



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
zubereiten 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.

Wir servieren es in dünnen Scheiben mit Artischocken alla crudaiola und Parmesanflocken, gewürzt mit einigen Tropfen Balsamico-Glasur, nativem Olivenöl aus den Veroneser Hügeln und geräuchertem Salz mit einem Hauch von Orangen und rosa Pfeffer..

€ 24,00

CLASSICO [G]

Ein Teller mit zartem und delikatem Prosciutto Crudo [Parmaschinken], begleitet von frischem Burrata-Käse.

€ 20,00

SAPORI DI PUGLIA [D,G]

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

€ 19,00

TRADIZIONI EMILIANE [G,H / 3, 2]

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

€ 17,00

CAPRESE A MODO NOSTRO

In Scheiben geschnitteren Büffelmozzarella aus Kampanien abwechselnd mit Scheiben Tomaten, angemacht mit Basilikum - Pesto und Carasaubrot. [G]

€ 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 Verfeinertes Schweinefleisch

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 frischem Kuhmilchkäse

Peperoni süß-saure *Paprika*

Giardiniera süß-saure *Gemüse*

€ 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 Kuhmilchkäse in Birnen gereift

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

€ 30,00

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 frischem-Käse.

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

€ 40,00

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 frischem Kuhmilchkäse.

REDIVINO in Amarone della Valpolicella DOCG gereifert und gelagerter Kuhmilchkäse

Serviert mit konfitüre Fruchtsef 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 nach nativem Olivenöl extra 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.

€ 19,00

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

Eine besondere Kombination hebt die zarte Exzellenz der Trüffel mit Ricotta-Käse hervor, eingeschlossen in einem dünnen Teig

€ 19,00



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

LASAGNA AI FUNGHI PORCINI [A1, C, G, L, 4]

*Mit Waldpilzen und Steinpilzen mit Béchamelsauce und
geriebenem Parmesankäse.*

€ 19,00



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

*Auflaut aus gebackenem auberginen, mit Tomaten, 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 Grappa aus Venetien, eine Kugel Sahneis.

€ 9,00

SEMIFREDDO [G, H2, 11]

Köstliches Nougat- Semifreddo mit Amaretti-Krümeln und Schlagsahne.

€ 8,00

AFFOGATO AL CAFFÉ [G, C, 1, 9]

Vanilleeis mit espresso kaffee und Schlagsahne.

€ 8,00

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, führte zur Einführung der folgenden Etiketten

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 hebt einen Charakter hervor, 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 ausgewählten 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

Glass cl.0,20 Flasche cl.0,75

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

€ 7,00

€ 21,00

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

€ 9,00

€ 28,00

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

€ 9,00

€ 28,00

*Rosato Veronese
Fugolo I.G.T.*

€ 9,00

€ 28,00

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

intensive 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

Glass cl.0,20 Flasche cl.0,75

Valpolicella Classico Bio D.O.C.G.

La Cesolina Vigna '800

€ 9,00

€28,00

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

Glass cl.0,20 Flasche cl.0,75

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

€ 8,00

€25,00

*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

Vinificazione: 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>€ 4,00</i>
<i>Coca Cola Zero [1, 2, 9, 11, 12]</i>	<i>l. 0,33</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Teinacher Limonade Zitrone</i>	<i>l. 0,33</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Teinacher Orange-Mandarine</i>	<i>l. 0,33</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Apfel-Schorle</i>	<i>l. 0,33</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Johannisbeeresaft Schorle</i>	<i>l. 0,33</i>	<i>€ 4,00</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

<i>Hoepfner Helles Bier</i>	<i>l. 0,33</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Hoepfner Pilsner Bier</i>	<i>l. 0,33</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Hoepfner Pilsner Bier alkoholfrei</i>	<i>l. 0,33</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Hoepfner Pilsner Bier</i>	<i>l. 0,50</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Hoepfner Hefe-Weizen Bier</i>	<i>l. 0,50</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Hoepfner Hefe-Weizen Bier alkoholfrei</i>	<i>l. 0,50</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Hoepfner Natur Radler</i>	<i>l. 0,33</i>	<i>€ 4,00</i>

Allergenen: A3

Schnaps und Liköre

<i>Amaro Montenegro</i>	<i>cl. 4</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Amaro Ramazzotti</i>	<i>cl. 4</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Vecchia Romagna Etichetta Nera Brandy</i>	<i>cl. 4</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Grappa bianca Nardini</i>	<i>cl. 4</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Grappa stravecchia "18 lune" Marzadro</i>	<i>cl. 4</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Grappa riserva barricata Nardini</i>	<i>cl. 4</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Grappa di Amarone barricata Allegrini</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>
<i>Pistacchino Espresso mit Schlagsahne und Pistaziencreme [9, G, H7]</i>	<i>€ 6.00</i>

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 Kaut)*
- B Krebstiere*
- C Eier*
- D Fisch*
- F Soja*
- G Milch*
- H Schalenfruchte (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.

Wir möchten Sie daran erinnern, dass die Weine, die Sie verkostet haben, auch im Verkauf sind, so dass Sie sie zu Hause genießen oder sie zu einem Geschenk machen können, das sicherlich geschätzt wird.

*Sie suchen nach einer besonderen
Geschenkidee?*

*Verschenken Sie einen Gutschein für ein
italienisches Abendessen in unserem
Restaurant.*

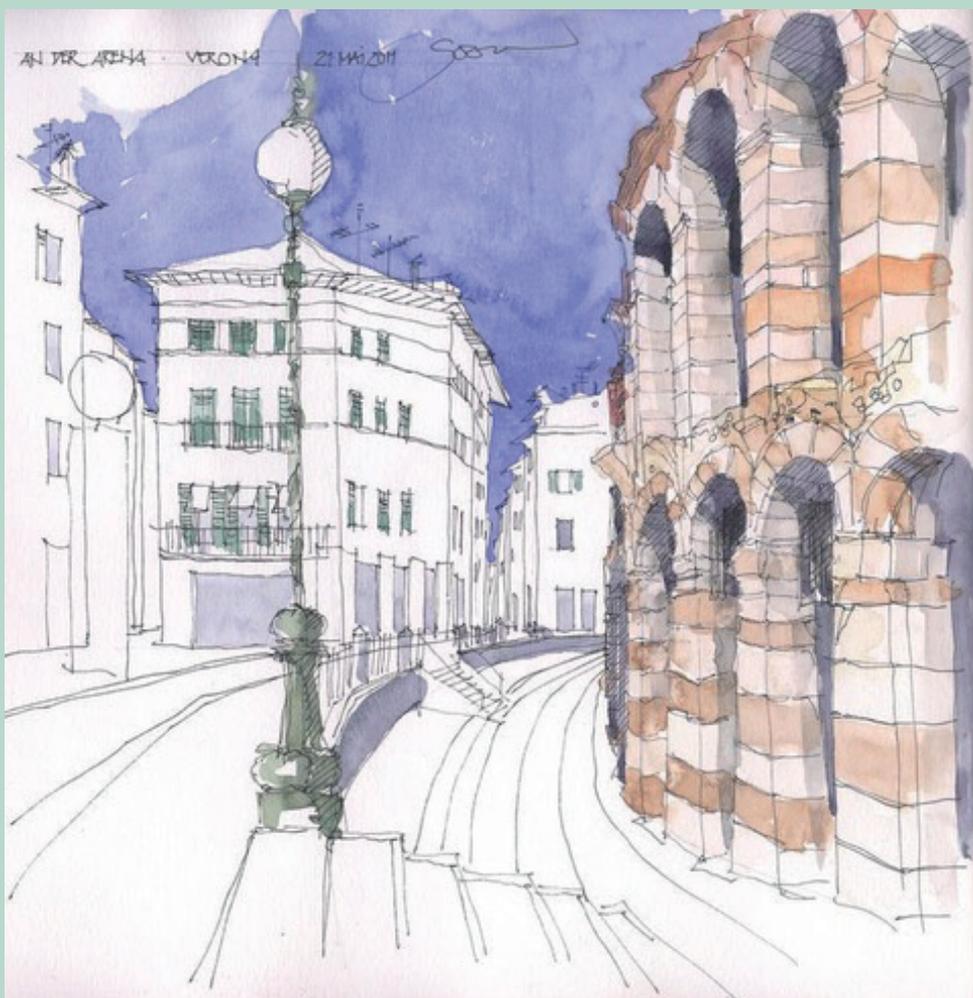
*Für Unternehmen,
die die Ergebnisse ihrer
Teambuilding-Aktivitäten
verbessern wollen,
bieten wir maßgeschneiderte italienische
Kochkurse
als Teamerlebnis an.*

*Unsere Kochkurse können mit Informationen
und Geschichten.*

*über italienische Essenstraditionen ergänzt
werden.*

*Um das Erlebnis abzurunden, schließen
unsere Kurse
mit der Verkostung eines
italienischen Abendessens ab.*

VERONA



Goethestraße 23
76135 Karlsruhe



a-tavola.eatbu.com



[atavola.karlsruhe](https://www.instagram.com/atavola.karlsruhe)

RESERVIERUNGEN: ☎ 01523-1417360
roberta.burattin@gmail.com