Bistrò

La 18ª buca

Speisekarte

Albarella

Speisekarte herunterladen
hier QR Code verwenden

Reservierungen unter +39 0426 367811 oder +39 335 7712441

Für den Anfang

LA TARTARE ..... € 25,00
Tartarwürfel aus frischem Thunfisch mit Kapernblüten, Zitronenpfeffer, (200 gr)

LE CAPPE DI SAN GIACOMO ..... € 18,00
In der Pfanne gebratene Jakobsmuscheln in EVO-Öl mit Kartoffelpüree und Butter auf die altmodische Art

LA BATTUTA DI MANZO ..... € 25,00
Italienisches, messerscharfes Fleisch, gewürzt mit EVO-Öl, rosa Salz und schwarzem Pfeffer (190 g)

IL RE DEI PROSCIUTTI ..... € 16,00
“Culatello”-Schinken aus dem Po-Delta (italienischer Rohschinken) und hauchdünne Parmesanflocken (Grana Padano) mit einigen Tropfen Balsamico-Essig

L'ESTIVA ..... € 14,00
Büffel-Mozzarella D.O.P. (aus artgerechter Haltung) mit “Ochsenherz”-Tomaten (ital. Fleischtomate) und Oregano-Blüte

AUF BESTELLUNG:

GRAN CATALANA (CONSIGLIATO PER 2 PERSONE) ..... € 80,00
Große “katalanische” Platte mit Hummer, Riesengarnelen, Scampi, Jakobsmuscheln, Julienne-Gemüse und exotischen Fruchtstücken der Saison

GRAN CRUDITÉ ..... € 35,00
Große Platte mit Meeresfrüchten aus der Adria mit Austern, Scampi, rote Garnelen aus Mazzara, Tartar vom Gelbflossenthunfisch

Erste Gerichte

GLI GNOCCHI COME UNA VOLTA ..... € 22,00
Frische, handgemachte Kartoffel-Gnocchi mit frischer Scampi-Sauce, rote Garnelen von bester Qualität, und heimische Garnelen

SUA MAESTÀ LO SCOGLIO ..... € 24,00
Frische Spaghetti (Eiernudeln hausgemacht) mit Sauce aus Meeresfrüchten

LE "BIBARASSE" ..... € 20,00
Spaghetti monograno ‚Felicetti‘ sautiert mit echten Venusmuscheln und ‚Lupini di mare‘ (Meereslupinen)

IL PACCHERO ..... € 22,00
“Paccheri trafilati al bronzo” (spezielle, hochwertige Nudeln - ähnlich Rigatoni) mit frischem Thunfisch, Kapernblüten, Zwiebelstreifen und Kirschtomaten

IL RAVIOLO ..... € 21,00
Tintenfisch-Tintenravioli, handgemacht von unserem Küchenchef, gefüllt mit Seeteufelschwanz und gemischtem Schafsmilch-Ricotta, geschwenkt mit gelben und roten Datteltomaten

LA PAPPARDELLA FRESCA ..... € 16,00
Frische Pappardelle, von unserem Chefkoch in der Presse zubereitet, mit Kurkuma-Creme und gewürfelter violetter Aubergine

Hauptspeisen

LA PIOVRA ..... € 24,00
“Piovra di scoglio” (ähnlich Oktopus/Tintenfisch) bei niedriger Temperatur gegart, dann in nativem Olivenöl angebraten, mit Erbsencreme und frischen Sprossen serviert

IL FRITTO ..... € 24,00
“Fritto misto di pesce” - Mix aus frittiertem Fisch und Gemüse mit Tintenfischen, Garnelen- und Langustenschwänzen, Auberginen- und Zucchiniblättern

IL ROSSO ..... € 25,00
Thunfisch in der Pfanne zart rosa gebraten, aromatisiert mit Schnittlauch, Pfefferminze und Limettenschalen, (220 gr)

LA TAGLIATA € 24,00
Filetstreifen vom "Limousine-Rind", aromatisiert mit schwarzem Assam-Pfeffer und Meersalz, bei niedriger Temperatur zubereitet, (250 gr)

IL SALMONE € 20,00
Frische Lachsscheiben, bei niedriger Temperatur in einem Thymian-Majoran-Aroma gegart

IL MEDAGLIONE € 16,00
Schweinemedallions - zart rosa in der Pfanne gebraten, mit Akazienhonig und "schwarzem" Salz

HAMBURGER DI ALBARELLA € 19,00
220 gr. reines Rindfleisch, geschnittener Asiago-Käse, Kirschtomaten, Salat, knusprige Kartoffeln und frische, hausgemachte Mayonnaise

PRODUKTE UNSERES LANDES

COSTATA DI SCOTTONA pro 100 Gramm € 7,00
Entrecôte vom Jungrind (Rindersteak)

FIORENTINA DI SCOTTONA pro 100 Gramm € 7,00
T-Bone Steak

SOASO FORNO O CRIGLIA (KM 0) pro 100 Gramm € 7,00
"Soaso" (edler Plattfisch) aus dem Backofen oder gegrillt

BRANZINO FORNO O GRIGLIA (KM 0) pro 100 Gramm € 7,00
"Branzino" (Wolfsbarsch) aus dem Backofen oder gegrillt

ROMBO FORNO O GRIGLIA (KM 0) pro 100 Gramm € 7,00
Steinbutt aus dem Backofen oder gegrillt

Unsere Pizza-Variationen

SCHIACCIATA GOURMET ALBARELLA € 4,00
"Schiaccia" - ähnlich einem Pizzabrot mit Öl, Salz, Rosmarin

MARGHERITA GOURMET € 12,00
San Marzano-Tomaten fein geschnitten (längliche Tomaten), Mozzarella fiordilatte (aus Kuhmilch), frisches Basilikum, kaltgepresstes, natives Öl

BAGUETTE VESUVIO € 15,00
Mozzarella, Ricotta (ital. Frischkäse), Gorgonzola, Rucola, Speck, Tomatensauce aus frischen Tomaten

SFIZIOSA € 17,00
Stracciatella, Gorgonzola, Walnüsse und Culatello del Delta del Po

LA BOMBA € 17,00
Pikante Tomate, fior di latte, Kapern, lokale Sardellen, pikante Salami und Chilifäden

SCOTTONA € 17,00
Mozzarella, wilder Rucola von der Insel Albarella, Roastbeef di Scottona (nachhaltig), Parmesanflocken und Zitronenpfeffer

STRACCIATELLA E ACCIUGHE NOSTRANE DEL DELTA € 17,00
San Marzano-Tomaten fein geschnitten (längliche Tomaten), heimische Sardellen aus dem Po-Delta, Weichkäse aus Büffelmilch, geröstete Semmelbrösel, Oregano

DELTA DEL PO € 17,00
Mozzarella fiordilatte (aus Kuhmilch), roher Schinken aus dem Po-Delta, Burrata-Frischkäse aus Apulien, ein Tupfer Honig

GOLOSA € 17,00
Pistaziencreme, Burrata (Frischkäse aus Apulien), "Mortadella da favola" – spezielle Mortadella-Wurst

ECCELLENZA € 17,00
Frisches Basilikum-Pesto, Pecorino - Schafskäse aus Fossa, Schafs-Frischkäse, Mozzarella fiordilatte (aus Kuhmilch), gelbe und rote Kirschtomaten

BUONGUSTAIA € 17,00
"Friarielli" (wilder Brokkoli), "luganega" (venezianische Bratwurst), "stracciatella" (ähnlich Mozzarella), Porchetta (Kräuterschinken), Creme von gelben Datteltomaten

L'INSOLITA € 17,00
Creme aus gelben Kirschtomaten, Mozzarella, Sardellen "nostrano" aus der Region, Kapernblüten

LA TONNARA € 17,00
Tomaten, Mozzarella, frischer Gelbflossenthunfisch in Würfel geschnitten (nachhaltig), rote Tropea-Zwiebeln

Kaffee & Getränke

CAFFÈ ESPRESSO / KOFFEINFREIER KAFFEE	€ 1,80
SOFTDRINKS IN FLASCHEN	€ 4,00
BIRRA ALLA SPINA PICCOLA	€ 3,50
BIER VOM FASS MITTEL	€ 5,00
FLASCHEN-BIERE	€ 5,00
ICHNUSA-BIER (NATURTRÜBES BIER AUS SARDINIEN) 0,5L	€ 6,00
ERDINGER BIER 0,5L	€ 7,00
AMARI (KRÄUTERBITTER)	€ 5,00
SPIRITUOSEN UND BRÄNDE	von € 5,00
WASSER 0,75L	€ 3,00
COPERTO E SERVIZIO	€ 3,00

Unsere Desserts

HASELNUSS-SEMIFREDDO-KUGEL	€ 7,00
PISTAZIEN-BAYERNWÜRFEL	€ 7,00
DER DREIKLANG AUS DREI PRALINEN	€ 7,00
KAFFEE-SEMIFREDDO	€ 7,00
HANDWERKLICH TIRAMISÙ	€ 7,00

Allergene

Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
Abgepackte Snacks, Cremes und Würzmittel

Nüsse (mit Schale)
Madeln, Haslnüsse, Walnüsse, Cashews, Pekannüsse, Pistazien.

Sesam
Vollkorn für Brot und Mehl, wenn auch nur in geringen Mengen.

Soja
Erzeugnisse wie: Sojamilch, Tofu, Nudeln aus Soja und dergleichen.

Milch und Milcherzeugnisse
Produkte, in denen Milch verwendet wird: Joghurt, Kekse, Kuchen, Eiscreme.

Mollusken (Muscheln und Weichtiere)
Pilgermuschel, Scheidenmuschel, Jakobsmuschel, Miesmuschel, Auster, Venusmuschel und weitere.

Fisch
Lebensmittel, in denen Fisch enthalten ist, wenn auch in geringen Mengen.

Senf
Kann in Soßen und Gewürzen, insbesondere in Senf, gefunden werden.

Schwefeldioxid und Sulfite
Lebensmittel eingelegt in Essig, Öl, Salzlake, getrocknete Pilze u.s.w.

Eier und Eiprodukte
Eier und Produkte wie: Mayonnaise, Emulgatoren, Eierteigwaren.

Sellerie
Entweder in Teilen oder im Ganzen in Suppen, Soßen.

Krustentiere
Aus Meer und Süßwasser: Garnelen, Langusten, Hummer, Krabben und ähnliche.

Gluten
Getreide, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, einschließlich Hybridderivate

Lupinen
Enthalten in veganen Lebensmitteln in Form von: Braten, Wurst, Mehlen und ähnlichem.Mehlen und ähnlichem.

Folgen Sie uns im Netz und besuchen Sie uns auf **www.albarella.it**