

# 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 umzubauen 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