

# MENÙ

**Nonna Uci** ist das erste **Eno-Bistrot in Bibione**, die Besitzerin Julia verbindet ihre große Erfahrung auf dem Gebiet des Weins mit der für das Bistro typischen **Eleganz**.

Bei Nonna Uci **erzählt jedes Gericht eine Geschichte** und bietet ein hochwertiges Essens- und Weinerlebnis in **familiärer Atmosphäre**. Unsere Rezepte, die von Nonna Lucia überliefert wurden, beruhen auf zwei besonderen Zutaten: **Liebe und Leidenschaft**.

# CICCHETTI UND CONETTI

Barchetta aus Mini-Rindfleischpasteten\* | 6,00 €  
8 stk. (A)

Kegel mit Pulled-Pork-Häppchen\*\* | 4,50 €  
6 stk. (F, M)

Kabeljauwolken\*\* | 8,50 €  
6 stk. (A, D, F, G, N)

Crostino mit Polenta, roten Zwiebeln und Salami | 2,50 €  
1 stk. (A)

Crostino mit Brot und Kabeljau  
1 stk. (A, G, H)

Crostino mit rohem Schinken, Burrata und sonnengetrockneten Tomaten | 3,50 €  
1 stk. (A, G)

Crostino mit Mortadella, Schokoladenchips und Pistaziengranulat | 3,50 €  
1 stk. (A, G, H)

Crostino mit Burrata-Käse und sonnengetrockneten Tomaten | 2,50 €  
1 stk. (A, G)

Tartar\* | 16,00 €  
(A, G)

Rindfleisch ungewürzt mit Burrata-Käse, sonnengetrockneten Tomaten und Croutons

Frikadellen mit Sauce | 8,00 €  
(A, G)

Serviert mit Tomatensoße und Croutons

Kartoffelchips in einer Tüte\*\* | 4,50 €  
(F)

Frittierte Kartoffelscheiben mit süß-saurer Joghurtsoße

Pommes rites in der Tüte\*\* | 4,50 €  
(F)

Mit süß-saurer Sauce und Joghurt

# NONNA UCI PLATTEN

Wurstplatte | 16,00 € (x2) 32,00 € (x4)  
(C, D)

San Daniele Rohschinken, Roastbeef mit Thunfischsauce und Kapern, gewürztes Fleisch, Bresaola, Soppressa und Salami, serviert mit Mixed Pickels der Saison und Oliven

Käseplatte | 14,00 € (x2) 28,00 € (x4)  
(C, G)

Ficu, Kuh-Desirée, Stracchino all'antica delle Valli Orobiche, Trelatti, 2045 Hochgelegener Toma-Käse, serviert mit Senf

Venetischer Cicchetti-Teller | 18,00 € (x2) 38,00 € (x4)  
(A, C, D, G)

Sardinien Saor Crostini, Kabeljau Mantecato, Sardellen mit karamellisierten Zwiebeln und gebratenen Kabeljau Wolken\*\*

Platte mit frittierten Teigtaschen | 12,00 € (x2) 24,00 € (x4)  
(A, C, F, G, M)

Panzerotti\*\*, gebratene Zwiebelringe\*\*, Red Hot Chili Poppers\*\*, Mozzarella Sticks\*\*, Pulled Pork Bites\*\*, serviert mit Joghurt und asiatischer Sauce

Spezialplatte | 18,00 €  
(C, H)

Plateau von französischen Käsesorten mit Senf, Nüssen und Honig

# NONNA UCI SANDWICHES

## Panino Tiramisù | 14,00 €

(A, C, F, G)

Selbstgebackenes Brot\*, Wurst\*, gegrillte Paprika, karamellierte Zwiebeln, Scamorza-Käse und Mayonnaise, serviert mit Kartoffelchips\*\*, Ketchup und Majonäse

## Pulled Pork | 16,50 €

(A, C, F, G)

Selbstgebackenes Double-Rise-Brot\*, Pulled Pork, Rotkrautsalat, Cheddar und Mayonnaise, serviert mit Kartoffelchips\*\*, Ketchup und Mayonnaise

## Panino dei nipoti | 18,00 €

(A, C, F, G)

Selbstgebackenes Doppel Hefebrot\*, Rindfleisch aus der Damini-Metzgerei (180 g.)\*, karamellierte rote Zwiebeln, Spiegelei, geräucherter Speck, frischer Salat, Gurke, Tomate, Cheddar und Mayonnaise, serviert mit Kartoffelchips\*\*, Ketchup und Mayonnaise

## Panino della merenda | 16,50 €

(A, C, F, G)

Selbstgebackenes double-rise Sandwich\*, Rindersteak (120 g.) mit Mayonnaise, Cheddar, Misticanza und Tomate, serviert mit Kartoffelchips\*\*, Ketchup und Mayonnaise

## Nipotino burger | 9,50 €

(A, C, F, G)

Brötchen, Mini-Burger\* mit rosa Soße, Salat und Tomate, serviert mit Kartoffelchips\*\*, Ketchup und Mayonnaise

## La Piccantina | 16,00 €

(A, F, G, H, P)

Weizenmehltortilla gefüllt mit Rindfleisch\*, Cheddar, hausgemachter mexikanischer Sauce (Chili, Bohnen, Kreuzkümmel, Paprika)\* serviert mit gewürzten Kartoffeln\*\*, Ketchup und Mayonnaise

# NONNA UCI SALATE

## Light Salad | 14,00 €

(A, F, G)

Sommerlicher gemischter Salat und Kirschtomaten, serviert mit Croutons, gegrilltem Tomino-Käse, Walnüssen, Apfelspalten und Honig

## Uci Salad | 16,00 €

(A, C, D, F, G, H)

Sommerlicher gemischter Salat und Kirschtomaten, serviert mit Croutons, mariniertem Fleisch, Nüssen und Salsa Tartare

## Brotkorb | 3,00 €

(A)

# PFANNENPIZZA

Pfannenzizza 250 g. | €18.00  
8 stk. (A, F, G)

-Mortadella, Burrata, Pistazien  
(A, D, G,H)

-Burrata, Sardellen, sonnengetrocknete Tomaten  
(A, D, G)

## PIZZA AUF DER SCHAUFEL

◆Pizza auf der Schaufel auf der Basis von Halb-oder Vollkornmehl 1250 g. | 32.00 €.  
12 stk. (A, F, G)

Ein Stück | 4,50 €

-Roher Schinken aus San Daniele g.U., Stracciatella-Käse, Feigenkonfitüre  
(A, G, N)

-Tomate, Mozzarella, Paprika  
(A, G, N)

-Tomate, Mozzarella, Zucchini  
(A, G, N)

-Tomate, Mozzarella, Peperoni  
(A, G, N)

-Tomate, Mozzarella, Taggiasche-Oliven, Artischocken  
(A, G, N)

-Tomate, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel  
(A, D, G, N)

-Tomate, Mozzarella  
(A, G, N)

◆Sie können bis zu 3 Pizzasorten wählen

# DESSERTS

Karamellbombe | 8,50 €

(A, C, F, H)

Explosion aus Karamell  
und weißer Schokolade mit Toffee, Erdnüssen und Sahne

Trio von Apfelküchlein | 8,00 €

(A, C, G)

Serviert mit Vanilleeis

Tiramisù scomposto | 8,00 €

(A, C, F, G, H)

Mit Löffelbiskuits,  
Mascarponecreme und Mokka-Kaffee

# CAFETERIA

Espresso | 1,50 €

Espresso Corretto | 2,00 €

Amerikanischer Kaffee | 2,00 €

Gerstenkaffee/Ginseng | 1,50 €

Entkoffeinierter Kaffee | 1,50 €

Cappuccino | 3,00 €

Macchiato | 2,00 €

Latte Macchiato | 3,50 €

Heißer Tee/Kräutertee | 2,50 €

Grappa/Verdauungsschnaps | 4,00 €

Magenbitter | 5,00 €

# ALLERGENLISTE



A - Gluten



B - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



C - Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse



D - Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse



E - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse



F - Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse



G - Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)



H - Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse



L - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse



M - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse



N - Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse



O - Schwefeldioxid und Sulphite



P - Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse



R - Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

# WEINHALTIGE COCKTAILS

**Rotwein | 8,00 €**

Roter Raboso-Schaumwein, Agricanto-Likör, Limette

**Negroni Falsch | 8,00 €**

Klassische Methode, bitterer Campari, Vermouth Rosso

# GROSSMUTTERS AUSWAHL

**Pink Pepper Gin**

Rosa Pfefferbeeren, Wacholder, einheimischer Honig und 4 weitere Botanicals

**Seri Pervas Dry Gin**

Olivenblätter, Rosmarin, Basilikum und ätherisches Zitronenöl

**Bondon Gin**

Wacholder, Zirbelkiefer, Enzian und Waldmeister

**Emporia Dry Gin**

Mediterrane Aromen

**Lind & Lime**

Wacholder, Pfeffer und Zitrusfrüchte

**Dry Gin Dr. Rob**

Basilikum, Thymian und Rosmarin

**Boatyard Gin**

Lakritze und Vanille

**Ginetti | 8,00 € oder Gin | 13,00 €**

Serviert mit neutralem Tonic

# SUPERALKOHOLIKER

Rum und Whiskey | € 9,00

# FLASCHENBIERE

## 620 Passi Arsura Bionda Golden Ale 33cl | 5,50 €

Frisch und durstlöschend mit einem Hauch von Getreide und grasigen Noten

## 620 Passi Caligo Blanche Belgisches Blanche 33cl | 5,50 €

Frisch und erfrischend mit einer Kräuternote

## Dimont Gjan glutenfrei 33cl | 6,00 €

Frische Hopfenaromen mit einem sehr schlanken Körper

## Dimont Bagan 33cl | 6,00 €

Karamellmalz mit sehr intensiven Aromen

## Noam Lagerbier 34cl | 5,00 €

Unfiltriert, hergestellt mit bestem bayerischen Hopfen und Malz (European Beer Star und Cannes Lion Design Awards)

## Hacker Pschorr Weißbier 50cl | 6,00 €

Mit einem Hauch von Honig, vollmundig und rund, ausgewogen und lang anhaltend im Abgang

## Hacker Pschorr Kellerbier 50cl | 6,00 €

Anklänge von Sultaninen, Pflaumen, Datteln, langer Abgang mit einem bitteren Hauch

# APERITIF

## Spritz Bianco | 2,50 €

Stiller/schäumender Weißwein, Soda

## Spritz Aperol | 4,50 €

Weißwein mit Kohlensäure, Aperol, Soda

## Spritz Campari | 4,50 €

Weißwein mit Kohlensäure, Campari, Soda

## Spritz Hugo | 5,00 €

Weißwein Schaumwein, Holunderblütensirup, Soda, Minze, Limette

## Himbeerspritz | 5,00 €

Weißwein Schaumwein, Himbeersirup, Soda

## Bellini | 6,00 €

Prosecco DOC oder DOCG, Pfirsichpüree, Soda

## Bellini Spezial | 7,00 €

Trento DOC, Pfirsichpüree, Soda

## Americano | 7,00 €

Bitter Campari, Wermut Rosso, Soda

## Americano Spezial | 8,50 €

Bitterer Campari, Martelletti oder Professor Vermouth, Soda

## Negroni | 8,50 €

Gin, Bitter Campari, Wermut Rosso

# WEICHE GETRÄNKE

Wasser cl 33 | 2,50 €

Wasser in Flaschen cl 70 | 3,50 €

Fruchtsäfte | 3,50 €

Coca Cola / Coca Cola Zero | 3,50 €

Molekül | 4,50 €

Fanta / Sprite | 3,50 €

Eistee Zitrone / Pfirsich | 3,50 €

Oransoda | 3,50 €

Glas Wasser mit Holundersaft oder Himbeersaft | 2,00 €

Tonic Wasser | 3,50 €

Zitronenlimonade | 3,50 €

Ingwerbier | 3,50 €

Gingerino | 3,50 €

Crodino | 3,50 €

Campari Soda | 3,00 €

**Alkoholfreier Hugo | 3,50 €**

Tonic Water, Holunderblütensirup, Minze, Limette

**Glas entalkoholisiert Prosecco | 6,00 €**

Copenaghen Sparkling Blanc entalkoholisiert

**Alkoholfreier Bellini | 4,50 €**



@nonnauci\_bibione  
+39 0431 362943  
[www.nonnauci.it](http://www.nonnauci.it)