

Öffnungszeiten

Montag – Samstag

von 11:00 bis 23:00 Uhr

Durchgehend warme Küche

Tel. Fax. 04721 6984151

e-mail osterialafenicecuxhaven@gmail.com

Website www.osterialafenice-cuxhaven.de



Montags bis Samstags

Von 11.00 – 16.00Uhr

MITTAGSMENÜ

Insalata mista piccola di stagione con aceto Balsamico

Kleiner gemischter Salat mit Olivenöl und Balsamico-Essig

-Oder -

La nostra zuppa del giorno

Unsere Tagessuppe

.

Un primo piatto del giorno creato dal capo Chef

Ein Tagesgericht vom Küchenchef kreiert

.

Il bere / Getränke

0.15lt Trebbiano Doc oder Montepulciano d'Abruzzo Doc
(Weingut Zaccagnini – Pescara)

-Oder -

0,33lt Bitburger Pils vom Flasche

-Oder -

0.25lt Acqua St. Michaelis vom Flasche

€ 13,00 pro Pers

PIADINA

Ist ein dünnes italienisches Fladenbrot, das auf einer Platte oder ohne Fett in der Pfanne gebacken wird und in der Romagna (zwischen Bologna und Rimini) beheimatet ist. Das Grundrezept ist von Region zu Region verschieden. Der Piadinateig besteht in der Regel aus Weizenmehl, Wasser und Salz. Damit der Teig geschmeidiger bleibt, wird er mit **Schweineschmalz** oder Olivenöl angereichert.

PIADINA ITALIA

Tomaten-Sauce , Mozzarella, Oregano , Oliven
€ 6,00

PIADINA CALABRIA

Scharf Salami , Salat , Mozzarella und Warme Tomaten-sauce
€ 9,50

PIADINA TRIESTE

Gebackener Schinken, Salat, Mozzarella und Warme Tomaten-sauce
€ 9,00

FOCACCIA

Focaccia gilt als ligurische Spezialität der Provinz Genua, es gibt davon Varianten in ganz Italien, die jedoch mit dem ursprünglichen Rezept nicht verglichen werden können.

Focaccia wird in der Regel nicht als Beilage, wie z. B. Brot serviert; sie wird als Teil des Frühstücks gegessen, hat sich aber im Laufe der Zeit auch zur Zwischenmahlzeit entwickelt. Variante wird der Stadt Recco in der Nähe von Genua zugeschrieben.

Zur Zubereitung der traditionellen genuesischen Focaccia wird ein Teig aus Mehl, Wasser, Salz, Hefe und eventuell etwas Olivenöl hergestellt und nach längerem Gehenlassen zu knapp fingerdicken Fladen geformt, in die man mehrere Vertiefungen drückt. Anschließend werden wenig Salz und Olivenöl darübergegeben und die Fladen goldgelb gebacken.

FOCACCIA SALMONE

Frische Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Oliven und Gerauchter Lachs
€ 10,00

FOCACCIA VEGETARIANA

Frische Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Aubergine
€ 9,00



FOCACCIA TREVISO

Tomaten-Sauce, Mozzarella, Spanferkel, Rucola
€ 9,00

AFFETTATI / AUFSCHNITT

Italienischer Aufschnitt auf dem Holzbrett

PARMA -Schinken	ELI - 18 Monate	€ 9,90
Spanferkel hausgemacht		€ 6,50
Gebackener Schinken Hausgemacht		€ 6,50
Italienische Salami	<u>BORGOLUCE</u>	€ 7,00
Gerollter Bauchspeck	<u>BORGOLUCE</u>	€ 7,50
Soppressa veneta	<u>BORGOLUCE</u>	€ 7,00

CREME O ZUPPE / SUPPEN

CREMA DI POMODORO

Tomaten-Cremesuppe
€ 5,00



CREMA DI CAROTE E ZENZERO

Karotten-Cremesuppe mit Safran
€ 5,00



CREMA O ZUPPA DEL GIORNO

Suppe oder Cremesuppe des Tages
€

INSALATE / SALAT

INSALATA MARE

WeißKohl, salat , karotten, tomaten, Ei,Sardellen und Thunfisch in Öl

Piccolo/Kleine portion € 5,50
Grande/Große portion € 9,00

INSALATA MARIO

WeißKohl, salat , karotten, tomaten, Zwiebeln, Oliven,und Hähnchensteifen

Piccolo/Kleine portion € 5,50
Grande/Große portion € 9,00

INSALATA FENICE

Salat , karotten, tomaten,hartgekochtes Ei, Käse, getrocknete Tomaten

Piccolo/Kleine portion € 5,50
Grande/Große portion € 9,00



ANTIPASTI / VORSPEISEN

VITELLO TONNATO

Feines Carpaccio aus Kalbfleisch in Thunfisch Kapern-Sauce

€ 10,00

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI ITALIANI

Verkostung originaler italienischer Käsesorten mit Marmeladen

€ 12,00

(für zwei person)



II PIATTO UNICO DELLA TRADIZIONE

Gemischte Kostproben vom Tag

€ 9,00

BRUSCHETTA DELLA FENICE

Sechs Stücke von warmem Brot

€ 7,50



PASTA / NUDEL

SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO

Hartweizenspaghetti mit Knoblauch-Olivenöl-Sauce und Peperoncino

€ 7,50



CANNELLONI ALLE ERBETTE

Selbstgemachte Gefüllte Cannelloni mit Chicoree, Ricotta-Käse,
Erbsensauce und geröstetes Sonnenblume

€ 10,50



LASAGNA DI PASTA FRESCA ALLA BOLOGNESE

Selbstgemachte Lasagne alla Bolognese

€ 9,50

PAPPARDELLE AL PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E PAPAVERO

Selbstgemachte Nudeln mit Parmaschinken 24 Monate alt und Blaumohn

€ 12,00

PAGLIA E FIENO AL PESTO DI RUCOLA

Selbstgemachte Weiße und Grüne Schmale Bandnudeln mit
Rucola pesto, PecorinoKäse und Pinienkern

€ 9,50



FISCH

FILETTO DI BRANZINO AL CARTOCCIO

Seebarschfilet in Folie gebackener mit Gebackenen Saison Gemüse

€ 21,00

TAGLIATA DI TONNO

In Scheiben aufgeschnittener Thunfischfilet (150 Gr.) mit Saison Gemüse

€ 26,00

FLEISCH

TAGLIATA DI FASSONA AL ROSMARINO (200 gr)

In Scheiben aufgeschnittener Rindersteack mit Rosmarinsauce , und gegrilltem Gemüse

€ 24,00

FILETTO DI MAIALE AL GORGONZOLA E NOCI (200 gr)

Gebratener Schwein-Filet mit Gorgonzolasauce , Walnüsse und Backofenkartoffeln

€ 18,00

PREISLISTE zum mitnehmen

PASTA FRESCA - FRISCHE NUDEL SELBSTGEMACHTE

PASTA FRESCA	100 GR	€ 0,70
PASTA FRESCA SPECIALE	100 GR	€ 1,10
TOMATEN GRISSINI SELBSGEMACHT ERSTEN WOCHE JEDEN MONATS	100 GR	€ 1,90




FORMAGGI - KASE SORTEN

BORGOLUCE ROCCAGELSA 30 GG	100 GR	€ 2,80
BORGOLUCE MANDRE 60GG	100 GR	€ 3,00
BORGOLUCE CRESCENZA	WENN VERFÜGBAR 100 GR	€ 2,10
LATTERIA TARZO STAGIONATO	100 GR	€ 2,40
PIAVE VECCHIO DOP	100 GR	€ 2,60
MONTASIO STAGIONATO DOP	100 GR	€ 2,15
GORGONZOLA DOP	100 GR	€ 1,90
GOTGONZOLA TOSI SELEZIONE EXTRA	100 GR	€ 2,50
TALEGGIO MORBIDO DOP	100 GR	€ 2,10
PECORINO ROMANO DOP	100 GR	€ 2,80
MOZZARELLA DI BUFALA BORGOLUCE	WENN VERFÜGBAR 250 GR	€ 6,40

SALUMI - AUFSCHNITT



PANCETTA BORGOLUCE CON FILETTO	100 GR	€ 3,60
PORCHETTA - SELBSTGEMACHT	100 GR	€ 2,40
PROSCIUTTO COTTO - SELBSTGEMACHT	100 GR	€ 2,80
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA ELI 18 MESI	100 GR	€ 4,60
SALAME BORGOLUCE	100 GR	€ 2,60
SOPPRESSA BORGOLUCE	100 GR	€ 2,90
SPIANATA CALABRA MADEO	100 GR	€ 2,60

I Dolci / Süße Nachspeisen

-  **Il nostro Tiramisù espresso**
Tiramisù - Creme
€ 6.00
-  **Panna cotta frutti di bosco e cioccolato**
Beeren-Pannacotta und weiße schokolade
€ 6.00
-  **Biscotti assortiti di nostra produzione con
crema al mascarpone**
Verschiedene Kekse aus eigener
Produktion mit Mascarponecreme
€ 6.00

I Dolci sono tutti di nostra produzione
Alle süßen Nachspeisen sind garantiert
aus eigener Produktion

I Dolci / Süße Nachspeisen

-  **Tortino soffice di cioccolato**
Weiches Törtchen gefüllt mit warmer
Schokolade
€ 6.00
-  **Millefoglie al mascarpone e frutta**
Blätterteig mit Mascarpone-creme
und frische Obst
€ 6.00
-  **Semifreddo Gorgonzola miele e noci**
Gorgonzola-Halbgefrorenes mit Honig
und Nüssen
€6.00

Mittwoch 28 Oktober 2015 am 19:30 WEINABEND

Gruß aus der Küche : Selbstgemachte Spanferkel mit Bakerette
"NOITRE" Metodo classico Brut - Negroamaro

•

Kastaniencreme mit Steinpilzen
"NOITRE" Metodo classico Brut - Negroamaro

•

Tartar vom Reh mit Apfelmus und roten Früchten
"BIANCO DEI VESPA" - Fiano

•

Selbstgemachte Nudeln mit geschmortem Wildschweinragù
"RACCONTAMI" - Primitivo di Manduria Reserve

•

Geschmortem Wildschwein mit Kürbispüree und Amaretti
"RACCONTAMI" - Primitivo di Manduria Reserve

•

Parmesan-Chantilly Windbeutel

AUSGEBUCHT

€ 65.00 Pro Person mit Weine kombiniert Wasser und cafe'

Mittwoch 25 November 2015 am 19:30 WEINABEND

AUSGEBUCHT

TAGES WEINE

BOLLICINE - SEKT

Prosecco Frizzante DOC BONOTTO D. TEZZE 15 cl	Veneto	€ 4.00
Raboso DOC BONOTTO D. TEZZE 15 cl (Rotwein lieblich)	Veneto	€ 4.00

BIANCHI – WEIß Weine

Gewurztraminer DOC ENDRIZZI 2013 15 cl <u>ANGEBOT</u>	Trentino	€ 5.50
Pinot grigio IGT BONOTTO D. TEZZE 2014 15 cl	Veneto	€ 3.50
Lison DOC PODERI SALVAROLO 2013 15 cl	Veneto	€ 4.50

ROSSI – ROTE Weine

Raboso IGT BONOTTO D. TEZZE 2012 15 cl	Veneto	€ 3.50
Montepulciano DOC KASAURA 2013 15 cl	Abruzzo	€ 3.00
MERLOT DOC PODERI SALVAROLO 2013 15 cl	Veneto	€ 4.50

ROSE' Weine

Pinot Grigio Rosè TORRESELLA 15 cl	Veneto	€ 4.00
---	--------	--------

Birra / Biere

Bitburger Pils 0.33 Fl.	€ 3.00	Radler Krombaker 0.33 Fl.	€ 3.00
Erdinger Weisse Original 0.50 Fl.	€ 4.50	Bitburger Alkoholfrei 0.33 Fl.	€ 3.00
Erdinger Weisse Alkoholfrei 0.50 Fl.	€ 4.50		

Bibite / Getränke

Spritz Aperol	€ 4.50	Apfelschorle 0.25 Fl.	€ 2.50
Coca Cola 0.20 Fl.	€ 2.20	Apfelsaft 0.20 Fl.	€ 2.50
Coca Cola Light 0.20 Fl.	€ 2.20	Orangensaft 0.20 Fl.	€ 2.50
Fanta 0.20 Fl.	€ 2.20	Vitamalz 0.33 Fl.	€ 2.50
Sprite 0.20 Fl.	€ 2.20	Crodino aperitivo 0.10 Fl.	€ 3.00

Acqua Minerale / Mineral Wasser

St. Michaelis 0.25 Fl.	€ 2.80	St. Michaelis 0.75 Fl.	€ 4.50
St. Michaelis 0.25 Fl. Still	€ 2.80	St. Michaelis 0.75 Fl. Still	€ 4.50

Le Grappe

Grappa della Fenice 3 cl	€ 5.00	Grappa Brotto Prosecco 3 cl	€ 6.00
Grappa Cellini Barrique 3 cl	€ 6.00	Limoncello 3 cl	€ 4.00
Grappa Chardonnay 3 cl	€ 6.00		

Amari

Amaro della Fenice 3 cl	€ 5.00	Branca Menta 3 cl	€ 4.00
Ramazzotti 3 cl	€ 4.00	Sambuca Molinari 3 cl	€ 4.00
Averna 3 cl	€ 4.00	Vecchia Romagna 3 cl	€ 4.00

Caffetteria

Die kaffeespezialitäten sind nur mit unsere Gerichte verbunden

Caffè Espresso	€ 2.00	Cappuccino	€ 2.50
Caffè	€ 2.00	Latte macchiato	€ 2.50