

## ♥ GETRÄNKE

<b>Italienisches Bier<sup>A</sup></b> „Peroni-Nastro azzurro“	0,33 l	€ 5,50*
<b>Bier</b> alkoholfrei	0,33 l	€ 5,00*
<b>Hefeweizen<sup>A</sup></b> mit oder ohne Alkohol	0,5 l	€ 6,00*
<b>Dunkles Hefeweizen<sup>A</sup>, Kristallweizen<sup>A</sup></b>	0,5 l	€ 6,00*
<b>Cola<sup>4,5,8,1</sup>, Cola light, Cola Zero, Fanta<sup>3,5</sup>, Sprite<sup>4</sup></b>	1 l	€ 6,00*
<b>Wasser</b> 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
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
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 €: Bio Mozzarella <sup>G</sup> , Salsiccia <sup>3,4</sup> , Thunfisch <sup>D</sup>
je 5,00 €: Gorgonzola <sup>G</sup> , Mortadella, Ricottakäse <sup>G</sup> , Provolakäse <sup>G</sup> , Parmaschinken <sup>3,4</sup>
je 5,50 €: Büffel Mozzarella <sup>G</sup>
je 6,00 €: Veganer Mozzarella, Bresaola <sup>3,4</sup> , Burrata <sup>G</sup>

## Uvetta Cantina e Cucina

George-C.-Marshall-Ring 2,  
61440 Oberursel (Taunus)

☎ 0 61 71. 923 33 97

✉ uvettaoberursel@gmail.com

## Uvetta EMPFEHLUNGEN



### ♥ 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

**Bruschetta „siciliana“** € 12,00

(nach sizilianischer Art) ✓✓  
3 Scheiben Brot<sup>A</sup> mit gegrillte Auberginen  
und frischen Basilikum

**Bruschetta „di mare“** € 15,00

3 Scheiben Brot<sup>A</sup> mit Thunfisch<sup>D</sup>,  
roten Zwiebeln, Oregano, Knoblauch  
und schwarzem Olivenpulver<sup>6</sup>

### ♥ ANTIPASTI – VORSPEISEN

**Vitello Tonnato<sup>C,D,G</sup>** € 14,90

dünnaufgeschnittener Kalbsrücken  
mit Thunfischcremesauce

**Rindercarpaccio** € 16,50

mit Balsamicocrema, frischen Champignons,  
Rucola und Parmesan<sup>G</sup>

### ♥ 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

**Tagliatelle<sup>A</sup> mit Kalbsleberspitzen** € 19,90

in leichter Tomatensauce mit Rucola und  
Parmesan<sup>G</sup> garniert

**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 Pecori-  
no<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

**Tagliatelle<sup>A</sup> mit Rinderfiletspitzen** € 19,90

in leichter Tomatensauce mit Rucola und  
Parmesan<sup>G</sup> garniert

### ♥ FRISCH GEFÜLLTE PASTA

**hausgemachte Ravioli<sup>A</sup>  
bzw. Tortelloni<sup>A</sup>** ✓ € 16,90

mit Ricotta<sup>G</sup>-Spinatfüllung in Butter<sup>G</sup>-  
und Salbeisauce

**hausgemachte Ravioli<sup>A</sup>  
bzw. 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

**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

### 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 €

# SPEISEKARTE

## Uvetta MITTAGSMENÜ

schnell & günstig

MONTAG - FREITAG:

11:30 - 14:30 UHR

wöchentlich wechselndes Mittagsmenü

## Uvetta WINE & FOOD

Hausmesse



0 61 71. 923 33 97



Lieferung über [www.uvetta.de](http://www.uvetta.de)

## ♥ 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** € 12,00  
San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella<sup>G</sup> und italienische Salami<sup>3,4</sup>

**Schinken** € 12,00  
San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella<sup>G</sup> und italienischer gekochter Schinken<sup>3,4</sup>

**Funghi** € 12,00  
San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella<sup>G</sup> und frische Champignons

**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>, gegrillte 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 Mozzarella<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

**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 (gesalzene, luftgetrocknetes Rindfleisch aus Veltin), 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

**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<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>

## ♥ DOLCE – DESSERT

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

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



## ♥ PASTA – NUDELGERICHTE

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<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 vom Kalb servieren wir Tagesgemüse und Kartoffeln

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

**Pommes<sup>A,7,10</sup>** € 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>

**Scaloppina in Gorgonzolasauce** € 26,50