

# SPEISEKARTE

Uwetta  
MITTAGSMENÜ  
schnell & günstig

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

Uwetta  
WINE & FOOD  
Hausmesse



0 61 71. 923 33 97



## ♥ ANTIPASTI – VORSPEISEN

**Mozzarella caprese di bufala** ✓ € 13,50  
Büffel-Mozzarella<sup>G</sup> mit Tomatenscheiben  
und frischem Basilikum

**Prosciutto di Parma con melone** € 13,50  
Parmaschinken<sup>3,4</sup> 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<sup>3,4</sup>,  
Oliven<sup>6</sup>, Thunfisch<sup>D</sup> und Mozzarella<sup>G</sup>

**Insalata contadina** € 13,50  
gemischter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen

✓ = vegetarisch ✓✓ = vegan

## ♥ PIZZA CLASSICA DI QUALITÀ<sup>A,G</sup> Ø 33 cm

**focaccia bianca<sup>A</sup>** ✓✓ € 6,00  
Pizzabrot mit Olivenöl und Oregano

**focaccia rossa<sup>A</sup>** ✓✓ € 7,00  
Pizzabrot mit San Marzano Tomatensauce und Oregano

**Margherita<sup>A,G</sup>** ✓ € 10,00  
San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte  
Mozzarella<sup>G</sup>, frisches Basilikum und Olivenöl

**Margherita Bufala<sup>A,G</sup>** ✓ € 12,50  
San Marzano Tomatensauce, Bio Büffel Mozzarella<sup>G</sup>  
aus Kampanien, frisches Basilikum und Olivenöl

**Sorrento** € 13,00  
San Marzano Tomatensauce, Sardellen<sup>D</sup>, Oliven,  
Knoblauch, Kapern und frisches Basilikum

**Salame oder Schinken** € 12,00  
San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte  
Mozzarella<sup>G</sup> und italienische Salami<sup>3,4</sup> o. Schinken<sup>3,4</sup>

**Diavola** € 12,50  
San Marzano Tomatensauce,  
Bio Fior di latte Mozzarella<sup>G</sup>, italienische  
scharfe Salami<sup>3,4</sup> und scharfe Peperoncino

**Regina** € 13,50  
San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte  
Mozzarella<sup>G</sup>, italienischer gekochter Schinken<sup>3,4</sup>  
und frische Champignons

**Capricciosa** € 14,50  
San Marzano Tomatensauce,  
Bio Fior di latte Mozzarella<sup>G</sup>, Artischocken,  
italienischer gekochter Schinken<sup>3,4</sup>,  
frische Champignons und schwarze Oliven<sup>6</sup>

**Quattro Stagioni** € 14,50  
San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte  
Mozzarella<sup>G</sup>, Artischocken, italienische Salami<sup>3,4</sup>,  
frische Champignons und schwarze Oliven<sup>6</sup>

**Parmigiana** € 15,50  
San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte  
Mozzarella<sup>G</sup>, italienischer gekochter Schinken<sup>3,4</sup>, ge-  
grillte Auberginen, frisches Basilikum und  
Parmesanflocken vom Grana Padano<sup>G</sup>

**Norma** € 15,50  
San Marzano Tomatensauce,  
Bio Fior di latte Mozzarella<sup>G</sup>, gegrillte Auberginen,  
frisches Basilikum und salziger Ricottakäse<sup>G</sup>

**Salsiccia** € 14,50  
San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte  
Mozzarella<sup>G</sup>, frische italienische Salsiccia,  
rote Zwiebeln und schwarze Oliven<sup>6</sup>

**Nostramo** € 14,50  
San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozza-  
rella<sup>G</sup>, Thunfisch<sup>D</sup>, rote Zwiebeln und schwarze Oliven<sup>6</sup>

**Bologna** € 15,00  
San Marzano Bolognesesauce,  
Bio Fior di latte Mozzarella<sup>G</sup>, frisches Basilikum und  
Parmesanflocken<sup>G</sup> vom Grana Padano

**Patatosa** € 14,00  
San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte  
Mozzarella<sup>G</sup>, italienische Würstchen<sup>3,4</sup> und Pommes

**Calzone** € 14,50  
San Marzano Tomatensauce,  
Bio Fior di latte Mozzarella<sup>G</sup>, italienischer gekochter  
Schinken<sup>3,4</sup>, frische Champignons und  
frisches Basilikum

## PIZZA PREMIUM <sup>A,G</sup>

**Sofia Loren** € 15,50

San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella<sup>G</sup>, Parmaschinken<sup>3,4</sup>, Rucola und Parmesanflocken<sup>G</sup> vom Grana Padano

**Napoli DOP** € 16,50

San Marzano Tomatensauce, Bio Büffel Mozzarella<sup>G</sup> aus Kampanien, Parmaschinken<sup>3,4</sup>, Parmesanflocken<sup>G</sup> vom Grana Padano, Rucola und Kirschtomaten

**Bresaola** € 16,50

San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella<sup>G</sup>, Bresaola<sup>3,4</sup> della Valtellina IGP (gesalzenes, luftgetrocknetes Rindfleisch aus Veltlin), Rucola, Kirschtomaten und Olivenöl

**Gorgonzola**  € 16,50

San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella<sup>G</sup>, Gorgonzola<sup>G</sup>, Rucola und Kirschtomaten

**Campana** € 16,50

San Marzano Tomatensauce, Bio Büffel Mozzarella<sup>G</sup> aus Kampanien (nicht gebacken), Parmaschinken<sup>3,4</sup>, Kirschtomaten und frisches Basilikum

## PIZZA <sup>A,G</sup> UVA BIANCA

### Spezialität nach Art des Hauses

Der Rand gefüllt mit frischem Ricottakäse<sup>G</sup> und mit folgenden gebackenen Zutaten: Bio Fior di latte Mozzarella<sup>G</sup>, italienischer gekochter Schinken<sup>3,4</sup>, Artischocken und Kirschtomaten € 16,50

### DESSERT PIZZABROT <sup>A,G</sup>

mit Nutella<sup>H</sup> und geriebenen Pistazien € 12,00

## PIZZA DELUXE <sup>A,G</sup>

**Bianche – ohne Tomatensauce**

**Puglia**  € 16,00

Bio Fior di latte Mozzarella<sup>G</sup>, Burrata<sup>G</sup> aus Apulien, Kirschtomaten, Rucola und Parmesanflocken<sup>G</sup> vom Grana Padano

**Carrettiera** € 16,00

Provolakäse<sup>G</sup>, italienische Salsiccia und Friarielli (Stängelkohl)

**Quattro Formaggi**  € 16,00

Bio Fior di latte Mozzarella<sup>G</sup>, Gorgonzola<sup>G</sup>, Provolakäse<sup>G</sup> und Parmesanflocken<sup>G</sup> vom Grana Padano

**Mortadella** € 16,00

Bio Fior di latte Mozzarella<sup>G</sup>, Mortadella<sup>3,4</sup>, frischem Ricottakäse<sup>G</sup> und geriebene Pistazien<sup>H</sup>

## PIZZA VEGETARIANE <sup>A,G</sup>

**Vegetariana**  € 14,00

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

## PIZZA VEGANE <sup>A,G</sup>

**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<sup>6</sup>

## SALTIMBOCCA <sup>A,G</sup>

**SPEZIALITÄT AUS NEAPEL – ITALIAN BURGER MIT POMMES**

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

**Chiaia** € 18,50

Provolakäse<sup>G</sup>, italienische Salsiccia, Friarielli (Stängelkohl)

**A Sanità** € 18,50

Bio Fior di latte Mozzarella<sup>G</sup>, Rucola, Parmaschinken<sup>3,4</sup> und Kirschtomaten

**O Vomero**  € 18,50

Bio Fior di latte Mozzarella<sup>G</sup>, gegrilltem Gemüse (Auberginen, Zucchini, Paprika), schwarze Oliven<sup>6</sup> und Kirschtomaten

**Portion Pommes** <sup>A,7,10</sup> € 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

## ♥ PIZZA FRITTA<sup>A,G</sup>

EINE TRADITIONELLE  
VARIANTE VON UNSERER PIZZA!

Die Pizza ist nicht im Ofen gebacken –  
sondern frittiert!

**Totó** € 17,50

frischer Ricottakäse<sup>G</sup>, italienische Salsiccia,  
Provolakäse<sup>G</sup>, Friarielli (Stängelkohl)

**Tradizionale** € 17,50

San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Moz-  
zarella<sup>G</sup>, frischer Ricottakäse<sup>G</sup>,  
italienische Salam<sup>B,4</sup> und frischer Pfeffer

**Panzerotto pugliese** ✓ € 14,50

San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte  
Mozzarella<sup>G</sup> und frisches Basilikum

**Siciliana** € 15,50

frischer Ricottakäse<sup>G</sup>, Sardellen<sup>D</sup>, schwarze Oliven<sup>6</sup>  
und frischer Pfeffer

## ♥ DOLCE – DESSERT

hausgemachtes Tiramisu<sup>8,A,C,G</sup> € 8,50

hausgemachte panna cotta<sup>G</sup>  
mit Erdbeersauce € 8,50

Schokoladensoufflé mit Beeren € 8,50

weitere Dessert wie Kuchen usw. [www.uvetta.de](http://www.uvetta.de)

## ♥ PASTA – NUDELGERICHTE

Glutenfreie Pastagerichte plus 3,00 €



Wir können Ihnen Glutenfreie Pasta-  
gerichte (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:

**Agljo olio e peperoncino** ✓✓ € 11,00  
mit Knoblauch und Öl (scharf)

**Arrabbiata** ✓✓ € 12,50  
mit scharfer Tomatensauce und Knoblauch

**Bolognese<sup>1</sup>** € 13,00  
mit Hackfleischragout vom Rind

**Carbonara** € 14,00  
mit Speck<sup>3,4</sup>, Ei<sup>C</sup> und Pecorinokäse<sup>G</sup> in Sahnesauce<sup>G</sup>

**Gnocchi al gorgonzola** ✓ € 14,00  
hausgemachte Kartoffelnudeln<sup>A</sup> mit Gorgonzolasauce<sup>G</sup>

**Gnocchi alla sorrentina** ✓ € 15,00  
hausgemachte Kartoffelnudeln<sup>A</sup> in Tomatensauce,  
gewürfelte Mozzarella<sup>G</sup> und Basilikum

**Mediterranea** ✓✓ € 13,50  
mit Gemüse in Tomatensauce

**Norma** ✓ € 15,00  
mit Auberginen und salziger Ricottakäse<sup>G</sup>  
in Tomatenbasilikumsauce

**Napoli** ✓✓ € 11,00  
mit Tomatensauce und Basilikum

## ♥ CARNE – FLEISCH

Zu den Fleischgerichten  
servieren wir Tagesgemüse und Kartoffeln

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

**Pommes** € 6,00

**Scaloppina al vino bianco** € 16,90  
Schweinscaloppina in Weißweinsauce

**Scaloppina ai funghi** € 18,90  
Schweinscaloppina mit frischen Champignons  
in Sahnesauce<sup>G</sup>

**Kalbsscaloppina in Gorgonzolasauce** € 26,50

## **BOCCONI STUZZICHERIA**

**ALL' ITALIANA**

*Fingerfood nach italienischer Art*

**Bruschetta „classica“   € 9,00**

3 Scheiben Brot<sup>A</sup> mit concassé von Tomaten,  
Knoblauch und Kräuter-EVO-Olivenöl

## **GETRÄNKE**

**Italienisches Bier<sup>A</sup>**  
„Peroni-Nastro azzurro“ 0,33 l € 5,50\*

**Bier alkoholfrei** 0,33 l € 5,50\*

**Hefeweizen<sup>A</sup> mit oder ohne Alkohol** 0,5 l € 5,50\*

**Dunkles Hefeweizen<sup>A</sup>,  
Kristallweizen<sup>A</sup>** 0,5 l € 6,00\*

**Cola<sup>4,5,8,1</sup>, Cola light, Cola Zero,  
Fanta<sup>3,5</sup>, Sprite<sup>4</sup>** 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<sup>C</sup>, scharfe Sauce, Oregano

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

2,50 €: Oliven<sup>6</sup>

3,00 €: Basilikum

je 3,50 €: Rucola, Sardellen<sup>D</sup>, frische Champignons,  
Kirschtomaten, Tomatenscheiben

je 4,00 €: Salami<sup>3,4</sup>, scharfe Salami<sup>3,4</sup>, gekochter  
Schinken<sup>3,4</sup>, Zucchini, Auberginen,  
Artischocken

je 4,50 €: geriebener Parmesan<sup>G</sup>, geriebene  
Pistazien<sup>H</sup>, Bio Mozzarella<sup>G</sup>, Salsiccia<sup>3,4</sup>,  
Thunfisch<sup>D</sup>

je 5,00 €: Gorgonzola<sup>G</sup>, Rinder-Hackfleischsauce,  
Mortadella, Ricottakäse<sup>G</sup>, Provolakäse<sup>G</sup>,  
Parmaschinken<sup>3,4</sup>

je 5,50 €: Büffel Mozzarella<sup>G</sup>, Pommes

je 6,00 €: Veganer Mozzarella, Bresaola<sup>3,4</sup>, Burrata<sup>G</sup>

7,00 €: Trüffelcremesauce<sup>G</sup>

**Uvetta Cantina e Cucina**

George-C.-Marshall-Ring 2, 61440 Oberursel

 0 61 71. 923 33 97

 [uvettaoberursel@gmail.com](mailto:uvettaoberursel@gmail.com)

Uvetta  
**EMPFEHLUNGEN**  
vom Chef empfohlen



♥ **ANTIPASTI – VORSPEISEN**

**Vitello Tonnato<sup>C,D,G</sup>** € 14,90  
dünnaufgeschnittener Kalbsrücken  
mit Thunfischcremesauce

**Rindercarpaccio** € 16,50  
mit Balsamicoreme, frischen Champignons  
Rucola und Parmesan<sup>G</sup>

**Gegrillte Baby-Calamaretti<sup>D,N</sup>  
auf Rucolasalat** € 18,50

**Bresaolacarpaccio** € 18,50  
Luftgetrocknetes Bündnerfleisch<sup>3,4</sup> mit Parmesan<sup>G</sup>,  
Kirschtomaten und Rucola

♥ **PASTA – NUDELGERICHTE**

**Tagliatelle<sup>A</sup> Uvetta** € 16,90  
mit Salsiccia (itali. Wurst), rote Zwiebeln,  
in Safran-Sahnesauce<sup>G</sup>

**Tagliatelle<sup>A</sup> mit frischen Lachsstückchen<sup>D</sup>  
in Aurorasauce<sup>G</sup>** € 18,90

**Linguine<sup>A</sup> allo Scoglio<sup>D,N</sup>** € 21,90  
mit Venus-Miesmuscheln, Scampi und Calamari

**Paccheri<sup>A</sup> mit Burrata<sup>G</sup>** ✓ € 18,50  
mit hausgemachtem Basilikumpesto und  
frischem Burratakäse aus Apulien

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

**Spaghetti<sup>A</sup> aglio olio e peperoncino** € 18,90  
mit Riesengarnelen<sup>D,N</sup>

**Hausgemachte Gnocchetti<sup>A</sup>  
mit Meeresfrüchten<sup>D,N</sup>** € 21,90  
in leichter Tomatensauce

♥ **FRISCH GEFÜLLTE PASTA**

**hausgemachte Ravioli<sup>A</sup>** ✓ € 16,90  
mit Ricotta<sup>G</sup>-Spinatfüllung in Butter<sup>G</sup> - und  
Salbeisauce

**Tortelloni<sup>A</sup>** ✓ € 18,90  
mit Steinpilzfüllung in Trüffel-Buttersauce<sup>G</sup>,  
dekoriert mit Rucola und Parmesansplitten<sup>G</sup>

♥ **HAUPTGERICHTE**

**Rumpsteak gegrillt  
mit Kartoffeln und Gemüse** € 28,50

**Rumpsteak in grüner Pfeffersauce<sup>G</sup>  
dazu Kartoffeln und Gemüse** € 32,50

**Lachsfilet<sup>D</sup> gegrillt** € 26,50  
aromatisiert mit Kräuterolivenöl dazu Salat

**Öffnungszeiten**

MO-FR: 11:30 - 14:30

17:30 - 22:30

SA: 17:30 - 22:30