
Il Menu del Mese



***„Das Essen ist eines der
vier Zwecke des Daseins.
Welches die drei anderen sind,
darauf bin ich noch nicht gekommen.“***

Charles Baron de Montesquieu

*Wir heißen Sie herzlich willkommen
im Engel in Wittnau!*

Franco Iaia und sein Team

Aperitivo

APERITIVO

521	Kir Blanc <i>mit Heinemann Gutedel vom Fass</i>	3,50 €
522	Kir Royal <i>mit Prosecco „brut“</i>	5,50 €
539	Prosecco Spumante-Sekt <i>„extra dry“ Terre al Piano</i>	6,00 €
540	Valsellera Prosecco mit Aperol¹	6,50 €
528	Martini bianco / Martini rosso	4,00 €
533	Pastis, Pernod, Ricard	4,00 €
524	Crodino¹, 0,1 l <i>Alkoholfreier italienischer Aperitiv</i>	4,00 €
523	Sanbitter¹, 0,1 l <i>Alkoholfreier italienischer Aperitiv</i>	4,00 €
530	Cynar	3,00 €
535/531	Campari¹ <i>mit Soda oder Orange</i>	4,50 €

Für den kleinen Durst

WALDHAUS vom Fass // 0,1 l

89 **„der Zwerg“**

73 **„ein APERITIVO“**

74 **„ein Pfiff“**



1,00 €

Franco fai tu Menu



*Sie haben Lust, sich überraschen und
besonders verwöhnen zu lassen?*

*Dann bestellen Sie unser Überraschungsmenü!
Gerne servieren wir Ihnen auch die passenden Weine dazu.*

804

4-GÄNGE-MENÜ*

Vorspeise | Pasta | Hauptgang | Dessert

53,00 €

** Menüs nur tischweise
Bestellung bis max. 21:00 Uhr*

Allergene können enthalten sein (a bis n)

*Eine Bitte: Falls Sie etwas überhaupt nicht mögen
oder eine Unverträglichkeit gegen
eine bestimmte Zutat haben, sagen Sie uns das bitte vorab!
Nur so können wir darauf eingehen!*

** Allergenkennzeichnung finden Sie auf der Rückseite **

Antipasti

Vorspeisen und Salat

- | | | | |
|-----|--|---|----------------|
| 726 | Polipo al Limone ^(b,d,h,i)
Gebratener Polpo al Limone
mit Fenchel-Orangensalat |  | 16,00 € |
| 722 | Vitello tonnato ^(c,d,h,i,n) | | 12,50 € |
| 730 | Caprese con Burrata ^(h,n)
Tomatensalat aus Ochsenherztomaten
mit feinem Burrata-Mozzarella aus Apulien
mit Crèmefüllung und Basilikum | | 14,50 € |
| 733 | Antipasto Misto ^(a-n)
Gemischter Vorspeisenteller | | 14,00 € |
| 752 | Insalata di Avocado ^(a,h,i,j,n)
Feiner Salat mit Rucola, Avocado, Büffelmozzarella,
Tomaten, Mango und Pinienkernen |  | 15,00 € |
| 723 | Carpaccio di Polipo ^(b,d,h,i,j,m,n)
Fein aufgeschnittener Oktopus,
mit Limonendressing angemacht |  | 15,00 € |
| 748 | Carpaccio di Manzo all'Albese ^(i,j,n)
Carpaccio vom Jungbullenfilet auf Fenchel-Selleriesalat
und Trüffelvinaigrette und Sommertrüffeln | | 17,50 € |
| 700 | Zuppa di Pesce della casa ^(a,h,i,n)
Fischeintopf nach Art des Hauses mit Fischfilet und Crostini | | 12,50 € |
-

Primi Piatti

Pasta, serviert als Zwischengang – große Portion 2,50 € Aufpreis

UNSERE PASTA FRISCH UND HAUSGEMACHT

- | | | |
|-----|--|---------|
| 902 | Fregola Sarda alla Corlo Fortina ^(a,d,h,i,m,n)
Sardische Hartweizennudeln (Graupen)
mit Meeresfrüchten und Fischfilet | 18,50 € |
| 915 | Pasta all Ragu di Salsiccia e Polpettine ^(a,h,i)
Apulianische Nudeln mit Ragout von Salsiccia,
gebackenen Hackfleischbällchen, Basilikum, Tomaten,
Parmesan und Chili | 15,50 € |
| 908 | Risotto Mari e Monti ^(b,d,h,i,n)
Cremiger Butter-Safran-Risotto mit gemischten Pilzen
und gegrillten Garnelen | 19,50 € |
| 904 | Fazzoletti di Seta al Pesto Verde ^(a,c,h,i,n)
Ligurische Teigblätter mit feinem Pesto aus Basilikum,
Parmesan und Büffelmozzarella | 16,50 € |
| 905 | Raviolo aperto al ragu di Vitello, Funghi, Tartufo e Burrata ^(a,c,h,i,n)
Offene Ravioli mit feinem Ragout vom Kalb
in Prosecco geschmort, mit frisch geriebenem Trüffel, Cherrytomaten,
Parmesan und Burrata-Mozzarella aus Apulien | 19,50 € |
| 901 | Fettuccine Nere alla Nettuno e Pesce spada ^(a,b,c,d,g,h,i,n)
Schwarz gefärbte Nudeln mit Kapern, Schwertfisch,
Sardellen, Tomaten und Minze | 19,50 € |



Secondi Piatti

Fisch & Fleisch

850	Calamaretti e Rucola ^(d,h,i) <i>Kleine Babycalamaretti vom Grill mit Knoblauch-Olivenöl-Vinaigrette und Salat serviert</i>	18,50 €
846	Branzino alla Griglia ^(a,d,h,i,n) <i>Filet vom Wolfsbarsch auf der Haut gebraten, mit Fenchel-Orangen-Rucola-Salat serviert</i>	26,50
847	Gamberoni alla Griglia su Insalata Mista ^(d,h) <i>Ca. 300 g gegrillte große Gambas, Knoblauch, Olivenöl mit Salat und Gemüse des Tages</i>	25,50
844	Filetto di salmone ^(a,d,h,i,n) <i>Lachsfilet vom Grill mit Safranrisotto und Gemüse des Tages</i>	27,50
756	Mare é Monti ^(b,d,h,i,n) <i>„Surf and Turf“ vom Jungbullenfilet und Garnele mit Gemüse und Kartoffelbeilage</i>	35,50 €

Pizza fai tu!

Stell dir deine eigene Pizza zusammen!

Übrigens: Unsere Pizzen werden im Steinofen gebacken – lecker knusprig!

Ø 32 cm

- | | | | |
|------|---|---|----------------|
| 1052 | Pizza Luciano ^(a,h,i)
Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Schafskäse, Gorgonzola, gegrilltes Gemüse, Rucola, Pinienkerne und getrocknete Tomaten |  | 13,50 € |
| 1039 | Pizza Don Camillo ^(a,d,h,i)
Lachsfilet, Spinat, Tomaten, Mozzarella, Basilikum | | 14,50 € |
| 1028 | Pizza Vitello Tonnato ^(a,b,d,h)
Carpaccio vom Kalbstafelspitz, Thunfischcrèmesauce, Tomaten, Mozzarella, Rucola, Basilikum | | 13,00 € |
| 1042 | Pizza con Funghi freschi e Prosciutto ^(a,h)
Gegrillte Pilze, Mozzarella, Tomaten, gekochter Schinken | | 13,50 € |
| 1043 | Pizza Bufala e Parma ^(a,h)
Mozzarella, Rucola, Parmesankäsesplitter, Parmaschinken, Büffelmozzarella | | 12,50 € |
| 1030 | Pizza Inferno ^(a,h)
Tomaten, Basilikum, Mozzarella, scharfe italienische Salami, Mascarpone, Chili | | 12,50 € |
| 1041 | Pizza Pirlo ^(a,h,n)
Getrocknete Tomaten, Mozzarella, Tomaten, Schafskäse, Rucola, Kapern, Knoblauch |  | 13,00 € |
| 1044 | Pizza Toscana ^(a,h,i,c,n)
Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Parmaschinken, Pfifferlinge, Pesto al Basilico, Parmesan | | 14,50 € |
| 1048 | Pizza Vivaldi ^(a,h)
Helles Ragout vom Kalbsfleisch, original Büffelmozzarella, Thymian, Taleggio und Rucola – ohne Tomatensauce | | 16,50 € |
| 1053 | Pizza Nessun dorma ^(a,h)
Zucchini, original Büffelmozzarella, Pistazien, frisch geriebener Trüffel, grobe Parmesansplitter – ohne Tomatensauce | | 19,50 € |
| 1054 | Pizza Carusone ^(a,g,h,i,j)
Artischockencreme, Mozzarella di Buffala, rote Scharlotten, Cherrytomaten, Pancetta-Speck, Pistazien, Pinienkerne – ohne Tomatensauce |  | 15,50 € |

Mittagstisch

*Unser MITTAGSTISCH –
für den kleinen oder großen Hunger!*

*Von 12 bis 14 Uhr bieten wir bei unserem Mittagstisch
Gerichte für den kleinen oder großen Hunger an.
Gerade richtig für die, die in der Mittagspause wenig Zeit haben,
aber trotzdem lecker essen wollen.*

*Eine Bitte: Bei größeren Gruppen empfiehlt es sich,
vorab anzurufen, damit wir Ihnen auch Platz bieten können!
Wer ein wenig mehr Zeit zur Verfügung oder Lust auf ein
ausgiebiges Mittagsmahl hat, kann natürlich auch gerne Gerichte
von der regulären Karte bestellen!*

Zusatzstoffe und Allergenkennzeichnung / Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

Allergieauslöser

(a) Gluten haltiges Getreide: u.a. Weizen, Hartweizen, Roggen, Gerste, Hafer, (b) Krebstiere: u.a. Krebse, Shrimps, Scampi, Garnelen, Hummer
(c) Eier und Ei-Erzeugnisse, (d) Fisch: alle Fischarten, Kaviar, Anchovis, Fisch-Erzeugnisse, (e) Erdnüsse und Erdnuss-Erzeugnisse
(f) Soja und Sojaerzeugnisse, (g) Schalenfrüchte (Nüsse): Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Cashewkerne
(h) Milch: einschließlich Lactose, alle Milchprodukte, (i) Sellerie: Bleich-, Knollen- und Staudensellerie, (j) Senf: u.a. Senfsprossen, -pulver und -körner
(k) Sesam: u.a. Sesamöl, -samen und -mehl, (l) Lupinen: Lupinenmehl, -protein, -konzentrat,
(m) Weichtiere: u.a. Schnecken, Muscheln, Austern, Tintenfische, Calamares, n) Schwefeldioxid / Sulfite: E220 bis E228 in Trockenobst und Wein

Zusatzstoffe:

(1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoffen, (3) mit Phosphat, (4) mit Antioxidationsmitteln, (5) mit Geschmacksverstärker,
(6) mit Süßungsmitteln, (7) aus zerkleinertem Schinken zugefügt, (8) mit Natripökelsalz / mit Nitrit, (9) mit Koffein,
(10) „enthält eine Phenylalaninquelle“, (11) mit Farbstoff, kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen
