

Cucimare

RISTORANTE
IN DER MANUFAKTUR

„Mamma Mia“ – lassen Sie sich von leckeren, italienisch angehauchten Gerichten verzaubern und freuen Sie sich auf das Restaurant **Cucimare – Ristorante in der Manufaktur**. Genießen Sie unter anderem unsere außergewöhnlichen selbst gemachten Pasta-Kreationen oder auch Pizza mit Ascheteig. Buon Appetito.

Stellen Sie sich Ihr eigenes 4-Gang-Menü für nur 45€ zusammen. Wählen Sie jeweils ein Gericht aus den Kategorien Antipasti & Zuppe, Pasta & Risotto, Carne & Pollame, Pesce oder Vegetariano und Dolce aus.

TAVOLO APPARECCHIATA

Exklusive Auswahl an mediterranem Schinken*, Salami*, Käse und Oliven. Dazu servieren wir Ihnen eine hausgemachte italienische Brotauswahl.

Für 1 Person

12,90€

Für 2 Personen

19,90€

Für 4 Personen

32,90€

Wünschen Sie Antipasti für mehr als 4 Personen? Bitte sprechen Sie unser Service-Team darauf an.

ANTIPASTI & ZUPPE

Carpaccio filetto di manzo*

mit Stangensellerie, gebratenen Kräutersaitlingen, Pinienkernen, Rucola und Grana Padano

14,90€

2 Bruschetta e 2 Crostini

Crostini mit Steinpilzen und Crostini mit Birne-Nuss-Roquefort, Bruschetta mit Tomate-Mozzarella und Bruschetta mit Parmaschinken*

9,50€

Panzanella

Geröstetes Artisanbrot mit dünnen Scheiben von der Kalbszunge, dazu Kirschtomaten, Kapernfrüchte und geräucherter Provolonekäse

9,80€

Cucimare

RISTORANTE
IN DER MANUFAKTUR

Ragù di polpo

in cremiger Pinienkernsauce,
mit gebratenem Kürbis und
schwarzem Reis

12,90€

Minestrone siciliano

von Cannellini-Bohnen und
schwarzem Knoblauch mit Baby-
spinat, Rosinen, Pinienkernen,
Lammällchen und Parmesankäse

5,90€

Zuppa di cavalo verza

Italienische Kohlsuppe mit
geschmortem Ochsenschwanz

5,50€

Zuppa di cozze

Neapolitanische Miesmuschelsuppe
mit Knoblauchbrot

6,90€

PASTA & RISOTTO

Tortellini, gefüllt mit in Rotwein geschmorter Rinderbacke

auf cremigem Kürbis mit
norditalienischen Senfrüchten

Vorspeise: 8,50€

Hauptspeise: 16,50€

Hausgemachte Trüffel-Gnocchi

mit Parmesanschaum und
Kaninchenragout

Vorspeise: 8,50€

Hauptspeise: 16,50€

Steinpilz-Risotto

vom Carnaroli-Reis mit Safran
und Hummer

Vorspeise: 12,90€

Hauptspeise: 23,50€

Hausgemachte Pappardelle

mit Parmesancremesauce und
gehobeltem schwarzen Trüffel

Vorspeise: 9,90€

Hauptspeise: 18,50€

Fragen Sie nach unserem Pasta-Tagesangebot

Vorspeise: 7,90€

Hauptspeise: 12,90€

Cucimare

RISTORANTE
IN DER MANUFAKTUR

PIZZA

Bufala

Klassischer Teig, Tomatensauce
und Büffelmozzarella

7,50€

Pancetta

Klassischer Teig, geräucherter
Mozzarella, Waldpilze, Basilikum
und Pancetta

7,90€

Parma

Dinkelteig, Cherrytomaten, Rucola,
Parmesankäse und Parmaschinken*

8,50€

Salmone

Dinkelteig, Mozzarella, Oliven,
Fenchel und geräucherter Lachs*

9,20€

Taleggio

Schwarzer Ascheteig, Cherrytomaten,
Walnüsse, Rucola und Taleggio

8,90€

Kreieren Sie Ihre eigene Pizza

9,20€

Wählen Sie einen Teig:

klassischer Teig, Dinkelteig,
schwarzer Ascheteig

Wählen Sie Ihre Zutaten:

Salami*, Rosmarinschinken,
Pancetta, Parmaschinken*,
geräucherter Lachs*

Parmesankäse, Büffelmozzarella,
geräucherter Mozzarella,
Mozzarella, Taleggio

Cherrytomaten, Tomatensauce,
Fenchel, Oliven, Waldpilze,
Basilikum, Walnüsse, Rucola

Cucimare

RISTORANTE
IN DER MANUFAKTUR

CARNE & POLLAME

Rinderfilet* im Ciabatta-Mantel

mit Romanesco, Pfifferlingen, Thymian und Ochsenherz-Tomaten

26,90€

Kalbrückensteak*

mit Büffelmilch-Mozzarella gratiniert, dazu Graupen-Ratatouille und Basilikumcrème

22,50€

Schulterstück vom Ibérico-Schwein*

an Schalottenreduktion mit Parmesan-Gnocchi und Ibérico-Schinken-Haselnussstaub

21,30€

Marinierte Lammkoteletts*

an Barolosauce mit Auberginenpüree, sonngetrockneten Tomaten und Pilzen

22,40€

Pochierte Maispoularde

in Weißweinsauce mit Perlzwiebeln, Speck, Steinpilzen und Croûtons, dazu grüne Bohnen und Trüffel-Oliven-Kartoffelpüree

16,90€

PESCE

Gebratener Steinbutt

im Safransud mit Meeresfrüchten und Wurzelgemüse

24,90€

Wolfsbarschfilet

in der Kartoffelkruste auf warmem Gemüsesalat mit weißem Chiantischaum

19,90€

Saltimbocca von der Rotbarbe

auf Artischocken-Kartoffelcassolette mit Rucolapesto

21,50€

Pesce del giorno

Fragen Sie bitte unser Servicepersonal, was uns heute ins Netz gegangen ist.

21,90€

Cucimare

RISTORANTE
IN DER MANUFATUR

VEGETARIANO

Mediterraner Schafskäse

mit Spinat, Frühlingslauch,
Spargel, Mandeln, Sesam,
Waldpilzen und Pflaumensauce

14,80 €

Parmigiana di melanzane

Auberginenauflauf mit Parmesan-
käse gratiniert, dazu Tomatensauce

15,10 €

DOLCI

Zabaione *

mit Amaretti und Grappaeis

9,00 €

Crema bruciata alla vaniglia

Vanille-Crème brûlée mit Erdbeer-
sorbet und Mandelschaum

9,00 €

Gestürzte Ricotta- Zitronen-Tarte

mit Rotweibirnen, Pistaziencreme
und Fior-di-latte-Eiscreme

9,00 €

Karamellierter Schokoladenblätterteig

mit Mousse von der Gianduja-
Schokolade, Zitronen-Biskuit-
Streusel und Cassis-Sorbet

9,00 €

* Diese Speisen können je nach Wunsch zubereitet werden. Wir weisen darauf hin, dass Gerichte von tierischen Produkten wie Fleisch, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte oder Eier, die nicht oder nicht ganz gegart sind, unter bestimmten medizinischen Bedingungen Krankheiten hervorrufen können.

* These foods can be cooked to order. Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, sea-food, shellfish or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

Cucimare

RISTORANTE
IN DER MANUFAKTUR

SOFTGETRÄNKE

Fruchtsäfte und Fruchtnektare



Ananas, Apfel, Banane, Cranberry,
Erdbeere, Grapefruit, Kirsche, Man-
go, Maracuja, Pfirsich, Schwarze
Johannisbeere, Tomate
0,2l 2,20€

Alle Fruchtschorlen

0,2l 2,20€

Eistee Zitrone

0,2l 2,20€

Coca-Cola

0,2l 2,20€

Coca-Cola Zero

0,2l 2,20€

Sprite

0,2l 2,20€

Fanta

0,2l 2,20€

Schweppes Tonic Water

0,2l 2,90€

Schweppes Bitter Lemon

0,2l 2,90€

Schweppes Ginger Ale

0,2l 2,90€

Sanbittèr

0,1l 2,50€

HAUSGEMACHTE LIMONADE

Donna Rossa

Zitrone, Granatapfel, Basilikum,
Grenadine, Soda
0,2l 3,20€

Coppa

Assamtee, Zitronensaft, Honig, Soda
0,2l 3,20€

Limonata Rosa

Erdbeersirup, Zitronensaft,
Rhabarbersaft, Soda
0,2l 3,20€

Cuore di Menta

Zitronensaft, Zuckersirup,
Minze, Honig, Soda
0,2l 3,20€

Cucimare

RISTORANTE
IN DER MANUFAKTUR

MINERALWASSER

San Pellegrino

0,75l 6,90€

Acqua Panna

0,75l 6,90€

Waterkant Flut

natürliches Mineralwasser
mit Kohlensäure versetzt

0,33l 1,70€

0,75l 4,40€

Waterkant Ebbe

natürliches Mineralwasser
ohne Kohlensäure

0,33l 1,70€

0,75l 4,40€

Ty Nant Red still

0,75l 7,90€

Ty Nant Red sparkling

0,75l 7,90€

BIER

Bitburger Premium Pils vom Fass

0,3l 3,20€

Bitburger Radler

0,33l 3,20€

Bitburger 0,0% Pils Alkoholfrei

0,33l 2,60€

Paulaner Hefe-Weißbier Naturtrüb

0,5l 4,10€

Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei

0,5l 3,60€

Paulaner Weizen-Radler Alkoholfrei

0,33l 2,60€

Birra Moretti

0,33l 3,20€

Birra Peroni Nastro Azzurro

0,33l 3,20€

WEISSWEIN

Pinot Grigio 15

Castelfeder, Südtirol, Italien

0,1l 5,80€

0,75l 42,00€

Gavi Cortese

Giacosa Fratelli, Piemont, Italien

0,1l 4,30€

0,75l 28,00€

Chardonnay Doss

Castelfeder, Südtirol, Italien

0,1l 4,50€

0,75l 32,00€

Cucimare

RISTORANTE
IN DER MANUFAKTUR

ROTWEIN

Molino a Vento

Nerello Mascalese
Cantina Orestyadi, Sizilien, Italien
0,1l 3,80€
0,75l 27,00€

Canonico

Negroamaro
Cantine Due Palme, Apulien, Italien
0,1l 3,80€
0,75l 27,00€

Corte Enrichetta

Barbera & Nebbiolo
Davide Pelsassa, Piemont, Italien
0,1l 3,80€
0,75l 27,00€

Leonardo Toscana Rosso

Sangiovese & Merlot
Cantine Leonardo da Vinci,
Toskana, Italien
0,1l 3,80€
0,75l 27,00€

Botega Rispasso Valpolicella

Corvina, Rondinella & Corvione
Venetien, Italien
0,1l 5,50€
0,75l 40,00€

Amarone della Valpolicella

Corvina, Rondinella & Oseleta
Allegrini, Venetien, Italien
0,75l 86,00€

Es Primitivo di Manduria

Gianfranco Fino, Apulien, Italien
0,75l 79,00€

St. Magdalener

Vernatsch & Lagrein
Theodor Falser, Girlan, Italien
0,75l 29,00€

ROSÉWEIN

Sot Rosé

Nebbiolo
Davide Pelsassa, Piemont, Italien
0,1l 3,80€
0,75l 27,00€

PROSECCO

Prosecco D.O.C.

San Giovanni Perini, Treviso, Italien
0,1l 4,90€
0,75l 35,00€

Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry Millesimato

San Giovanni Perini,
Valdobbiadene, Italien
0,1l 6,00€
0,75l 45,00€

Cucimare

RISTORANTE
IN DER MANUFAKTUR

RAMAZZOTTI APERITIVO

Rosato Mio

Ramazzotti Aperitivo Rosato,
Prosecco, Basilikum

5,90€

Rosato Via

Ramazzotti Aperitivo Rosato,
Schweppes Bitter Lemon,
Zitrone, Minze

5,90€

Rosato Aura

Ramazzotti Aperitivo Rosato,
Roséwein, Traubensaft, Himbeeren

5,90€

Rosato Risa

Ramazzotti Aperitivo Rosato,
Ananassaft, Fever Tree Ginger
Beer, Gurke

5,90€

WERMUT

Martini Extra Dry

5 cl 3,50€

Martini Bianco

5 cl 3,20€

Martini Rosso

5 cl 3,20€

Martini Riserva Speciale Ambrato

5 cl 4,00€

Martini Riserva Speciale Rubino

5 cl 4,00€

GRAPPA

Il Merlot di Nonino

4 cl 5,00€

Il Moscato di Nonino

4 cl 5,00€

In Barriques

Lo Chardonnay di Nonino

4 cl 5,00€

In Barriques il Prosecco di Nonino

4 cl 5,00€

Nonino Riserva Antica Cuvée aus der Pipette

4 cl 7,00€

Cucimare

RISTORANTE
IN DER MANUFAKTUR

KRÄUTER, BITTER

Aperol
4 cl 3,80€

Campari
4 cl 3,80€

Averna Amaro
4 cl 3,80€

Ramazotti Amaro
4 cl 3,80€

Fernet Branca
4 cl 3,80€

LIKÖR

Limoncello (hausgemacht)
4 cl 3,20€

Amaretto Disaronno
4 cl 3,80€

Sambuca Molinari
4 cl 3,80€

Baileys
4 cl 3,80€

Lillet Blanc
4 cl 3,80€

Frangelico
4 cl 3,80€

Galliano
4 cl 3,80€

Schmankerl Zirbe
4 cl 4,00€

Walnuss-Likör
4 cl 4,00€

Cucimare

RISTORANTE
IN DER MANUFAKTUR

HEISSGETRÄNKE VON FERNWEH HEIMWEH

FERNWEH HEIMWEH setzt sich für nachhaltigen Anbau, soziale Arbeitsbedingungen und umweltbewusste Verpackungen ein. Genießen Sie exotische Rezepturen und tolle Geschmackserlebnisse mit einem guten Gefühl.

Gerne servieren wir Ihnen alle Heißgetränke wahlweise auch mit Soja- oder laktosefreier Milch.

Caffe Cremá 1,80€

Espresso 1,80€

Doppio 2,40€

Espresso macchiato ____ 1,90€

Cappuccino 2,20€

Latte macchiato 2,20€

Caffè Latte 2,20€

Caffè Corretto 5,00€

Caffè Créole

Brauner Rum, Cointreau,
Muskatnuss, Schlagsahne

5,00€

Caffè di Mandorla

Amaretto, Crème de Cacao braun,
Brandy, Schokoraspel

5,00€

PREMIUM TEESORTEN IM BAUMWOLLBEUTEL

Bio Schwarzer Tee

Luxus Earl Grey^{1,2}

Eine Kombination aus bestem
Schwarztee mit edlem Bergamottöl.
2,90€

Bio Schwarzer Tee

Ceylon Highgrown^{1,4}

Leichte Würze vereint sich mit
dem Schwarztee-Geschmack des
Ceylons aus dem Hochland Uvas.
2,90€

Bio Schwarzer Tee

Assam Highgrown^{1,2}

Unverwechselbar malzig-voll-
mundiger Schwarztee aus Assam
im tropischen Nordosten Indiens.
2,90€

Bio Grüner Tee

Matcha & Grapefruit^{1,2}

Matcha und Grapefruit verschmel-
zen zu lieblich-süßen, leicht herben
Noten und einem hellen Aufguss.
2,90€

GETRÄNKEKARTE

Cucimare

RISTORANTE
IN DER MANUFAKTUR

Bio Kräutertee Eisenkraut¹

Mit einem leichten Zitrusgeschmack ist dieser elegante Tee eine Hommage an das Savoir-vivre.

2,90€

Bio Kräutertee Minty Mint¹

Dieser Pfefferminztee schmeckt angenehm nach Menthol und ist dabei wohltuend für alle Sinne.

2,90€

Rooibostee French Vanilla⁴

Die komplexen Geschmacksnoten des sanften Rooibos werden durch edle Bourbon-Vanille unterstrichen.

2,90€

Bio Früchtetee Blaubeere & Cranberry^{1,2}

Die frische Fruchtkomposition überzeugt mit Beerengeschmack.

2,90€

Bio Früchtetee Moringa & Apfel¹

Moringa – Baum der Wunder – trifft auf Apfel und überzeugt durch feine Noten und kräftige Farbe.

2,90€

Unsere Empfehlung:

Bio Grüner Tee Sanddorn & Rose¹

Leuchtender Sanddorn und knallrote Hagebutte verfeinert mit betörend-lieblichen Rosenblütenblättern.

2,90€

Bio Schwarzer Tee Darjeeling Oolong Second Flush¹

Honigsüße Noten und eine kräftige goldgelbe Färbung versprechen ein intensives Genusserlebnis.

2,90€

Bio Grüner Tee Yunnan Highgrown¹

Grüntee aus Yunnan, eines der ältesten Teeanbaugebiete, nach altbewährter Tradition hergestellt.

2,90€

Bio Grüner Tee Jasmine Dragon Pearl¹

Dieser Tee verzaubert mit mildem Geschmack und dem lieblich-feinen Duft eines Blütenmeeres.

2,90€

Bio Grüner Tee Japan Genmaicha¹

Feine Röstaromen von Naturreis unterstreichen den harmonisch-edlen Geschmack und die beruhigende Wirkung des grünen Tees.

2,90€

GETRÄNKEKARTE