

---

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

*Für den kleinen Durst*

**WALDHAUS** vom Fass // 0,1 l



1,00 €

89 **„der Zwerg“**

73 **„ein APERITIVO“**

74 **„ein Pfiff“**

---

---

# 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.*

807

**3-GÄNGE-MENÜ\***

*Vorspeise | Hauptgang | Dessert*

**43,00 €**

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

- 725 **Capesante** <sup>(a,b,c,d,g,h)</sup>  
*In Panade kross gebratene Jacobsmuschel, Avocadotartar und Mango-Pinienkerne-Salsa* **17,00 €**
- 722 **Vitello tonnato** <sup>(c,d,h,i,n)</sup> **12,50 €**
- 723 **Insalata Testina di Vitello** <sup>(h,i,n)</sup> **12,00 €**  
*Lauwarmer Kalbskopfsalat mit Vinaigrette und roten Schalotten* 
- 726 **Polipo al Limone** <sup>(d,h,n)</sup> **16,00 €**  
*Gebratener Polpo al Limone mit gegrillten frischen Artischocken, Parmesan und Olivenöl*
- 730 **Burrata, Insalata di Gamberi, Insalata aromatica** <sup>(b,d,f,h,i,n)</sup> **15,50 €**  
*Tartar vom Burrata-Mozzarella, Garnelen, Mango und Avocado* 
- 733 **Antipasto del Salento** <sup>(a-n)</sup> **18,00 €**  
*Gemischter Vorspeisenteller mit eingelegtem Gemüse aus Apulien, verschiedenem Aufschnitt und Käsesorten*
- 736 **Trippa al Pomodoro** <sup>(h,i,e,n)</sup> **9,50 €**  
*Kutteln mit Tomaten*
- 748 **Tartar di Manzo** <sup>(c,d,h,i,n)</sup> **17,50 €**  
*Tartar vom Jungbullenfilet, Parmesan, gebackene Paprika und Vitello-Tonnato-Sauce*
- 752 **Tartar di Paprica con Pecorino** <sup>(h,i,j)</sup> **16,00 €**  
*Tartar von dreierlei Paprika mit karamellisiertem Ziegenkäse, Ingwer, Honig* 

## ZUPPA

- 701 **Zuppe di pomodoro con Stracciatella di Burrata** <sup>(h,i)</sup> **7,00 €**  
*Tomatencrèmesuppe mit feiner Burrata-Mozzarella und Basilikum*
- 702 **Minestrone** <sup>(a,h,i)</sup> **7,50 €**  
*Gemüseintopf, Olivenöl, Parmesan, Crostino*
-

---

# Primi Piatti

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

## UNSERE PASTA FRISCH UND HAUSGEMACHT

- |     |  |  |                |
|-----|--|--|----------------|
| 902 | <b>Fregola Sarda al Ragout di Cinghiale</b> <sup>(a,h,i,n)</sup><br><i>Sardische Hartweizennudeln (Graupen)<br/>mit Ragout vom Wildschwein</i>   |    | <b>18,50 €</b> |
| 915 | <b>Orecchiette con Polpetine</b> <sup>(a,h,i)</sup><br><i>Pasta aglio e olio mit Peperoncino, Hackfleischbällchen<br/>und Tomatensauce</i>   |  | <b>15,50 €</b> |
| 908 | <b>Risotto Zafferano</b> <sup>(b,d,h,i,n)</sup><br><i>Cremiger Butter-Safran-Risotto mit gebratenem Rotbarschfilet</i>   |  | <b>19,50 €</b> |
| 904 | <b>Ravioli Piemontese</b> <sup>(a,g,h,i)</sup><br><i>Ravioli gefüllt mit Steinpilzen, Rind, Kartoffeln,<br/>Ricotta und Trüffeln an Salbeibutter</i>                                   |  | <b>19,50 €</b> |
| 901 | <b>Panzotti spinaci e ricotta</b> <sup>(a,h,i,n)</sup><br><i>Panzotti gefüllt mit Spinat, Ricotta und Parmesan<br/>an Nuss-Sauce</i>   |  | <b>18,50 €</b> |
| 905 | <b>Tagliatelle della Mamma</b> <sup>(a,c,h,i,n)</sup><br><i>Pasta mit Aglio-Olio-Cherrytomaten, Wildschwein-Salsiccia,<br/>gebratenen Artischocken und Pecorinokäse – etwas scharf</i> |  | <b>17,00 €</b> |
-

---

# Secondi Piatti

Fisch & Fleisch

## FISCH

- 850 **Calamaretti e Rucola** <sup>(d,h,i,n)</sup> **18,50 €**  
*Kleine Baby calamaretti vom Grill  
mit Knoblauch-Olivenöl-Vinaigrette und Rucola-Salat serviert*
- 849 **Calamaro Ripieno** <sup>(a,c,d,e,g,h,i,m)</sup> **25,00 €**  
*Gefüllter Calmar mit feiner Nuss-Pistazienfüllung,  
Tomatensauce, Kartoffelpüree und Gemüse des Tages*
- 846 **Branzino alla Griglia** <sup>(a,d,h,i,n)</sup> **26,50 €**  
*Wolfsbarschfilet, Linsengemüse und  
Fenchel-Orangen-Salat*
- 844 **Guazzetto di Pesce** <sup>(c,h,i,n)</sup> **18,50 €**  
*Leckerer Eintopf mit Fisch und Meeresfrüchten*



## FLEISCH

- 799 **Francos Vitello** <sup>(d,h,i,n)</sup> **28,50 €**  
*Thunfisch-Carpaccio und Kalbsrücken vom Grill  
an Tonnatosauce mit Kapern und kleinem buntem Salat*
- 758 **Tagliata di Manzo alla Toscana** <sup>(h,i,n)</sup> **27,00 €**  
*Fein angemachter Rucola-Salat, Pinienkerne,  
Tomaten und Parmesan, Tranchen vom Rinderrückesteak,  
Steinpilze, Kartoffeln*



# Pizza fai tu!

Ø 32 cm

**Stell dir deine eigene Pizza zusammen!**

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

- |      |   |   |                |
|------|---|---|----------------|
| 1052 | <b>Pizza Luciano</b> <sup>(a,h,i)</sup><br>Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Schafskäse, Gorgonzola, gegrilltes Gemüse, Rucola, Pinienkerne und getrocknete Tomaten |    | <b>13,50 €</b> |
| 1039 | <b>Pizza Don Camillo</b> <sup>(a,d,h,i)</sup><br>Lachsfilet, Spinat, Tomaten, Mozzarella, Basilikum   |   | <b>14,50 €</b> |
| 1028 | <b>Pizza Vitello Tonnato</b> <sup>(a,b,d,h)</sup><br>Carpaccio vom Kalbstafelspitz, Thunfischcrèmesauce, Tomaten, Mozzarella, Rucola, Basilikum                   |   | <b>13,00 €</b> |
| 1042 | <b>Pizza con Funghi freschi e Prosciutto</b> <sup>(a,h)</sup><br>Gegrillte Pilze, Mozzarella, Tomaten, gekochter Schinken   |   | <b>13,50 €</b> |
| 1043 | <b>Pizza Bufala e Parma</b> <sup>(a,h)</sup><br>Mozzarella, Rucola, Parmesankäsesplitter, Parmaschinken, Büffelmozzarella   |   | <b>12,50 €</b> |
| 1030 | <b>Pizza Inferno</b> <sup>(a,h)</sup><br>Tomaten, Basilikum, Mozzarella, scharfe italienische Salami, Mascarpone, Chili   |   | <b>12,50 €</b> |
| 1041 | <b>Pizza Pirlo</b> <sup>(a,h,n)</sup><br>Getrocknete Tomaten, Mozzarella, Tomaten, Schafskäse, Rucola, Kapern, Knoblauch  |  | <b>13,00 €</b> |
| 1044 | <b>Pizza Toscana</b> <sup>(a,h,i,c,n)</sup><br>Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Parmaschinken, Pfifferlinge, Pesto al Basilico, Parmesan                          |   | <b>14,50 €</b> |
| 1053 | <b>Pizza Nera – Frutti di Mare</b> <sup>(a,b,d,h,i,m)</sup><br>Gefärbter schwarzer Sepia-Pizzateig mit gegrillten Meeresfrüchten und Mozzarella                   |   | <b>19,50 €</b> |



**Alle Pizzen gibt es auf Wunsch auch mit Dinkelteig – zzgl. 1,50 € Aufpreis.**

---

# Pizza Bianca

Pizza ohne Tomatensauce

Ø 32 cm

- |      |   |   |                |
|------|---|---|----------------|
| 1062 | <b>Pizza alla Ralph</b> <sup>(a,g,h,i,n)</sup><br>Avocado, Pistazienpesto, Mozzarella, Kalbfleisch  |   | <b>14,00 €</b> |
| 1055 | <b>Pizza Maratona</b> <sup>(a,h,i,n)</sup><br>Crema di Kastanie, frische Salsiccia Bratwurst, Provolone, Balsamicoschalotten, Mozzarella di Buffalo und Pilze |  | <b>15,50 €</b> |
| 1056 | <b>Pizza Popai</b> <sup>(a,h,i)</sup><br>Crema di Spinaci, Birnen, Gorgonzola, Mozzarella, roter Pfeffer  |    | <b>15,00 €</b> |
| 1057 | <b>Pizza Melanzane</b> <sup>(a,h)</sup><br>Gekochter Schinken, Auberginen, Tomaten, Büffelmozzarella  |   | <b>14,00 €</b> |
| 1058 | <b>Pizza Norcina</b> <sup>(a,g,h,i)</sup><br>Cherrytomaten, Mozzarella, getrüffelte Steinpilzcrème, scharfe Salami  |   | <b>15,00 €</b> |

---

Zusatzstoffe und Allergenkezeichnung / 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 / Sulfit: 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 zusammengefügt, (8) mit Nitritpökelsalz / mit Nitrit, (9) mit Koffein,  
(10) „enthält eine Phenylalaninquelle“, (11) mit Farbstoff, kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen

---