

Cantina e Cucina
2022



Uwetta

PIZZA NAPOLETANA



Vinothek • Cocktails • Bottega



Liebe Freunde der guten italienischen Küche ...

Herzlich willkommen und ein „Benvenuto a tutti“ bei Uvetta in Oberusel.

Uvetta ist kein Restaurant!

Uvetta ist die „Fischetteria“ die „Osteria unterm Haus!

Das Beste Italiens in einem informellen Ambiente, ein Casual-Dining, Vintage!

Es ist ein Ort, an dem man essen und trinken kann, aber vor allem in Gesellschaft sein kann.

Produkte von hervorragender Qualität die als Aufschnitt-Platte, Carpaccio, Salate und viele andere Variationen präsentiert werden dazu eine Auswahl an Weinen von höchster Qualität.

Mit unseren Aufschnitt-Platten, unseren „Pizza-Snacks“, unseren „Cicchetti“ (Häppchen aus typische venezianische Tradition) und zahlreichen Weine im Glas ist das Verweilen ein Genuss für alle Gaumen, von den einfachsten bis zu den raffiniertesten!

Mit unseren täglichen „Happy-Hour“ können Sie heute einen Cocktail, morgen einen Spritz und dann ein Glas Wein genießen oder Ihren „Wein-Tracolla“ nehmen und Ihre Verkostungsrouten von 4 Gläsern erleben.

In unserer rohen Evolution „La Prosciutteria Crudi & Bollicine“ finden Sie Tartare, Carpacci und viele Blasen... „Prosecco, Ferrari, Franciacorta, Champagne“

Jeder ist willkommen... von den Jüngsten bis zu den Erfahrensten!

Kommen Sie zu Besuch! Wir warten auf Sie!

Das Leben ist zu kurz, um nicht gut zu essen und zu trinken.

Das ist „Uvetta“ für Sie! Eine neue Art der Kultur des guten Essens und des guten Trinkens, denn „Sie“ – Gäste und Freunde – stehen bei all unseren Projekten immer im Mittelpunkt.

PIZZA NAPOLETANA – PIZZA CONTEMPORANEA

Neapolitan-Pizza, „Pizza d'Autore“ oder „Pizza contemporanea“ (zeitgenössische Pizza) ist nur ein modernes Konzept, das man in unserer Trattoria genießen kann.

UNSER PIZZATEIG:

Wir arbeiten mit verschiedenen Mehlsorten aus der allehrwürdigen Familienmühle von Antimo Caputo aus Neapel. Unser Teig hat eine Ruhezeit von 24 bis 72 Stunden. Wir verwenden möglichst wenig Salz, wodurch wir eine außergewöhnliche Bekömmlichkeit erreichen. Hinzu kommen auch sorgsam ausgewählte Zutaten, wie etwa hochwertiges Olivenöl. Für den Belag verwenden wir ausschließlich saftige Tomatensauce der Sorte San Marzano, Bio Fior di latte Mozzarella, Kirschtomaten, Provolakäse und weitere Premium-Zutaten. Unsere original italienische Pizza wird von Hand gemacht und direkt auf dem heißen Stein gebacken.

ANTIPASTI – VORSPEISEN

Bruschetta mit Tomaten und Knoblauch ✓ (3 Stk.)	€ 9,00
Mozzarella caprese di bufala ✓ Büffel-Mozzarella ^Q mit Tomatenscheiben und frischem Basilikum	€ 13,50
Prosciutto di Parma con melone Parmaschinken ^{2,4} mit Melone (3 Scheiben)	€ 13,50
Antipasto Uvetta caldo e freddo gemischte Vorspeise nach Art des Hauses, warm und kalt mit Vitello Tonnato ^{2,3,4} , Prosciutto ^{2,4} e Melone, Büffel-Mozzarella ^Q caprese, gebratene Champignons, gegrillte Aubergine, Zucchini, Oliven ⁶ und italienischer Aufschnitt	€ 18,50
Antipasto vegetariano ✓ gemischte vegetarische Vorspeise nach Art des Hauses, warm und kalt mit Büffel-Mozzarella ^Q caprese, gebratene Champignons, gegrillte Aubergine und Zucchini	€ 18,50

ZUPPA – SUPPEN

Zuppa di pomodori ✓ Tomatensuppe mit Sahne ^Q (auf Wunsch auch ohne Sahne)	€ 8,50
Minestrone – italienische Gemüsesuppe	€ 8,50

INSALATE – SALATE

Insalata di contorno – Beilagensalat ✓✓	€ 5,00
Insalata Mista – gemischter Salat ✓✓	€ 8,50
Insalata Italia gemischter Salat mit Vorderschinken ^{2,4} , Oliven ⁶ , Thunfisch ³ und Mozzarella ^Q	€ 12,50
Insalata contadina gemischter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen	€ 13,50

Unsere Salate servieren wir mit Balsamico-Dressing

✓ = vegetarisch ✓✓ = vegan

„Warme Küche bis 22:30 Uhr“

DOLCE – DESSERT




Affogato al Caffè 2 Kugeln Vanilleeis mit doppelten Espresso	€ 10,00
hausgemachtes Tiramisu ^{ACG}	€ 8,50
hausgemachte panna cotta ^Q mit Erdbeersauce	€ 8,50
hausgemachtes Schokosoufflé ^{ACG} [warm] mit Vanilleeis	€ 10,00
Tartufo Nero	€ 8,50
Cassata ^Q	€ 9,50
Zabaione ^Q con gelato Weinschaum mit Marsalalikör und Vanilleeis	€ 10,00
Zitronensorbet mit frischer Minze, Limette und Prosecco	€ 10,00
Kugel Vanilleeis ^Q mit Schokosauce	€ 4,00

PIZZA CLASSICA DI QUALITÀ A,G Ø 33 cm**FOCACCIA BIANCA**   € 6,00

Pizzabrot mit Olivenöl und Oregano

FOCACCIA ROSSA   € 7,00

Pizzabrot mit San Marzano Tomatensauce und Oregano

MARGHERITA A,G  € 10,00San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella^Q, frisches Basilikum und Olivenöl**MARGHERITA BUFALA A,G**  € 12,50San Marzano Tomatensauce, Bio Büffel Mozzarella^Q aus Kampanien, frisches Basilikum und Olivenöl**SORRENTO** € 13,00San Marzano Tomatensauce, Sardellen^P, Oliven, Knoblauch, Kapern und frisches Basilikum**SALAME oder SCHINKEN** € 12,00San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella^Q und italienische Salami^{2,4} oder Schinken^{2,4}**DIAVOLA** € 12,50San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella^Q, italienische scharfe Salami^{2,4} und scharfe Peperoncino**REGINA** € 13,50San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella^Q, italienischer gekochter Schinken^{2,4} und frische Champignons**CAPRICCIOSA** € 14,50San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella^Q, Artischocken, italienischer gekochter Schinken^{2,4}, frische Champignons und schwarze Oliven^Q**QUATTRO STAGIONI** € 14,50San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella^Q, Artischocken, italienische Salami^{2,4}, frische Champignons und schwarze Oliven^Q**PARMIGIANA** € 15,50San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella^Q, italienischer gekochter Schinken^{2,4}, gegrillte Auberginen, frisches Basilikum und Parmesanflocken vom Grana Padano^Q**NORMA** € 15,50San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella^Q, gegrillte Auberginen, frisches Basilikum und salziger Ricottakäse^Q**SALSICCIA** € 14,50San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella^Q, frische italienische Salsiccia, rote Zwiebeln und schwarze Oliven^Q**NOSTROMO** € 14,50San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella^Q, Thunfisch^P, rote Zwiebeln und schwarze Oliven^Q**BOLOGNA** € 15,00San Marzano Bolognesauce, Bio Fior di latte Mozzarella^Q, frisches Basilikum und Parmesanflocken^Q vom Grana Padano**PATATOSA** € 14,00San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella^Q, italienische Würstchen^{2,4} und Pommes**CALZONE** € 14,50San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella^Q, italienischer gekochter Schinken^{2,4}, frische Champignons und frisches Basilikum**PIZZA PREMIUM A,G****SOFIA LOREN** € 15,50San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella^Q, Parmaschinken^{2,4}, Rucola und Parmesanflocken^Q vom Grana Padano**NAPOLI DOP** € 16,50San Marzano Tomatensauce, Bio Büffel Mozzarella^Q aus Kampanien, Parmaschinken^{2,4}, Parmesanflocken^Q vom Grana Padano, Rucola und Kirschtomaten**BRESAOLA** € 16,50San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella^Q, Bresaola^{2,4} della Valtellina IGP [gesalzenes, luftgetrocknetes Rindfleisch aus Veltlin], Rucola, Kirschtomaten und Olivenöl**GORGONZOLA**  € 16,50San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella^Q, Gorgonzola^Q, Rucola und Kirschtomaten**CAMPANA** € 16,50San Marzano Tomatensauce, Bio Büffel Mozzarella^Q aus Kampanien [nicht gebacken], Parmaschinken^{2,4}, Kirschtomaten und frisches Basilikum**PIZZA A,G
UVA BIANCA****SPEZIALITÄT NACH ART DES HAUSES** € 16,50der Rand gefüllt mit frischem Ricottakäse^Q und mit folgenden gebackenen Zutaten: Bio Fior di latte Mozzarella^Q, italienischer gekochter Schinken^{2,4}, Artischocken und Kirschtomaten**DESSERT PIZZABROT A,G** € 12,00mit Nutella^Q und geriebenen Pistazien

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

PUGLIA ✓ € 16,00

Bio Fior di latte Mozzarella^G, Burrata^G aus Apulien, Kirschtomaten, Rucola und Parmesanflocken^G vom Grana Padano

CARETTIERA € 16,00

Provolakäse^G, italienische Salsiccia und Friarielli (Stängelkohl)

QUATTRO FORMAGGI ✓ € 16,00

Bio Fior di latte Mozzarella^G, Gorgonzola^G, Provolakäse^G und Parmesanflocken^G vom Grana Padano

MORTADELLA € 16,00

Bio Fior di latte Mozzarella^G, Mortadella^{3,4}, frischem Ricottakäse^G und geriebene Pistazien^H

PIZZA VEGETARIANE ^{A,G}

VEGETARIANA ✓ € 14,00

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

PIZZA VEGANE ^{A,G}

MARGHERITA VEGANA ✓ ✓ € 13,50

San Marzano Tomatensauce, frisches Basilikum und veganer Käse

SUPER VEGANA ✓ ✓ € 15,50

San Marzano Tomatensauce, veganer Käse, gegrilltes Gemüse (Auberginen, Zucchini), frische Champignons und schwarze Oliven⁹

SALTIMBOCCA ^{A,G}

Spezialität aus Neapel – Italian Burger mit Pommes

Gourmet-Ciabatta-Brötchen: belegte Brötchen aus eigenem Pizzateig, serviert mit Pommes

CHIAIA € 18,50

Provolakäse^G, italienische Salsiccia, Friarielli (Stängelkohl)

A SANITÀ € 18,50

Bio Fior di latte Mozzarella^G, Rucola, Parmaschinken^{3,4} und Kirschtomaten

O VOMERO ✓ € 18,50

Bio Fior di latte Mozzarella^G, gegrilltem Gemüse (Auberginen, Zucchini, Paprika), schwarze Oliven⁹ und Kirschtomaten

PORTION POMMES^{A,7,10} € 6,00

PIZZA FRITTA ^{A,G}

Eine traditionelle Variante von unserer Pizza – nicht im Ofen gebacken sondern frittiert.

TOTÒ € 17,50

frischer Ricottakäse^G, italienische Salsiccia, Provolakäse^G, Friarielli (Stängelkohl)

TRADIZIONALE € 17,50

San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella^G, frischer Ricottakäse^G, italienische Salami^{3,4} und frischer Pfeffer

PANZEROTTO PUGLIESE ✓ € 14,50

San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella^G und frisches Basilikum

SICILIANA € 15,50

frischer Ricottakäse^G, Sardellen⁹, schwarze Oliven⁹ und frischer Pfeffer

„Warme Küche bis
22:30 Uhr“



EXTRAS FÜR PIZZA UND SPEISEN

jeweils 1,50 €: Ei¹¹, scharfe Sauce, Oregano

jeweils 2,00 €: Kapern, rote Zwiebeln, frischer Knoblauch

2,50 €: Oliven⁹

3,00 €: Basilikum

jeweils 3,50 €: Rucola, Sardellen⁹, frische Champignons, Kirschtomaten, Tomatenscheiben

jeweils 4,00 €: Salami^{3,4}, scharfe Salami^{3,4}, gekochter Schinken^{3,4}, Zucchini, Auberginen, Artischocken

jeweils 4,50 €: geriebener Parmesan⁹, geriebene Pistazien^H, Bio Mozzarella^G, Salsiccia^{3,4}, Thunfisch⁹

jeweils 5,00 €: Gorgonzola^G, Rinder-Hackfleischsauce, Mortadella, Ricottakäse^G, Provolakäse^G, Parmaschinken^{3,4}

jeweils 5,50 €: Büffel Mozzarella^G, Pommes

jeweils 6,00 €: Veganer Mozzarella, Bresola^{3,4}, Burrata^G

7,00 €: Trüffelcremesauce⁹

ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag bis Freitag

11.30 – 14.30 Uhr und 17.30 – 22.30 Uhr

Samstag 17.30 – 22.30 Uhr

Sonntag: Ruhetag

APERITIVI – APERITIFS

Prosecco ¹	0,10l	€ 7,00
Prosecco ¹ Royal mit Crème de cassis	0,10l	€ 7,50
Prosecco ¹ Bellini mit Pfirsichsirup	0,10l	€ 7,50
Prosecco ¹ Aperol ^{1,12}	0,10l	€ 7,50
Aperol ^{1,12}	4 d	€ 7,00
Aperol ^{1,12} Spritz Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe, Eiswürfel	0,20l	€ 8,50
Hugo	0,20l	€ 8,50
Holundersirup, Prosecco, Soda, frische Minze, Limettenscheiben, Eiswürfel		
Sherry ¹ medium/fino	4 d	€ 6,00
Portwein	4 d	€ 6,00
Campari ¹ Orange	0,20l	€ 8,50
Campari ¹	4 d	€ 7,00
Campari ¹ Spritz	0,20l	€ 8,50
Campari ¹ Prosecco	0,20l	€ 8,50
Campari ¹ Soda	0,20l	€ 7,50
Americano	0,20l	€ 8,50
mit Campari ¹ , Martin ¹ rosso und Soda		
Martini ¹ bianco, rosso o dry	4 d	€ 7,00
Punt e Mes ¹ italienischer Weinaperitif-Vermouth	4 d	€ 7,00
Cynar ^{1,12} ital. Kräuterlikör-Aperitif – Basis Artischocken-Herzen/Blätter	4 d	€ 7,00
Cynar ^{1,12} mit Soda	0,20l	€ 7,50
Sanbitter ¹ rosso alkoholfrei Erfrischungsgetränk mit Zitrus-Kräutergeschmack	0,10l	€ 6,50
Sanbitter ¹ rosso mit Orangensaft alkoholfrei	0,20l	€ 8,50
Crodino ^{1,12} alkoholfrei enthält Kräuter- und Fruchtextrakte, mit einer Orangenscheibe serviert	0,10l	€ 6,50
Gin/Wodka ¹ /Lemon-Tonic	0,20l	€ 8,50
Flasche Prosecco ¹	0,75l	€ 38,00

BIRRA – BIERE^A

Pilsener vom Fass / Radler ⁷	0,30l	€ 3,50
Pilsener vom Fass / Radler ⁷	0,50l	€ 6,00
Bier alkoholfrei	0,33l	€ 5,00
Kristallweizen / helles oder dunkles Hefeweizen	0,50l	€ 6,00
Hefeweizen alkoholfrei	0,50l	€ 6,00
Italienisches Bier	0,33l	€ 5,50



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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

SUCCHI – SÄFTE

Apfelsaft	0,20l	0,40l
Apfelsaftschorle	€ 3,50	€ 5,50
Orangensaft*	€ 3,50	€ 5,50
Traubensaft*	€ 3,50	€ 5,50
Johannisbeersaft**	€ 3,50	€ 5,50

*Auf Wunsch auch Schorle

TÈ – TEE

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

CAFFÈ – KAFFEE

mit Kaffee kaffeefrei

Espresso ¹	€ 3,00	€ 3,50
Espresso macchiato ^{1,1}	€ 3,20	€ 3,70
Doppelter Espresso ¹	€ 4,50	€ 5,00
Doppelter Espresso macchiato ^{1,1}	€ 4,70	€ 5,20
Cappuccino ^{1,1}	€ 3,50	€ 4,00
Café ¹	€ 2,90	€ 3,40
Milchkaffee	€ 3,70	€ 4,20
Latte Macchiato ^{1,1}	€ 3,70	€ 4,20
Glas Milch	0,2l	€ 3,20

Unser mit dem Kaffee gereichtes Gebäck enthält
Laktose und Gluten!OFFENE WEINE¹

WEISSWEIN

Chardonnay Veneto halbtrocken	0,1l	0,20l
Pinot Grigio – Friuli trocken	€ 4,00	€ 7,00
Lugana – Gardasee trocken, fruchtig, wenig Säure und leicht	€ 5,00	€ 9,00

ROSEWEIN

Cerasuolo halbtrocken	0,1l	0,20l
	€ 4,00	€ 7,00

ROTWEIN

Montepulciano – Abruzzo halbtrocken	0,1l	0,20l
Primitivo – Puglia trocken	€ 4,50	€ 8,00
Lambrusco lieblich, wird kalt serviert	€ 4,00	€ 7,00
	0,25l	0,5l
Apfelwein pur, sauer oder süß gespritzt	€ 3,50	€ 6,00

Für weitere Weine fragen Sie
nach unserer Weinkarte.

SPIRITUOSEN – LIKÖRE

Amaro del capo	2cl	€ 6,00
Grappa della casa bianca	2cl	€ 6,00
Grappa della casa scura	2cl	€ 7,00
Fernet Branca / Menta	2cl	€ 6,00
Amaro Ramazzotti ¹	2cl	€ 6,00
Amaro Averna ¹	2cl	€ 6,00
Amaro Montenegro	2cl	€ 6,50
Amaretto ^{1,1}	2cl	€ 6,00
Sambuca	2cl	€ 6,00
Limoncello	2cl	€ 6,00
Vecchia Romagna ¹	2cl	€ 8,50
Remy Martin	2cl	€ 10,00

Für weitere Grappas fragen Sie
unser Personal.