FUCINA
DINNER



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

FUCINA
DINNER

APERITIF
ZUM TEILEN





	x2 pers.	x 4 pers.
FOCACCIA Im Holzofen gebacken, aus halbvollkornigem Teig, belegt mit cremiger Burrata, Mortadella und Pistazien	9	13,90
FOCACCIA Im Holzofen gebackener, halbvollkorniger Teig, belegt mit 18 Monate gereiftem Parmaschinken, cremiger Burrata und gewürfelten Tomaten mit nativem Olivenöl extra	8,5	14,90
FRIED MIX Gefüllte Oliven „Ascolane“ (5 Stück), Zucchiniblüten gefüllt mit Sardellen (3 Stück), knusprige Pommes frites	9	13,90

SUPER CRUNCH POMMES FRITES | 5,5

KLASSISCHE POMMES FRITES | 5,5

„DEL POVERETTO“CHARCUTERIE-KARTE: 13,00 | 24,00
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

COCKTAIL

Americano | 7
Spritz Aperol/Campari | 4,4
Prosecco Canevel al calice | 4,4
Trento doc al calice | 9
Gin tonic (GinMare) | 8,5
Negroni | 6,5
Hugo | 5,5



FUCINA
DINNER

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

VERK OST UNG

Verkostung von 2 Carbonara-Varianten | 18

Verkostung von 3 Carbonara-Varianten | 22

Verkostung von 4 Carbonara-Varianten | 29

KÜCHENECKE

FUCINA DINNER

EMPFOHLENE PAARUNGEN N

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

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 | 13 - x4 Personen | 24

Valpolicella Classico Doc (Masi) A

Antipasti

HUMUS drei Geschmacksnuancen

Empfohlene besondere Ergänzung: Bio-Focaccia aus halb-vollkornhaltigem Teig | 4

Kichererbsen-Hummus, Garnelen und frittierte Artischocken | 11,9 — Lugana Doc (Az. Agr. Masi) BA
Hummus aus geröstetem Kürbis, Ziegenkäse und Walnüssen | 12,9 VEG — Valpolicella Classico Doc (Az. Agr. Masi) M
Hummus mit Steinpilzen und Trüffel | 16 VEG — Valpolicella Classico Doc (Az. Agr. Masi) M

1 kg Miesmuscheln nach Tarentiner Art (aus der Pfanne), rustikale Brotscheiben aus dem Holzofen | 17,9 — Pinot Grigio delle Venezie (Masi) PA
- weiß
- mit Tomatensauce
- leicht scharf mit Tomatensauce



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

Gewürztraminer Doc - Alto Adige

Frisches Lachs-Poké
Basmatireis, Lachs, Avocado, Goma-Wakame-Algen, Kirschtomaten, Edamame und Röstzwiebeln | 14,9 MDFA
Spezielle Beilage: Halbvollkorn-Focaccia | 4

Salate

Boscaiola
(Grüner Salat, wilder Rucola, Bresaola (luftgetrocknetes Rindfleisch), frische Champignons,und Grana-Käse-Späne.) | 13,9 G
Spezialbeilage: Halbvollkorn-Focaccia | 4

Caesar
(Grüner Salat,Tomaten,gegrilltes Hähnchen geröstete Croutons,abgerundet mit Mayonnaise und Worcestershire-Dressing) | 13,9 AC
Spezielle Beilage: Halbvollkorn-Focaccia | 4

Nizzarda
(Thunfisch, Kartoffeln, Zwiebeln, grüner Salat, Tomaten, Sardellen, gekochte Eier und Oliven. (Spezialzugabe: Halbvollkorn-Focaccia) | 13,9 DC
Spezielle Beilage: Halbvollkorn-Focaccia | 4

KÜCHENECKE

FUCINA DINNER

EMPFOHLENE PAARUNG N

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

mit frischer Pasta | 2,5

Vorspeisen

Bigoi cò l'arna (Lange Nudeln (Bigoli), serviert mit ein reichhaltiges Entenragù)
| Venezianische Küche | | 13,9 — Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi) — ACG

Spaghetti mit Venusmuscheln | 16,9 — "Lighea" (Donnafugata) Sicilia — AP

Risotto mit Kürbiscreme und Amarone-Reduktion (Mindestens 2 Personen) | 14,5 — Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi) — G

Risotto mit rotem Radicchio und Tastasal-Bröseln, verfeinert mit altem Balsamico (Mindestens 2 Personen) | 14,5 — Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi) — G





GNOCCHI SPEZIALITÄTEN

Kartoffelgnocchi mit frischem Basilikum, cremiger Burrata und Kirschtomaten-Confit | 14,5 — Pinot Grigio delle Venezie (Masi) — CAG

Kartoffelgnocchi mit Parmigiano-Reggiano-Käsefondue, und schwarzer Trüffel aus Norcia | 16.9 — Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi) — AG

Kartoffelgnocchi mit reichhaltiger Meeresfrüchtesauce | 16,9 — Pinot Grigio delle Venezie (Masi) — ABCDP

Kartoffel-Kürbis-Gnocchi mit Butter und Salbei | 14,5 — Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi) — AG

*Je nach Verfügbarkeit

KÜCHENECKE

FUCINA DINNER

RECOMMENDED PAIRING N

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

Hauptgerichte

UNSERE GESCHNITTENEN STEAKS

Geschnittenes „Scottona"-Rindersteak mit frischem Rucola und Grana-Padano-Spänen | 21	Valpolicella Classico Doc (Masi)	
Geschnittenes „Scottona"-Rindersteak mit Balsamico-Reduktion | 19,9	Valpolicella Classico Doc (Masi)	
LA PIÙ VENDUTA **In Scheiben geschnittenes „Scottona"-Rindersteak, überbacken mit reichhaltigem Parmesan** Fondue und schwarzer Trüffel aus Norcia | 24,9	Valpolicella Classico Doc (Masi)	G
Gewürztes iberisches Schweinefleisch „Pluma" (Premium-Zartstück) serviert mit gegrillter Aubergine, Curly Indive und ofengerösteten Paprika | 17,5	Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi)	
Hähnchenbrustfilet mit Gemüsecaponata und mittelgereiftem lokalem „Monte Veronese"-Käse | 15,5	Valpolicella Classico Doc (Masi)	AIG

SPEZIALITÄTEN AUS MAILAND

LA PIÙ VENDUTA **Paniertes Schnitzel (300 g) mit frischem Rucola und Pachino-Kirschtomaten** | 19,50	Valpolicella Classico Doc (Masi)	AC
Paniertes Schnitzel (300 g) mit Artischocken nach römischer Art und geschmolzenem Pecorino | 19,5	Valpolicella Classico Doc (Masi)	ACG
Paniertes Schnitzel mit geschmolzenem Fontina-Käse und Champignons | 21	Prosecco doc (Canevel)	ACG
Paniertes Schnitzel (300 g) mit Parmigiano-Reggiano-Fondue und schwarzem Trüffel aus Norcia | 24,2	Valpolicella Classico Doc (Masi)	ACG
Spezielle Beilage: Super Crunch Pommes Frites | 5,5		
Gegrilltes Rinderfilet mit Chimichurri-Sauces eparat servieren | 26	Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi)	
Rinderfilet in klassischer Dreipfeffersauce | 26	Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi)	
Rinderfilet in schwarzer Trüffelsauce | 28	Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi)	
Zartes norwegisches Lachsfilet (Serviert mit unserer hausgemachten Kräuter-Zitronen-Joghurtsauce) | 19	Prosecco doc (Canevel)	DG
Im Ofen gebackene Wolfsbarschfilets, verfeinert mit einem duftenden Mediterranes Kräuteröl und süße Kirschtomaten-Confit | 22	Cuvée Pietra blanc de blanc Marchesi (Tenuta San Leonardo)	D
Großes Meeresfrüchte-Festmahl (Garnelenschwänze, Calamari-Ringe, Seebarsch-Häppchen und Sardellen) | 17	Prosecco doc (Canevel)	ABDP
Im Wok gebratene Garnelen, serviert mit knusprigen, in Sojasauce gewürztenGemüsenudeln und Basmatireis | 19,9	Gewürztraminer Doc - Alto Adige	AFB

Beilagen

Gemischter Salat | 5,5
Gegrilltes Gemüse | 5,5
Klassische Pommes frites | 5,5
Bratkartoffeln | 5,5

Knusprige Pommes frites | 5,5
Geräucherte Whiskeysauce | 2
Tzatzikisauce | 2



PIZZERIA

FUCINA DINNER

Wähle deinen Teig:

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

BIOLOGICO INTEGRALE

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 fritta oppure Aggiunta Speciale Dadolata di Melanzana fritta | 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 fritta | 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) | 12,9

Brà (pom., moz., prosciutto, funghi, gorgonzola, salame piccante, crudo di Parma 18 mesi) | 12,9

Torricelle (pom., moz., stracchino, zucchine, crudo di Parma 18 mesi) | 12,9

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) | 12,9

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

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

PIZZERIA

Venere (pom., moz., melanzane, zucchine, grana, pomodorini) | 12,5
Aggiunta Speciale Anelli di Cipolla oppure Aggiunta Speciale Dadolata di Melanzana fritta | 2

Prosciutto e funghi (pom., moz., prosciutto, funghi) | 11,8

Capricciosa (pom., moz., prosciutto, funghi, carciofi, capperi, origano) | 12

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 fritta | 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 fritta | 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 fritta | 2

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

Margherita (pom., moz.) | 7,9

Bufala dop (bufala, pom.) | 9,9
Aggiunta Speciale Anelli di Cipolla oppure Aggiunta Speciale Dadolata di Melanzana fritta | 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 fritta | 2

Ergänzungen:

Crudo di Parma 18 mesi, speck, bresaola | 3,2
Altro | 2,4
Tartufo, tartar di salmone, tonno fresco | 4,5
Patatina fritta | 3,5
Pasta gluten free | 3
Mozzarella senza lattosio | 2

per “moz.” s’intende FIOR DI LATTE* - alcuni alimenti all’origine possono essere surgelati*

FUCINA
DINNER

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) | 8,5
Negroni | 6,5
Hugo | 5,5

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

VEG

VEGETARISCHE OPTIONEN

Gluten Free

Glutenfreie Pasta
erhältlich

EMPFOHLENE BEILAGEN
(nicht im Preis des Gerichts enthalten)

A/P

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

A GLUTENHALTIGES GETREIDE, das Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme oder Derivate enthält.

B KREBSTIERE und daraus hergestellte Produkte

C EIER und daraus hergestellte Produkte

D FISCH und daraus hergestellte Produkte

E Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte

F SOJA und daraus hergestellte Produkte

G MILCH und daraus hergestellte Produkte (einschließlich Laktose)

H NÜSSE wie Mandeln, Walnüsse, Pistazien und deren Produkte

I SELLERIE und daraus hergestellte Produkte

L SENF und daraus hergestellte Produkte

M SESAM und daraus hergestellte Produkte

N SCHWEFELDIOXID und Sulfite

O LUPINEN und daraus hergestellte Produkte

P WEICHTIERE und daraus hergestellte Produkte

ristorantefucina.it