Cucimare

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 €

SPEISEKARTE

Cucimare

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 Ochsenschwanz
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€

SPEISEKARTE

Cucimare

RISTORANTE
IN DER MANUFAKTUR

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

SPEISEKARTE

Cucimare

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€

SPEISEKARTE

Cucimare

RISTORANTE
IN DER MANUFAKTUR

VEGETARIANO

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

14,80 €

Parmigiana di melanzane
Auberginenauflauf, mit veganem Parmesankäse gratiniert, dazu Tomatensauce

15,90 €

DOLCI

Zabaione*
mit Amaretti und Grappaeis

9,00 €

Crema bruciata alla vaniglia
Vanille-Crème-brûlée mit Erdbeersorbet und Mandelschaum

9,00 €

Gestürzte Ricotta-Zitronen-Tarte
mit Rotweinbirnen, Pistaziencreme und Fior-di-latte-Eiscreme

9,00 €

Karamellisierter Schokoladenblätterteig
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.

SPEISEKARTE

Cucimare

RISTORANTE
IN DER MANUFAKTUR

SOFTGETRÄNKE

Fruchtsäfte und Fruchtnektare
Ananas, Apfel, Banane, Cranberry, Erdbeere, Grapefruit, Kirsche, Mango, Maracuja, Pfirsich, Schwarze Johannisbeere, Tomate
0,2 l _____ **2,50 €**

Alle Fruchtschorlen
0,2 l _____ **2,50 €**

Eistee Zitrone
0,2 l _____ **2,50 €**

Coca-Cola
0,2 l _____ **2,50 €**

Coca-Cola Zero
0,2 l _____ **2,50 €**

Sprite
0,2 l _____ **2,50 €**

Fanta
0,2 l _____ **2,50 €**

Thomas Henry Tonic Water
0,2 l _____ **4,50 €**

Thomas Henry Bitter Lemon
0,2 l _____ **4,50 €**

Thomas Henry Ginger Ale
0,2 l _____ **4,50 €**

Sanbittèr
Alkoholfreier Aperitif aus Italien mit bittersüß-herbem Aroma aus Zitrusfrüchten und feinen Alpenkräutern
0,1 l _____ **2,50 €**

HAUSGEMACHTE LIMONADE

Donna Rossa
Zitrone, Granatapfel, Basilikum, Grenadine, Soda
0,2 l _____ **4,00 €**

Coppa
Assamtee, Zitronensaft, Honig, Soda
0,2 l _____ **4,00 €**

Limonata Rosa
Erdbeersirup, Zitronensaft, Rhabarbersaft, Soda
0,2 l _____ **4,00 €**

Cuore di Menta
Zitronensaft, Zuckersirup, Minze, Honig, Soda
0,2 l _____ **4,00 €**

Cucimare

RISTORANTE
IN DER MANUFAKTUR

MINERALWASSER

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

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

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

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

TAU Spring Water still
0,75 l **7,90 €**

TAU Spring Water sparkling
0,75 l **7,90 €**

BIER

Bitburger Premium Pils vom Fass
0,3 l **3,70 €**

Bitburger Radler
0,33 l **3,70 €**

Bitburger 0,0 % Pils alkoholfrei
0,33 l **3,00 €**

Paulaner Hefe-Weißbier naturtrüb
0,5 l **4,60 €**

Paulaner Hefe-Weißbier alkoholfrei
0,5 l **4,10 €**

Paulaner Weizen-Radler alkoholfrei
0,33 l **3,00 €**

Birra Moretti
0,33 l **4,00 €**

Birra Peroni Nastro Azzurro
0,33 l **3,70 €**

WEISSWEIN

Pinot Grigio 15
Castelfeder, Südtirol, Italien
0,1 l **6,90 €**
0,75 l **45,00 €**

Gavi Cortese
Giacosa Fratelli, Piemont, Italien
0,1 l **5,60 €**
0,75 l **36,00 €**

Chardonnay Doss
Castelfeder, Südtirol, Italien
0,1 l **6,90 €**
0,75 l **45,00 €**

Cucimare

RISTORANTE
IN DER MANUFAKTUR

ROTWEIN

Canonico
Negroamaro
Cantine Due Palme, Apulien, Italien
0,1 l _____ **5,00 €**
0,75 l _____ **32,00 €**

Uggiano Chianti Seratina Colli Fiorentini DOCG
Sangiovese & Cabernet Sauvignon
Azienda Uggiano, Toskana, Italien
0,1 l _____ **4,60 €**
0,75 l _____ **30,00 €**

Bottega Rispasso Valpolicella
Corvina, Rondinella & Corvione
Venetien, Italien
0,1 l _____ **6,90 €**
0,75 l _____ **45,00 €**

St. Magdalener
Vernatsch & Lagrein
Theodor Falser, Girlan, Italien
0,1 l _____ **5,50 €**
0,75 l _____ **35,00 €**

ROSÉWEIN

Sot Rosé
Nebbiolo
Davide Pelassa, Piemont, Italien
0,1 l _____ **6,20 €**
0,75 l _____ **40,00 €**

Vinyes Roses Dins del Cor
Sumoll, Tempranillo und Red Grenache
Jané Ventura, Penedès, Spanien
0,1 l _____ **6,80 €**
0,75 l _____ **44,00 €**

Cucimare

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€**

GETRÄNKEKARTE

Cucimare

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 €

GETRÄNKEKARTE

Cucimare

RISTORANTE
IN DER MANUFAKTUR

HEISSGETRÄNKE

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

Caffè Crema	**2,10€**
Espresso	**2,10€**
Doppio	**3,50€**
Espresso macchiato	**2,20€**
Cappuccino	**3,60€**
Latte macchiato	**3,60€**
Caffè Latte	**3,60€**
Caffè Corretto	**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 Grüntees vitalisieren und überzeugen.
2,90€

1 Bio-zertifiziert 2 Rainforest-Alliance-zertifiziert

Cucimare

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

1 Bio-zertifiziert 2 Rainforest-Alliance-zertifiziert 3 Fairtrade-zertifiziert