pizza Gourmet

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

€ 16,50

Bio Fior di latte mozzarella^G, Sahneseauce^F, Kartoffeln, Provolakäse^F und Pancetta-Bauchspeck^{A,4}

Pizza Gourmet „Bruschetta D.O.P.“

€ 14,50

Pizzabrot, Tomaten-Concassée, Knoblauchsauce, Peperoncino (scharf) und Basilikum

Pizza Gourmet „Caprese I.G.P.“

€ 18,50

Pizzabrot, Büffelmozzarella^G und Tomatenscheiben, Speckscheiben^{A,4}, Oregano, Basilikum, Paté von grünen Oliven^B und EVO Olivenöl

PIZZA^A ROSSE (MIT TOMATENSAUCE)

Pizza Gourmet „Sila“

€ 18,50

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

Pizza Gourmet „Romana“

€ 16,50

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

PIZZA^A NACH ART DES HAUSES

Pizza Gourmet „Roastbeef“

€ 21,50

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

Pizza Gourmet „Tonnarella“

€ 21,50

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

PIZZA^A „SPECIAL ONE“

Pizza Gourmet „Tartufata“

€ 24,00

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

PIZZA^A GOURMET „DESSERT“

Pizza Capriccio

€ 16,50

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

Cocktails

alkoholische Cocktails

Caipirinha

Limette, Rohrzucker, Cachaca ¹, Lime Juice ⁴

Caipiroska

Limette, Rohrzucker, Wodka, Lime Juice ⁴

Caipiroska Erdbeere

Limette, Rohrzucker, Wodka,
Lime Juice ⁴, Erdbeersirup ^{5/2}

Mojito

Limette, Rohrzucker, frische Minze, Rum ⁵,
Lime Juice ⁴, Soda

Negroni

Campari ², Martini rosso ¹, Gin € 10,00

Chi Chi

Wodka, Peach ², Kokossirup ^{5/2}, Lime Juice ⁴,
Ananassaft ⁴

Cuba Libre

Rum ⁵, Lime Juice ⁴, Coca Cola ^{4/5/6/7}

Hurricane

Rum ⁵, Lime Juice ⁴, Grenadine ^{5/2}, Zitronensaft ⁴,
Maracujasaft ⁴, Orangensaft

Latin Lover

Rum ⁵, Wodka, Cachaca ¹, Grenadine ^{5/2}, Lime
Juice ⁴, Maracujasaft ⁴, Ananassaft ⁴, Zitronensaft

Long Island Ice Tea

Wodka, Gin, Rum ⁵, Triple Sec, Lime Juice ⁴,
Zitronensaft ⁴, Coca Cola ^{4/5/6/7}

Mai Tai

Rum ⁵, Apricot ⁴, Mandelsirup ^{5/2},
Lime Juice ⁴, Orangensaft, Ananassaft ⁴

Paradise

Wodka, Peach ⁴, Grenadine ^{5/2},
Lime Juice ⁴, Maracujasaft ⁴

Pina Colada

Rum ⁵, Kokossirup ^{5/2}, Sahne ², Ananassaft ⁴

Planters Punch

Rum ⁵, Grenadine ^{5/2}, Zitronensaft ⁴, Orangensaft

Saxonia

Wodka, Apricot ⁴, Zitronensaft ⁴, Orangensaft

Sex on the Beach

Wodka, Peach ⁴, Granberry ², Lime Juice ⁴,
Zitronensaft ⁴, Orangensaft, Ananassaft ⁴

Sex with a Bitch

Wodka, Lime Juice ⁴, Blue Curacao ¹, Orangensaft

Swimming Pool

Wodka, Rum ⁵, Kokossirup ^{5/2}, Sahne ²,
Blue Curacao ¹, Orangensaft, Ananassaft ⁴

Tequila Sunrise

Tequila ², Grenadine ^{5/2}, Zitronensaft ⁴,
Orangensaft

Touch Down

Wodka, Apricot ⁴, Grenadine ^{5/2}, Lime,
Maracujasaft ⁴

Willenlos

Rum ⁵, Wodka, Apricot ⁴, Mandelsirup ^{5/2},
Grenadine ^{5/2}, Orangensaft, Ananassaft ⁴,
Maracujasaft ⁴

alkoholfreie Cocktails

Beach Cooler

Kokossirup ^{5/2}, Blue Curacao ¹, Zitronensaft ⁴,
Orangensaft, Ananassaft ⁴

Coconut Kiss

Kokossirup ^{5/2}, Sahne ², Grenadine ^{5/2}, Ananassaft ⁴

Florida

Kokossirup ^{5/2}, Grenadine ^{5/2}, Zitronensaft ⁴,
Orangensaft, Maracujasaft ⁴

Fruit Punch

Zitronensaft ⁴, Lime Juice ⁴,
Orangensaft, Maracujasaft ⁴

Gecko

Lime Juice ⁴, Blue Curacao ¹,
Maracujasaft ⁴, Orangensaft

Paradise Dream

Grenadine ^{5/2}, Lime Juice ⁴, Sahne ²,
Ananassaft ⁴, Maracujasaft ⁴

Sunrise

Mandelsirup, Grenadine, Zitronensaft ⁴,
Ananassaft ⁴, Maracujasaft ⁴

Wake Up

Mandelsirup ^{5/2}, Zitronensaft ⁴,
Orangensaft, Maracujasaft ⁴

alle € 8,50



alle € 8,50

Cocktail Trends

Uvetta

Holunder ^{1/2}, Bitter Lemon ^{1/2}, Minzeblätter, Soda

Uvetta „Plus“

Holunder ^{1/2}, Limoncello ^{1/2}, Prosecco ¹, Minzeblätter, Soda

Lillet „Blanc“

Lillet Blanc ^{1/2}, Tonic Water ^{1/2}, Waldbeeren, Minzeblätter, Gurkenscheiben

Lillet „Wild Berry“

Lillet Rosé ^{1/2}, Tonic Water ^{1/2}, Waldbeeren, Minzeblätter, Limettenscheiben

Lillet „Ginger Fizz“

Lillet Rosé ^{1/2}, Ginger Ale ^{1/2}, Zitronenscheiben, Soda

Ramazotti Rosé

Ramazotti rosé ^{1/2}, Tonic Water ^{1/2}, Limettenscheiben, Soda

alle € 8,50

Gin Selection

4 cl Tonic/Lemon

Bombay¹ Sapphire € 7,00 € 10,00

Gin Tanqueray¹ € 8,50 € 11,50

Gin Malfy (Italy) € 9,00 € 12,00

Gin Malfy € 9,50 € 12,50

Grapefruit (Italy)

Gin Tanqueray € 10,00 € 13,00

Blackcurrant Royal (Schwarze Johannisbeeren)

Tanqueray „Zero“ € 9,50 € 12,50

Alkoholfrei

Hendrick's Gin € 11,00 € 14,00

Gin Mare € 12,00 € 15,00

distilled from olives, thyme, rosemary and basil



Spezialität aus Oberursel TAUNUS „DRY GIN“

4 cl Tonic/Lemon

Spring break € 10,00 € 13,00

Heritage € 10,00 € 13,00

Dark Forest € 10,00 € 13,00

Golden OAK € 12,00 € 15,00

Aperitivi – Aperitifs

Prosecco¹ 0,10 l € 7,00

Prosecco¹ Royal 0,10 l € 7,50

mit Crème de cassis

Prosecco¹ Bellini 0,10 l € 7,50

mit Pfirsichsirup

Prosecco¹ Aperol^{1/2} 0,10 l € 7,50

Aperol^{1/2} 4 cl € 7,00

Aperol^{1/2} Spritz 0,20 l € 8,50

Aperol, Prosecco, Soda,

Orangenscheibe, Eiswürfel

Hugo 0,20 l € 8,50

Holundersirup, Prosecco, Soda,

frische Minze, Limettenscheiben, Eiswürfel

Sherry¹ 4 cl € 6,00

medium/fino

Portwein 4 cl € 6,00

Campari¹ 0,20 l € 8,50

Orange

Campari¹ 4 cl € 7,00

Campari¹ 0,20 l € 8,50

Spritz

Campari¹ 0,20 l € 8,50

Prosecco

Campari¹ 0,20 l € 7,50

Soda

Negroni¹ 0,20 l € 10,00

Campari¹, Martini rosso¹, Gin

Americano 0,20 l € 8,50

mit Campari¹, Martini¹ rosso und Soda

Martini¹ 4 cl € 7,00

bianca, rosso o dry

Punt e Mes¹ 4 cl € 7,00

ital. Weinaperitif-Vermouth

Cynar^{1/2} 4 cl € 7,00

ital. Kräuterlikör-Aperitif – Basis

Artischocken-Herzen/Blätter

Cynar^{1/2} 0,20 l € 7,50

mit Soda

Sanbitter¹ rosso 0,10 l € 6,50

alkoholfrei, Erfrischungsgetränk

mit Zitrus-Kräutergeschmack

Sanbitter¹ rosso 0,20 l € 8,50

alkoholfrei, mit Orangensaft

Crodino^{1/2} 0,10 l € 6,50

alkoholfrei enthält Kräuter- und Fruchtextrakte,

mit einer Orangenscheibe serviert

Gin/Wodka^A 0,20 l € 8,50

mit Lemon oder Tonic Water oder Orangensaft

Longdrinks

Wodka^A & Red Bull € 10,00

Jack^A & Cola € 10,00

Havana Club & Cola € 10,00

3 Anis 40%

Coffee & Spirits

Irish Coffee € 10,00

Alkoholfreie Getränke

S. Pellegrino/ Acqua Panna	0,25 l	€ 3,50
S. Pellegrino/ Acqua Panna	0,75 l	€ 7,00

	0,50 l	1 l
Tafelwasser	€ 3,50	€ 6,50

Regional frisch gezapft und gefiltert.

Wir servieren kein Wasser aus der Leitung.

Cola ^{AS,SL}	0,20 l	0,40 l
Cola Light ^{AS,SL,SL}	€ 3,50	€ 5,50
Fanta ^{AS}	€ 3,50	€ 5,50
Sprite ^{AS}	€ 3,50	€ 5,50
Ginger Ale ^{AS}	€ 3,50	€ 5,50
Tonic water ^{AS}	€ 3,50	€ 5,50
Bitterlemon ^{AS}	€ 3,50	€ 5,50
Bionade ^{AS} in der Flasche		€ 5,50

Succhi – Säfte

Apfelsaft	0,20 l	0,40 l
Apfelsaftschorle	€ 3,50	€ 5,50
Orangensaft *	€ 3,50	€ 5,50
Traubensaft *	€ 3,50	€ 5,50
Johannisbeersaft ^{AS}	€ 3,50	€ 5,50

**Auf Wunsch auch Schorle*

Te` – Tee

Schwarzer Tee	€ 3,50
Pfefferminztee	€ 3,50
Kamillentee	€ 3,50
Grüner Tee	€ 3,50
Früchte Tee	€ 3,50

Caffè – Kaffee mit Koffein koffeinfrei

Espresso ^{AS}	€ 3,00	€ 3,50
Espresso macchiato ^{AS}	€ 3,20	€ 3,70
Doppelter Espresso ^{AS}	€ 4,50	€ 5,00
Doppelter Espresso macchiato ^{AS}	€ 4,70	€ 5,20
Cappuccino ^{AS}	€ 3,50	€ 4,00
Cafè ^{AS}	€ 2,90	€ 3,40
Milchkaffee	€ 3,70	€ 2,20
Latte Macchiato ^{AS}	€ 3,70	€ 4,20
Glas Milch (0,2l)		€ 3,20

Unser mit dem Kaffee gereichtes Gebäck enthält Laktose und Gluten!

Spirituosen – Liköre

Amaro del capo	2 cl	€ 6,00
Grappa della casa bianca	2 cl	€ 6,00
Grappa della casa scura	2 cl	€ 7,00
Fernet Branca / Menta	2 cl	€ 6,00
Amaro Ramazzotti ^{AS}	2 cl	€ 6,00
Amaro Averna ^{AS}	2 cl	€ 6,00
Amaro Montenegro	2 cl	€ 6,50
Amaretto ^{AS,SL}	2 cl	€ 6,00
Sambuca	2 cl	€ 6,00
Limoncello	2 cl	€ 6,00
Vecchia Romagna ^{AS}	2 cl	€ 8,50
Remy Martin	2 cl	€ 10,00

Für weitere Grappas fragen Sie unser Personal

Birra – Biere

Pilsener vom Fass / Radler ^{AS}	0,30 l	€ 3,50
--	--------	--------

Pilsener vom Fass / Radler ^{AS}	0,50 l	€ 6,00
--	--------	--------

Bier alkoholfrei	0,33 l	€ 5,00
------------------	--------	--------

Kristallweizen / helles oder dunkles Hefeweizen	0,50 l	€ 6,00
---	--------	--------

Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l	€ 6,00
------------------------	--------	--------

Italienisches Bier	0,33 l	€ 5,50
--------------------	--------	--------



Offene Weine^L

Weißwein	0,1 l	0,20 l
-----------------	-------	--------

Chardonnay Veneto halbtrocken	€ 4,00	€ 7,00
-------------------------------	--------	--------

Pinot Grigio – Friuli trocken	€ 4,00	€ 7,00
-------------------------------	--------	--------

Lugana – Gardasee trocken, fruchtig, wenig Säure und leicht	€ 5,00	€ 9,00
---	--------	--------

Roséwein	0,1 l	0,20 l
-----------------	-------	--------

Cerasuolo halbtrocken	€ 4,00	€ 7,00
-----------------------	--------	--------

Rotwein	0,1 l	0,20 l
----------------	-------	--------

Montepulciano – Abruzzes halbtrocken	€ 4,00	€ 7,00
--------------------------------------	--------	--------

Primitivo – Puglia trocken	€ 4,50	€ 8,00
----------------------------	--------	--------

Lambrusco lieblich, wird kalt serviert	€ 4,00	€ 7,00
--	--------	--------

	0,25 l	0,5 l
Apfelwein	€ 3,50	€ 6,00

pur, sauer oder süß gespritzt

Für weitere Weine fragen Sie nach unserer Weinkarte.

