

---

# *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><br><i>mit Heinemann Gutedel vom Fass</i>                          | 3,50 € |
| 522     | <b>Kir Royal</b><br><i>mit Prosecco „brut“</i>                                     | 5,50 € |
| 539     | <b>Prosecco</b><br><i>Spumante-Sekt</i>  | 6,00 € |
| 540     | <b>Valsellera</b><br><i>Prosecco mit Aperol<sup>1</sup></i>                        | 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><br><i>Alkoholfreier italienischer Aperitiv</i>   | 4,00 € |
| 523     | <b>Sanbitter<sup>1</sup>, 0,1 l</b><br><i>Alkoholfreier italienischer Aperitiv</i> | 4,00 € |
| 530     | <b>Cynar</b>   | 3,00 € |
| 535/531 | <b>Campari<sup>1</sup></b><br><i>mit Soda oder Orange</i>                          | 4,50 € |



---

# 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** <sup>(b,i)</sup> **8,00 €**
- 702 **Zuppa di Pesce** <sup>(b,d,i,m,n)</sup> **18,00 €**  
Mit Krusten- und Schalentieren



# Antipasti

Vorspeisen und Salat

- 726 **Polipo al Limone** <sup>(c,d,h,i,n)</sup> **18,00 €**  
Gebratener Polpo al Limone mit Kartoffeln,  
Pesto, Pinienkernen und Tomaten
- 731 **Gamberoni su Caponata** <sup>(b,d,h)</sup> **19,00 €**  
Riesengarnelen mit süß-saurem  
Auberginengemüse in Tomatensauce
- 722 **Vitello Tonnato** <sup>(c,d,h)</sup> **12,50 €**  
Dünnere rosa gebratener Kalbstafelspitz  
mit Thunfischcrèmesauce und Kapern serviert
- 725 **Involtini di Zucchini** <sup>(h,i,n)</sup> **15,00 €**  
Zucchini-Ricotta-Röllchen auf Linsen-Passionsfrucht-Salat,  
geröstete Focaccia und Basilikumpesto
- 727 **Tartar di Carne Gruda** <sup>(d,c,h,i)</sup> **14,50 €**  
Tartar vom Kalb mit feinem Olivenöl aus Apulien,  
Tonnatosauce, gebackene Paprika
- 723 **Carpaccio di Manzo** <sup>(h,i,n)</sup> **13,50 €**  
Rindercarpaccio mit Parmesan, Rucola und Balsamico



---

# Primi Piatti

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

## UNSERE PASTA FRISCH UND HAUSGEMACHT

- |     |  |                |
|-----|--|----------------|
| 905 | <b>Gnocchi Asparagi, Vongole e Zafferano</b> <sup>(a,c,d,h,i)</sup><br>Gemischte Kartoffelgnocchi aus Maronen,<br>Kürbis, Brennesseln und Kartoffeln<br>mit Muscheln, grünem Spargel, Parmesan und Safransauce | <b>19,00 €</b> |
| 908 | <b>Risotto Venero ai frutti di mare</b> <sup>(a,d,g,h,i,m,n)</sup><br>Schwarzer Venero-Risotto mit kleinen Calamaretti,<br>Pistazien und Erbsencreme   | <b>21,00 €</b> |
| 901 | <b>Trofie alla Trippa e Ceci</b> <sup>(a,h,i)</sup><br>Kleine Nudeln aus Apulien mit Kutteln,<br>Kichererbsen, Parmesan, Tomaten und Chili   | <b>17,50 €</b> |
| 902 | <b>Laganelli Lemon-Neri</b> <sup>(a,b,c,d,h,i,n)</sup><br>Schwarze Sepianudeln und gelben Zitronennudeln<br>mit Hummersauce, gebackenen Jakobsmuscheln und Garnelen  | <b>24,00 €</b> |
| 906 | <b>Fregola Sarda con Agnello</b> <sup>(a,c,h,i,n)</sup><br>Hartweizen-Graupennudeln aus Sardinien<br>mit Lammkotelettes und Parmesan   | <b>19,50 €</b> |



---

# Secondi Piatti

Fisch & Fleisch

## FISCH

847 **Merluzzo al Cortoccio** <sup>(a,b,c,d,h)</sup> **28,50 €**  
Skrei Kabeljaufilet mit Tomaten, Pistazien,  
Zitronengemüse und Karoffeln in Folie gegart

846 **Dorade alla Griglia** <sup>(a,d,h,i,n)</sup> **26,50 €**  
Doradenfilet auf gegrilltem Gemüse,  
dazu Risotto venero und Meeresfrüchtesauce

## FLEISCH

798 **Vitello al pepe verde** <sup>(h,i,n)</sup> **35,00 €**  
Kalbsfilet mit feiner Pfeffersauce, Balsamicozwiebeln,  
gegrilltem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

757 **Millefoglie di Manzo** <sup>(h,i,n)</sup> **33,00 €**  
Tranchen vom Rinderfilet mit Parmesan, Tomaten,  
Rucola, Pinienkernen, Balsamico und Kartoffelrösti



## VEGETARISCH

703 **Polpette di Formaggio** <sup>(a,c,h,i,n)</sup> **21,00 €**  
Gebackene Käsebratlinge auf Tomaten Fregola Sarda,  
gebratene Pilze und Kräutercreme



# Pizza fai tu!

Ø 32 cm

**Stell dir deine eigene Pizza zusammen!**

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

- 1057 **Pizza „roher Schinken und Burrata“<sup>(a,h)</sup>** **15,50 €**  
– ohne Tomatensauce – Mozzarella, Rucola, Parmesankäsesplitter,  
Parmaschinken (24 Monate gereift), Burrata, Basilikumöl
- 1053 **Don Ralfo<sup>(a,h,i)</sup>** **14,50 €**  
San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salsiccia Salami,  
rote Charlotten, Knoblauch, Basilikum
- 1054 **Der Teufel auf unsere Art<sup>(a,h)</sup> *Achtung, sehr scharf!*** **16,00 €**  
Scharfe kalabresische Salami Nduja, würzige Salami,  
Mozzarella, gelbe Tomaten in der Pfanne geschwenkt,  
grüne und rote Chilis, Basilikumöl
- 1056 **Mortadella e Pistacchio „Bianca“<sup>(a,h,g)</sup>** **16,00 €**  
– ohne Tomatensauce – mit Pistaziencrème, Mortadella aus Bologna,  
Burrata-Käse, rosa Pfeffer und gebackenen Tomaten
- 1058 **Melanzana „Bianca“<sup>(a,h)</sup>** **15,50 €**  
– ohne Tomatensauce – belegt mit Mozzarella, Kochschinken,  
gegrillten Auberginen, gebackenen Tomaten und Büffelmozzarella
- 1062 **Padrone Mario<sup>(a,h)</sup>** **16,00 €**  
San Marzano Tomatensauce, Mozzarella,  
Basilikum, Thymian, gegrilltes Kalbfleisch,  
Gorgonzola, Rucola, Parmesanspäne



**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 / 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*

---