
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



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

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

ZUPPA

- 701 **Zuppe di pomodoro con Stracciatella di Burrata** ^(h,i) **7,00 €**
Tomatencrèmesuppe mit feiner Burrata-Mozzarella und Basilikum
- 700 **Zuppa Toscana** ^(a,h,i) **7,50 €**
Wirsingintopf, Ei, Parmesan und Crostino
-

Primi Piatti

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


UNSERE PASTA FRISCH UND HAUSGEMACHT

- | | | | |
|-----|--|--|----------------|
| 902 | Fregola Sarda al Ragout di Agnello ^(a,h,i,n)
Sardische Hartweizennudeln (Graupen)
mit Ragout vom Lamm |  | 18,50 € |
| 915 | Orecchiette con Polpetine ^(a,h,i)
Pasta mit Peperoncino, Hackfleischbällchen
und Tomatensauce | | 15,50 € |
| 908 | Risotto Zafferano e Gamberoni ^(b,d,g,h,i,n)
Cremiger Butter-Safran-Risotto mit gebratenen Garnelen | | 19,50 € |
| 901 | Panzotti spinaci e ricotta ^(a,h,i,n)
Panzotti gefüllt mit Spinat, Ricotta und Parmesan
an Nuss-Sauce |  | 18,50 € |
| 905 | Tagliatelle della Mamma ^(a,c,h,i,n)
Pasta mit Aglio-Olio-Cherrytomaten, Wildschwein-Salsiccia
und Artischocken | | 17,00 € |
-


Secondi Piatti

Fisch & Fleisch

FISCH

- 847 **Skrei – Kabeljau** ^(a,c,d,h) **25,00 €**
In Polentakruste gebacken, mit Tomatensugo, Taggiasca-Oliven und Spaghetti Aglio e Olio
- 846 **Branzino alla Griglia** ^(a,d,h,i,n) **26,50 €**
Wolfsbarschfilet, Linsengemüse und Fenchel-Orangen-Salat 
- 844 **Guazzetto di Pesce** ^(c,h,i,n) **18,50 €**
Leckerer Eintopf mit Fisch und Meeresfrüchten

FLEISCH

- 798 **Fegato di Vitello** ^(d,h,i,n) **24,50 €**
Kalbsleber in Butter-Salbei gebraten, dazu Kartoffelpüree 
- 758 **Tagliata di Manzo** ^(h,i,n) **27,00 €**
Tranchen vom Rib-Eye-Rinderrückensteak an Rosmarinkartoffeln und buntem Salat
-

Pizza fai tu!

Ø 32 cm

Stell dir deine eigene Pizza zusammen!

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

- | | | | |
|------|--|---|----------------|
| 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,
Pfefferlinge, Pesto al Basilico, Parmesan | | 14,50 € |
| 1053 | Pizza Nera – Frutti di Mare ^(a,b,d,h,i,m)
Gefärbter schwarzer Sepia-Pizzateig
mit gegrillten Meeresfrüchten und Mozzarella | | 19,50 € |



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

Unser Mittagstisch

*Mittwochs bis sonntags von 12 bis 14 Uhr bieten wir feine Mittagsgerichte
für den kleinen bis großen Hunger an.*

*Gerade richtig für die, die in der Mittagspause wenig Zeit haben,
aber trotzdem lecker essen wollen.*

Oder für die, die eine kurze Auszeit benötigen.

*Eine Bitte: Bei größeren Gruppen empfiehlt es sich,
vorab zu reservieren, damit wir Ihnen auch Platz bieten können!*

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
