



MOMENTI Restaurant Pizzeria Eisdiele

ITALIANI



Original Italienische Küche & Hausgemachtes Eis / Deutschland

Speisekarte

ANTIPASTI & PRIMI PIATTI ARTIGIANALI

ANTIPASTI DALLA CUCINA (Vorspeisen)

Carpaccio di manzo ^{A*, G}

Hauchdünne Scheiben vom frischen Rinderfilet, Rucola, Parmigiano Reggiano-Splitter und Zitronenöl.
(Sottili fette di filetto di manzo freschissimo, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano e olio al limone.)

Vitello tonnato ^{D, G, G}

Zart rosa gegartes Kalbfleisch mit hausgemachter Thunfisch-Kaperncreme.
(Girello di vitello cotto a bassa temperatura, servito con la nostra salsa artigianale ai capperi e tonno.)

Antipasto Norcineria ^{G, H}

Auswahl an typisch umbrischen Wurstspezialitäten, Pecorino-Käse DOP, Bio-Honig und frischen Birnen.
(Selezione di salumi tipici umbri, Pecorino Toscano DOP, miele biologico e pere fresche.)

Bruschetta al pomodoro ^A

Geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Basilikum und Olivenöl extra vergine.
(Pane croccante con pomodoro fresco, basilico e olio extravergine d'oliva.)

Tagliere di salumi e formaggi ^{G, A*}

Auswahl an italienischen Aufschnitten und DOP-Käsesorten, serviert mit warmem Focaccia-Brot.
(Selezione di affettati artigianali italiani e formaggi DOP, accompagnati da focaccia.)



17,50 €

16,00 €

18,50 €

7,50 €

16,50 €

PRIMI PIATTI DI PASTA FRESCA

(Hausgemachte frische Nudelgerichte)

HAUSGEMACHTE FRISCHE PASTA:

Alle unsere Nudelgerichte werden ausschließlich mit frischer Pasta aus eigener handwerklicher Herstellung zubereitet.

(PASTA FRESCA FATTA IN CASA:

Tutti i nostri primi piatti sono preparati esclusivamente con pasta fresca di nostra produzione artigianale.)

Tagliatelle gamberi e pesto di rucola ^{A, B, G, H}

FrISChe Eier-Tagliatelle mit geschwenkten Garnelen und hausgemachtem Rucola-Pesto.
(Tagliatelle fresche all'uovo con gamberi saltati e pesto leggero alla rucola fatto in casa.)

Spaghetti ai frutti di mare ^{A, B, D, R}

FrISChe Bronze-Spaghetti mit Miesmuscheln, Venusmuscheln, Tintenfisch und Garnelen in Kirschtomatensauce.
(Spaghetti freschi trafiletti al bronzo con cozze, vongole, calamari e gamberi in salsa di pomodorini.)

Penne alla montanara ^{A, G}

FrISChe Penne mit italienischer Bratwurst, sautierten Steinpilzen und einem Schuss Sahne.
(Penne fresche rigate con salsiccia artigianale italiana, funghi porcini trifolati e un tocco di panna.)

Taglierini porcini e zafferano ^{A, G, G}

Dünne frISChe Eier-Bandnudeln mit Steinpilzen in einer cremigen Safran-Sauce.
(Taglierini freschi all'uovo con funghi porcini nostrani e crema vellutata allo zafferano.)



18,50 €

19,50 €

16,50 €

18,00 €

SECONDI, CONTORNI, INSALATE & DESSERT

SECONDI DI CARNE (Fleischgerichte)

Filetto di manzo con pasta al tartufo ^{A, G}

Rinderfilet gegrillt mit hausgemachter Trüffel-Pasta.

(Pregiato filetto di manzo grigliato accompagnato da pasta fresca artigianale alla crema di tartufo.)

Tagliata di manzo su rucola ^G

Rumpsteak gegrillt, dünn geschnitten auf Rucolasalat mit Parmigiano-Splittern.

(Rumpsteak di manzo grigliato alla perfezione, tagliato a strisce su letto di rucola e scaglie di parmigiano.)

Scaloppina alla montanara ^{A, G}

Kalbs-Medaillons mit Steinpilzen und Rosmarinkartoffeln.

(Medaglioni di vitello teneri sfumati al vino bianco con funghi porcini e patate al rosmarino.)

Bistecca al pepe verde ^{G, O}

Zartes Rinder-Rumpsteak in einer aromatischen grünen Pfeffer-Rahmsauce mit Weinbrand verfeinert.

(Controfiletto di manzo tenero sfumato al brandy con crema di pepe verde aromatico.)

Straccetti di maiale al ginepro ^O

Zarte Schweinefiletstreifen aus der Pfanne, verfeinert mit Wacholderbeeren.

(Sottili straccetti di filetto di maiale saltati in padella e profumati alle bacche di ginepro.)



36,00 €

29,50 €

28,50 €

26,00 €

19,50 €

SECONDI DI PESCE (Fischgerichte)

Bistecca di tonno al papavero ^{D, N}

Kurz angebratenes Thunfischsteak im Mohnmantel, innen zartrosa.

(Trancio di tonno rosso scottato in crosta di semi di papavero, morbido al cuore.)

Salmone al pepe rosa ^{D, G}

Frisches Lachsfilet aus dem Ofen mit einer leichten rosa Pfeffersauce.

(Filetto di salmone fresco cotto al forno e glassato con salsa leggera al pepe rosa.)

Filetto di orata alle erbe aromatiche ^D

Frisches Doradenfilet mit mediterranen Kräutern und Olivenöl extra vergine.

(Filetto di orata fresca alle erbe dell'orto mediterraneo e olio extravergine d'oliva.)



26,50 €

24,00 €

22,50 €

INSALATE RICCHE (Salate)

Insalata Toscana ^G

Frischer Rucola, fein geschnittene Egerlinge, Parmigiano Reggiano-Splitter und Zitronen-Vinaigrette.

(Rucola fresca, funghi champignon tagliati fini, scaglie di Parmigiano Reggiano e vinaigrette al limone.)

Insalata mista

Großer knackiger gemischter Salat der Saison.

(Insalata fresca mista di stagione con verdure croccanti.)

Insalata di Tacchino

Gemischter Salat mit gegrillten Putenbruststreifen, Kirschtomaten und Oliven.

(Misticanza, straccetti di petto di tacchino alla piastra, pomodorini e olive.)

Insalata di Salmone ^D

Gemischter Salat mit Räucherlachs, Avocado und fein geschnittenem Fenchel.

(Misticanza, petali di salmone affumicato, avocado e finocchi tagliati sottili.)



12,50 €

11,50 €

14,00 €

15,50 €

CONTORNI SINGOLI (Beilagen)

Verdure miste al forno (Gemüse)

Frisches gegrilltes oder im Ofen gebackenes Gemüse. | (Selezione di verdure fresche di stagione gratinate.)

Patate al rosmarino (Rosmarinkartoffeln)

Herzhafte Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen. | (Saporite patate al forno profumate al rosmarino.)

Verdure grigliate classiche

Gegrilltes Gemüse (Zucchini, Auberginen, Paprika). | (Zucchini, melanzane e peperoni alla griglia.)

8,50 €

7,50 €

6,00 €



I NOSTRI DESSERT ARTIGIANALI (Nachspeisen)

Tiramisù fatto in casa A, C, G

Der italienische Dessert-Klassiker mit Löffelbiskuits, Espresso, Mascarpone-Creme und ungesüßtem Kakao. (Il classico dolce italiano con savoiardi artigianali, caffè espresso, crema al mascarpone e cacao amaro.)

Panna cotta G

Mit Waldfruchtsauce, Karamell oder Schokolade. (Con salsa ai frutti di bosco, caramello o cioccolato.)

Gelato della casa artigianale C, G, H

Drei Kugeln unseres hausgemachten Eises, fragen Sie nach den aktuellen Sorten. (Tre palline del nostro gelato artigianale, chiedi al personale i gusti del giorno.)

Affogato al Caffè G, C

Eine Kugel unseres hausgemachten Vanilleeises, "ertränkt" in einem heißen Espresso. (Una pallina del nostro gelato artigianale alla vaniglia "affogata" in un caffè espresso bollente.)

Semifreddo alle mandorle C, G, H

Hausgemachtes Halbgefrorenes mit gerösteten Mandelstücken. (Semifreddo artigianale con granella di mandorle tostate.)

8,50 €

7,50 €

7,50 €

8,50 €

7,50 €



PIZZE CLASSICHE & CALZONI

GLUTENFREIE OPTION VERFÜGBAR:

Alle unsere Pizzen und Calzoni können mit hausgemachtem glutenfreiem Teig zubereitet werden (+ 3,00 €).

Hinweis: Trotz größter Sorgfalt kann eine Kreuzkontamination nicht zu 100% ausgeschlossen werden.

OPZIONE SENZA GLUTINE VERFÜGBAR:

Tutte le nostre pizze e calzoni possono essere preparati con impasto artigianale senza glutine + 3,00.

Nota: nonostante la massima cura, non possiamo garantire la totale assenza di tracce.)

PIZZE CLASSICHE (Klassische Pizzen):

Alle unsere Pizzen werden mit San Marzano Tomaten und Fior di Latte aus Agerola zubereitet.

(Tutte le nostre pizze sono condite con Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino e Fior di Latte di Agerola.)

Margherita A*, G

San Marzano Tomaten, Fior di Latte aus Agerola, frischer Basilikum und Olivenöl extra vergine.

(Salsa di pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, basilico fresco e olio EVO.)

Marinara A*

San Marzano Tomaten, Knoblauch, wilder Oregano und Olivenöl extra vergine.

(Salsa di pomodoro San Marzano, aglio, origano selvatico e olio EVO.)

Diavola A*, G

San Marzano Tomaten, Fior di Latte aus Agerola und scharfe italienische Salami.

(Salsa di pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola e salame piccante italiano artigianale.)

Quattro stagioni A*, G

San Marzano Tomaten, Fior di Latte aus Agerola, gekochter Schinken, Artischocken, frische Pilze und schwarze Oliven.

(Salsa di pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto scelto, carciofi, funghi freschi e olive nere.)

Capricciosa A*, G, C

San Marzano Tomaten, Fior di Latte aus Agerola, gekochter Schinken, frische Pilze, Artischocken, Oliven und Ei.

(Salsa di pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto scelto, funghi freschi, carciofi, olive e uovo.)

11,50 €

9,50 €

14,00 €

15,50 €

16,00 €



CALZONI

Classico A*, G

San Marzano Tomaten, Fior di Latte aus Agerola, gekochter Schinken und frische Pilze.

(Salsa di pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto scelto e funghi freschi.)

Vegetariano A*, G

San Marzano Tomaten, Fior di Latte aus Agerola und frisches gegrilltes Gemüse della Saison.

(Salsa di pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola e verdure grigliate fresche di stagione.)

14,00 €

13,50 €

PIZZE BIANCHE & PIZZE SPECIALI

GLUTENFREIE OPTION VERFÜGBAR:

Alle unsere Pizzen können mit hausgemachtem glutenfreiem Teig zubereitet werden (+ 3,00 €).

OPZIONE SENZA GLUTINE VERFÜGBAR:

Tutte le nostre pizze possono essere preparate con impasto artigianale senza glutine + 3,00.)

PIZZE BIANCHE (Weiße Pizzen – ohne Tomatensauce)

Alle unsere weißen Pizzen werden mit einer Basis aus Fior di Latte aus Agerola zubereitet.

(Tutte le nostre pizze bianche hanno come base il Fior di Latte di Agerola.)

La Pistacchiosa A*, G, H

Fior di Latte aus Agerola, Mortadella Bologna IGP, frische Stracciatella und gehackte Bronte-Pistazien.
(Fior di latte di Agerola, mortadella Bologna IGP, stracciatella pugliese e granella di pistacchio di Bronte.)

Tartufata A*, G

Fior di Latte aus Agerola, feine Trüffelcreme, Steinpilze und Parmigiano Reggiano-Splitter.
(Fior di latte di Agerola, crema di tartufo pregiato, funghi porcini nostrani e scaglie di Parmigiano Reggiano.)

Quattro Formaggi Classica A*, G

Fior di Latte aus Agerola, milder Gorgonzola DOP, Fontina-Käse und Parmigiano-Splitter.
(Fior di latte di Agerola, gorgonzola dolce DOP, fontina valdostana e scaglie di parmigiano.)

Salsiccia e Friarielli A*, G

Fior di Latte aus Agerola, herzhaft italienische Bratwurst und neapolitanischer Stängelkohl (Friarielli).
(Fior di latte di Agerola, salsiccia artigianale italiana e friarielli napoletani saltati.)

Primavera A*, G

Fior di Latte aus Agerola, frische Kirschtomaten, Parmaschinken, Rucola und Grana Padano DOP-Splitter.
(Fior di latte di Agerola, pomodorini ciliegino freschi, prosciutto crudo di Parma, rucola e scaglie di Grana Padano DOP.)

PIZZE SPECIALI (Spezialpizzen - con Pomodoro San Marzano)

Fantasia A*, G

San Marzano Tomaten, Fior di Latte aus Agerola, gekochter Schinken, frische Pilze, Artischocken, scharfe Salami und schwarze Oliven.
(Pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto scelto, funghi freschi, carciofi, salame piccante e olive nere.)

Carpaccio, Rucola e Grana A*, G

San Marzano Tomaten, Fior di Latte aus Agerola, Rindercarpaccio, frischer Rucola und Grana Padano DOP-Splitter.
(Pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, carpaccio di manzo fresco, rucola e scaglie di Grana Padano DOP.)

Crudo e Brie A*, G

San Marzano Tomaten, Fior di Latte aus Agerola, Parmaschinken und geschmolzener Brie-Käse.
(Pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, prosciutto crudo di Parma e formaggio Brie fuso.)

Montanara A*, G

San Marzano Tomaten, Fior di Latte aus Agerola, Fontina-Käse und sautierte Steinpilzen.
(Pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, fontina valdostana e funghi porcini trifolati.)

Bresaola, Rucola e Grana A*, G

San Marzano Tomaten, Fior di Latte aus Agerola, luftgetrockneter Rinderschinken (Bresaola IGP), frischer Rucola und Grana Padano DOP-Splitter.
(Pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, bresaola della Valtellina IGP, rucola fresca e scaglie di Grana Padano DOP.)

Calamari A*, G, R

San Marzano Tomaten, Fior di Latte aus Agerola und frittierte oder geschwenkte Tintenfischringe.
(Pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola e calamari freschi saltati.)

Frutti di Mare A*, G, B, D, R]

San Marzano Tomaten, Fior di Latte aus Agerola und Auswahl an frischen Meeresfrüchten.
(Pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola e selezione di frutti di mare freschi.)

Bufalina A*, G

San Marzano Tomaten, feiner Büffelmozzarella DOP und frische Kirschtomaten.
(Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala campana DOP a crudo e pomodorini ciliegino freschi.)

Bufala A*, G

San Marzano Tomaten, Büffelmozzarella DOP und frischer Basilikum.
(Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala campana DOP e basilico fresco.)

Inglesina A*, G

San Marzano Tomaten, Fior di Latte aus Agerola und gereifter italienischer Rohschinken.
(Pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola e prosciutto crudo stagionato italiano.)

Pizza vegana A*

San Marzano Tomatenbasis, gegrilltes Gemüse der Saison, Rucola und frische Kirschtomaten.
(Base di pomodoro San Marzano, verdure grigliate di stagione, rucola e pomodorini freschi.)

18,50 €

19,50 €

15,50 €

16,50 €

16,00 €

18,00 €

19,00 €

16,00 €

16,00 €

16,00 €

16,00 €

16,00 €

15,00 €

14,00 €

14,00 €

13,50 €

BEVANDE, VINI SFUSI & CAFFETTERIA 0

UNSERE OFFENEN WEINE VOM FASS

(I nostri vini sfusi in fusto)

Direkt aus dem Veneto importiert. | (Selezionati direttamente dalla rinomata cantina 'Ai Galli' in Veneto.)

ROTWEINE (Vini Rossi)

Merlot Veneto IGT

Bicchiere (0,10l) 4,20 € | Quartino (0,25l) 8,50 € | Mezzo Litro (0,50l) 15,50 € | Litro (1,00l) 28,00 €

Cabernet Veneto IGT

Bicchiere (0,10l) 4,20 € | Quartino (0,25l) 8,50 € | Mezzo Litro (0,50l) 15,50 € | Litro (1,00l) 28,00 €

WEIßWEINE (Vini Bianchi)

Chardonnay Veneto IGT

Bicchiere (0,10l) 4,20 € | Quartino (0,25l) 8,50 € | Mezzo Litro (0,50l) 15,50 € | Litro (1,00l) 28,00 €

PRICKELNDE WEINE & ROSÉ (Le bollicine & Il rosato)

Vino Bianco Frizzante (Glera)

Bicchiere (0,10l) 4,50 € | Quartino (0,25l) 9,00 € | Mezzo Litro (0,50l) 16,50 € | Litro (1,00l) 30,00 €

Vino Rosato Frizzante

Bicchiere (0,10l) 4,50 € | Quartino (0,25l) 9,00 € | Mezzo Litro (0,50l) 16,50 € | Litro (1,00l) 30,00 €

LOKALE HANDWERKLICHE BIERE A

(Birre artigianali locali)

Exklusiv aus der historischen Brauerei Steinbach Brau Erlangen.

(Esclusivamente dal birrificio storico Steinbach Brau di Erlangen.)

Steinbach Spina / Vom Fass — Storchbier (Lager) 0,30l 4,50 € | 0,50l 6,50 €

Steinbach Spina / Vom Fass — Pils 0,30l 4,50 € | 0,50l 6,50 €

Steinbach in Bottiglia — Weizen (Birra di frumento) 0,50l 5,50 €

Steinbach Analcolica / Alkoholfreies Bier 0,33l 4,00 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

(Analcolici)

Acqua Minerale (San Pellegrino / Acqua Panna) 0,25l 3,50 € | 0,75l 7,50 €

Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta / Sprite 0,33l 4,20 €

Apfelschorle (Succo di mela frizzante) 0,40l 4,50 €

KAFFEESPEZIALITÄTEN (Caffetteria)

Espresso 2,80 €

Espresso Doppio 4,20 €

Macchiato G 3,00 €

Cappuccino G 3,80 €

Caffè Latte / Milchkafee G 4,20 €

Latte Macchiato G 4,50 €

Verschiedene Teesorten (Tè Assortiti) 3,50 €

ALLERGENE LEGENDE LEGENDA ALLERGENI

[a] Enthält Gluten / Contiene glutine

[a*] Glutenfreie Variante verfügbar Variante Gluten-Free disponibile

[b] Krebstiere / Crostacci

[c] Eier / Uova

[d] Fisch / Pesce

[e] Milch (Laktose) / Latte

[h] Schalenfrüchte / Frutta a guscio

[n] Sesamsamen / Semi di sesamo

[o] Schwefeldioxid / Anidride solforosa

[p] Weichtiere / Molluschi



MOMENTI Restaurant Pizzeria Eisdieler **ITALIANI**

Original Italienische Küche & Hausgemachtes Eis / Deutschland

