
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) <i>In Panade kross gebratene Jacobsmuschel, Avocadotartar und Mango-Pinienkerne-Salsa</i>	17,00 €
726	Polipo e Asparagi ^(d,h,n) <i>Gebratener Polpo al Limone mit Stangenspargel, Parmesan und Olivenöl</i>	16,00 €
730	Burrata, Insalata di Gamberi, Insalata aromatica ^(b,d,f,h,i,n) <i>Tartar vom Burrata-Mozzarella, Garnelen, Mango und Avocado</i>	15,50 €
731	Vegi Tris <i>Carpaccio von roter Bete, Fenchel, Zucchini, Olivenöl und Parmesan</i>	13,00 €
728	Tris ^(c,d,h,i,n) <i>Vitello Tonnato, Carpaccio vom Rind, Carpaccio vom Fenchel</i>	14,50 €
736	Calamaretti Spadellati su Insalata e Pomodori ^(d,h,n) <i>In der Pfanne geschwenkte Calamaretti mit Knoblauch, gebackenen Cherrytomaten und Salat</i>	16,50 €
727	Carpaccio di Manzo con Insalata di Asparagi e Burrata ^(h,i,n) <i>Rindercarpaccio, bunter Spargel-Erdbeer-Rucolasalat und Burrata</i>	17,50 €

Primi Piatti

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

UNSERE PASTA FRISCH UND HAUSGEMACHT

- | | | | |
|-----|---|--|----------------|
| 902 | Fregola Sarda con Frutti di Mare ^(a,h,i,n)
Sardische Hartweizennudeln (Graupen)
mit Schalen- und Krustentieren |  | 18,50 € |
| 915 | Orecchiette con Polpetine ^(a,h,i)
Pasta mit Peperoncino, Hackfleischbällchen
Tomatensauce und Parmesan | | 15,50 € |
| 908 | Risotto Zafferano e Gamberoni, Asparagi e Zucchini ^(b,d,g,h)
Cremiger Butter-Safran-Risotto mit gebratenen Garnelen,
Spargel und Parmesan | | 19,50 € |
| 901 | Panzotti Asparagi ^(a,h,i,n)
Panzotti gefüllt mit Spargel, Bärlauch, Ricotta
und Parmesan an Veloutésauce und Parmaschinken |  | 19,50 € |
| 905 | Tagliatelle alla Mamma ^(a,c,h,i,n)
Pasta mit Aglio-Olio-Cherrytomaten,
Salsiccia und Artischocken | | 17,00 € |
| 900 | Fettuccine agli Asparagi e Vongole ^(a,c,h,i)
Dünne Nudeln mit Cherrytomaten, Spargel,
Safran und Vongole | | 18,50 € |
-

Secondi Piatti

Fisch & Fleisch

FISCH

- 847 **Pescatrice di Ferri con Datterino, Olive nere e Capperi** ^(a,c,d,h) **28,50 €**
Seeteufelfilet mit Cherrytomaten, schwarzen Oliven,
Kapern und Gemüse
- 846 **Branzino alla Griglia** ^(a,d,h,i,n) **26,50 €**
Wolfsbarschfilet mit Panzanella-Tomaten-
Fenchel-Orangen-Salat
- 844 **Filetto di tonno su Crema di Avocade e Insalata** ^(d,i,n) **29,00 €**
Kurzgebratenes Thunfischsteak auf Avocadotartar
und feinem buntem Salat mit Zucchincarpaccio und Garnelen

FLEISCH

- 798 **Tagliata di Fileto di Manzo** ^(h,i,n) **28,50 €**
Tagliata vom Jungbullenfilet mit
weißem Stangenspargel
- 758 **Filetto di Vitello con Scalogne Acrodolce** ^(h,i,n) **28,50 €**
Kalbsfilet mit Spinat und süß-sauren Charlotten,
Kartoffelpüree und Gemüse vom Grill



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, Pfifferlinge, Pesto al Basilico, Parmesan | | 14,50 € |
| 1053 | Pizza Don Ralfo ^(a,h,i)
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salsiccia Salami, rote Charlotten, Knoblauch, Basilikum | | 14,50 € |



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
