

LA STORIA DELL OMBRETTA

Ombretta, ein „kleiner Schatten“

15.Jahrhundert in Venedig.

Als die römischen und spanischen Weinhändler mit ihren voll beladenen Schiffen in Venedig eintrafen, platzierten sie sich mit ihrem Wein an einem schattigen, kühlen Plätzchen hinter dem Markusdom. So entstand nach mehreren Gläsern Wein der lustige Name Ombretta.

Heute in der Venezianischen Altstadt gibt es immer noch die alten Băcari (Wein Osteria), wo für kleines Geld ein Glas Ombretta als Aperitivo mit verschiedenen Cicchettis (kleine Häppchen) angeboten wird.

Da Harter-Haus entstand im 15.Jahrhundert als Zunfthaus der Augsburger Händler, 1563 ging es in den Besitz von Bürgermeister Hieronymus Harter über, der es vom berühmten Stadtbaumeister Ellias Holl im Venezianischen Stil umbauen ließ.

Diese wunderschöne, venezianische Tradition hat uns zum Namen Ombretta inspiriert. Im prachtvoll umgebauten Harterhaus möchten wir diese, zusammen mit euch, zu neuem Leben erwecken.

**Wir freuen uns auf euren Besuch
Famiglia Ruggeri**



Aperitivo

Cicchetti e Ombretta

Geröstete Brot-Häppchen
verschieden belegt die in die Bacari`Bars rund um Venedig
mit einen Glas Wein vom Fass kombiniert werden

Cicchetti

Frischkäse, Artischocken-Creme
Vitello Tonnato, Kräuterseitlingpilze
Burrata, Sardelle aus Cantabrischen Meer
ohne Wein 10,- €
mit Glas Wein 0,15l 15,- €

Kühler Ombretta Wein vom Fass

(Weiß - Frizzante - Rose -Rot) Glas 0,15l 5,50 €

Aperitivo

Holzbrett
mit Südtiroler Speck, Meerretich, Schuttelbrot 9,50 €

Warme Focaccia Pugliese mit Mortadella
und Provolone-Käse 9,50 €

Gnocco Fritto mit San Daniele Schinken und Frischkäse 10,- €

San Daniele Schinken, Parmesanstücke, Birnen-Mostarda
dazu Grissini 12,-

TAGLIERE für 1 Person

Tagliere a/b 16,80 €

(3 Aufschnitte auf Holzbrett serviert)

Culatello Cotto, Salame Napoli,
San Daniele Schinken D.O.P. 18-20 Monate,
Oliven, Frischkäse, Taralli

Tagliere für 2 Personen

Tagliere Südtirol b 25,90 €

Südtiroler Speck, Roastbeefcarpaccio, Kaminwurzel, Bergkäse,
Frischkäse, Kartoffel, Meerrettich, Räucherlachs, Essiggurke,
Tomaten, Schüttelbrot

Tagliere Toscano b/6 26,50 €

Salame Napoli, Coppa Toscana, Porchetta, Venticina Piccante,
Pecorino pepato, Provolone picante, Oliven, Mostarda, Focaccia, Taralli

Tagliere Emiliano a/b 28,50 €

San Daniele Schinken D.O.P. 18-20 Monate, Mortadella La Favolosa,
Culatello Cotto, Trüffelsalami, Oliven, Grana Padano,
cremiger Gorgonzola, Mostarda, Focaccia, Taralli

Käse Tagliere 18,90 €

Frischkäse, Gorgonzola, Grana Padano, Pecorino al Pepe,
Provolone Piccante, Quittenmostarda, Trauben, Pane Carasao

Dazu empfehlen wir

Gebackene Pinsa Grissini
mit Maldonsalz und geriebene Zitroneschale 7,90 €

Pinsa für 1 Person

Alle unsere Pinsen werden mit Fior di latte Mozzarella
und Tomatensoße belegt

Diavola Salsiccia picante b 12,80 €

Caprese Tomaten, Mozzarella, Basilikum 13,50 €

Tonno Thunfisch, rote Zwiebel, Peperoncino, Zitrone 14,- €

Siciliana Fenchel-Salsiccia, rote Zwiebeln, schwarze Oliven,
Schafskäse, Peperoncino b/6 15,50 €

Bufalina Büffelmozzarella, San Daniele Schinken a D.O.P. 16,50 €

Bianca weiße Pinsa ohne Tomatensoße
mit Mozzarella fior di latte, Burrata, Mortadella La Favolosa
Pistazienpesto, Basilikum 18,90 €

Tartufo Büffelmozzarella, Parmesan, Kirschtomaten,
Kräuterseitlingpilze, schwarzer Trüffel 22,50 €

Pinsa tre Gusti

Große Pinsa auf Holzbrett serviert dreierlei belegt mit

- Fenchel-Salsiccia, Kirschtomaten, Oliven, Schafskäse, Zwiebeln
 - Büffelmozzarella, San Daniele Schinken
- Thunfisch, rote Zwiebeln, Peperoncino, Zitrone

Grande 20/60 cm für 2 bis 3 Personen 45,- €

Grandissima 30/60 cm für 4 Personen 55,- €

Insalata Verdure 13,90 €

Gemischter Romanasalat mit gebratenem Gemüse,
Kräuterseitlingpilze, Parmesansplitter

extra mit Ziegenkäse 6,50 €

extra mit gebratenen Garnelen und Calamaretti 8,90 €

Cannelloni Spinaci Ricotta

Spinat-Ricotta Cannelloni mit Baschamel
und Parmesan gratiniert 14,50 €

Cannelloni alla Carne Tradizionali

Fleisch Cannelloni mit Tomatensauce, Parmesan
und Mozzarella gratiniert 16,50 €

Tagliata di Manzo 24,50 €

Roastbeef Aglio Olio Peperoncino, Rosmarin
Transchiert auf Rucolasalat mit Parmesansplitter

Cotoletta alla Milanese 28,50 €

Zart gebratene Kalbskrone am Knochen
nach Mailänder Art

Calamaretti e Gamberi alla Griglia 26,50 €

Baby Calamari und Garnelen vom Grill
mit geröstetem Brot

Fritto Misto 24,50 €

Gebackene Calamaretti, Garnelen, Scampi, Zucchini, Karotten mit
Zitrone und Cocktail-Dipp

Beilagen

Romana Salat mit Tomaten und Zwiebeln 4,90 €

Bratkartoffeln mit Rosmarin 4,80 €

Gemischtes gebratenes Gemüse 6,50 €

Dolce

Torte della Vetrina 4,50 €

Verschiedene Torten aus der Vetrine

Profitarol 4,80 €

Profitarol mit Schokolade

Mousse al Cioccolato 6,- €

Schokoladenmousse mit Waldfrüchten und Amarettini

Panna cotta con Mango 6,50 €

Panna Cotta mit Mango-Crème und Streuselkrokant

Tiramisu 7,50 €

Savoiardikekse, Brimi-Mascarpone Mrs. Rose Caffè

Cannoli Siciliani 6,- €

(Cannoli gefüllt mit Sizilianische Ricotta)

Sämtliche Preisangaben incl. Gesetzl. MwSt., Bedienung und Service

1) mit Farbstoff 3) mit Antioxydationsmittel 6) Oliven geschwärtzt 9) koffeinhaltig

10) chininhaltig 11) mit Süßungsmittel 14) mit Taurin g) enthält Gerstenmalz s) Geschwefelt

a) mit Nitritpökelsalz, Geschmacksvertärkern und Antioxydationsmittel / Konsevierungsstoffe

b) mit Farbstoff, Konsevierungsmittel und Geschmacksverstärkern

MITTAGSKARTE

(11.30 Uhr bis 16.00 Uhr)

ANTIPASTI

Porchetta Toscana 12,80 €

Spanferkelscheiben gebraten mit Aglio, Olio e Peperoncino

Insalata Mare 13,- €

Eingeletes Meeresfrüchtesalat

Vitello Tonnato 13,- €

Kalbsfleischscheiben, Thunfischcreme und Kapern

Involtini Vitus 13,50 €

gebratene Parmaschinkenröllchen auf Rucola

Bufala Caprese 13,90 €

Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum

Cozze alla Marinaia 15,50 €

Miesmuscheln mit Knoblauch

In leicht pikanter Tomaten-Weissweinsauce

MITTAGSKARTE

(11.30 Uhr bis 16.00 Uhr)

PASTA

Maccheroni al Ragù Toscano 12,80 €
mit Rinderragout, Erbsen Parmesancreme

Maccheroni alla Carbonara 13,50 €
mit Bauchspeck, Eigelb und Pecorino Romano

Orecchiette al Pomodoro Ciliegino e Bufala 13,90 €
mit Kirschtomatensauce und Büffelmozzarella

Orecchiette al Pesto e Salmone 15,80 €
mit Pinienkerne-Basilikumpesto und Lachs

Gnocchi Piemontese 16,50 €
Handgemachte Gnocchi mit Fenchelsalsiccia,
Kräuterseitlingpilze und Trüffelcreme

Gnocchi alla Marinara 17,50 €
Handgemachte Gnocchi mit Calamaretti, Garnelen, Miesmuscheln
in leicht pikanter Tomaten-Weissweinsauce