SPEISEKARTE

Uvetta
MITTAGSMENÜ
schnell & günstig

MONTAG - FREITAG:
11:30 - 14:30 UHR
wöchentlich wechselndes Mittagsmenü

Uvetta
WINE & FOOD
Hausmesse

Cantina e Cucina
2022
Uvetta
PIZZA NAPOLETANA
Vinothek • Cocktails • Bottega

0 61 71. 923 33 97

Lieferung über *www.uvetta.de*

Die durchgestrichenen Speisen sind ab 20.08.2024 wieder erhältlich!

ANTIPASTI – VORSPEISEN

Mozzarella caprese di bufala € 13,50
Büffel-Mozzarella[G] mit Tomatenscheiben und frischem Basilikum

Prosciutto di Parma con melone € 13,50
Parmaschinken[3,4] mit Melone (3 Scheiben)

INSALATE – SALATE

Unsere Salate servieren wir mit Balsamico-Dressing

Insalata di contorno – Beilagensalat € 5,00

Insalata Mista – gemischter Salat € 8,50

Insalata Italia € 12,50
gemischter Salat mit Vorderschinken[3,4], Oliven[6], Thunfisch[D] und Mozzarella[G]

Insalata contadina € 13,50
gemischter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen

= vegetarisch = vegan

PIZZA CLASSICA DI QUALITÀ[A,G]

Ø 33 cm

Glutenfreie Pizza plus 6,00 €

Wir können Ihnen Glutenfreie Pizza anbieten, können aber die Kontamination mit Gluten nicht vermeiden, da uns eine getrennte Zubereitung in einer getrennten Küche nicht möglich ist.

focaccia bianca[A] € 6,00
Pizzabrot mit Olivenöl und Oregano

focaccia rossa[A] € 7,00
Pizzabrot mit San Marzano Tomatensauce und Oregano

Margherita[A,G] € 10,00
San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella[G], frisches Basilikum und Olivenöl

Margherita Bufala[A,G] € 12,50
San Marzano Tomatensauce, Bio Büffel Mozzarella[G] aus Kampanien, frisches Basilikum und Olivenöl

Sorrento € 13,00
San Marzano Tomatensauce, Sardellen[D], Oliven, Knoblauch, Kapern und frisches Basilikum

Salame oder Schinken € 12,00
San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella[G] und italienische Salami[3,4] o. Schinken[3,4]

Diavola € 12,50
San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella[G], italienische scharfe Salami[3,4] und scharfe Peperoncino

Regina € 13,50
San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella[G], italienischer gekochter Schinken[3,4] und frische Champignons

Capricciosa € 14,50
San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella[G], Artischocken, italienischer gekochter Schinken[3,4], frische Champignons und schwarze Oliven[6]

Quattro Stagioni € 14,50
San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella[G], Artischocken, italienische Salami[3,4], frische Champignons und schwarze Oliven[6]

Parmigiana € 15,50
San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella[G], italienischer gekochter Schinken[3,4], gegrillte Auberginen, frisches Basilikum und Parmesanflocken vom Grana Padano[G]

Norma € 15,50
San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella[G], gegrillte Auberginen, frisches Basilikum und salziger Ricottakäse[G]

Salsiccia € 14,50
San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella[G], frische italienische Salsiccia, rote Zwiebeln und schwarze Oliven[6]

Nostromo € 14,50
San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella[G], Thunfisch[D], rote Zwiebeln und schwarze Oliven[6]

Bologna € 15,00
San Marzano Bolognesesauce, Bio Fior di latte Mozzarella[G], frisches Basilikum und Parmesanflocken[G] vom Grana Padano

Patatosa € 14,00
San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella[G], italienische Würstchen[3,4] und Pommes

Calzone € 14,50
San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozarella[G], italienischer gekochter Schinken[3,4], frische Champignons und frisches Basilikum

Die durchgestrichenen Speisen sind ab 20.08.2024 wieder erhältlich!

Die durchgestrichenen Speisen sind ab 20.08.2024 wieder erhältlich!

PIZZA PREMIUM A,G

Sofia Loren € 15,50
San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella[G], Parmaschinken[3,4], Rucola und Parmesanflocken[G] vom Grana Padano

Napoli DOP € 16,50
San Marzano Tomatensauce, Bio Büffel Mozzarella[G] aus Kampanien, Parmaschinken[3,4], Parmesanflocken[G] vom Grana Padano, Rucola und Kirschtomaten

Bresaola € 16,50
San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella[G], Bresaola[3,4] della Valtellina IGP (gesalzenes, luftgetrocknetes Rindfleisch aus Veltlin), Rucola, Kirschtomaten und Olivenöl

Gorgonzola € 16,50
San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella[G], Gorgonzola[G], Rucola und Kirschtomaten

Campana € 16,50
San Marzano Tomatensauce, Bio Büffel Mozzarella[G] aus Kampanien (nicht gebacken), Parmaschinken[3,4], Kirschtomaten und frisches Basilikum

PIZZA A,G UVA BIANCA

Spezialität nach Art des Hauses

Der Rand gefüllt mit frischem Ricottakäse[G] und mit folgenden gebackenen Zutaten: Bio Fior di latte MozzarellaG, italienischer gekochter Schinken[3,4], Artischocken und Kirschtomaten € 16,50

DESSERT PIZZABROT A,G

mit Nutella[H] und geriebenen Pistazien € 12,00

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

Carrettiera € 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 Oliven[6]

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 Sanitá € 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 Oliven[6] und Kirschtomaten

Portion Pommes A,G,10 € 6,00

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:** Weichtier

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

Die durchgestrichenen Speisen sind ab 20.08.2024 wieder erhältlich!

Die durchgestrichenen Speisen sind ab 20.08.2024 wieder erhältlich!

PIZZA FRITTA[A,G]

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

Totó € 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], Sardellen[D], schwarze Oliven[6] und frischer Pfeffer

DOLCE – DESSERT

hausgemachtes Tiramisu[1,A,C,G] € 8,50

hausgemachte panna cotta[G] mit Erdbeersauce € 8,50

Schokoladensoufflé mit Beeren € 8,50

weitere Dessert wie Kuchen usw. ***www.uvetta.de***

PASTA – NUDELGERICHTE

Glutenfreie Pastagerichte plus 3,00 €

Wir können Ihnen Glutenfreie Pastagerichte (Penne und Spaghetti) anbieten, können aber die Kontamination mit Gluten nicht vermeiden, da uns eine getrennte Zubereitung in einer getrennten Küche nicht möglich ist.

Wählen Sie unsere Nudelgerichte zwischen Spaghetti und Penne mit folgenden Saucen:

Aglio olio e peperoncino € 11,00
mit Knoblauch und Öl (scharf)

Arrabbiata € 12,50
mit scharfer Tomatensauce und Knoblauch

Bolognese[1] € 13,00
mit Hackfleischragout vom Rind

Carbonara € 14,00
mit Speck[3,4], Ei[C] und Pecorinokäse[G] in Sahnesauce[G]

Gnocchi al gorgonzola € 14,00
hausgemachte Kartoffelnudeln[A] mit Gorgonzolasauce[G]

Gnocchi alla sorrentina € 15,00
hausgemachte Kartoffelnudeln[A] in Tomatensauce, gewürfelte Mozzarella[G] und Basilikum

Mediterranea € 13,50
mit Gemüse in Tomatensauce

Norma € 15,00
mit Auberginen und salziger Ricottakäse[G] in Tomatenbasilikumsauce

Napoli
mit Tomatensauce und Basilikum € 11,00

CARNE – FLEISCH

Zu den Fleischgerichten servieren wir Tagesgemüse und Kartoffeln

Saltimbocca alla Romana € 26,50
mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsoße

Pommes € 6,00

Scaloppina al vino bianco € 16,90
Schweinscaloppina in Weißweinsauce

Scaloppina ai funghi € 18,90
Schweinscaloppina mit frischen Champignons in Sahnesauce[G]

Kalbsscaloppina in Gorgonzolasauce € 26,50

POKÉ-BOWL*

Poké aus „Uvettatendence" – Idee und Trend Poké (po-kay ausgesprochen), was auf Hawaianisch „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. Die perfekte Kombination aus Kohlenhydraten, Proteinen und Pflanzen.

Salmon-Bowl (Lachs) € 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

Für weitere **POKÉ-BOWL*** *Gerichte Karte bitte wenden.*

Die durchgestrichenen Speisen sind ab 20.08.2024 wieder erhältlich!

Die durchgestrichenen Speisen sind ab 20.08.2024 wieder erhältlich!

Grill - Bowl (Veggy) € 16,50
Gegrillte Zucchini und Auberginen, Reis, geschnittene Radieschen, getrocknete Tomaten, Oliven[6], frische Champignons

Büffel v Parma - Bowl (Meat) € 18,50
Büffelmozzarella[G] (oder Burrata[G] auf Wunsch), Parmaschinken[3,4], Mexikan-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 bestreichen. Dressing nach Wahl: Balsamicodressing, Zitronenvinaigrette, Waldbeerendressing, Senf-Honig-Dressing*

BOCCONI STUZZICHERIA

ALL' ITALIANA
Fingerfood nach italienischer Art

Bruschetta „classica" € 9,00
3 Scheiben Brot[A] mit concassé von Tomaten, Knoblauch und Kräuter-EVO-Olivenöl

Bruschetta „siciliana" (nach sizilianischer Art) € 12,50
3 Scheiben Brot[A] mit gegrillte Auberginen, frischen Basilikum

Bruschetta „di mare" € 12,50
3 Scheiben Brot mit Thunfisch[D], roten Zwiebeln, Oregano, Knoblauch und schwarzem Olivenpulver[6]

Patatine e Wurstel € 11,00
Pommes und Würstchen

La „Bombetta" € 16,50
im Paniermehl-und Eimante[J,A,C], frittierte Büffelmozzarella[G] auf Tomaten-Zwiebelsalat und Balsamicocremsauce, dazu geröstetes Knoblauchbrot[A]

Tris Calamri-Ringe € 18,50
mit Pommes und Bouquet Salat Serviert mit Aioli-Dip

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[G], Blattsalat, Gurken, Tomaten und „salsa rosa", serviert mit Pommes

Mortadella-Burger € 18,50
hausgemachtes Burger-Brötchen[A] (300g) mit Sesam[K] belegt mit Mortadella, frischer Büffel-Ricottakäse[G] aus Kampanien, Blattsalat, getrocknete Tomaten, geriebene Pistazien[H], frischen Basilikum-Pestosauce, serviert mit Pommes

GETRÄNKE

Italienisches Bier[A] „Peroni-Nastro azzurro"	0,33 l	€ 5,50*
Bier alkoholfrei	0,33 l	€ 5,50*
Hefeweizen[A] mit oder ohne Alkohol	0,5 l	
Dunkles Hefeweizen[A], Kristallweizen[A]	0,5 l	€ 6,00*
Cola[4,A,B,J], Cola light, Cola Zero, Fanta[3,5], Sprite[4]	1 l	€ 6,00*
Wasser still oder mit Kohlensäure	0,75 l	€ 6,00*

*(*incl. Pfand)*

EXTRAS *für Pizza und Speisen*

je 1,50 €:	*Ei[C], scharfe Sauce, Oregano, Mais*
je 2,00 €:	*Kapern, rote Zwiebeln, frischer Knoblauch*
2,50 €:	*Oliven[6]*
3,00 €:	*Basilikum*
je 3,50 €:	*Rucola, Sardellen[D], frische Champignons, Kirschtomaten, Tomatenscheiben*
je 4,00 €:	*Salami[3,4], scharfe Salami[3,4], gekochter Schinken[3,4], Zucchini, Auberginen, Artischocken*
je 4,50 €:	*geriebener Parmesan[G], geriebene Pistazien[H], Bio Mozzarella[G], Salsiccia[3,4], Thunfisch[D]*
je 5,00 €:	*Gorgonzola[G], Rinder-Hackfleischsauce, Mortadella, Ricottakäse[G], Provolakäse[G], Parmaschinken[3,4]*
je 5,50 €:	*Büffel Mozzarella[G], Pommes*
je 6,00 €:	*Veganer Mozzarella, Bresaola[3,4], Burrata[G]*
7,00 €:	*Trüffelcremesauce[G]*

Uvetta Cantina e Cucina
George-C.-Marshall-Ring 2, 61440 Oberursel
0 61 71. 923 33 97
uvettaoberursel@gmail.com

Die durchgestrichenen Speisen sind ab 20.08.2024 wieder erhältlich!

Die durchgestrichenen Speisen sind ab 20.08.2024 wieder erhältlich!

Uvetta
EMPFEHLUNGEN
vom Chef empfohlen

ANTIPASTI – VORSPEISEN

~~[illegible] Carpaccio € 15,50~~
~~mit Feldstückchen[G], Rucola und Honig-Zitronen[illegible]~~

Vitello Tonnato[C,D,G] € 14,90
dünnaufgeschnittener Kalbsrücken
mit Thunfischcremesauce

Rindercarpaccio € 16,50
mit Balsamicocreme, frischen Champignons
Rucola und Parmesan[G]

Gegrillte Baby-Calamaretti[D,N]
auf Rucolasalat € 18,50

Bresaolacarpaccio € 18,50
Luftgetrocknetes Bündnerfleisch[3,4] *mit Parmesan*[G],
Kirschtomaten und Rucola

~~**Lachscarpaccio**[D] € 18,50~~
~~*serviert mit roten Zwiebeln, rosa Pfefferkörner*~~
~~*und Zitronenvinaigrette*~~

~~**Porchettacarpaccio** € 18,50~~
~~*Spanferkel*[3,4] *nach italienischer Art gewürzt mit*~~
~~*frischem Rosmarin und schwarzem Pfeffer,*~~
~~*dekoriert mit Salatblättern und grüner Kräutersauce*~~

~~**Roastbeefcarpaccio** (arrosto di manzo) € 21,50~~
~~*Dekoriert mit groben Salz, weißen Pfefferkörnern,*~~
~~*Zitronenvinaigrette, Senfdipp*[1] *und Parmesanchips*~~

PASTA – NUDELGERICHTE

Tagliatelle[A] **Uvetta** € 16,90
mit Salsiccia (itali. Wurst), rote Zwiebeln,
in Safran-Sahnesauce[G]

Tagliatelle[A] **mit frischen Lachsstückchen**[D]
in Aurorasauce[G] € 18,90

Linguine[A] **alloScoglio**[D,N] € 21,90
mit Venus-Miesmuscheln, Scampi und Calamari

~~**Tagliatelle**[A] **mit Kalbsleberspitzen** € 19,90~~
~~*in leichter Tomatensauce mit Rucola und*~~
~~*Parmesan*[G] *garniert*~~

Paccheri[A] **mit Burrata**[G] € 18,50
mit hausgemachtem Basilikumpesto und
frischem Burratakäse aus Apulien

Paccheri[A] **nach Art des Hauses** € 18,50
mit hausgemachte Salsiccia (ital. Wurst) nach
sizilianischen Art, schwarzen Oliven[6] *und Pecorino*[G]
Romano DOP in leichter Tomatensauce

Spaghetti[A] **aglio olio e peperoncino** € 18,90
mit Riesengarnelen[D,N]

Hausgemachte Gnocchetti[A]
mit Meeresfrüchten[D,N] € 21,90
in leichter Tomatensauce

~~**Tagliatelle**[A] **mit Rinderfiletspitzen** € 19,90~~
~~*in leichter Tomatensauce mit Rucola und*~~
~~*Parmesan*[G] *garniert*~~

FRISCH GEFÜLLTE PASTA

hausgemachte Ravioli[A]
€ 16,90
mit Ricotta[G]*-Spinatfüllung in Butter*[G] *- und*
Salbeisauce

Tortelloni[A] € 18,90
mit Steinpilzfüllung in Trüffel-Buttersauce[G],
dekoriert mit Rucola und Parmesansplitten[G]

HAUPTGERICHTE

Rumpsteak gegrillt
mit Kartoffeln und Gemüse € 28,50

Rumpsteak in grüner Pfeffersauce[G]
dazu Kartoffeln und Gemüse € 32,50

~~**Tagliata di Manzo** € 34,50~~
~~*gegrillte Tranchen Rumpsteak mit Kräuter-*~~
~~*olivenöl serviert mit Rucola und Parmesansplitten*[G],~~
~~*Focaccia von Tomaten und Kartoffeln*~~

Lachsfilet[D] **gegrillt** € 26,50
aromatisiert mit Kräuterolivenöl dazu Salat

~~Öffnungszeiten~~
MO-FR: 11:30 - 14:30
17:30 - 22:30
SA: 17:30 - 22:30

~~Lieferzeiten~~
MO-FR: 11:45 - 14:30
17:45 - 22:30
SA: 17:45 - 22:30

~~Liefergebiete und Kosten~~
~~Oberstedten, Bommersheim, Oberursel-~~
~~Stadtmitte, Oberursel Nord, Schwimmbad~~
~~Lieferungen ab 25,00 € / Gebühr: 2,50 €~~

Die durchgestrichenen Speisen sind ab 20.08.2024 wieder erhältlich!