



## Willkommen

*Nehmen Sie sich Zeit und lassen Sie sich  
von dem guten Essen und den Gesprächen  
am Tisch mitreißen*



*“ Es gibt keinen Ort auf der Welt,  
den ich mehr liebe als die Küche,  
egal wo sie ist, egal wie sie aussieht,  
Hauptsache es ist eine Küche.*

*An einem Ort, an dem Essen  
zubereitet wird, fühle ich mich  
wohl...”*

*(Kitchen, Banana Yoshimoto)*

*Wir, Roberta und Marko, kommen aus Verona, der Stadt der Liebe und der Ort der Geschichte von Julia und Romeo. Hier wurde ich, Roberta, geboren und habe meine Ausbildung zum Köchin absolviert.*

*In der Stadt, in der wir beide lebten, haben wir uns vor einigen Jahren kennengelernt und geheiratet, und zehn Jahre lang haben wir mit Begeisterung und Zufriedenheit eine Cafeteria und einen Gastronomiebetrieb auf dem Domplatz in Verona geführt.*

*Um neue Erfahrungen zu sammeln und unseren Horizont zu erweitern, haben wir uns entschlossen, nach Deutschland zu ziehen, nach Karlsruhe, wo Marko geboren wurde und wo seine Familie noch immer lebt.*

*Aufbauend auf unseren bisherigen positiven Erfahrungen wollten wir einen Ort schaffen, an dem sich unsere Gäste wie zuhause fühlen, in dem wir den guten italienischen mit der Leidenschaft für die Küche und den guten Wein verbinden.*

*Neugierig und kreativ, aber der Philosophie der Tradition verpflichtet und Überzeugung, daß fast jeder Geschmack eine Erinnerung in einem wachruft, bieten wir Gerichte und Produkte der Küche "Made in Italy" an, die seit jeher eine Garantie für Qualität ist.*

*In dieser Speisekarte, die ein wenig aus dem Rahmen fällt, finden Sie verschiedene Vorschläge der mediterranen Küche, Immaterielles Kulturerbe der Unesco, das nicht nur für seine ernährungsphysiologischen Eigenschaften sondern auch für seine kulturellen und sozialen Werte anerkannt ist, die das Gefühl der Zugehörigkeit zu einer Gemeinschaft vermitteln.*

*Die Liebe zu dem, was wir tun, ist die geheime Zutat unserer Rezepte; lassen Sie sich also von Ihren Gefühlen leiten und treffen Sie Ihre Wahl, wobei Sie daran denken, dass dort, wo unsere Suche endet, Ihre Entdeckung beginnt...*

*Guten Appetit*

*Roberta und Marko*



*Für diejenigen, die ein Gericht mit einzigartigem Geschmack probieren möchten, entweder vor oder nach einem Hauptgericht, haben wir den folgenden appetitlichen Vorschlag:*

### **CARNE SALA' mariniertes rohes rindfleisch** [3, 2]

*Ein Produkt das aus dem Hüftstück von wertvollem, magerem Rindfleisch aus Weidehaltung hergestellt wird.*

*Es wird trocken mariniert und in einer Salzlake mit aromatischen Kräutern gepökelt, um ein zartes Ergebnis mit unverwechselbarem Aroma zu erhalten.*

*Auf einem Bett aus Rucola in dünnen Scheiben serviert, mit Artischocken alla crudaiola und Parmesanflocken, gewürzt mit einigen Tropfen Balsamico-Glasur, nativem Olivenöl aus den Hügeln von Verona und geräuchertem Salz mit einem Hauch von Orange und rosa Pfeffer mit Pinienkernen*

€ 25,00

## **CLASSICO** [G]

*Ein Teller mit zartem und delikatem Prosciutto Crudo (Parmaschinken), begleitet von frischem Burrata-Käse.*

€ 21,00

## **SAPORI DI PUGLIA** [D,G]

*Der köstliche apulische Burrata-Käse mit weichem Kern, original Anchovis aus dem Mittelmeer, serviert mit duftenden Friarielli.*

€ 19,50

## **TRADIZIONI EMILIANE** [G,H / 3, 2]

*Mortadella Bologna IGP, serviert mit Gran Benedetti Bianco Käse und Chicorée puntarelle alla crudaiola.*

€ 16,50

## **CAPRESE A MODO NOSTRO** [G]

*In Scheiben geschnittener Büffelmozzarella aus Kampanien, abwechselnd mit Tomatenscheiben, angemacht mit Basilikum - Pesto.*

€ 17,00



## AUF HOLZBRETTERN ANGERICHTETE WURSTWAREN UND KÄSESPEZIALITÄTEN



*Produkte, und gereift in der reinen Luft der Lessinia Berge, Nähe von Verona. Ein Geschmackserlebnis zum genießen.*

### **TAGLIERE VALPOLICELLA** [G, 1, 2, 3]

*COPPA DEAVINA* geräuchertes in Amarone della Valpolicella  
DOCG

*REDIVINO* Kuhmilchkäse gereift und verfeinert in Amarone  
della Valpolicella DOCG

*Zucchini "I Contadini"*

*Oliven "Belle di Cerignola"*

€ 20,00

### **TAGLIERE VERONA** [G, 2, 3, 11]

*SOPPRESSA* Schioppo milde [Salami]

*MONTE VERONESE* frischer Kuhmilchkäse

*Peperoni* süß-saure Paprika

*Puntarelle* [Zichoriensprossen]

€ 20,00

## **TAGLIERE GOLOSO** [C, G, H7, 2, 3, 11]

*SOPPRESSA Schioppo milde [Salami]*

*PANCETTA gerollter*

*MORTADELLA aus Bologna*

*GRAN BENEDETTI BIANCO halbgereifter Kuhmilchkäse*

*MEDITERRANEO geräucherter Kuhmilchkäse, verfeinert in einer Kruste aus Tomaten und Kräutern*

*NASCONDINO Birnen gereifter Kuhmilchkäse*

*Serviert mit unserer süß-sauren Giardiniera und Gemüse in Öl.*

€ 32,00

## **TAGLIERE GOURMET** [C, G, H7, I, L, 2, 3, 11]

*COPPA DEAVINA geräuchertes in Amarone della Valpolicella DOCG*

*PROSCIUTTO CRUDO Parmaschinken*

*MORTADELLA aus Bologna*

*SOPPRESSA Schioppo milde [Salami]*

*MONTE VERONESE Frischem Kuhmilchkäse*

*MEDITERRANEO geräucherter und in einer Tomaten-Kräuterkruste gereifter Kuhmilchkäse*

*NASCONDINO Kuhmilchkäse in Birnen gereift*

*BURRATA frischer-Käse.*

*Serviert mit unserer süß-sauren Giardiniera und Gemüse in Öl.*

€ 42,00

## **TAGLIERE LESSINIA** [C,G,H,J,L,11]

*GRAN BENEDETTI BIANCO*

*Halbgereifter Kuhmilchkäse aus Alpenmilch*

*MEDITERRANEO*

*Geräucherter und in einer Tomaten-Kräuterkruste gereifter Kuhmilchkäse*

*MONTE VERONESE frischer Kuhmilchkäse*

*REDIVINO in Amarone della Valpolicella DOCG gereifert und gelagerter Kuhmilchkäse*

*Serviert mit Fruchtseif-Konfitüre und Honig.*

€ 20,00

*Hätten wir nicht eine Seite für handgemachte gefüllte Pasta reserviert, eine wahre gastronomische Delikatesse, könnten wir uns nicht als Förderer der traditionellen italienischen Küche bezeichnen.*



### **TORTELLINI di Valeggio** [A1, C, G, I, L]

*Fagottini aus hauchdünnem Eierteig, handgefertigt nach der Tradition dieses bezaubernden Dorfes in der Provinz Verona, umschließen eine delikate Fleischfüllung, die wir mit zerlassener Butter servieren.*

€ 19,00

### **TORTELLI "Amarone"** [A1, C, G, I, F, L]

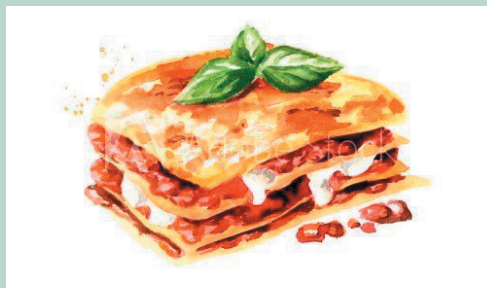
*Die mit Rotwein hergestellten Eierteigwaren mit einer Füllung aus geschmortem Fleisch werden auch den anspruchsvollsten Gaumen überraschen.*

€ 19,50

### **TORTELLI al tartufo** [A1, C, G, I, L]

*Dunkle Teigwaren aus Trüffelteig, gefüllt mit einer zarten Kombination aus Ricotta-Käse und schwarzem Trüffel, serviert mit zerlassener Butter.*

€ 19,50



## **LASAGNA ALLA BOLOGNESE** [A1, C, I, G, L, 4]

*Ein großer Klassiker, der in der ganzen Welt bekannt ist  
Eierteig, abwechselnd mit Schichten von Béchamelsauce,  
Fleischragout und geriebenem Parmesankäse.*

€ 19,00



## **PARMIGIANA DI MELANZANE** [G, L, I, C]

*Auflauf aus gebackenem Auberginen, mit Tomatensauce,  
Basilikum und geriebenem Parmesankäse.*

€ 19,00



## I NOSTRI DOLCI

*Dies sind unsere köstlichen Vorschläge, Sie haben die Wahl!*

### **TIRAMISÙ** [A, C, G, 1, 2, 8, 9]

*Eines der weltweit beliebtesten italienischen Desserts: Eine zarte, samtige Mascarponecreme, durchzogen von Schichten aus in Kaffee getränkten Löffelbiskuits.*

€ 9,00

### **SBRISOLONA** [A1, H1, G, 1]

*Typischer norditalienischer Mandelkuchen. Hart, aber duftend und bröckelig, in Stücken serviert mit einem Glas Grappa, oder rotem Recioto, eine Kugel Sahneeis.*

€ 9,00

### **AFFOGATO AL CAFFÉ** [G, C, 1, 9]

*Vanillieeis mit Espresso-Kaffee und Schlagsahne.*

€ 8,50

### **TARTUFO MIT PISTAZIEN** [A, C, F, G, H]

*Serviert mit Pistazien-Creme aus Bronte, gehackten Pistazien und Schlagsahne..*

€ 8,50

### **SCHOKOLADEN-TARTUFO** [A, C, F, G, H]

*Leckeres Schokoladeneis mit einem Herz aus Sahne, Kakaopulver und Schlagsahne.*

€ 8,00

# Wein Und Getränkekarte

Um Weine mit der Bezeichnung “Made in Italy” vor Fälschungen zu schützen, wurden die folgenden Etiketten eingeführt.

**IGT:** Typische Geografische Identifikation

**DOC:** Kontrollierte Herkunftsbezeichnung

**DOCG:** Kontrollierte und garantierte Herkunftsbezeichnung

DOCG ist die höchste Stufe der italienischen Qualität.

## **PINOT GRIGIO** Corte Giara Allegrini DOC

*Der Pinot Grigio von Corte Giara entzieht sich dem Klischee eines leichten Weins, und einen Charakter hervorhebt, der greifbar, aber keineswegs banal ist*

**Trauben:** Pinot Grigio 100% **Aromen:** Birne, blumige Note.

## **LUGANA** Oasi Mantellina Allegrini DOC

*Lugana Oasi Mantellina ist die neue Unternehmung der Familie Allegrini, bei der die Aromatik eine frische und feine Seele zeigt.*

**Trauben:** Turbiana, Cortese. **Aromen:** Weiße Früchte, Mandeln.

## **SOAVE MISJA** Vigna '800 IGT Bio

*Hergestellt aus sorgfältig ausgewählter Veroneser Garganega. Trockener und harmonischer Geschmack, mittlerer Körper, jung zu trinken.*

**Trauben:** Garganega 100% **Aromen:** Apfel, Birne, Akazie und Mimosenblüten.

## **ROSATO VERONESE** Fugolo IGT

*Am Gaumen präsentiert sich der Wein mit einem harmonischen, frischen und mineralischen Geschmack.*

**Trauben:** Corvina, Molinara

**Aromen:** Grapefruit, Mandarine und Pfirsich.

*Allergenen: L, C, G*

# WEIßWEIN

*Glas cl.0,20*

*Flasche cl.0,75*

*Pinot Grigio delle Venezie D.O.C.  
Corte Giara Allegrini*

€ 8,00

€ 24,00

*Lugana Allegrini  
Oasi Mantellina D.O.C.*

€ 9,00

€ 29,00

*Soave Misja bio  
Garganega I.G.T.  
Vigna '800*

€ 9,00

€ 29,00

*Rosato Veronese  
Fugolo I.G.T.*

€ 9,00

€ 29,00

## **LA CESOLINA** Valpolicella Classico D.O.C.G. Bio

*Der Valpolicella Classico ist ein freundlicher und warmer Wein, Symbol der kulinarischen Tradition des Valpolicella.*

**Trauben:** *Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara.*

**Aromen:** *Kirsche, Wildblumen wie Veilchen, Mandeln.*

## **EL CAMPANAR** Valpolicella Ripasso D.O.C.G. Bio

*Valpolicella Superiore "Ripasso" ist elegant und rund am Gaumen, mit den trockenen Noten des Amarone und der Trinkbarkeit des alten Valpolicella.*

**Trauben:** *Corvina, Corvinone, Rondinella. Aroma:* *Pfirsich und reife rosa Früchte mit einem Hintergrund von Zimt.*

## **PALAZZO DELLA TORRE** Allegrini IGT

*Der Palazzo della Torre ist einer der Weine, die Allegrini international berühmt gemacht haben.*

**Trauben:** *Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Sangiovese* **Aromen:** *Waldbeeren, Gewürze, Vanille, aromatische Kräuter.*

## **CORVINA** Rosso Verona Vigna '800 IGT

*Ein wein intensiver rubinrote Farbe, trockener, warmer und umhüllender Geschmack.*

**Trauben:** *Corvina veronese 100%* **Aromen:** *Duft von Kirsche und Bittermandel.*

## **AMARONE** della Valpolicella Classico D.O.C.G.

*Amarone ist Geschichte, Leidenschaft und Projekt von internationalen Kritikern geschätzt, ist es das Flaggschiff-Produkt des Valpolicella.*

**Trauben:** *Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Oseleta.*  
**Aromen:** *rote Früchte, Gewürze, Unterholz, Tabak.*

*Allergenen: L, C, G*

# ROTWEIN

*Glas cl.0,20*

*Flasche cl.0,75*

*Valpolicella Classico Bio D.O.C.G.*

*La Cesolina Vigna '800*

€ 9,00

€30,00

*Valpolicella Ripasso*

*Superiore D.O.C.G.*

*El Campanar Bio Vigna '800*

€ 11,00

€ 38,00

*Palazzo della Torre I.G.T.*

*Allegrini*

€ 11,00

€ 38,00

*Corvina I.G.T. Rosso Verona*

€ 11,00

€ 38,00

*Amarone della Valpolicella*

*Classico D.O.C.G.*

€ 95,00

*Das Leben  
ist zu kurz,  
um schlechten Wein  
zu trinken...*

*Johann Wolfgang von Goethe*



# PROSECCO und SPUMANTE

*Glas cl.0,20*

*Flasche cl.0,75*

*Prosecco Millesimato  
Allegrini D.O.C. Treviso*

*€ 9,00*

*€28,00*

*Rosé Spumante Biologico  
La Polda Vigna '800*

*€ 9,00*

*€ 28,00*

## PROSECCO MILLESIMATO ALLEGRINI D.O.C. TREVISO

*Weinberge im DOC-Gebiet der Provinz Treviso*

*Trauben: Glera*

*Weinbereitung: Fermentation ohne Schale*

*Schaum Kelterung: Im Autoklaven nach der italienischen Methode.*

*Reifung: mindestens 30 Tage*

*Eigenschaften: Weicher und runder Wein, feine und anhaltende Perlen.*

*Noten: reife Fruchtaromen und trockener Abgang.*

## LA POLDA ROSÉ SPUMANTE BIOLOGICO

*Frischer, delikater, trockener und harmonischer Geschmack, hervorragender natürlicher Rosé-Schaumwein mit niedrigem Alkoholgehalt.*

*Trauben: 100% biologische Corvina*

*Weinbereitung: Sanfte Pressung, Rosé-Vinifikation und anschließende, natürliche Gärung nach der Charmat-Methode.*

*Allergenen: L, C, G*

# GETRÄNKE

<i>Teinacher Mineralwasser still</i>	<i>l. 0,50</i>	<i>€ 4,50</i>
	<i>l. 0,75</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>Teinacher Mineralwasser medium</i>	<i>l. 0,50</i>	<i>€ 4,50</i>
	<i>l. 0,75</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>Coca Cola [1, 2, 9]</i>	<i>l. 0,33</i>	<i>€ 4,30</i>
<i>Coca Cola Zero [1, 2, 9, 11, 12]</i>	<i>l. 0,33</i>	<i>€ 4,30</i>
<i>Teinacher Limonade Zitrone</i>	<i>l. 0,33</i>	<i>€ 4,30</i>
<i>Teinacher Orange-Mandarine</i>	<i>l. 0,33</i>	<i>€ 4,30</i>
<i>Apfel-Schorle</i>	<i>l. 0,33</i>	<i>€ 4,30</i>
<i>Johannisbeeresaft Schorle</i>	<i>l. 0,33</i>	<i>€ 4,30</i>
<i>Alkoholfreier italienischer Aperitif</i>		<i>€ 6,50</i>
<i>Aperol Spritz [2, L, C, G]</i>		<i>€ 8,00</i>
<i>Campari Spritz [2, L, C, G, 10]</i>		<i>€ 8,00</i>

# Flasche BIER

*Hoepfner Helles Bier* l. 0,33 € 4,50

*Hoepfner Pilsner Bier* l. 0,33 € 4,50

*Hoepfner Pilsner Bier alkoholfrei* l. 0,33 € 4,50

*Hoepfner Pilsner Bier* l. 0,50 € 5,50

*Hoepfner Hefe-Weizen Bier* l. 0,50 € 5,50

*Hoepfner Hefe-Weizen Bier alkoholfrei* l. 0,50 € 5,50

*Hoepfner Natur Radler* l. 0,33 € 4,00

*Allergenen: A3*

## Schnaps und Liköre

<i>Amaro Montenegro</i>	<i>cl. 4</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Weißer Grappa Nardini</i>	<i>cl. 4</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Grappa alte Reserve "18 lune" Marzadro</i>	<i>cl. 4</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Grappa Barrique-Reserve Nardini</i>	<i>cl. 4</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Grappa Barrique-Reserve Poli</i>	<i>cl. 4</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Grappa Barrique-Reserve Amarone</i>	<i>cl. 4</i>	<i>€ 10,00</i>

*Allergenen: L*

## Caffetteria

<i>Espresso [9]</i>	<i>€ 3.50</i>
<i>Entkoffeinierter Espresso</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Amerikanischer Kaffee [9]</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Doppelter Espresso [9]</i>	<i>€ 5,00</i>

*In der italienischen Tradition gehört der Cappuccino zum Frühstück – nicht zum Abendessen. Daher bitten wir um Verständnis, dass wir keinen Cappuccino anbieten."*

*Bitte beachten Sie, dass die in diesem Betrieb zubereiteten oder servierten Speisen und Getränke Zutaten oder Hilfsstoffe enthalten können, die als Allergene gelten und bei denen eine Kontamination nicht ausgeschlossen werden kann.*

### **Kenntlichmachung von Zusatzstoffen**

- 1= mit Farbstoff*
- 2= mit Konservierungsstoff*
- 3=mit Antioxidationsmittel*
- 4=mit geschmacksverstärker*
- 5= geschwefelt*
- 6= geschwärzt*
- 7= mit Phosphat*
- 8= mit Milcheiweiß*
- 9= koffeinhaltig*
- 10= chininhaltig*
- 11= mit süßungsmittel*
- 12= enthält eine Phenylalaninquelle*
- 13= gewachst*
- 14= mit Taurin*

### **Allergenen**

- A Glutenhaltiges Getreide (A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 kamut)*
- B Krebstiere*
- C Eier*
- D Fisch*
- F Soja*
- G Milch*
- H Schalenfrüchte (h1 Mandel, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h7 Pistazien)*
- I Sellerie*
- J Senf*
- K Sesam*
- L Schwefeldioxid und Sulfite*
- M Lupine*
- N Weichtiere (Schnecken, Muscheln)*

*Weitere Informationen erhalten Sie beim Personal.*

*Um die maximale frische und Qualität unserer Gerichte zu gewährleisten, können einige Lebensmittel eingefroren.*





*Liebe Gäste,*

*Wir sind stolz darauf, Ihnen eine außergewöhnliche Neuigkeit mitzuteilen: Die italienische Küche*

*wurde von der UNESCO als Weltkulturerbe anerkannt! Eine Auszeichnung, die unsere kulinarische Tradition feiert – geprägt von authentischen Geschmäckern, echten Zutaten und Rezepten, die von Generation zu Generation weitergegeben werden.*

*Diese prestigeträchtige Anerkennung würdigt nicht nur die Exzellenz unserer Gerichte, sondern auch die Esskultur, die Italien seit jeher auszeichnet: Geselligkeit, Respekt für erstklassige Produkte und die Liebe zum guten Essen.*

*Wir von Restaurant A Tavola haben es uns stets zur Aufgabe gemacht, unseren Gästen die Reinheit und Qualität der Zutaten einer gesunden und ehrlichen Küche ohne Kompromisse näherzubringen.*

*Jedes Gericht, das wir Ihnen servieren, trägt dieses außergewöhnliche Erbe in sich.*

*Danke für diesen gemeinsamen Weg und für die Zufriedenheit, die Sie uns immer wieder schenken.*

*Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen.*

# VERONA



Goethestraße 23  
76135 Karlsruhe



[a-tavola.eatbu.com](http://a-tavola.eatbu.com)

RESERVIERUNGEN: ☎ 01523-1417360  
[roberta.burattin@gmail.com](mailto:roberta.burattin@gmail.com)

Ruhetag: Dienstag