

Acebuche

RESTAURANT • PIZZERIA

Antipasti

Zum perfekten Start

- **Rosmarin-Focaccia.**  **6,90€**
- **Gebackener Provolone.**  **11,90€**
- **Bruschetta mit Burratina,**  **9,90€**
frische tomaten, pistazien, grünes pesto, honig und rucola.
- **Bruschetta mit Gorgonzola,**  **9,90€**
karamellisierte birnen, kandierte mandeln und sprossen.
- **Basilikum-Hummus mit Focaccia.**  **13,50€**
- **Melanzane alla Parmigiana.**  **13,50€**
Aubergine, tomate und basilikum mit parmesanschaum und knusprigem parmesan.
- **Italienische Käseplatte. 400g.**  **17,90€**
Gorgonzola, burrata, taleggio, geräucherter scamorza und parmigiano.
- **Geräuchertes Schwertfisch-Carpaccio.** **18,50€**
Dünne schwertfischscheiben, eingelegte zwiebeln, zitrus-joghurt-sauce und sprossen.
- **Rinder-Carpaccio.** **19,50€**
120 g retinta-rinderfilet, getrocknete tomaten, rucola, trüffelmayonnaise und parmesan.

Salate

Frisch und leicht

- **Caesar.** **13,90€**
Blattsalate, knusprig marinierte hähnchenbrust, geröstete cherrytomaten, parmesan, geröstetes brot und caesar-dressing.
- **Capra.** **13,90€**
Blattsalate, gegrillter ziegenkäse, walnüsse, karamellisierter apfel und honig-senf-dressing.
- **Frische Burrata.**  **16,90€**
200 g frische burrata, zucchini, sprossen, pinienkerne, geröstete cherrytomaten und basilikumöl.

Für Kinder

Für unsere kleinen Gäste

- **Penne alla Bolognese.** **14,50€**
Hausgemachte bolognese-sauce.
- **Tortellini mit Sahnesauce und Prosciutto.** **15,50€**
Frische, mit fleisch gefüllte pasta, serviert mit sahneseauce und kochschinken.

Hausgemachte Pasta

Hier beginnt der Genuss

- **Kartoffel-Gnocchi.**  **13,90€**
Wahlweise mit bolognese-sauce oder käsesauce.
- **Spaghetti alla Bolognese.** **14,50€**
Hausgemachte bolognese-sauce.
- **Vegane Spaghetti alla Bolognese.**  **14,50€**
Tomatensauce und ragù aus texturiertem sojaprotein.
- **Spaghetti alla Carbonara.** **17,50€**
Ei aus freilandhaltung, parmesan und guanciale.
Auch mit hausgemachten frischen tagliatelle erhältlich (+3 €).
- **Lasagna alla Bolognese.** **15,50€**
Serviert mit parmesancreme und grünem pesto.

FrISChe Pasta

Perfekt auf den Punkt

- **Schwarze Tortellini mit Lachs und Ricotta.** **17,90€**
FrISChe handgemachte pasta, gefüllt mit lachs und ricotta, karamellisiertem apfel, lachskaviar und limette.
- **Fiocchetti mit Käse und Birne.**  **17,90€**
FrISChe pasta, gefüllt mit gorgonzola und birne.
- **Ravioli mit Rinderbäckchen.** **18,90€**
Serviert in eigener sauce mit parmesan und haselnüssen.
- **Agnolotti mit Trüffel und Burrata.**  **18,90€**
FrISChe handgemachte pasta, gefüllt mit trüffel und burrata, serviert mit trüffelcreme.
- **Schwarze Tagliolini Gamberetto.** **19,50€**
FrISChe schwarze pasta mit garnelen, knoblauch, nativem olivenöl extra und chilifäden.

Risotti

Cremig und fein

- **Risotto mit Waldpilzen.**  **20,50€**
Mit burrata und trüffelcreme.
- **Risotto mit Rinderbäckchen und Parmesanschaum.** **20,50€**

Retinta-Rind

Volles Aroma vom Grill

- **Gegrillte Scaloppine vom retinta-rind.** **17,90€**
- **Scaloppine vom Retinta-Rind mit Vier-Käse-Sauce.** **19,50€**
250 g retinta-rind mit käsesauce und rustikalen kartoffeln.
- **Tagliata mit Waldpilzen.** **21,50€**
*250 g retinta-rind mit waldpilzmischung
und rustikalen kartoffeln.*

 **Vegetarisch**  **Vegan**  **Scharf**

**Brot, grissini und service 1,80 €*

Klassische Pizzen

Die Klassiker, die immer überzeugen

Das geheimnis unserer pizzen liegt in unserem teig, der täglich frisch zubereitet wird und mindestens 48 stunden ruht. Anschließend wird er von hand geformt und in unserem steinofen gebacken. Das ergebnis: ein leichter, knuspriger boden mit weichem kern und dem authentischen geschmack italiens.

- **Margherita Classica.**  **11,50€**
Tomate, fior di latte mozzarella und basilikum.
Wir empfehlen büffelmozzarella.
- **Margherita Regina Pomodoro.**  **13,90€**
Gelbe cherrytomaten, getrocknete tomaten, tomatensauce, fior di latte mozzarella und basilikum.
Wir empfehlen büffelmozzarella.
- **Prosciutto.** **13,90€**
Tomate, fior di latte mozzarella, kochschinken und basilikum.
- **Tonno e Cipolla.** **13,90€**
Tomate, fior di latte mozzarella, thunfisch, rote zwiebeln und basilikum.
- **Diavola.**  **13,90€**
Tomate, fior di latte mozzarella, napolì-salami, chiliöl und basilikum.
Wir empfehlen büffelmozzarella.
- **Vegetarisch.**  **14,50€**
Tomate, fior di latte mozzarella, gegrilltes gemüse (Aubergine, zucchini, rote paprika, gelbe paprika und lauch), rucola und basilikum.
- **4 Formaggi.**  **14,90€**
Tomate, fior di latte mozzarella, gorgonzola, geräucherter scamorza, parmesan und basilikum.
- **Capricciosa.** **15,50€**
Tomate, fior di latte mozzarella, kochschinken, champignons, sautierte artischocken, schwarze oliven und basilikum.

Besondere Pizzen

Mal etwas anderes

- **Marinara.** **12,90€**
Tomate, sardellen, knoblauch, oregano und basilikum.
Wir empfehlen büffelmozzarella.
- **Acebuche.**  **14,50€**
Tomate, fior di latte mozzarella, zucchini, gorgonzola, walnüsse und basilikum.
- **Calzone.** **14,90€**
Tomate, fior di latte mozzarella, prosciutto cotto, provolone und basilikum.
- **Rustica 2.0.** **15,50€**
Tomate, fior di latte mozzarella, ziegenkäse, cherrytomaten, serrano-schinken, rucola und basilikum.
- **Barbecue.** **15,50€**
Tomate, fior di latte mozzarella, pancetta, rote zwiebeln und barbecue-sauce.
- **Carbonara.** **15,90€**
Fior di latte mozzarella, guanciale, parmesan, eigelb, schwarzer pfeffer und basilikum.

Zusätzliche Zutaten?

Pastrami | Guanciale | Burrata | Grünes Pesto |

Büffelmozzarella **3€**

Serrano-Schinken | Pancetta | Payoyo-Käse | 'Nduja **2€**

Alle übrigen Zutaten **1€**

Gourmet-Pizzen

Eine Klasse für sich

- **'Nduja.** **14,90€**
Tomate, fior di latte mozzarella, scharfe kalabrische 'Nduja, honig, walnüsse und basilikum.
- **Mantovana.** **15,90€**
Kürbiscreme, fior di latte mozzarella, guanciale, gorgonzola und basilikum.
Wir empfehlen büffelmozzarella.
- **Tartufata.** **15,90€**
Trüffelcreme, fior di latte mozzarella, pancetta, parmesan, champignons und basilikum.
- **Mediterran.**  **15,90€**
Fior di latte mozzarella, gegrillte auberginen, burratina, getrocknete tomaten, grünes pesto und basilikum.
- **Pesto.**  **15,90€**
Grünes pesto, fior di latte mozzarella, sautierte artischocken, rote zwiebeln, parmesan und basilikum.
Wir empfehlen ziegenkäse.
- **Bologna.** **16,50€**
Fior di latte mozzarella, grünes pesto, sizilianische mortadella, burratina, pistazien und basilikum.
- **Pastrami.** **16,50€**
Fior di latte mozzarella, pastrami, muhammara, geröstete gelbe cherrytomaten und basilikum.

Desserts

Der perfekte Abschluss

- **Cannoli Siciliani (4 Stück).**  **6,50€**
*Gefüllt mit süßer ricottacreme, pistazienspänen und pistaziencreme. **Extra Cannolo 1,80 € pro Stück.***
- **Tortino di cioccolato.**  **6,90€**
Warmes schokoladenküchlein mit vanilleeis.
- **Veganes und glutenfreies Tortino di Cioccolato.**  **6,90€**
Warmes schokoladenküchlein aus zartbitterschokolade mit mangosorbet.
- **Tortino di Lotus.**  **6,90€**
Warmes Lotus-küchlein mit Lotus-keks-crumble und vanilleeis.
- **Tiramisù.**  **6,90€**
Knuspriger biskuit, getränkt in kaffeesirup mit likör, mascarponecreme und kakao.
- **Payoyo-Käsekuchen.**  **7,50€**
Crumble mit roter beerenmarmelade.
- **Nutella-Pizza.**  **12,50€**
Pizzateig mit Nutella, pistaziencreme, weißen schokoladenstückchen und himbeer-crumble.

Kaffee & Tee

Der perfekte Abschluss

• Espresso oder Cortado.	1,90€
• Kaffee mit Milch.	2,30€
• Bombón-Kaffee.	2,60€
• Cappuccino.	3,50€
• Pfefferminz- und Kamillentee.	1,80€
• Chai-Rooibos-Tee.	1,90€
• Grüner Tee mit Ingwer und Zitrone.	1,90€
• Englischer Frühstückstee mit Karamell.	1,90€

Süßweine

Den Moment verlängern

• El Maestro Sierra P.X.	3,90€
<i>Jerez. Palomino and Pedro Ximénez.</i>	
<i>Maestro Sierra, Cádiz, Spanien.</i>	
• El Maestro Sierra Cream	3,90€
<i>Jerez. Palomino and Pedro Ximénez.</i>	
<i>Maestro Sierra, Cádiz, Spanien.</i>	
• El Maestro Sierra Amoroso Medium.	3,90€
<i>Jerez. Palomino and Pedro Ximénez.</i>	
<i>Maestro Sierra, Cádiz, Spanien.</i>	