Ombra

Bistro Italiano

SANDWICH (12-16 Uhr)

PROSCIUTTO & FORMAGGIO 10,5
Roher Schinken & Rohmilchkäse

PESTO & PAPRIKA 10
Basilikumpesto, Gegrillte Paprika & Rohmilchkäse

SALATE

BURRATA 14,9
Burrata-Käse mit bunten Tomaten, schwarzen Oliven, gerösteten Pinienkernen, hausgemachtes Basilikumöl

MEDITERRANEA 14,5
Bohnenmix, Thunfisch-Filet aus dem Mittelmeer, Kapern, Tropeazwiebel, Oregano & Zitronenöl

Portion Sauerteigbrot mit Sizialinischem Olivenöl +4

PIZZA

MORTAZZA (BIANCA) 16,9
Mozzarella Fior di Latte, Mortadella, Pistazienpesto, Gehackte Pistazien, Basilikum, sizilianisches Olivenöl

TONNATA 15,9
Mozzarella Fior di Latte, Tomatensoße, Sizilianische Tunfisch-Filet, Zwiebel aus Tropea, Basilikum, sizilianisches Olivenöl

PARMIGIANA 15,5
Mozzarella Fior di Latte, Tomatensauce, Gegrillte Aubergine, Monte Veronese Käse, Basilikum, hausgemachtes Basilikumöl

MARGHERITA 13,5
Mozzarella Fior di Latte, Tomatensoße, Basilikum, sizilianisches Olivenöl

PIZZA-EXTRAS

BURRATA-KÄSE +4

'NDUJA +3,5
SCHARFE STREICHSALAMI

SARDELLEN +3

SCHWARZE OLIVEN +2,5

GETROCKNETE TOMATEN +2,5

Unser Brot und unsere Pizza werden ausschließlich mit Sauerteig gebacken. Unser steingemahlenes Bio-Mehl beziehen wir direkt aus Italien. Da uns die Qualität unserer Produkte besonders am Herzen liegt, arbeiten wir eng mit kleinen Betrieben aus Italien zusammen.

APERITIVO SNACKS

APERITIVO-BRETT
drei verschiedene Käse- oder Schinkensorten von kleinen italienischen Manufakturen
15
Auch als Mix möglich (je zwei Käse-und Schinkensorten)
20

SARDINEN
Dose Sardinen aus dem Mittelmeer in Öl eingelegt mit Butter, Zitrone & Sauerteigbrot
13,5

GEMÜSE-MIX
in Öl & Essig eingelegt
6

OLIVEN
Mix aus sizilianischen Oliven
5

GETROCKNETE TOMATEN
in Öl & Kräuter eingelegt
4,5

KAPERNÄPFEL
mit Stiel
4,5

PORTION SAUERTEIGBROT
mit sizilianischem Olivenöl
4

DOLCI

TIRAMISÚ CLASSICO
Hausgemacht, ohne Alkohol
6,9

CANNOLO
mit hausgemachter Pistaziencreme
3,9

Ombra

Bistro Italiano

VINO

OMBRA 10cl — 4,9
Hauswein Rot oder Weiß

FRIZZANTE / SPUMANTE

PROSECCO 15cl/75cl — 6,9/28
100% Glera, Frizzante
Weingut Gregoletto, Veneto

MACERATO 15cl/75cl — 7,9/35
100% Pinot Grigio, Frizzante
Weingut Furlani, Trentino

EPOCHÈ 75cl — 45
100% Durella, Spumante
Weingut Daniele Piccinin, Veneto

BIANCO

SOAVE 15cl/75cl — 6,9/28
100% Garganega,
Weingut Pieropan, Veneto

COENOBIUM 15cl/75cl — 7,9/35
Verdicchio, Trebbiano & Malvasia
Weingut Monastero Trappiste, Lazio

ANISOS 15cl/75cl — 8,9/42
Nosiola, Pinot Bianco & Chardonnay
Weingut Eugenio Rosi, Trentino

ROSSO

RIFLESSO ROSI 15cl/75cl — 6,9/28
Marzemino, Cabernet & Merlot
Weingut Eugenio Rosi, Trentino

POTTARELLO 15cl/75cl — 7,9/35
Sangiovese, Colorino & Malvasia Nera
Weingut Agri Segretum, Umbria

NEBBIOLO LANGHE 15cl/75cl — 9,5/45
100% Nebbiolo
Weingut Principiano Ferdinando, Piemonte

BIER

ITALIENISCHES CRAFT BIER 33cl — 4,5
Pils / Pale Ale
B.A.V, Veneto

APERITIVO

OMBRA SPRITZ — 9,5
Venezianischer Aperitif, Prosecco, Sprudelwasser

SPRITZ LIMONE — 9,5
Zitronenlikör aus Sizilien, Prosecco, Sprudelwasser

SPRITZ BITTER — 9
Bitter-Aperitif aus Sizilien, Prosecco, Sprudelwasser

VERMOUTH TONIC — 9
Roter o. weißer Vermouth aus Sizilien, Tonic Water

CYNAR TONIC — 8,5
Artischockenlikör, Tonic Water

ALKOHOLFREIER APERITIVO — 7,9
Bitterino & frisch gepresster Saft aus Zitrusfrüchten

ALKOHOLFREI

LIMONADEN PLOSE 25cl — 3,5
Zitrone, Orange, Grapefruit, Chinotto

SPREMUTA 20cl — 5
Frisch gepresster Saft aus Zitrusfrüchten

WASSER PLOSE 25cl / 75cl — 3/6,5
Naturale & Frizzante

CAFFÈ & CO

ESPRESSO	2,5
ESPRESSO MACCHIATO	3
CAPPUCCINO	3,6
MOCACCINO	4,2
FLAT WHITE	4
LATTE MACCHIATO	4,50
AMERICANO	3
EXTRA SHOT	+0,5
CIOCCOLATA	3,6
FRISCHER TEE	3,5

Bei Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen, sprecht uns gerne an.
Alle Preise in Euro inkl. MwSt.