

LET'S

EAT

A black silhouette of the map of Italy is positioned at the bottom right of the word 'EAT', appearing to emerge from the letter 'A'.

DAS HAUS FOODERIA LÄDT SIE EIN AUF EINE REISE
EINES SAGENHAFTEN MENÜS ITALIENISCHER KULINARIK
UND AMERIKANISCHER KULISSE. EIN EVENT MIT EMOTIONEN.

FOODERIA

THE ITALO-AMERICAN

ANTIPASTI

Bruschettini^{A,J} 6.90
Knusprig geröstetes Weißbrot mit Tomaten-Tatar

Antipasti Di Verdura 7.90
Mediterranes Grillgemüse

Funghi Trifolati 7.90
fein gebratene Champignons in
Knoblauch-Petersilie

Vitello Tonnato 16.90
Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch überzogen mit
Thunfischcreme

Pingo Palline^{A,J} 6.90
6 italienische Pizzabrötchen

Zuppa di pomodori 6.90

Formaggio al forno 13.90
in der Ofen-Keramikschale mit Olivenöl &
Knoblauch gebackener Weichkäse^G mit
Oliven, Peperoni & Paprika

Carpaccio di manzo con rucola é
parmigiano 16.90

Gambas al aglio 17.90
Gambas in vollherzig pikanter Soße

Antipasto misto 17.90
Gemischte Käsesorten, Oliven und Salami
der mediterranen Region mit
luftgetrocknetem Schinken

Antipasti della casa 19.90
Eine Variation aus dreierlei Antipasti

INSALATE

Insalata piccola 4.90

Italienische Glorie 11.90
Mix-Blat Salat, Mais, Karotten, Gurken,
Paprika, Tomaten, Ei^D, Zwiebeln & Schinken-
Käse-Röllchen^{G,J}

Insalata Caprese 12.90
Italienische Büffel-Mozzarella mit angenehm
geschnitten Tomaten und feinem Basilikum

Veni, Vidi, Vici 14.90
Gemischter Blattsalat, Croûtons^{A,J}, Tomaten,
intensiven Parmesanstreifen & fein gegrillten
Hähnchenstreifen

Très Jolie 15.90

Gemischter Blattsalat mit Weichkäse^G,
Sojasprossen, Walnüsse, Avocado-Creme &
gegrillten Hähnchenstreifen mit Pilzen

Insalata Gamberoni 18.90
Gemischter Blattsalat mit verwöhnend
gegrillten Riesengarnelen

Insalata di Manzo 18.90
Gemischter Blattsalat mit delikaten
Rinderfiletspitzen

PIZZA

Pizza Margherita	10.90
Pizza Classico Salami und Champignon	11.90
Pizza Caprese (v) frische Tomaten und Basilikum	11.90
Pizza Mix Salami, Peperoniwurst, Schinken ^{J,G} und Pilze	12.90
Pizza „quattro stagioni“ Salami, Schinken ^{J,G} , Pilze und Paprika	12.90
Pizza Diavola (pikant) Peperoniwurst, Paprika, Knoblauch, Oliven und Chillies	12.90
Pizza „quattro Formaggi“ (v) Parmesan, Gorgonzola, Mozzarella, Weichkäse ^G	12.90
Pizza Tonno (v) Thunfisch und Zwiebeln	12.90
Pizza Mediterrana (v) Gegrilltes Gemüse (Zucchini, Aubergine & Paprika)	12.90
Pizza Spinat Spinat und Gorgonzola	12.90
Pizza Calzone Salami, Peperoniwurst, Schinken ^{J,G} , Pilze und Paprika	12.90
Pizza Sapore di Mare (v) Sardellen und Kapern	12.90
Pizza Capreseta Büffelmozzarella, Rucola & Cherry- Tomaten	13.90
Pizza Spezial Peperoniwurst, Paprika, Schinken ^{J,G} , Salami, Zwiebeln, Pilze und Ei ^D	14.90
Pizza Parma Mozzarella, Parmaschinken, Parmesan und delikatem Rucola	14.90
Pizza „Frutti di Mare“ Deliziose Meeresfrüchte mit Knoblauchverfeinerung	14.90

PASTA

Pasta alla Nonna Tomaten, Gemüse & Büffelmozzarella	13.90
Pasta con salmone Tomaten-Sahne-Soße mit Lachs	16.90
Spaghetti ai frutti di mare Spaghetti mit Meeresfrüchten	16.90
Tagliatelle con gamberoni Tagliatelle mit Riesengarnelen	18.90
Tagliatelle con tartufo nero Tagliatelle mit schwarzem Trüffel	18.90
<hr/> <hr/>	
Pasta ripieni di gorgonzola Hausgemachte Nudeln gefüllt mit Gorgonzola	15.90
Pasta ripieni di funghi porcini Hausgemachte Nudeln gefüllt mit Steinpilzen	15.90
Pasta ripieni di rucola é parmigiano Hausgemachte Nudeln gefüllt mit Rucola und Parmesan	15.90
Pasta fatta in casa ripieni con pomodoro é mozzarella Hausgemachte Nudeln gefüllt mit Tomaten und Mozzarella	15.90

STEAK & PESCI

Scaloppina con salsa svizzera 27.90
Kalbsschnitzel in einer Pfefferrahmsoße mit Paprika, Käse & einer Beilage

Scaloppina al vino bianco 27.90
Kalbsschnitzel „natur“ mit einer Weißweinssoße & einer Beilage

Bistecca di manzo alla griglia 27.90
Argentinisches Rumpsteak vom Grill & einer Beilage

Filetto di manzo al pepe verde 36.90
Argentinisches Rinderfilet mit grüner Pfeffersoße & einer Beilage

Orata alla griglia 25.90
Gegrillte Doradenfilets & einer Beilage

Salmone alla griglia 25.90
Gegrillter Lachs & einer Beilage

Echtes vom Echten 16.90
Schnitzel in delikater Champignon-Rahm-Soße & Pommes

Klassik 15.90
Black-Angus-Burger mit Bianco-Bun^{A,L}, Cheddar^G, Tomaten, Essiggurken, Zwiebeln, Salat, Klassik-Sauce^J und Pommes Frites

Cosmopolitan (vegetarisch) 14.90
Vollkorn-Bun^{A,B}, Salat, Sprossen, Frühlingzwiebeln, Champignons mit SourCream & Veggie-Gemüse-Pattie^{A,G,K} und Pommes Frites

Italienische Ästhetik 16.90
Black-Angus-Burger mit Bianco-Bun^A, Cherrytomaten, Rucola, Pinienkerne, rotes Pesto^{D,G} & Parmesanstreifen und Pommes Frites

BlackBBQ 18.90
Black-Angus-Burger mit Vollkorn-Bun^{A,B}, Cheddar^G, Tomaten, Essiggurken, Zwiebeln, Spiegelei^D, Bacon^{G,J}, Jalapeños, Röstzwiebeln & BBQ-Sauce^J mit Pommes Frites

Pommes-Frites	3.50
Sweet-Potato-Fries.....	4.00
Potato-Wedges	4.00
Beilagensalat	4.90
Grillgemüse	4.50

Allergene

A | Weizen, B | Roggen, D | Ei/-Erzeugnisse, E | Fisch/-Erzeugnisse, F | Soja/-erzeugnisse, G | Milch/-erzeugnisse, I | Haselnüsse, J | Sellerie/-Erzeugnisse, K | Senf/-Erzeugnisse, L | Sesamsamen

Weitere Informationen zu Allergenen erhalten Sie in unserer Allergen-Karte. Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer und Service.

DOLCI

Tiramisu^{A,D,G} 6,90
Feiner Biskuitteig mit Mascarponecreme
sowie in Kaffee getränkten Löffelbiskuits
besiebt mit Santa-Domingo-Kakao

Soufflé al cioccolato 6.90
Herzhaft heiß zerlaufendes
Schokoladensoufflé mit Vanille-Eis

Brownie al cioccolato^{A,G,I} 6,90

Tartufo^{D,F,G,I} 6.90
Schokoladen-Eis-Trüffel im Kakao-Mantel

Panna Cotta^{A,G,I} 6.90
Panna Cotta mit Waldfrüchten
& galanter Schokoladensoße

Pizza Nutella^{F,G,I} 6.90
Weiße Pizza mit Nutella bestrichen
veredelt mit Sahne

BEVANDE

San Pellegrino⁶ & Acqua Panna
0,25l 2.80
0,75l 6.90

**Cola^{1,2,3,6}, Cola Zero^{1,2,3}, Sprite⁵,
Fanta^{2,3,5} oder MezzoMix^{1,3,5}**
0,2l 3.00

**Tonic Water^{3,4}, Bitter Lemon^{3,4,5},
Ginger Ale³ & Ginger Beer³**
0,2l 3.50

**Apfelsaft, Maracujásaft,
Johannisbeersaft, Orangensaft**
0,2l 3.50

Eistee⁵

Blue- od. Raspberry | Granatapfel |
Pfirsich | Zitrone | Wassermelone
0,33l 3.90

Saftschorlen 0,25l/0,5l 3.0/4.9
San Bitter⁵ 0,1l 3.00
Crodino⁶ 0,1l 3.00
Crodino GingerAle 0,3l 5.90
Limonade San Pellegrino³ 3.90

CAFFE



Espresso¹ 2.50
Espresso Doppio¹ 3.90
Espresso Macchiato¹ 2.80
Tasse Kaffee (& Decaf) 2.60
Cappuccino¹ 3.50
Latte Macchiato¹ 3.90
Glas Tee 3.50

Limonata fatta in casa

Grün der Schöpfung^{3,4,5}
Hausgemachte Limetten-Minz-Limonade
0,4l 5.90

Dunkelrote Begierde⁵
Hausgemachte Waldfrüchte-Limonade
0,4l 5.90

LONGDRINKS & COCKTAILS

Lillet Wildberry⁵ 0,2l 6.90
Lillet & Russian Wildberry

Aperol Spritz^{3,4,6} 0,2l 6.90
Aperol Spritz, Sekt & Wasser

Campari Orange³ 0,2l 6.90
Campari & Orangensaft

Hugo⁶ 0,2l 6.90
Sekt, Holunderblüte, Minze & Wasser

Mojito 0,3l 7.90
Rum, Rohrzucker & Limette

Caipirinha 0,3l 7.90
Cachaça, Rohrzucker & Limette

Sex on the Beach 0,3l 7.90
Vodka, Peach-, Cranberry- & Orange

Moscow Mule⁵ 0,3l 7.90
Vodka, Ginger Beer & Limette

Cubra Libre^{1,2,3,6} 0,3l 6.90
Rum, Cola & Limette

Jackie&Cola^{1,2,3,6} 0,3l 6.90

BIRRA

Pils, Hefeweizen & Landbier
vom Fass oder alkoholfrei

0,3l 3.50
0,5l 4.90

Kristallweizen

0,5l 4.90

ALCOLICO

Prosecco⁶ 0,1l 3.90

Jack Daniel's 4cl 5.50

Vodka 4cl 5.50

Barcadi Rum 4cl 5.90

Ramazotti 2cl 3.50

Averna 2cl 3.50

Limoncello 2cl 3.50

Sambucca 2cl 3.50

Baileys^{3,5} 2cl 3.90

Grappa della Casa 2cl 5.50

Zusatzstoffe

¹ koffeinhaltig, ² mit Süßungsmittel, ³ mit Farbstoff, ⁴ chininhaltig ⁵ Antioxidationsmittel, ⁶ Sulfite/Schwefeldioxid

GIN TONIC

GinTonic Bombay Gin 40%, „Original“ Tonic & Limetten 7.90

Freedom Hendricks 44%, „Original“ Tonic, Gurke & Wacholder 7.90

VINI APERTI

Weinschorle		0,2l	4.50
Trebbiano	Bianco, erfrischend, fruchtig & trocken	0,2l	5.50
Pinot Grigio	Bianco, geringe Säure, voluminös & extraktreich	0,2l	5.50
Lugana	Bianco, vollmundig, elegant & trocken	0,2l	6.90
Rosato	Rose, anspruchsvoll, feinfruchtig & schön	0,2l	5.50
Lambrusco	Rosso, fruchtig, rund, frisch & prickelnd	0,2l	5.90
Montepulciano	Rosso, voll, harmonisch, & trocken	0,2l	5.50
Primitivo	Rosso, elegant & feine Früchtenoten	0,2l	6.90

BIANCO

Pecorino, Abruzzen

Fl. 0,75l 28.90

Der Geschmack ist delikat und weich. Fruchtig, elegant, frisch, vollmundig, aufregend & trocken.

Chardonnay, Norditalien

Fl. 0,75l 28.90

Am Gaumen ausgewogen, weich und vielschichtig mit viel eleganter Fülle. Das Finale ist seidig und lang anhaltend mit feinsten Balance von frischer Säure und opulentem Schmelz.

Lugana Prestige, Gardasee

Fl. 0,75l 29.90

Feinumfassend und einhüllend, süßlich, natürlich mit dem vorherrschenden typischen Aroma der Moscatotraube. Langes und delizioses Finale.

Sauvignon Blanc, Südtirol

Fl. 0,75l 29.90

Rassig, pikant-fruchtig, grüne Äpfel, Holunder, Stachelbeere, Cassis, zartwürzig, tropische Früchte, mittelgewichtig, Lebhaft und vollmundig am Gaumen.

ROSSO

Nero D'Avola, Sizilien

Fl. 0,75l 28.90

Am Gaumen rund, weich mit guter Struktur. Intensiv rubinrot, Beerenfrüchte, Geschmeidig und im richtigen Maß tanninreich.

Valpolicella, Norditalien

Fl. 0,75l 28.90

Samtig-weich, Nuancen von Tabak und Backpflaumen, sehr intensiv, langanhaltend mit wunderbar eingebundenen Tanninen. Halbtrocken.

Chianti Classico, Toskana

Fl. 0,75l 29.90

Der Chianti ist ein dunkler, lebendiger Wein mit schöner Frucht, Mineralik und Lederaromen im Duft. Angenehm rund und ausgewogen am Gaumen. Ein trinkiger Wein mit dem gewissen Anspruch.

Primitivo Di Manduria, Apulien

Fl. 0,75l 29.90

Nach reifen Früchten duftender Primitivo di Manduria, dessen Frucht perfekt auf die Holzdose abgestimmt ist und dessen dichter Geschmack mit angenehmen Kakao-Noten endet. Halbtrocken.

TAVOLA AL PRANZO

MITTAGSTISCH | MO-FR | 11.30 -14.30

Weltenbummler-Burger mit Pommes	12.90
Bianco-Bun, knusprige Hähnchenbrustfiletstückchen in delikater Flakes-Panade (130 Gramm), Tomaten, Zwiebeln, Rucola, Mango-Soße & Pommes Fritten	
Pasta al forno - Nudeln mit Käse überbacken	12.90
Cannelloni al Forno - vegetarisch	12.90
Rigatoni Rossini - Rigatoni in Sahne, Erbsen & Schinken	12.90
Penne Arrabiata - Penne in pikanter Tomatensoße	12.90
Tortellini alla Panna - Tortellini in Sahne und Schinken	12.90
Lasagne	12.90
Kochkäseschnitzel^G mit Pommes	14.90
Pfefferschnitzel mit Pommes	14.90
Bologneseschnitzel mit Pommes	14.90
Pizza mit Kapern, Sardellen & Oliven	11.90
Pizza mit Salami & Zwiebeln	11.90
Pizza mit Pilzen & Broccoli	11.90
Filetto di pesca alla griglia mit Grillgemüse	14.90

Menu Uno	Menu Due	Menu Tre
Gartensalat oder Suppe	Gartensalat oder Suppe	Gartensalat oder Suppe
Pizza oder Nudeln aus der Mittagskarte	Fleisch oder Fisch aus der Mittagskarte	Freie Wahl aus der Mittagskarte
Alkoholfreies Getränk 0,2l	Alkoholfreies Getränk 0,2l	Bier 0,3l oder Hauswein 0,2l
Espresso	Espresso	Espresso
17.90	18.90	19.90

OFFERTA DI CASA

EMPFEHLUNGSKARTE

Herbstsuppe

6.50€

Cannelloni con ricotta e spinaci

Cremig gefüllt, mit aromatischer Soße übergossen
und im Ofen knusprig überbacken

14.90€

Lasagna del selvaggio

Lasagne mit Wildschweinragout

14.90€

Tagliatelle con porcini

Tagliatelle mit Steinpilzen

17.90€

Pasta del bosco

Pasta gefüllt mit Wildschwein, Apfel & Maronen

14.90€

Parmigiana di melanzane

Italienischer Auberginenauflauf nach Art des Hauses

12.90€

s'gulasch di selvaggina

Raffiniertes Wildgulasch in feiner Soße des Hauses, dazu Tagliatelle

21.90€

Zweierlei Dessert

Gnocchi gefüllt mit Nougat & Crispelle gefüllt mit Vanille-Mascarpone

8.90€

OFFERTA DI BEVANDE

Chianti Classico DOCG

Im Rotwein Chianti schmeckt man die ganze Kraft der reifen Sangiovese-Trauben, aus denen sie gemacht wurde. Nur der Toskana-Star unter den Rebsorten bringt Weine mit so üppigem Duft von roten Früchten und so feinen Tanninen hervor. Die zarte Karamell-Note und die leichten Röstaromen vom Fassausbau runden den Wein perfekt ab.

0,2l

6.50€

Pecorino IGT

Der Pecorino Weißwein aus Abruzzan ist gesegnet, mit intensiven Fruchtaromen, einer feinen Säure und sprudelnder Mineralität. Das florale Bouquet ist gezeichnet von reifen Äpfeln, gelben Früchten, Akazien, Jasmin und Lakritze. Eine ausgeprägte Säure vereint sich mit moderaten Alkohol zu einem hochwertigen Spitzenwein. Die helle gelbe Farbe funkelt mit leicht grünen Reflexen im Glas, der Duft bezaubert die Nase mit kräftig würzigen Aromen, der Gaumen genießt das fruchtige und mineralische Erlebnis.

0,2l

6.50€

Limonata fatta in casa albero di cannella

Hausgemachte-Limonade mit dunklen Früchten & Zimt

0,4l 5.90€



Martini Wildberry Fiero

wie Aperol Spritz getrunken, Italienisch genossen

Martini Fiero ist ein neuer Wermut aus obligatorischen Wermutkraut

& unter anderem auch fruchtige Blutorangen,

verfeinert mit russischem Wildberry auf Eis

0,2l

5.90€

MENU DI NATALE

WEIHNACHTSFEIERMENU

1. Gang

Vorspeise nach Art des Hauses

Eine Variation aus dreierlei Antipasti

2. Gang

Salmone alla griglia

Lachs vom Grill mit Kartoffeln

Bistecca di manzo alla griglia

Rumpsteak vom Grill mit Kartoffeln

Pasta del bosco

Pasta gefüllt mit Wildschwein, Apfel & Maronen

Klassik

Black-Angus-Burger mit Bianco-Bun, Cheddar, Tomaten, Essiggurken, Zwiebeln, Salat, Klassik-Sauce und Pommes Frites

Pizza

wahlweise mit

Spinat, getrockneten Tomaten & Pinienkerne

Salami, Schinken, Pilze und Paprika

Gegrilltem Gemüse (Zucchini, Aubergine & Paprika)

3. Gang

Dessertvariation nach Art des Hauses

Eine Variation aus vielerlei italienischen Desserts

Getränke nach Wahl & Longdrinks auf Anfrage