



„Jedes Gericht hat seine eigene Geschichte. Jede Hülle eine Stimme.“

APERITIF ZUM TEILEN



FOCACCIA Im Holzofen gebacken, aus halbvollkornigem Teig, belegt mit cremiger Burrata, Mortadella und Pistazien | 7

FOCACCIA Im Holzofen gebackener, halbvollkorniger Teig, belegt mit 18 Monate gereiftem Parmaschinken, cremiger Burrata und gewürfelten Tomaten mit nativem Olivenöl extra | 7

FRIED MIX Gefüllte Oliven „Ascolane“ (5 Stück), Zucchini Blüten gefüllt mit Sardellen (3 Stück), knusprige Pommes frites | 7

SUPER CRUNCH POMMES FRITES | 5

KLASSISCHE POMMES FRITES | 5

„DEL POVERETTO“ CHARCUTERIE-KARTE: Gegrillter Kochschinken, Kräuter-Pancetta „Steccata“, mit aromatischen Kräutern aus den Hügeln von Lessinia gewürzte „Coppa“, in Amarone della Valpolicella verfeinerte Salami, hausgemachtes eingelegtes Gemüse und gebratene Polenta

x2 Menschen | 10 - **x4 Menschen** | 19,5



COCKTAIL

Americano | 7

Spritz Aperol/Campari | 4,4

Prosecco (by the glass) | 4,4

Trento DOC (by the glass) | 9

Gin tonic (GinMare) | 9

Negroni | 7

Hugo | 6






CARBONARE

PASTA | GUANCIALE | PECORINO ROMANO | UOVA




Antica Carbonara Paccheri aus Gragnano Geräuchertes Guanciale (gepökelte Schweinebacke), Eier, Pecorino-Käse und schwarzer Pfeffer | 14,9

 Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi)

Allergene: **ACG**

Carbonara Tartufata Paccheri aus Gragnano Geräucherter Guanciale (luftgetrocknete Schweinebacke), Eier, Trüffel und schwarzer Pfeffer | 19,2

 Prosecco doc (Canevel)

Allergene: **ACG**

Seafood Carbonara Paccheri aus Gragnano gebratener Wolfsbarsch, Muscheln, Garnelen, geräucherte Butter, Eier, und schwarzer Pfeffer | 17,9

 Sauvignon Doc Alto Adige

Allergene: **ACGBD**

VEG **Vegetarian Carbonara** Paccheri aus Gragnano Eier, Pecorino, schwarzer Pfeffer, Sellerie, Pilzpulver, in Scheiben geschnittene Champignons, Haselnussöl und gewürfelte Karotten und Zucchini | 14,5

 Prosecco doc (Canevel)

Allergene: **ACG**

Carbonarab Verkostungs menü

VERKOSTUNG

Verkostung von 2 Carbonara-Varianten | 18

Verkostung von 3 Carbonara-Varianten | 22

Verkostung von 4 Carbonara-Varianten | 29

Einzelgang

„Del Poveretto“ Wurstplatte A

(Gegrillter Kochschinken, Kräuter-Pancetta „Steccata“, Coppa mit aromatischen Kräutern aus den Hügeln von Lessinia, in Amarone della Valpolicella verfeinerte Salami, hausgemachtes eingelegtes Gemüse und gebratene Polenta)

| Venezianische Küche | x2 Personen | 10 - x4 Personen | 19,5

Valpolicella Classico Doc (Masi)

A

Vorspeisen

Kichererbsenhummus mit Garnelen und gebratenen Artischocken | 11,9

Chiaretto Bardolino Doc (Zenato)

BA

Büffelmozzarella „Treccia“ nach Caprese-Art

(Kirschtomaten und frische Basilikumsauce) | 11,9

Spezielle Beilage: **Halbvollkorn-Focaccia** | 4

Chiaretto Bardolino Doc (Zenato)

GA

1 kg geschmorte Miesmuscheln nach Tarantina-Art,

serviert mit rustikalen, im Holzofen gerösteten Brotwürfeln | 17,9

- weiß

- mit Tomatensoße

- leicht scharf mit Tomatensoße

Pinot Grigio delle Venezie (Masi)

PA



Bis zu Weinstein

(Thunfisch- und Lachstatar serviert mit Avocado und) | 16,9



Prosecco doc (Canevel)

D

Rindertartar mit rohem Gemüse und Cipriani-Sauce | 17,5

Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi)

GC

Rindertartar, Dijon-Senf, Kapern, Gewürzgurken, Eigelb, Worcestershiresauce | 18,5

Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi)

GC

TARTAR SPEZIALITÄTEN

Pokè

Frisches Lachs-Poké

Basmatireis, Lachs, Avocado, Goma-Wakame-Algen, Kirschtomaten, Edamame und Röstzwiebeln | 14,9

Spezielle Beilage: **Halbvollkorn-Focaccia** | 4

Gewürtztraminer Doc - Alto Adige

MDFA

Salate

Boscaiola

(Grüner Salat, wilder Rucola, Bresaola (luftgetrocknetes Rindfleisch), frische Champignons, und Grana-Käse-Späne.) | 13,9

Spezialbeilage: **Halbvollkorn-Focaccia** | 4



G

Caesar

(Grüner Salat, Tomaten, gegrilltes Hähnchen geröstete Croutons, abgerundet mit Mayonnaise und Worcestershire-Dressing) | 13,9

Spezielle Beilage: **Halbvollkorn-Focaccia** | 4

AC

Nizzarda

(Thunfisch, Kartoffeln, Zwiebeln, grüner Salat, Tomaten, Sardellen, gekochte Eier und Oliven. (Spezialzugabe: Halbvollkorn-Focaccia) | 13,9

Spezielle Beilage: **Halbvollkorn-Focaccia** | 4

DC



Vorspeisen

Bigoi cò l'arna (Lange Nudeln (Bigoli), serviert mit ein reichhaltiges Entenragù)

| Venezianische Küche | 13,9

Spaghettoni mit großen Lupinenmuscheln | 16,9

Risotto mit cremigem Zucchini-püree und Klecksen frischer Burrata

(Mindestens 2 Personen) | 13,9

Risotto mit Rucola-Pesto, flambierten Mittelmeergarnelen und ihrer reichhaltigen Meeresfrüchte-Bisque (Mindestens 2 Personen) | 15

Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi) **ACG**

"Lighea" (Donnafugata) Sicilia **AP**

Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi) **AG**

Cuvée Pietra blanc de blanc Marchesi (Tenuta San Leonardo) **CGB**



GNOCCHI SPEZIALITÄTEN

Kartoffelgnocchi mit frischem Basilikum, cremiger Burrata und Kirschtomaten-Confit | 14,5

Kartoffelgnocchi mit Parmigiano-Reggiano-Käsefondue, und schwarzer Trüffel aus Norcia | 16,9

Kartoffelgnocchi mit reichhaltiger Meeresfrüchtesauce | 16,9

Kartoffelgnocchi mit roter Bete, serviert auf venezianischem Käsefondue und abgerundet mit einer Kaffeereduktion | 14,5

Pinot Grigio delle Venezie (Masi) **CAG**

Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi) **AG**

Pinot Grigio delle Venezie (Masi) **ABCDP**

Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi) **AG**

Hauptgerichte

Geschnittenes „Scottona“-Rindersteak mit frischem Rucola und Grana-Padano-Spänen | 19,9

Geschnittenes „Scottona“-Rindersteak mit Balsamico-Reduktion | 19,9

LA PIÙ VENDUTA
In Scheiben geschnittenes „Scottona“-Rindersteak, überbacken mit reichhaltigem Parmesan
Fondue und schwarzer Trüffel aus Norcia | 24,9

Gewürztes iberisches Schweinefleisch „Pluma“ (Premium-Zartstück) serviert mit gegrillter Aubergine, Curly Indive und ofengerösteten Paprika | 16,8

Hähnchenbrustfilet mit Gemüsecaponata und mittelgereiftem lokalem „Monte Veronese“-Käse | 14,5

UNSERE GESCHNITTENEN STEAKS

Valpolicella Classico Doc (Masi)

Valpolicella Classico Doc (Masi)

Valpolicella Classico Doc (Masi) **G**

Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi)

Valpolicella Classico Doc (Masi) **AIG**

LA PIÙ VENDUTA
Paniertes Schnitzel (300 g) mit frischem Rucola und Pachino-Kirschtomaten | 19,50

Paniertes Schnitzel (300 g) mit Artischocken nach römischer Art und geschmolzenem Pecorino | 19,5

Paniertes Schnitzel mit geschmolzenem Fontina-Käse und Champignons | 19,9

Paniertes Schnitzel (300 g) mit Parmigiano-Reggiano-Fondue und schwarzem Trüffel aus Norcia | 24,2

Spezielle Beilage: Super Crunch Pommes Frites | 5

SPEZIALITÄTEN AUS MAILAND

Valpolicella Classico Doc (Masi) **AC**

Valpolicella Classico Doc (Masi) **ACG**

Prosecco doc (Canevel) **ACG**

Valpolicella Classico Doc (Masi) **ACG**

Gegrilltes Rinderfilet mit Chimichurri-Sauces eparat servieren | 25

Rinderfilet in klassischer Dreipfeffersauce | 26

Rinderfilet in schwarzer Trüffelsauce | 28

Zartes norwegisches Lachsfilet
(Serviert mit unserer hausgemachten Kräuter-Zitronen-Joghurtsauce) | 17,5

Im Ofen gebackene Wolfsbarschfilets, verfeinert mit einem duftenden Mediterranes Kräuteröl und süße Kirschtomaten-Confit | 22

Großes Meeresfrüchte-Festmahl
(Garnelenschwänze, Calamari-Ringe, Seebarsch-Häppchen und Sardellen) | 17
Spezielle Beilage: Aioli-Sauce | 2

Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi)

Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi)

Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi)

Prosecco doc (Canevel) **DG**

Cuvée Pietra blanc de blanc Marchesi (Tenuta San Leonardo) **D**

Prosecco doc (Canevel) **ABDP**

Im Wok gebratene Garnelen, serviert mit knusprigen, in Sojasauce gewürzten Gemüsenudeln und Basmatireis | 19,9

Gewürtztraminer Doc - Alto Adige **AFB**

Beilagen

Gemischter Salat | 5

Gegrilltes Gemüse | 5

Klassische Pommes frites | 5

Bratkartoffeln | 5

Knusprige Pommes frites | 5

Geräucherte Whiskeysauce | 2

Tzatzikisauce | 2



PIZZERIA



Wähle deinen Teig:

- Bio-Halbvollkornbrot (klassisch)
- Sauerteig | 2,9



BEST
SELLER

Wir empfehlen unser helles Fassbier,
serviert im bayerischen Bierkrug.



Ausgewählte Pizzen

zahra (moz., carpaccio di tonno fresco, rucola, cipolla rossa di Tropea caramellata all'aceto balsamico) | 15,5

dorata (moz., crudo di Parma 18 mesi, burrata) | 15,5

Super knusprige Pommes frites | 5

NEAPOLISCHE PIZZA-SPEZIALITÄTEN

Ischia (pom., bufala, tonno, capperi e peperoncino fresco tritato) | 12,5

Napoli (pom., bufala, acciughe, capperi, origano) | 12,5

Calzone napoletano | 14,5

-(mozzarella, mistobosco, grana, pomodoro, basilico)

-(ricotta, basilico, sale e pepe, pomodoro, olio evo)

Friariello (moz., salsiccia dolce, "friariello" erbetta Campana) | 12,5

o' cerasiello (pomodoro, scamorza, salamino piccante, peperoncino fresco, acciughe, olive) | 12,5

Speciali aggiunte anelli di cipolla frita oppure Aggiunta Speciale Dadolata di Melanzana frita | 2

4 formaggi (pom., moz., fontina, gorgonzola, ricotta) | 12,2

4 stagioni (pom., moz., carciofi, acciughe, prosciutto, funghi) | 11,5

Baya (pom., bufala, rucola, olio al basilico) | 11

Aggiunta Speciale Anelli di Cipolla oppure Aggiunta Speciale Dadolata di Melanzana frita | 2

Rondine (pom., bufala, ricotta affumicata, crudo di Parma 18 mesi) | 12

Civetta (pom., bufala, funghi freschi, speck) | 12,5

Scala (pom., bufala, ricotta aff., funghi freschi, speck) | 12,5

Tabià (pom., moz., salsiccia, misto bosco, gorgonzola, crudo di Parma 18 mesi) | 12,7

Brà (pom., moz., prosciutto, funghi, gorgonzola, salame piccante, crudo di Parma 18 mesi) | 12,7

Toricelle (pom., moz., stracchino, zucchini, crudo di Parma 18 mesi) | 12,7

Battisti (pom., moz., radicchio, gorgonzola, grana) | 12,5

Yuppy (pom., moz., porcini, melanzane, salame piccante, grana) | 12,7

Fernandez (pom., fontina, gorgonzola, peperoni, salame picc., origano, grana, speck) | 12,7

Dea (pom., moz., patate, rosmarino, philadelphia, speck) | 12,7

Sioux (pom., moz., patate, rosmarino, brie, speck) | 12,7

Venere (pom., moz., melanzane, zucchine, grana, pomodorini) | 12,5

Aggiunta Speciale Anelli di Cipolla oppure Aggiunta Speciale Dadolata di Melanzana frita | 2

Prosciutto e funghi (pom., moz., prosciutto, funghi) | 11,5

Capricciosa (pom., moz., prosciutto, funghi, carciofi, capperi, origano) | 11

Gamberetti (pom., moz., gamberetti) | 11,5

Mascarpone e crudo (pom., moz., mascarpone, crudo di Parma 18 mesi) | 10,5

Parolaccia (pom., moz., origano, fiore di zucca fritto con acciuga) | 12,5

Calzone (pom., moz., prosciutto, funghi e ricotta) | 10,5

Calzone ai 4 formaggi (moz., fontina, gorgonzola, ricotta) | 10,5

Vegetariana (pom., moz., zucchine, melanzane, radicchio, spinaci, grana) | 12,9

Aggiunta Speciale Anelli di Cipolla oppure Aggiunta Speciale Dadolata di Melanzana frita | 2

Provenzale (pom., moz., brie, pancetta, erba cipollina fresca) | 10,5

Loira (pom., moz., scamorza, pancetta, rosmarino) | 10,5

Noci, rucola e mascarpone (pom., moz., noci, rucola, mascarpone) | 10

Primavera (pom., moz., melanzane, zucchine, grana, rucola) | 12,5

Aggiunta Speciale Anelli di Cipolla oppure Aggiunta Speciale Dadolata di Melanzana frita | 2

Praga (pom., moz., prosciutto cotto alla brace, funghi freschi, stracchino) | 12,7

Marinara (pom., olio agliato, origano) | 5,5

Aggiunta Speciale Anelli di Cipolla oppure Aggiunta Speciale Dadolata di Melanzana frita | 2

Romana (pom., moz., acciughe, origano) | 8,5

Margherita (pom., moz.) | 7,8

Bufala dop (bufala, pom.) | 9,5

Aggiunta Speciale Anelli di Cipolla oppure Aggiunta Speciale Dadolata di Melanzana frita | 2

Gorgonzola e noci (pom., moz., gorgonzola, noci) | 11,5

Parmigiana (pom., moz., melanzane, grana) | 9,5

Philadelphia speck (pom., moz., philadelphia, speck) | 10,4

Pugliese (pom., scamorza, olive taggiasche, salame piccante) | 10,5

Estate (pom., bufala, pomodorini, grana e basilico) | 12,7

Aggiunta Speciale Anelli di Cipolla oppure Aggiunta Speciale Dadolata di Melanzana frita | 2

Ergänzungen:

Crudo di Parma 18 mesi, speck, bresaola | 3,2

Altro | 2,4

Tartufo, tartar di salmone, tonno fresco | 4,5

Patatina frita | 3,5

Pasta gluten free | 3

Mozzarella senza lattosio | 2

per "moz." s'intende FIOR DI LATTE* - alcuni alimenti all'origine possono essere surgelati*



Erfrischungsgetränke & Fassbiere

Lattina 33 cl. | 3,5

Acqua minerale San Benedetto 0,75 L. | 3,5

Birra a caduta AUER chiara 0,50L | 6,9

Birra alla spina

Forst sixtus rossa piccola 0,20L | 3,5

rossa media 0,40L | 6,5

Weiss media 0,50L | 6,7

kaffee

caffè espresso | 1,6

caffè corretto | 2,5

caffè decaffeinato | 1,6

caffè d'orzo o ginseng | 2,2

cappuccino | 2,2

coperto | 2,5

Cocktail

Americano | 7

Spritz Aperol/Campari | 4,4

Prosecco al calice | 4,4

Trento doc al calice | 9

Gin tonic (GinMare) | 9

Negroni | 7

Hugo | 6

Kindermenü

Einfache Nudeln, mit Tomatensoße oder mit Pesto | 4,9 **A**

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Pommes frites | 8,5 **AC**

Fleischbällchen in Tomatensoße mit Pommes frites | 8,5 **AC**



VEGETARISCHE OPTIONEN



Glutenfreie Pasta
erhältlich



EMPFOHLENE BEILAGEN
(nicht im Preis des Gerichts enthalten)



ALLERGENE
(All. II reg. UE 1169/2011)

- | | |
|---|--|
| A GLUTENHALTIGES GETREIDE,
das Weizen, Roggen,
Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder
deren Hybridstämme oder
Derivate enthält. | H NÜSSE
wie Mandeln, Walnüsse, Pistazien
und deren Produkte |
| B KREBSTIERE
und daraus hergestellte Produkte | I SELLERIE
und daraus hergestellte Produkte |
| C EIER
und daraus hergestellte Produkte | L SENF
und daraus hergestellte Produkte |
| D FISCH
und daraus hergestellte Produkte | M SESAM
und daraus hergestellte Produkte |
| E Erdnüsse
und daraus hergestellte Produkte | N SCHWEFELDIOXID
und Sulfite |
| F SOJA
und daraus hergestellte Produkte | O LUPINEN
und daraus hergestellte Produkte |
| G MILCH und daraus hergestellte Produkte
(einschließlich Laktose) | P WEICHTIERE
und daraus hergestellte Produkte |

DESSERT



DESSERT

ALLERGENE

(All. II reg. UE 1169/2011)

Schokoladensoufflé mit Vanillecreme extra | 6,2

ACG

Tiramisù | 6,2

ACG



Heidelbeer-Cheesecake mit weißer
Schokoladencreme und Keksboden | 6,2

G



Panna Cotta mit Vanislegeschmack und Schokoladensoße | 6,2

G



Panna Cotta mit Vanillegeschmack und Waldbeeren | 6,2

G



Krokant-Semifreddo mit Schokoladensoße | 6,2

GCE



Amaretto-Semifreddo mit Grand-Marnier-Soße | 6,2

GCE

Frischer Obstsalat mit Mandeln und Kokoseis | 6,2

H

Ananasstücke mit Waldbeerspießen | 7,5

COPPE GELATO GOURMET



Eisbecher mit Kokos- und Zimteis, verfeinert mit gereiftem Rum | 6,20

C



Eisbecher mit sizilianischem Zitrusis und
inseltypischen Mandel-Cantucci | 6,2

CH



Eisbecher mit weißem Kaffee-Eis, Kakao und
gesalzene Karamellguss | 6,2

C



Eisbecher mit Ananas und Ingwer, verfeinert mit Akazienhonig | 6,2

C

Zitronensorbet | 4,2

ACG

FRISCHE SOMMERBITTERS | 5

- Ramazzotti
- Braulio
- Brancamenta
- Amaro del capo
- Anima nera
- Sambuca
- Limoncino
- Montenegro
- Liquore Elisir alla prugna
- Jefferson Amaro Importante



GRAPPA, SCOTCH, WHISKY, RUM, LIQUORI

Serviert mit dunkler Schokolade, Mandeln und Orange

Grappa di Amarone - 7 Jahre im Barrique gereift | 8,5

Grappa di Amarone bianca | 8

Grappa Poli morbida di uva moscato | 6,5

Macallan Scotch Whisky - 12 Jahre in doppelten Fässern gereift | 8

Caol Ila 12 Years Single Malt Scotch Whisky | 11

Glenfiddich 12 Years Single Malt Scotch Whisky | 7

Johnnie Walker blended schotch whisky | 10

Glen Grant 5 Years Single Malt Scotch Whisky | 7

Rum Matusalem Gran Reserva 15 Jahre – in Eichenfässern gereifter Rum.

Eine Mischung aus Aromen, blumigen und fruchtigen Noten, mit einer kräftigen Holznote. | 13,5



ALLERGENE
(All. II reg. UE 1169/2011)

- | | |
|--|--|
| A GLUTENHALTIGES GETREIDE,
das Weizen, Roggen, Gerste,
Hafer, Dinkel, Kamut oder deren
Hybridstämme oder Derivate enthält. | H NÜSSE
wie Mandeln, Walnüsse, Pistazien
und deren Produkte |
| B KREBSTIERE
und daraus hergestellte Produkte | I SELLERIE
und daraus hergestellte Produkte |
| C EIER
und daraus hergestellte Produkte | L SENF
und daraus hergestellte Produkte |
| D FISCH
und daraus hergestellte Produkte | M SESAM
und daraus hergestellte Produkte |
| E Erdnüsse
und daraus hergestellte Produkte | N SCHWEFELDIOXID
und Sulfite |
| F SOJA
und daraus hergestellte Produkte | O LUPINEN
und daraus hergestellte Produkte |
| G MILCH und daraus hergestellte
Produkte (einschließlich Laktose) | P WEICHTIERE
und daraus hergestellte Produkte |

ristorantefucina.it