



RISTORANTE IN DER MANUFAKTUR

„Mamma mia!“ – lassen Sie sich von leckeren, italienisch angehauchten Gerichten verzaubern und freuen Sie sich auf das Restaurant **Cucimare – Ristorante in der Manufaktur**. Genießen Sie unter anderem unsere außergewöhnlichen selbst gemachten Pasta-Kreationen oder auch Pizza mit Ascheteig. Buon appetito!

Stellen Sie sich Ihr eigenes 4-Gänge-Menü für nur 49€ zusammen. Wählen Sie jeweils ein Gericht aus den Kategorien Antipasti & Zuppe, Pasta & Risotto, Carne & Pollame, Pesce oder Vegetariano und Dolce aus.



Alle Gerichte mit diesem Zeichen sind **vegetarisch**.



Alle Gerichte mit diesem Zeichen sind **vegan**.

TAVOLO APPARECCHIATA

Exklusive Auswahl an mediterranem Schinken*, Salami*, Käse und Oliven. Dazu servieren wir Ihnen eine hausgemachte italienische Brotauswahl.

Für 1 Person

12,90€

Für 2 Personen

19,90€

Für 4 Personen

32,90€

Wünschen Sie Antipasti für mehr als 4 Personen? Bitte sprechen Sie unser Service-Team darauf an.

ANTIPASTI & ZUPPE

Carpaccio filetto di manzo*

mit Stangensellerie, gebratenen Kräutersaitlingen, Pinienkernen, Rucola und Grana Padano

14,90€

2 Bruschette e 2 Crostini

Crostino mit Steinpilzen und Crostino mit Birne-Nuss-Roquefort, Bruschetta mit Tomate-Mozzarella und Bruschetta mit Parmaschinken*

9,50€

Panzanella

Geröstetes Artisanbrot mit dünnen Scheiben von der Kalbszunge, dazu Kirschtomaten, Kapernfrüchte und geräucherter Provolonekäse

9,80€



RISTORANTE
IN DER MANUFAKTUR

Ragù di polpo

in cremiger Pinienkernsauce,
mit gebratenem Kürbis und
schwarzem Reis

12,90€

Minestrone siciliano

von Cannellini-Bohnen und
schwarzem Knoblauch mit Baby-
spinat, Rosinen, Pinienkernen
und veganem Parmesankäse

5,90€

Zuppa di cavalo verza

italienische Kohlsuppe mit
geschmortem Ochsenchwanz

5,50€

Zuppa di cozze

neapolitanische Miesmuschelsuppe
mit Knoblauchbrot

6,90€

PASTA & RISOTTO

Tortellini, gefüllt mit in Rotwein geschmorter Rinderbacke

auf cremigem Kürbis mit
norditalienischen Senffrüchten

Vorspeise: 8,50€

Hauptspeise: 16,50€

Hausgemachte Trüffel-Gnocchi

mit Parmesanschaum und
Kaninchenragout

Vorspeise: 8,50€

Hauptspeise: 16,50€

Steinpilz-Risotto

vom Carnaroli-Reis mit Safran
und Hummer

Vorspeise: 12,90€

Hauptspeise: 23,90€

Hausgemachte Pappardelle

mit veganer Parmesancreme und
gehobeltem schwarzen Trüffel

Vorspeise: 9,90€

Hauptspeise: 18,50€

Fragen Sie nach unserem Pasta-Tagesangebot

Vorspeise: 7,90€

Hauptspeise: 12,90€



RISTORANTE
IN DER MANUFATTUR

PIZZA

Bufala

klassischer Teig, Tomatensauce
und Büffelmozzarella

9,50€

Pancetta

klassischer Teig, geräucherter
Mozzarella, Waldpilze, Basilikum
und Pancetta

8,90€

Parma

Dinkelteig, Cherrytomaten, Rucola,
Parmesankäse und Parmaschinken*

12,50€

Salmone

Dinkelteig, Mozzarella, Oliven,
Fenchel und geräucherter Lachs*

9,20€

Taleggio

schwarzer Ascheteig, Cherrytomaten,
Walnüsse, Rucola und Taleggio

8,90€

Vegana di mamas 🌱

klassischer Teig, geschälte Tomaten
mit braunem Zucker, knusprige
Kapern, Zucchini, Rote Bete, Minze,
Blumenkohl-Mayonnaise

7,90€

Kreieren Sie Ihre eigene Pizza

12,50€

Wählen Sie einen Teig:

klassischer Teig 🌱, Dinkelteig 🌱,
schwarzer Ascheteig 🌱

Wählen Sie Ihre Zutaten:

Salami*, Rosmarinschinken,
Pancetta, Parmaschinken*,
geräucherter Lachs*

Parmesankäse, Büffelmozzarella,
geräucherter Mozzarella,
Mozzarella, Taleggio

Cherrytomaten 🌱, Tomatensauce 🌱,
Fenchel 🌱, Oliven 🌱, Waldpilze 🌱,
Basilikum 🌱, Walnüsse 🌱, Rucola 🌱



RISTORANTE
IN DER MANUFAKTUR

CARNE & POLLAME

Rinderfilet* im Ciabatta-Mantel

mit Romanesco, Pfifferlingen,
Thymian und Ochsenherz-Tomaten

27,90€

Kalbsrückensteak*

mit Büffelmilch-Mozzarella
gratiniert, dazu Graupen-Ratatouille
und Basilikumcreme

24,90€

Schulterstück vom Ibérico-Schwein*

an Schalottenreduktion mit
Parmesan-Gnocchi und Ibérico-
Schinken-Haselnussstaub

21,90€

Marinierte Lammkoteletts*

an Barolosauce mit Auberginen-
püree, sonnengetrockneten
Tomaten und Pilzen

24,90€

Pochierte Maispoularde

in Weißweinsauce mit Perlzwiebeln,
Speck, Steinpilzen und Croûtons,
dazu grüne Bohnen und Trüffel-
Oliven-Kartoffelpüree

16,90€

PESCE

Gebratener Steinbutt

im Safransud mit Meeresfrüchten
und Wurzelgemüse

28,90€

Wolfsbarschfilet

in der Kartoffelkruste auf warmem
Gemüsesalat mit weißem Chianti-
schaum

24,90€

Saltimbocca von der Rotbarbe

auf Artischocken-Kartoffel-
Cassolette mit Rucolapesto

21,50€

Pesce del giorno

Fragen Sie bitte unser Service-
personal, was uns heute ins Netz
gegangen ist.

24,90€



RISTORANTE
IN DER MANUFATTUR

VEGETARIANO

Mediterraner Fetakäse

mit Spinat, Frühlingslauch,
Spargel, Mandeln, Sesam,
Waldpilzen und Pflaumensauce

14,80 €

Parmigiana di melanzane

Auberginenaufbau, mit veganem
Parmesankäse gratiniert, dazu
Tomatensauce

15,90 €

DOLCI

Zabaione*

mit Amaretti und Grappa eis

9,00 €

Crema bruciata alla vaniglia

Vanille-Crème-brûlée mit Erdbeer-
sorbet und Mandelschaum

9,00 €

Gestürzte Ricotta- Zitronen-Tarte

mit Rotweibirnen, Pistaziencreme
und Fior-di-latte-Eiscreme

9,00 €

Karamellisierter Schokoladenblättertieg

mit Mousse von der Gianduja-
Schokolade, Zitronen-Biskuit-
Streuseln und Cassis-Sorbet

9,00 €

* Diese Speisen können je nach Wunsch zubereitet werden. Wir weisen darauf hin, dass Gerichte von tierischen Produkten wie Fleisch, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte oder Eier, die roh oder nicht ganz gegart sind, unter bestimmten medizinischen Bedingungen Krankheiten hervorrufen können.

* These foods can be cooked to order. Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, sea-food, shellfish or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.



RISTORANTE
IN DER MANUFAKTUR

SOFTGETRÄNKE

Fruchtsäfte und Fruchtnektare



Ananas, Apfel, Banane, Cranberry,
Erdbeere, Grapefruit, Kirsche, Man-
go, Maracuja, Pfirsich, Schwarze
Johannisbeere, Tomate

0,2l 2,50€

Alle Fruchtschorlen

0,2l 2,50€

Eistee Zitrone

0,2l 2,50€

Coca-Cola

0,2l 2,50€

Coca-Cola Zero

0,2l 2,50€

Sprite

0,2l 2,50€

Fanta

0,2l 2,50€

Thomas Henry Tonic Water

0,2l 4,50€

Thomas Henry Bitter Lemon

0,2l 4,50€

Thomas Henry Ginger Ale

0,2l 4,50€

Sanbittèr

Alkoholfreier Aperitif aus Italien mit
bittersüß-herbem Aroma aus Zitrus-
früchten und feinen Alpenkräutern

0,1l 2,50€

HAUSGEMACHTE LIMONADE

Donna Rossa

Zitrone, Granatapfel, Basilikum,
Grenadine, Soda

0,2l 4,00€

Coppa

Assamtee, Zitronensaft, Honig, Soda

0,2l 4,00€

Limonata Rosa

Erdbeersirup, Zitronensaft,
Rhabarbersaft, Soda

0,2l 4,00€

Cuore di Menta

Zitronensaft, Zuckersirup,
Minze, Honig, Soda

0,2l 4,00€



RISTORANTE
IN DER MANUFAKTUR

MINERALWASSER

San Pellegrino

natürliches Mineralwasser
mit Kohlensäure
0,75l **7,90€**

Acqua Morelli

italienisches Bergwasser
ohne Kohlensäure
0,75l **7,90€**

Waterkant Flut

natürliches Mineralwasser
mit Kohlensäure versetzt
0,33l **2,10€**
0,75l **5,60€**

Waterkant Ebbe

natürliches Mineralwasser
ohne Kohlensäure
0,33l **2,10€**
0,75l **5,60€**

TAU Spring Water still

0,75l **7,90€**

TAU Spring Water sparkling

0,75l **7,90€**

BIER

**Bitburger Premium Pils
vom Fass**

0,3l **3,70€**

Bitburger Radler

0,33l **3,70€**

**Bitburger 0,0 % Pils
alkoholfrei**

0,33l **3,00€**

**Paulaner Hefe-Weißbier
naturtrüb**

0,5l **4,60€**

**Paulaner Hefe-Weißbier
alkoholfrei**

0,5l **4,10€**

**Paulaner Weizen-Radler
alkoholfrei**

0,33l **3,00€**

Birra Moretti

0,33l **4,00€**

Birra Peroni Nastro Azzurro

0,33l **3,70€**

WEISSWEIN

Pinot Grigio 15

Castelfeder, Südtirol, Italien
0,1l **6,00€**
0,75l **39,00€**

Gavi Cortese

Giacosa Fratelli, Piemont, Italien
0,1l **5,00€**
0,75l **33,00€**

Chardonnay Doss

Castelfeder, Südtirol, Italien
0,1l **6,00€**
0,75l **39,00€**



RISTORANTE
IN DER MANUFAKTUR

ROTWEIN

Canonico

Negroamaro

Cantine Due Palme, Apulien, Italien

0,1l _____ 4,50€

0,75l _____ 30,00€

Uggiano Chianti Seratina Colli Fiorentini DOCG

Sangiovese & Cabernet Sauvignon

Azienda Uggiano, Toskana, Italien

0,1l _____ 4,50€

0,75l _____ 28,00€

Bottega Rispasso Valpolicella

Corvina, Rondinella & Corvione

Venetien, Italien

0,1l _____ 6,00€

0,75l _____ 39,00€

St. Magdalener

Vernatsch & Lagrein

Theodor Falser, Gailtal, Italien

0,1l _____ 5,00€

0,75l _____ 32,00€

ROSÉWEIN

Sot Rosé

Nebbiolo

Davide Pelassa, Piemont, Italien

0,1l _____ 6,00€

0,75l _____ 37,00€

Vinyes Roses Dins del Cor

Sumoll, Tempranillo und Red Grenache

Jané Ventura, Penedès, Spanien

0,1l _____ 6,50€

0,75l _____ 41,00€

PROSECCO

Prosecco Villa Perini D.O.C.

Perini San Giovanni,

Valdobbiadene, Italien

0,1l _____ 5,00€

0,75l _____ 34,00€

Prosecco Superiore D.O.C.G. Millesimato Extra Dry

Perini San Giovanni,

Valdobbiadene, Italien

0,1l _____ 6,00€

0,75l _____ 45,00€



RISTORANTE
IN DER MANUFAKTUR

RAMAZZOTTI APERITIVO

Rosato Mio

Ramazzotti Aperitivo Rosato,
Prosecco, Basilikum

6,80€

Rosato Via

Ramazzotti Aperitivo Rosato,
Thomas Henry Bitter Lemon,
Zitrone, Minze

6,80€

Rosato Aura

Ramazzotti Aperitivo Rosato,
Roséwein, Grapefruitsaft,

6,80€

Rosato Risa

Ramazzotti Aperitivo Rosato,
Ananassaft, Thomas Henry Spicy
Ginger Beer, Gurke

6,80€

WERMUT

Martini Extra Dry

5 cl 4,40€

Martini Bianco

5 cl 4,10€

Martini Rosso

5 cl 4,10€

Antica Formula

5 cl 6,30€

GRAPPA

Il Merlot di Nonino

4 cl 6,30€

Il Moscato di Nonino

4 cl 6,30€

In barriques

lo Chardonnay di Nonino

4 cl 6,30€

In barriques il Prosecco di Nonino

4 cl 6,30€

Nonino Riserva Antica Cuvée aus der Pipette

4 cl 9,90€



RISTORANTE
IN DER MANUFAKTUR

KRÄUTER, BITTER

Aperol

4 cl 4,30€

Campari

4 cl 4,30€

Averna Amaro

4 cl 4,70€

Ramazzotti Amaro

4 cl 4,70€

Fernet-Branca

4 cl 4,30€

LIKÖR

Limoncello (hausgemacht)

4 cl 3,70€

Amaretto Disaronno

4 cl 4,30€

Sambuca Molinari

4 cl 4,70€

Baileys

4 cl 4,30€

Lillet Blanc

4 cl 4,70€

Frangelico

4 cl 4,30€

Galliano

4 cl 4,30€

Schmankerl Zirbe

4 cl 5,60€

Walnuss-Likör

4 cl 6,00€



RISTORANTE
IN DER MANUFAKTUR

HEISSGETRÄNKE

Gerne servieren wir Ihnen alle Heißgetränke wahlweise auch mit
laktosefreier Milch, Hafer- oder Sojadrink.

Caffè Crema^{1,2} _____ **2,10€**

Espresso^{1,2} _____ **2,10€**

Doppio^{1,2} _____ **3,50€**

Espresso macchiato^{1,2} ____ **2,20€**

Cappuccino^{1,2} _____ **3,60€**

Latte macchiato^{1,2} _____ **3,60€**

Caffè Latte^{1,2} _____ **3,60€**

Caffè Corretto^{1,2} _____ **6,30€**

Caffè Créole _____ **6,30€**

Caffè di Mandorla _____ **6,30€**

TEESORTEN VON FERNWEH HEIMWEH

Bio Schwarzer Tee Earl Grey^{1, 2}

Mild-blumiger Schwarztee, versetzt
mit natürlichem Bergamottöl.

2,90€

Bio Schwarzer Tee Assam Breakfast^{1,2}

Kraftvoll im Geschmack und lieblich
kastanienrot in der Tasse.

2,90€

Bio Weißer Tee Pfirsich & Aprikose^{1,2}

Zarte Aprikosen und frische
Pfirsiche sorgen für ein liebliches
Genusserlebnis.

2,90€

Bio Grüner Tee China Original^{1, 2}

Feinherbe und frische Noten des
klassischen Grünteess vitalisieren
und überzeugen.

2,90€

GETRÄNKEKARTE



RISTORANTE
IN DER MANUFAKTUR

**Bio Grüner Tee
Tropische Früchte^{1,2}**

Spritzig-süße Noten von Südsee-Früchten treffen auf feinen Grüntee.

2,90€

**Bio Kräutertee
Kamille & Verbene^{1,2}**

Kamillenknospen treffen auf frische Verbene und erzeugen einen leichten Zitrusgeschmack.

2,90€

Bio Kräutertee Minze^{1,2}

Angenehm milder und frischer Geschmack nach Pfefferminze.

2,90€

**Bio Kräutertee
Verbene & Melisse^{1,2}**

Verbene und Melisse sorgen für ein Gefühl der Ruhe und Geborgenheit.

2,90€

Unsere Empfehlung:

**Bio Grüner Tee
Sanddorn & Rose^{1,2}**

Leuchtender Sanddorn und knallrote Hagebutte, verfeinert mit betörend-lieblichen Rosenblütenblättern.

2,90€

**Bio Rooibostee
Bourbonvanille^{1,2}**

Vollmundiger Rooibostee, gekrönt mit feinen Noten echter Bourbonvanille.

2,90€

**Bio Früchtetee
Blaubeere & Holunder^{1,2}**

Herrlich fruchtiges Aroma aus der Kombination von Blaubeere und Holunder.

2,90€

**Bio Gewürztee
Kurkuma & Ingwer^{1,2}**

Ingwer und Kurkuma vereinen sich zu einem würzigen Geschmackserlebnis.

2,90€

GETRÄNKEKARTE