

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-Gänge-Menü für nur 49€ zusammen.
Wählen Sie jeweils ein Gericht aus den Kategorien Antipasti & Zuppe, Pasta & Risotto, Carne & Pollame, Pesce oder Vegetariano und Dolce aus.



Alle Gerichte mit diesem Zeichen sind **vegetarisch**.



Alle Gerichte mit diesem Zeichen sind **vegan**.

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 Bruschette e 2 Crostini

Crostino mit Steinpilzen und Crostino 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€

SPEISEKARTE

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
und veganem Parmesankäse

5,90€

Zuppa di cavallo verza

italienische Kohluppe 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 Senffrüchten

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: 23,90€

Hausgemachte Pappardelle

mit veganer Parmesancreme und
gehobeltem schwarzen Trüffel

Vorspeise: 9,90€

Hauptspeise: 18,50€

Fragen Sie nach unserem Pasta-Tagesangebot

Vorspeise: 7,90€

Hauptspeise: 12,90€

SPEISEKARTE

Cucimare

RISTORANTE
IN DER MANUFAKTUR

PIZZA

Bufala

klassischer Teig, Tomatensauce und Büffelmozzarella

9,50€

Pancetta

klassischer Teig, geräucherter Mozzarella, Waldpilze, Basilikum und Pancetta

8,90€

Parma

Dinkelteig, Cherrytomaten, Rucola, Parmesankäse und Parmaschinken*

12,50€

Salmon

Dinkelteig, Mozzarella, Oliven, Fenchel und geräucherter Lachs*

9,20€

Taleggio

schwarzer Ascheteig, Cherrytomaten, Walnüsse, Rucola und Taleggio

8,90€

Vegana di mamas

klassischer Teig, geschälte Tomaten mit braunem Zucker, knusprige Kapern, Zucchini, Rote Bete, Minze, Blumenkohl-Mayonnaise

7,90€

Kreieren Sie Ihre eigene Pizza

12,50€

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 

SPEISEKARTE

Cucimare

RISTORANTE
IN DER MANUFAKTUR

CARNE & POLLAME

Rinderfilet* im Ciabatta- Mantel

mit Romanesco, Pfifferlingen,
Thymian und Ochsenherz-Tomaten

27,90€

Kalbsrückensteak*

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

24,90€

Schulterstück vom Ibérico-Schwein*

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

21,90€

Marinierte Lammkoteletts*

an Barolosauce mit Auberginen-
püree, sonnengetrockneten
Tomaten und Pilzen

24,90€

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

28,90€

Wolfsbarschfilet

in der Kartoffelkruste auf warmem
Gemüsesalat mit weißem Chianti-
schaum

24,90€

Saltimbocca von der Rotbarbe

auf Artischocken-Kartoffel-
Cassolette mit Rucolapesto

21,50€

Pesce del giorno

Fragen Sie bitte unser Service-
personal, was uns heute ins Netz
gegangen ist.

24,90€

SPEISEKARTE

Cucimare

RISTORANTE
IN DER MANUFAKTUR

VEGETARIANO

Mediterraner Fetakäse ✓

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

14,80 €

Parmigiana di melanzane ✓

Auberginenauflauf, mit veganem Parmesankäse gratiniert, dazu Tomatensauce

15,90 €

DOLCI

Zabaione* ✓

mit Amaretti und Grappaeis

9,00 €

Crema bruciata alla vaniglia ✓

Vanille-Crème-brûlée mit Erdbeersorbet und Mandelschaum

9,00 €

Gestürzte Ricotta- Zitronen-Tarte ✓

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

9,00 €

Karamellisierter Schokoladenblätterteig

mit Mousse von der Gianduia-Schokolade, Zitronen-Biskuit-Streuseln 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 roh 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, shelfish or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

SPEISEKARTE

Cucimare

RISTORANTE
IN DER MANUFAKTUR

SOFTGETRÄNKE

Fruchtsäfte und Fruchtnektare



Ananas, Apfel, Banane, Cranberry, Erdbeere, Grapefruit, Kirsche, Mango, 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€

Thomas Henry Tonic Water

0,2l _____ 4,50€

Thomas Henry Bitter Lemon

0,2l _____ 4,50€

Thomas Henry Ginger Ale

0,2l _____ 4,50€

Sanbitter

Alkoholfreier Aperitif aus Italien mit bittersüß-herbem Aroma aus Zitrusfrüchten und feinen Alpenkräutern
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€

GETRÄNKEKARTE

Cucimare

RISTORANTE
IN DER MANUFAKTUR

MINERALWASSER

San Pellegrino

natürliches Mineralwasser
mit Kohlensäure
0,75l **6,90€**

Acqua Morelli

italienisches Bergwasser
ohne Kohlensäure
0,75l **6,90€**

Warterkant Flut

natürliches Mineralwasser
mit Kohlensäure versetzt
0,33l **1,70€**
0,75l **4,40€**

Warterkant Ebbe

natürliches Mineralwasser
ohne Kohlensäure
0,33l **1,70€**
0,75l **4,40€**

TAU Spring Water still

0,75l **7,90€**

TAU Spring Water 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 **6,00€**
0,75l **39,00€**

Gavi Cortese

Giacosa Fratelli, Piemont, Italien
0,1l **5,00€**
0,75l **33,00€**

Chardonnay Doss

Castelfeder, Südtirol, Italien
0,1l **6,00€**
0,75l **39,00€**

GETRÄNKEKARTE

Cucimare

RISTORANTE
IN DER MANUFAKTUR

ROTWEIN

Canonico

Negroamaro	
Cantine Due Palme, Apulien, Italien	
0,1l	4,50€
0,75l	30,00€

Uggiano Chianti Seratina Colli Fiorentini DOCG

Sangiovese & Cabernet Sauvignon	
Azienda Uggiano, Toskana, Italien	
0,1l	4,50€
0,75l	28,00€

Bottega Rispasso Valpolicella

Corvina, Rondinella & Corvione	
Venetien, Italien	
0,1l	6,00€
0,75l	39,00€

St. Magdalener

Vernatsch & Lagrein	
Theodor Falser, Gìrlan, Italien	
0,1l	5,00€
0,75l	32,00€

ROSÉWEIN

Sot Rosé

Nebbiolo	
Davide Pelassa, Piemont, Italien	
0,1l	6,00€
0,75l	37,00€

Vinyes Roses Dins del Cor

Sumoll, Tempranillo und Red Grenache	
Jané Ventura, Penedès, Spanien	
0,1l	6,50€
0,75l	41,00€

PROSECCO

Prosecco Villa Perini D.O.C.

Perini San Giovanni,	
Valdobbiadene, Italien	
0,1l	5,00€
0,75l	34,00€

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

Perini San Giovanni,	
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,
Thomas Henry Bitter Lemon,
Zitrone, Minze

5,90€

Rosato Aura

Ramazzotti Aperitivo Rosato,
Roséwein, Grapefruitsaft,

5,90€

Rosato Risa

Ramazzotti Aperitivo Rosato,
Ananassaft, Thomas Henry Spicy
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€

Antica Formula

5 cl _____ 5,00€

GRAPPA

Il Merlot di Nonino

4 cl _____ 5,00€

Il Moscato di Nonino

4 cl _____ 5,00€

In barriques

Io 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

4cl _____ 3,80€

Campari

4cl _____ 3,80€

Averna Amaro

4cl _____ 3,80€

Ramazzotti Amaro

4cl _____ 3,80€

Fernet-Branca

4cl _____ 3,80€

LIKÖR

Limoncello (hausgemacht)

4cl _____ 3,20€

Amaretto Disaronno

4cl _____ 3,80€

Sambuca Molinari

4cl _____ 3,80€

Baileys

4cl _____ 3,80€

Lillet Blanc

4cl _____ 3,80€

Frangelico

4cl _____ 3,80€

Galliano

4cl _____ 3,80€

Schmankerl Zirbe

4cl _____ 4,00€

Walnuss-Likör

4cl _____ 4,00€

GETRÄNKEKARTE

Cucimare

RISTORANTE
IN DER MANUFAKTUR

HEISSGETRÄNKE

Gerne servieren wir Ihnen alle Heißgetränke wahlweise auch mit laktosefreier Milch, Hafer- oder Sojadrink.

Caffè Crema^{1,2} 1,80€

TEESORTEN VON
FERNWEH HEIMWEH

Espresso^{1,2} 1,80€

Bio Schwarzer Tee Earl Grey^{1,2}

Doppio^{1,2} 2,40€

Mild-blumiger Schwarztee, versetzt mit natürlichem Bergamottöl.

Espresso macchiato^{1,2} 1,90€

2,90€

Cappuccino^{1,2} 2,20€

**Bio Schwarzer Tee Assam
Breakfast^{1,2}**

Latte macchiato^{1,2} 2,20€

Kraftvoll im Geschmack und lieblich kastanienrot in der Tasse.

Caffè Latte^{1,2} 2,20€

2,90€

Caffè Corretto^{1,2} 5,00€

Bio Weißer Tee Pfirsich & Aprikose^{1,2}

Caffè Crème
Brauner Rum, Cointreau,
Muskatnuss, Schlagsahne

Zarte Aprikosen und frische Pfirsiche sorgen für ein liebliches Genusserlebnis.

5,00€

2,90€

Caffè di Mandorla

Amaretto, Crème de Cacao braun,
Brandy, Schokoraspeln

5,00€

Bio Grüner Tee China Original^{1,2}

Feinherbe und frische Noten des klassischen Grüntees vitalisieren und überzeugen.

2,90€

GETRÄNKEKARTE

Cucimare

RISTORANTE
IN DER MANUFAKTUR

Bio Grüner Tee

Tropische Früchte^{1,2}

Spritzig-süße Noten von Südsee-Früchten treffen auf feinen Grüntee.

2,90€

Bio Kräutertee

Kamille & Verbene^{1,2}

Kamillenknospen treffen auf frische Verbene und erzeugen einen leichten Zitrusgeschmack.

2,90€

Bio Kräutertee Minze^{1,2}

Angenehm milder und frischer Geschmack nach Pfefferminze.

2,90€

Bio Kräutertee

Verbene & Melisse^{1, 2}

Verbene und Melisse sorgen für ein Gefühl der Ruhe und Geborgenheit.

2,90€

Unsere Empfehlung:

Bio Grüner Tee

Sanddorn & Rose^{1,2}

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

2,90€

Bio Rooibostee

Bourbonvanille^{1,2}

Vollmundiger Rooibostee, gekrönt mit feinen Noten echter Bourbonvanille.

2,90€

Bio Früchtetee

Blaubeere & Holunder^{1,2}

Herrlich fruchtiges Aroma aus der Kombination von Blaubeere und Holunder.

2,90€

Bio Gewürztee

Kurkuma & Ingwer^{1,2}

Ingwer und Kurkuma vereinen sich zu einem würzigen Geschmackserlebnis.

2,90€

GETRÄNKEKARTE