
Il Menu del Mese



***„Man soll dem Leib
etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat,
darin zu wohnen.“***

Winston Churchill

*Wir heißen Sie herzlich willkommen
im Engel in Wittnau!
Franco Iaia und sein Team*

Aperitivo

APERITIVO

521	Kir Blanc mit Heinemann Gutedel vom Fass	3,50 €
522	Kir Royal mit Prosecco „brut“	5,50 €
539	Francone Valsellera	6,00 €
540	Valsellera Prosecco mit Aperol ¹	6,50 €
528	Martini bianco / Martini rosso	4,00 €
533	Pastis, Pernod, Ricard	4,00 €
524	Crodino¹, 0,1 l Alkoholfreier italienischer Aperitiv	4,00 €
523	Sanbitter¹, 0,1 l Alkoholfreier italienischer Aperitiv	4,00 €
530	Cynar	3,00 €
535/531	Campari¹ mit Soda oder Orange	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 **

Zuppe

701	Zuppa di Pomodori e Burrata ^(b,i)	8,00 €
702	Zuppa di Cozze ^(b,d,i,m,n)	8,00 €
698	Zenzero e Zucca ^(f,h,i) Apfel-Ingwer-Kürbiscrèmesuppe	7,00 €



Antipasti

Vorspeisen und Salat

726	Polipo al Limone ^(c,d,h,i,n) Gebratener Polpo al Limone mit gebratenen Artischocken	18,00 €
731	Terra-Mare ^(a-n) Verschiedene kleine Leckereien aus Land und Meer	21,00 €
736	Calamaretti Spadellati su Insalata e Pomodori ^(d,h,n,m) In der Pfanne geschwenkte Calamaretti mit Knoblauch, gegrillte Cherrytomaten und Salat	16,50 €
725	Involtini di Zucchini ^(h,i,n) Zucchini-Ricotta-Röllchen auf Linsen-Passionsfrucht-Salat, geröstete Focaccia und Basilikumpesto	15,00 €
727	Trippa alla Mamma ^(a,h,i,n) Kutteln in Weißwein-Tomaten geschmort mit Knoblauch-Crostini	13,00 €
723	Carpaccio di Manzo ^(h,i,n) Rindercarpaccio mit Parmesan, Rucola und Balsamico	13,50 €



Primi Piatti

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

UNSERE PASTA FRISCH UND HAUSGEMACHT

- | | | | |
|-----|---|--|----------------|
| 905 | Gnocchi della casa ^(a,c,h,i,n)
Kartoffelgnocchi
mit Kalbsragout und Pecorino | | 19,00 € |
| 908 | Risotto Venero ai frutti di mare ^(a,d,g,h,i,m,n)
Schwarzer Venero-Risotto mit Meeresfrüchten,
Fisch, Muscheln und Pistazien |  | 21,00 € |
| 903 | Ravioli Melanzane-Menta-Mozzarella ^(a,c,h,i)
Ravioli mit Minze, Auberginen, Mozzarella und Tomaten |  | 19,50 € |
| 904 | Ravioli Zucca e Amaretti ^(a,c,g,h,i,n)
Ravioli mit Kürbis, Ricotta, Amarettifüllung
und Salbeibutter | | 19,50 € |
| 906 | Fregola Sarda con Agnello ^(a,c,h,i,n)
Hartweizen-Graupennudeln aus Sardinien
mit Lammkotelettes | | 19,50 € |

Secondi Piatti

Fisch & Fleisch

FISCH

- 847 **Filetto Norvegese** ^(a,b,c,d,h) **28,50 €**
Lachsfilet auf Erbsenmousseline
mit schwarzem Risotto und Safransauce
- 846 **Dorade alla Griglia** ^(a,d,h,i,n) **26,50 €**
Dorade auf Balsamico-Fenchel-Orangen-Salat,
dazu Tagliatelle mit Salbeibutter und Meeresfrüchtesauce

FLEISCH

- 798 **Surf and Turf** ^(a,b,c,d,h,i,n) **35,00 €**
Kalbsfilet auf Maronen-Mousse,
Hummer-Garnele in Wirsing und Kartoffelpüree
- 757 **Filetto di Manzo al Balsamico** ^(h,i,n) **33,00 €**
Rinderfilet vom Grill mit Balsamico-Zwiebeln,
Rotweinjus, Kartoffelpüree und Gemüse



VEGETARISCH

- 703 **Polpette di Formaggio** ^(a,c,h,i,n) **21,00 €**
Gebackene Käsebratlinge auf Tomaten Fregola Sarda,
gebratene Pilze und Kräutersauerrahm



Pizza fai tu!

Ø 32 cm

Stell dir deine eigene Pizza zusammen!

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

- | | | | |
|------|--|---|----------------|
| 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 € |
| 1057 | Pizza „roher Schinken und Burrata“ ^(a,h)
– ohne Tomatensauce – Mozzarella, Rucola, Parmesankäsesplitter,
Parmaschinken 24 Monate gereift, Burrata, Basilikumöl | | 15,50 € |
| 1053 | Pizza Don Ralfo ^(a,h,i)
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salsiccia Salami,
rote Charlotten, Knoblauch, Basilikum | | 14,50 € |
| 1054 | Der Teufel auf unsere Art ^(a,h) Achtung, sehr scharf!
Scharfe Kalabresische Salami Nduia, würzige Salami,
Mozzarella, gelbe Tomaten in der Pfanne geschwenkt,
rote Chilis, Basilikumöl | | 16,00 € |
| 1056 | Pizza alla Panchetta ^(a,h,i,n)
Kürbis, Büffelmozzarella, Panchetta-Speck, Pilze | | 16,00 € |
| 1062 | Pizza Scandinavia nella Foresta Nera ^(a,h,d)
Gebratener Lachs, würzige Mascarpone, Blattspinat,
Mozzarella, geröstete Mandeln, Pinienkerne | | 17,00 € |



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

Unser Mittagstisch

*Mittwoch bis Freitag 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 / 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 zusammengefügt, (8) mit Nitritpökelsalz / mit Nitrit, (9) mit Koffein,
(10) „enthält eine Phenylalaninquelle“, (11) mit Farbstoff, kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen*
