

---

# *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	<b>Kir Blanc</b> mit Heinemann Gutedel vom Fass	3,50 €
522	<b>Kir Royal</b> mit Prosecco „brut“	5,50 €
539	<b>Francone Valsellera</b>	6,00 €
540	<b>Valsellera</b> Prosecco mit Aperol <sup>1</sup>	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> Alkoholfreier italienischer Aperitiv	4,00 €
523	<b>Sanbitter<sup>1</sup>, 0,1 l</b> Alkoholfreier italienischer Aperitiv	4,00 €
530	<b>Cynar</b>	3,00 €
535/531	<b>Campari<sup>1</sup></b> 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	<b>Zuppa di Pomodori e Burrata</b> <sup>(b,i)</sup>	8,00 €
702	<b>Zuppa Minestrone</b> <sup>(h,i)</sup>	8,00 €
698	<b>Zenzero e Zucca</b> <sup>(f,h,i)</sup> Apfel-Ingwer-Kürbiscrèmesuppe	7,00 €



## Antipasti

Vorspeisen und Salat

724	<b>Capesante</b> <sup>(a,b,c,d,g,h)</sup> In Panade kross gebratene Jacobsmuschel, Avocado-Apfel-Tartar und Mango-Pinienkerne-Salsa	17,00 €
726	<b>Polipo al Limone</b> <sup>(c,d,h,i,n)</sup> Gebratener Polpo al Limone mit gebratenen Artischocken	18,00 €
731	<b>Crostine Miste</b> <sup>(a,h,i,j,n)</sup> Caprese vom Büffelmozzarella, Gemüsecrème Gorgonzola Feige und Bruschetta	17,00 €
736	<b>Calamaretti Spadellati su Insalata e Pomodori</b> <sup>(d,h,n,m)</sup> In der Pfanne geschwenkte Calamaretti mit Knoblauch, gegrillte Cherrytomaten und Salat	16,50 €
727	<b>Trippa alla Mamma</b> <sup>(a,h,i,n)</sup> Kutteln in Weißwein-Tomaten geschmort mit Knoblauch-Crostini	15,00 €
729	<b>Carpaccio al Tartufo Nero</b> <sup>(h,i,n)</sup> Rindercarpaccio mit schwarzem Herbstrüffel und Parmesan	18,00 €



---

# Primi Piatti

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

## UNSERE PASTA FRISCH UND HAUSGEMACHT

- |     |   |                |
|-----|---|----------------|
| 905 | <b>Gnocchi della casa</b> <sup>(a,c,h,i,n)</sup><br>Kartoffelgnocchi<br>an Kürbiscrème und Pecorino                                     | <b>19,00 €</b> |
| 908 | <b>Risotto al Prosecco</b> <sup>(a,d,g,h,i,m,n)</sup><br>Butter-Safran-Risotto mit Prosecco,<br>gebackenen Jacobsmuscheln und Pistazien | <b>21,00 €</b> |
| 903 | <b>Ravioli Melanzane-Menta-Mozzarella</b> <sup>(a,c,h,i)</sup><br>Ravioli mit Minze, Auberginen, Mozzarella und Tomaten                 | <b>19,50 €</b> |
| 904 | <b>Ravioli Zucca e Amaretti</b> <sup>(a,c,g,h,i,n)</sup><br>Ravioli mit Kürbis, Ricotta, Amarettifüllung<br>und Salbeibutter            | <b>19,50 €</b> |



---

# Secondi Piatti

Fisch & Fleisch

## FISCH

- 847 **Filetto di Rospo** <sup>(a,c,d,h)</sup> **28,50 €**  
Seeteufelfilet mit Cherrytomaten,  
marinierten Kartoffeln und Mangold
- 846 **Branzino alla Griglia** <sup>(a,d,h,i,n)</sup> **26,50 €**  
Wolfsbarschfilet mit Caponatagemüse  
und Linsen

## FLEISCH

- 798 **Fileto di Vitello ai Funghi** <sup>(h,i,n)</sup> **32,00 €**  
Kalbsfilet mit Pilzen und Rotweinjus,  
dazu Gemüse und Kartoffeln
- 757 **Filetto di Manzo al Tortufo Nero** <sup>(h,i,n)</sup> **32,00 €**  
Rinderfilet vom Grill mit schwarzem Herbsttrüffel,  
Kartoffelpüree und Gemüse



# Pizza fai tu!

Ø 32 cm

**Stell dir deine eigene Pizza zusammen!**

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

1028	<b>Pizza Vitello Tonnato</b> <sup>(a,b,d,h)</sup> 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> Gegrillte Pilze, Mozzarella, Tomaten, gekochter Schinken		<b>13,50 €</b>
1043	<b>Pizza Bufala e Parma</b> <sup>(a,h)</sup> Mozzarella, Rucola, Parmesankäsesplitter, Parmaschinken, Büffelmozzarella		<b>12,50 €</b>
1030	<b>Pizza Inferno</b> <sup>(a,h)</sup> Tomaten, Basilikum, Mozzarella, scharfe italienische Salami, Mascarpone, Chili		<b>12,50 €</b>
1053	<b>Pizza Don Ralfo</b> <sup>(a,h,i)</sup> Tomaten, Mozzarella, scharfe Salsiccia Salami, rote Charlotten, Knoblauch, Basilikum		<b>14,50 €</b>
1056	<b>Pizza alla Porchetta</b> <sup>(a,h,i,n)</sup> Kürbis, Büffelmozzarella, Porchetta, Pilze		<b>16,00 €</b>
1062	<b>Pizza al Tartufo Nero</b> <sup>(a,h)</sup> Schwarzer Herbsttrüffel und Mozzarella		<b>19,00 €</b>



**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*

---