

Speisekarte



Nonna Letta

ANTICA CUCINA CASALINGA

Nonna Letta

Antipasti - Vorspeisen

I classici antipasti - beliebte Vorspeisen-Klassiker der italienischen Küche

Vitello Tonnato^{C,D,G} € 14,90
aus dünnen Kalbfleischscheiben, die mit einer Soße aus Thunfisch, Sardellen, Kapern, Olivenöl serviert

Rindercarpaccio^G € 16,50
hauchdünn geschnittene marinierte Scheiben vom rohen argentinischen Rinderfilet mit frischem Rucola und fein gehobelten Parmesankäse, harmonisch abgestimmt mit Zitronen- und Olivenöl

Tradizione e qualità - Tradition und Qualität

Tagliere di salumi^{3,4}, verdure e formaggi^G € 18,50

Bruschetta^A al pomodoro € 9,00
drei Scheiben hausgemachtes geröstetes Brot mit Tomatenconccassé

Mozzarella^G caprese di Bufala e pomodorini € 13,50
Büffel-Mozzarella mit Kirschtomaten und frischem Basilikum

Parmigiana^G di melanzane € 14,50
frittierter Auberginenaufbau mit Tomatensauce, Parmesan und frischem Basilikum

Caponata di verdure € 13,50
Gemischte Gemüse in Stückchen, mit Kapern, Rosinen, Oliven, Kräutern, Tomatensauce und Balsamicoessig

I ripieni a sorpresa - überraschend gefüllt

Paprika ripiena di riso € 11,50
Paprikaschote gefüllt mit Reis im Ofen gekocht

Zucchini ripiene di Bolognesesauce € 14,50
Zucchini gefüllt mit Bolognesesauce und mit Mozzarella überbacken

Zuppe - Suppen

I profumi di casa - der Geruch von zu Hause

Zuppa di pomodoro € 8,50
Tomatensuppe mit Sahne^G (auf Wunsch auch ohne Sahne)

Minestrone^I - Zuppa di verdure € 8,50
italienische Gemüsesuppe

Stracciatella^C alle Romana € 8,50
Brühe mit Ei und Pecorinokäse gerieben

Pasta in brodo: dal caldo al freddo - Pasta in Brühe

Pasta^A patate e provola^G € 15,50
gemischte Nudeln mit Kartoffeln und Provolakäse

Tortellini^{A,G} in brodo^I € 13,50
Tortellini mit Fleischfüllung in Gemüsebrühe mit Parmesan^G

Insalate - Salate

I frutti della terra - Früchte der Erde

Beilagensalat - kleiner gemischter Salat € 5,00

Insalata Italia € 12,50
gemischter Salat mit Vorderschinken^{3,4}, Oliven^G, Thunfisch^D, Mozzarella^G und Ei

Insalata contadina € 14,50
gemischter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen

Pasta - Nudelgerichte

Pasta ripiena: fantasia in cucina - Gefüllte Pasta: Fantasie in der Küche

Ravioloni^A con ricotta^G e spinaci in burro^G e salvia € 18,50
Ravioloni^A mit Ricottakäse^G-Spinatfüllung in Butter^G-Salbeisauce, dekoriert mit Rucola und Parmesan^G

Tortelloni^G ripieni di funghi porcini € 21,50
Tortelloni^A mit Steinpilzfüllung^G in Trüffelsauce^G, dekoriert mit Rucola und Parmesan^G

Pasta fatta in casa: le mani al servizio della tavola - hausgemachte Pasta: Hände im Dienst des Tisches

Gnocchi^{A,G} alla sorrentina € 15,00
hausgemachte Kartoffelnudeln mit Tomatensauce und Mozzarella überbacken Basilikum

Gnocchi^A salsiccia e funghi € 15,50
hausgemachte Kartoffelnudeln mit Salsiccia (it. Wurst) und Pilzen

Gnocchi^A al gorgonzola^G € 14,50
hausgemachte Kartoffelnudeln mit Gorgonzolasahnesauce

Pasta classica italiana: la semplicità in ogni casa - Klassische italienische Pasta: Einfachheit für jedes Zuhause

Spaghetti^A Napoli mit Tomatensauce und Basilikum € 12,00

Spaghetti^A Bolognese^I mit hausgemachtem Ragout € 13,00

Spaghetti^A al pesto genovese mit frischer Basilikum-Pestosa € 14,50

Spaghetti^A aglio e olio e peperoncino mit scharfer Knoblauchsauce € 11,00

Spaghetti^A all'arrabiata mit scharfer Tomatensauce, Knoblauch und Petersilie € 12,50

Pasta Empfehlung vom Chefkoch

Tagliatelle^A al salmone^D € 21,50
Bandnudeln^A mit frische Lachsfiletstreifen^D, Dill und Lauchzwiebeln in Aurorasauce -Tomatensahnesauce^G

Tagliatelle^A con dadolata di Manzo € 21,50
Bandnudeln^A mit Rinderstreifen in einer Kombination mit frischen Kräutern und leichtem Tomaten-Conccassé, dekoriert mit Rucola-Blättchen und Parmesankäse^G

Tagliatelle^A con straccetti di fegato di vitello € 21,50
Bandnudeln^A mit Kalbsleberstreifen in einer delikaten und leichten Zwiebeln-Tomatensauce

Risotto

Risotto alla rapa rossa e gorgonzola € 18,50
Rotebeete-Risotto in einer delikaten und cremigen Sauce von unserem Gorgonzola-Käse^G und Chips von Zucchini

Risotto ai frutti di mare^{D,N} € 21,50
Meeresfrüchte-Risotto, das die Frische des Meeres mit der cremigen Textur von Risotto vereint

Zusatzstoffe/ andere Inhaltsstoffe

2: Geschmacksverstärker, 3: Konservierungsstoffen, 4: Antioxidationsmittel, 5: Farbstoff, 6: geschwärzt, 7: Süßungsmittel, 8: koffeinhaltig, 9: chininhaltig, 10: enthält eine Phenylalaninquelle, 11: Phosphat, 12: Nitritpökelsalz, 13: geschwefelt, 14: genetisch verändert

Allergene

A: glutenhaltiges Getreide, B: Krebstiere, C: Ei / Eibestandteile, D: Fisch / Fischerzeugnisse, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch / Milchbestandteile, H: Schalenfrüchte, I: Sellerie, J: Senf, K: Sesam, L: Schwefeldioxid / Sulphite, M: Lupinen, N: Weichtiere

Carne - Fleischgerichte

Bistecca alla griglia € 28,50
gegrilltes Rumpsteak dazu Kartoffeln und Gemüse

Bistecca al pepe verde € 32,50
Rumpsteak in grüner Pfeffersauce^G dazu Kartoffeln und Gemüse

Bistecca al gorgonzola € 32,50
Rumpsteak in Gorgonzolasauce^G dazu Kartoffeln und Gemüse

Pesce - Fischgerichte

Salmone^D alla griglia € 28,50
Lachs^D gegrillt mit Kartoffeln und Salat

Filetto di orata^D € 26,50
Doradenfilet auf Gemüsencreme^G dazu Kartoffeln

Filetto di branzino^D € 28,50
Doradenfilet "alla mediterranea" mit Oliven^G, Tomatenstückchen und Kräutern dazu Rucolasalat

Weitere Fischgerichte aus unserer Vitrine und auf Empfehlung.

Dolci - Dessert

hausgemachtes Tiramisu^{B,A,C,G} € 8,50

hausgemachte Panna cotta^G mit Erdbeersauce € 8,50

hausgemachtes Schokosoufflé^{A,C,G} (warm) mit Vanilleeis^G € 10,00



Nonna Cetta

Pizza

Auf unseren Pizzen ist kein Käse, sondern Fior di latte Mozzarella!

PIZZA CLASSICA DI QUALITÀ^{A,6} Ø 32 cm

FOCACCIA BIANCA^A € 6,00

Pizzabrot mit Olivenöl und Oregano

FOCACCIA ROSSA^A € 7,00

Pizzabrot mit San Marzano Tomatensauce und Oregano

MARGHERITA^{A,6} € 10,00

San Marzano Tomatensauce, Fior di latte Mozzarella⁶, frisches Basilikum und Olivenöl

MARGHERITA BUFALA^{A,6} € 12,50

San Marzano Tomatensauce, Büffel Mozzarella⁶ aus Kampanien, frisches Basilikum und Olivenöl

SORRENTO (ohne Mozzarella) € 13,00

San Marzano Tomatensauce, Sardellen⁰, Oliven, Knoblauch, Kapern und frisches Basilikum

SALAME oder SCHINKEN € 12,00

San Marzano Tomatensauce, Fior di latte, Mozzarella⁶ und italienische Salami^{3,4} oder Schinken^{3,4}

DIAVOLA € 12,50

San Marzano Tomatensauce, Fior di latte Mozzarella⁶, italienische scharfe Salami^{3,4} und scharfe Peperoncino

REGINA € 13,50

San Marzano Tomatensauce, Fior di latte Mozzarella⁶, italienischer gekochter Schinken^{3,4} und frische Champignons

CAPRICCIOSA € 14,50

San Marzano Tomatensauce, Fior di latte Mozzarella⁶, Artischocken, italienischer gekochter Schinken^{3,4}, frische Champignons und schwarze Oliven⁶

QUATTRO STAGIONI € 14,50

San Marzano Tomatensauce, Fior di latte Mozzarella⁶, Artischocken, italienische Salami^{3,4}, frische Champignons und schwarze Oliven⁶

PARMIGIANA € 15,50

San Marzano Tomatensauce, Fior di latte Mozzarella⁶, italienischer gekochter Schinken^{3,4}, gegrillte Auberginen, frisches Basilikum und Parmesanflocken vom Grana Padano⁶

NORMA € 15,50

San Marzano Tomatensauce, Fior di latte Mozzarella⁶, gegrillte Auberginen, frisches Basilikum und salziger Ricottakäse⁶

SALSICCIA € 14,50

San Marzano Tomatensauce, Fior di latte Mozzarella⁶, frische italienische Salsiccia, rote Zwiebeln und schwarze Oliven⁶

NOSTROMO € 14,50

San Marzano Tomatensauce, Fior di latte Mozzarella⁶, Thunfisch⁰, rote Zwiebeln und schwarze Oliven⁶

BOLOGNA € 15,00

San Marzano Bolognesesauce, Fior di latte Mozzarella⁶, frisches Basilikum und Parmesanflocken⁶ vom Grana Padano

CALZONE € 14,50

San Marzano Tomatensauce, Fior di latte Mozzarella⁶, italienischer gekochter Schinken^{3,4}, frische Champignons und frisches Basilikum

NAPOLI DOP € 16,50

San Marzano Tomatensauce, Büffel Mozzarella⁶ aus Kampanien, Parmaschinken^{3,4}, Parmesanflocken⁶ vom Grana Padano, Rucola und Kirschtomaten

BRESAOLA € 16,50

San Marzano Tomatensauce, Fior di latte Mozzarella⁶, Bresaola^{3,4} della Valtellina IGP (gesalzenes, luftgetrocknetes Rindfleisch aus Veltlin), Rucola, Kirschtomaten und Olivenöl

GORGONZOLA € 16,50

San Marzano Tomatensauce, Fior di latte Mozzarella⁶, Gorgonzola⁶, Rucola und Kirschtomaten



PIZZA^{A,6} Nonna Cetta

SPEZIALITÄT NACH ART DES HAUSES € 18,50

der Rand gefüllt mit Fior di latte Mozzarella⁶ und mit folgenden gebackenen Zutaten: Fior di latte Mozzarella⁶, italienischer gekochter Schinken^{3,4}, Artischocken, Kirschtomaten und Basilikum

DESSERT PIZZABROT^{A,6} € 15,00

mit Nutella^H und geriebenen Pistazien^H

SPIZZA DELUXE^{A,6} Bianche - ohne Tomatensauce

PUGLIA € 16,00

Fior di latte Mozzarella⁶, Burrata⁶ aus Apulien, Kirschtomaten, Rucola und Parmesanflocken⁶ vom Grana Padano

QUATTRO FORMAGGI € 16,00

Fior di latte Mozzarella⁶, Gorgonzola⁶, Provolakäse⁶ und Parmesanflocken⁶ vom Grana Padano

PIZZA FRITTA^{A,6}

Eine traditionelle Variante von unserer Pizza – nicht im Ofen gebacken sondern frittiert.

Info: doppelt Mozzarella ist nicht möglich.

PANZEROTTO PUGLIESE € 14,50

San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella⁶ und frisches Basilikum

PIZZA VEGETARIANE^{A,6}

VEGETARIANA € 14,00

San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella⁶, gegrilltem Gemüse (Auberginen, Zucchini), frische Champignons und frisches Basilikum

PIZZA VEGANE^{A,6}

MARGHERITA VEGANA € 13,50

San Marzano Tomatensauce, frisches Basilikum und veganer Käse

SUPER VEGANA € 15,50

San Marzano Tomatensauce, veganer Käse, gegrilltes Gemüse (Auberginen, Zucchini), frische Champignons und schwarze Oliven⁶

PANUOZZO^{A,6}

**Spezialität aus Neapel – Italian Burger
Gourmet-Ciabatta-Brötchen: belegte Brötchen aus eigenem Pizzateig**

A SANITÁ € 16,50

Fior di latte Mozzarella⁶, Rucola, Parmaschinken^{3,4} und Kirschtomaten

O VOMERO € 16,50

Fior di latte Mozzarella⁶, gegrilltem Gemüse (Auberginen, Zucchini, Paprika), schwarze Oliven⁶ und Kirschtomaten

PORTION POMMES^{A,7,10} € 6,00

EXTRAS FÜR PIZZA UND SPEISEN

jeweils 1,50 €: Ei^C

jeweils 2,00 €: Kapern, rote Zwiebeln, frischer Knoblauch in EVO Olivenöl

2,50 €: Oliven⁶

3,00 €: Basilikum

jeweils 3,50 €: Rucola, Sardellen⁰, frische Champignons, Kirschtomaten

jeweils 4,00 €: Salami^{3,4}, scharfe Salami^{3,4}, gekochter Schinken^{3,4}, Zucchini, Auberginen, Artischocken

jeweils 4,50 €: Mozzarella⁶, hausgemachte Salsiccia^{3,4}, Thunfisch⁰

jeweils 5,00 €: Gorgonzola⁶, Mortadella, Provolakäse⁶, Parmaschinken^{3,4}

jeweils 5,50 €: Büffel Mozzarella⁶

jeweils 6,00 €: Veganer Mozzarella, Bresaola^{3,4}, Burrata⁶

7,00 €: Trüffelcremesauce⁶

Nonna Letta

APERITIVI – APERITIFS

Prosecco L	0,10 l	€ 7,00
Prosecco L Royal mit Crème de cassis	0,10 l	€ 7,50
Prosecco L Bellini mit Pfirsichsirup	0,10 l	€ 7,50
Prosecco L Aperol ^{5,12}	0,10 l	€ 7,50
Aperol ^{5,12}	4 cl	€ 7,00
Aperol ^{5,12} Spritz Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe, Eiswürfel	0,20 l	€ 8,50
Hugo Holundersirup, Prosecco, Soda, frische Minze, Limettenscheiben, Eiswürfel	0,20 l	€ 8,50
Sherry ^L medium/fino	4 cl	€ 6,00
Portwein	4 cl	€ 6,00
Campari ⁵ Orange	0,20 l	€ 8,50
Campari ⁵	4 cl	€ 7,00
Campari ⁵ Spritz	0,20 l	€ 8,50
Campari ⁵ Prosecco	0,20 l	€ 8,50
Campari ⁵ Soda	0,20 l	€ 7,50
Americano mit Campari ⁵ , Martini ^L rosso und Soda	0,20 l	€ 8,50
Martini ^L bianco, rosso o dry	4 cl	€ 7,00
Punt e Mes ^L italienischer Weinaperitif-Vermouth	4 cl	€ 7,00
Cynar ^{5,12} ital. Kräuterlikör-Aperitif – Basis Artischocken-Herzen/Blätter	4 cl	€ 7,00
Cynar ^{5,12} mit Soda	0,20 l	€ 7,50
Sanbitter ⁵ rosso alkoholfrei Erfrischungsgetränk mit Zitrus-Kräutergeschmack	0,10 l	€ 6,50
Sanbitter ⁵ rosso mit Orangensaft alkoholfrei	0,20 l	€ 8,50
Crodino ^{4,5} alkoholfrei enthält Kräuter- und Fruchtextrakte, mit einer Orangescheibe serviert	0,10 l	€ 6,50
Gin/Wodka ^A /Lemon-Tonic Flasche Prosecco ^L	0,20 l / 0,75 l	€ 8,50 / € 38,00
BIRRA – BIERE A		
Pilsener vom Fass / Radler ⁷	0,30 l	€ 3,50
Pilsener vom Fass / Radler ⁷	0,50 l	€ 6,00
Bier alkoholfrei	0,33 l	€ 5,00
Kristallweizen / helles oder dunkles Hefeweizen	0,50 l	€ 6,00
Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l	€ 6,00
Italienisches Bier	0,33 l	€ 5,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Selters still / mit Kohlensäure	0,25 l	€ 3,50
Selters still / mit Kohlensäure	0,75 l	€ 7,00
Pepsi Cola ^{4,5,8,11}	0,2 l / 0,4 l	€ 3,50 / € 5,50
Pepsi Cola 0 ^{4,5,8,11}		€ 3,50 / € 5,50
Schwip Schwapp Orange ^{3,5}		€ 3,50 / € 5,50
7 UP ⁴		€ 3,50 / € 5,50
Ginger Ale ^{4,5}		€ 3,50 / € 5,50
Tonic water ⁹		€ 3,50 / € 5,50
Bitterlemon ^{4,9}		€ 3,50 / € 5,50
Bionade ^A in Flasche		€ 5,50

SUCCHI – SÄFTE

Apfelsaft	0,20 l / 0,40 l	€ 3,50 / € 5,50
Orangensaft *		€ 3,50 / € 5,50
Traubensaft *		€ 3,50 / € 5,50
Johannisbeersaft 4 *		€ 3,50 / € 5,50

*Auf Wunsch auch Schorle

TÈ – TEE

Schwarzer Tee	€ 3,50
Pfefferminztee	€ 3,50
Kamillentee	€ 3,50
Grüner Tee	€ 3,50
Früchte Tee	€ 3,50

CAFFÈ – KAFFEE mit Koffein

Espresso ⁸	€ 3,00
Espresso macchiato ^{8,6}	€ 3,50
Doppelter Espresso ⁸	€ 5,00
Doppelter Espresso macchiato ^{8,6}	€ 5,50
Cappuccino 8,6	€ 3,50
Cafè 8	€ 3,00
Milchkaffee	€ 4,00
Latte Macchiato ^{8,6}	€ 4,00
Glas Milch	0,2 l / € 3,50

Auf Wunsch auch koffeinfrei – plus € 0,50
Unser mit dem Kaffee gereichtes Gebäck enthält
Laktose und Gluten!

Offene Weine^L

WEISSWEIN

Chardonnay Veneto halbtrocken	0,1 l / 0,20 l	€ 4,00 / € 7,00
Pinot Grigio – Friuli trocken		€ 4,00 / € 7,00
Lugana – Gardasee trocken, fruchtig, wenig Säure und leicht		€ 5,00 / € 9,00

ROSÉWEIN

Cerasuolo halbtrocken	0,1 l / 0,20 l	€ 4,00 / € 7,00
--------------------------	----------------	-----------------

ROTWEIN

Montepulciano – Abruzzen halbtrocken	0,1 l / 0,20 l	€ 4,00 / € 7,00
Primitivo – Puglia trocken		€ 4,50 / € 8,00
Lambrusco lieblich, wird kalt serviert		€ 4,00 / € 7,00

Apfelwein	0,25 l / 0,5 l	€ 3,50 / € 6,00
-----------	----------------	-----------------

pur, sauer oder süß gespritzt

Für weitere Weine fragen Sie nach
unserer Weinkarte.

SPIRITUOSEN – LIKÖRE

Amaro del capo	2 cl	€ 6,00
Grappa della casa bianca	2 cl	€ 6,00
Grappa della casa scura	2 cl	€ 7,00
Fernet Branca / Menta	2 cl	€ 6,00
Amaro Ramazzotti ⁵	2 cl	€ 6,00
Amaro Averna ⁵	2 cl	€ 6,00
Amaro Montenegro	2 cl	€ 6,50
Amaretto ^{H,L}	2 cl	€ 6,00
Sambuca	2 cl	€ 6,00
Limoncello	2 cl	€ 6,00
Vecchia Romagna ⁵	2 cl	€ 8,50
Remy Martin	2 cl	€ 10,00



Nonna Cetta

ANTICA CUCINA CASALINGA

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Samstag 11.30 -14.30 Uhr und 17.30 - 22.00 Uhr

Sonntag 11.30 - 21.30 Uhr . Montag: Ruhetag

Warme Küche bis 21.30 Uhr

An der Weilquelle 1. 61389 Schmitten Niederreifenberg
Tel. 06082 9292297 . Mail: nonnacettaschmitten@gmail.com

www.nonnacetta.de