



MOMENTI Restaurant Pizzeria Eisdiele ITALIANI

A small, stylized illustration of a chef in a white uniform and hat, holding a pizza in one hand and a rolling pin in the other, positioned between the words 'Pizzeria Eisdiele' and 'ITALIANI'.

Original Italienische Küche & Hausgemachtes Eis / Deutschland

Speisekarte

MOMENTI ITALIANI

Unsere Leidenschaft, jeden Tag.

Momenti Italiani entsteht aus dem Wunsch, authentische italienische Küche auf den Tisch zu bringen - mit Einfachheit, Qualität und vor allem echter handwerklicher Arbeit.

Jeden Tag bereiten wir in unserer Küche und in unseren eigenen Laboren vieles von dem zu, was wir unseren Gästen servieren.

UNSERE FRISCHE PASTA wird von uns hergestellt, von Hand verarbeitet und auf traditionelle Weise zubereitet, um unsere Rezepte perfekt zu begleiten.

UNSERE PIZZA ist das Ergebnis unserer Erfahrung und Leidenschaft - vom Teig bis zum Backen, mit ausgewählten Zutaten und Liebe zum Detail.

AUCH UNSER EIS IST HAUSGEMACHT. Wir verwenden frische Bio-Milch und Bio-Joghurt von einem lokalen Bauernhof, die wir jede Woche persönlich direkt vom Hof abholen, um sie in unserem Labor in unser hausgemachtes Eis zu verwandeln.

AUCH BEIM BIER SETZEN WIR AUF REGIONALITÄT. Wir arbeiten mit Steinbach Bräu aus Erlangen zusammen, die uns mit ihrem frischen und charaktervollen Störchenbier versorgt - ein echtes Stück Erlanger Brautradition.

In unserer Küche verwenden wir hochwertige Zutaten und bereiten unsere Gerichte mit dem Ziel zu, Ihnen den echten Geschmack der italienischen Küche zu bieten.

Für uns ist „handwerklich“ kein Wort auf der Speisekarte.
SONDERN DAS, WAS WIR JEDEN TAG TUN.

Benvenuti da Momenti Italiani.



ANTIPASTI DALLA CUCINA

Bruschetta Classica (1)

7,90 €

Geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl extra vergine.

Parmigiana di Melanzane (7)

13,90 €

Auberginen mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmigiano Reggiano und Basilikum.

Burrata Caprese (7, 8)

14,90 €

Burrata aus Apulien, Kirschtomaten, frisches Basilikum, feines Pesto und Olivenöl extra vergine.

Cocktail di Gamberetti in Salsa Rosa (2, 3, 10)

14,90 €

Garnelen mit hausgemachter Cocktailsauce, knackigem Salat und Zitrone.

Vitello Tonnato (3, 4)

15,90 €

Zart gegartes Kalbfleisch mit hausgemachter Thunfisch-Kaperncreme.

Carpaccio di Manzo (7)

15,90 €

Hauchdünne Scheiben vom Rind mit Rucola, Parmigiano Reggiano, Zitrone und Olivenöl extra vergine.

Carpaccio di Polpo (14)

16,90 €

Oktopuscarpaccio mit Zitronen-Vinaigrette, Petersilie, Kirschtomaten und Oliven.

Tartare di Tonno Rosso (4)

18,90 €

Tatar vom roten Thunfisch mit Avocado, Zitrusfrüchten und Olivenöl extra vergine.

Antipasto Momenti Italiani - Caldo & Freddo für 2

36,90 €

(1, 2, 4, 7, 9, 12, 14)

Warme und kalte italienische Spezialitäten: Wurst- und Käsesorten, Burrata, Gemüse, Parmigiana, Focaccia und kleine warme Fischsuppe des Hauses.

Frische Pasta aus eigener handwerklicher Herstellung.

PRIMI PIATTI DI PASTA FRESCA

Tagliatelle al Ragù della Casa (1, 3, 7, 9, 12) **18,90 €**

Hausgemachte frische Tagliatelle mit langsam gekochtem Ragù und Parmigiano Reggiano.

Spaghetti alla Carbonara (1, 3, 7) **17,90 €**

Spaghetti mit Guanciale, Pecorino Romano, Ei und schwarzem Pfeffer - traditionell ohne Sahne.

Ravioli della Casa (1, 3, 7) **20,90 €**

Hausgemachte frische Ravioli mit saisonaler Füllung und Zubereitung.

Paccheri con Straccetti di Manzo e Porcini (1, 3, 7, 9, 12) **22,90 €**

Paccheri mit Rindfleischstreifen, Steinpilzen, Kirschtomaten und feinem Bratenfond.

Tagliatelle al Tartufo (1, 3, 7) **22,90 €**

Hausgemachte frische Tagliatelle mit feiner Parmesansauce und gehobelm Trüffel.

Linguine alle Vongole (1, 12, 14) **22,90 €**

Linguine mit Venusmuscheln, Weißwein, Knoblauch, Petersilie und Olivenöl extra vergine.

Strozzapreti al Pesto, Gamberi e Scampo Reale (1, 2, 3, 7, 8) **24,90 €**

Hausgemachte frische Pasta mit Basilikumpesto, Garnelen und Kaisergranat.

Spaghetti ai Frutti di Mare (1, 2, 14) **24,90 €**

Spaghetti mit Miesmuscheln, Venusmuscheln, Garnelen, Calamari, Kirschtomaten, Knoblauch und Petersilie.

Paccheri Momenti Italiani (1, 2, 3, 7, 8) **25,90 €**

Paccheri mit Burratacreme, roter Garnele, confierten Kirschtomaten, Pistazien und Basilikum.

Allergenhinweise siehe Legende der Küche.

AL FORNO

Lasagne al Forno (1, 3, 7, 9, 12)

16,90 €

Hausgemachte Lasagne mit Ragù, Béchamelsauce, Parmigiano Reggiano und Mozzarella, im Ofen gratiniert.

Paccheri Momenti Italiani al Forno (1, 3, 7, 9, 12)

16,90 €

Paccheri mit hausgemachtem Ragù, Sahne, Parmigiano Reggiano und Mozzarella, im Ofen gratiniert.

KINDERGERICHTE

Pasta Burro, Panna e Parmigiano (1, 3, 7)

8,90 €

Pasta mit Butter, Sahne und Parmigiano Reggiano.

Pasta al Pomodoro (1, 3)

8,90 €

Pasta mit hausgemachter Tomatensauce.

Pasta al Ragù (1, 3, 9, 12)

9,90 €

Pasta mit hausgemachtem Ragù.

Pasta al Pesto (1, 3, 7, 8)

9,90 €

Pasta mit Basilikumpesto und Parmigiano Reggiano.

SECONDI DI CARNE

Scaloppine di Vitello al Limone (1, 7, 12) **24,90 €**

Kalbfleisch in feiner Zitronen-Weißweinsauce mit Petersilie.

Saltimbocca alla Romana (1, 7, 12) **26,90 €**

Kalbfleisch mit Prosciutto di Parma, Salbei und Weißweinsauce.

Tagliata di Manzo al Rosmarino (7) **29,90 €**

Tagliata vom Rind mit Rosmarin und Parmigiano-Reggiano-Spänen.

Costolette d'Agnello alla Griglia **32,90 €**

Ca. 250 g gegrillte Lammkoteletts mit Feigenkonfitüre und Beilage des Hauses.

Filetto di Manzo al Pepe Verde (7, 12) **33,90 €**

Rinderfilet mit klassischer grüner Pfeffersauce.

CONTORNI: Rosmarinkartoffeln · Gegrilltes Gemüse · Karottenpüree · Gemischter Salat

SECONDI DI PESCE

Filetto d'Orata al Forno (4)

26,90 €

Im Ofen gegartes Doradenfilet mit Rosmarinkartoffeln, Kirschtomaten und Oliven.

Polpo alla Griglia (7, 14)

28,90 €

Gegrillter Oktopus mit Kartoffelcreme, confierten Kirschtomaten und Kräuteröl.

Tagliata di Tonno Rosso (4, 11)

29,90 €

Kurz gebratener roter Thunfisch mit Sesam, Gemüse und feiner Zitronen-Vinaigrette.

INSALATONE

Insalata Mista di Stagione

11,90 €

Großer gemischter Salat mit frischem Gemüse der Saison.

Insalata di Pollo (10)

17,90 €

Saisonaler Blattsalat mit gegrilltem Hähnchen, Kirschtomaten, Gurke und Hausdressing.

Insalata Nizzarda (3, 4)

18,90 €

Salat mit Thunfisch, Ei, Tomaten, grünen Bohnen, Oliven, roten Zwiebeln und Kartoffeln.

Insalata con Avocado e Gamberetti (2, 10)

19,90 €

Saisonaler Blattsalat mit Avocado, Garnelen, Kirschtomaten und Zitrusdressing.

Insalata di Tonno Fresco (4)

21,90 €

Saisonaler Blattsalat mit kurz gebratenem frischem Thunfisch, Kirschtomaten, roten Zwiebeln und Oliven.

I NOSTRI DESSERT ARTIGIANALI

Panna Cotta (7)

Klassische Panna Cotta mit Vanille und Waldfrüchten.

8,50 €

Tiramisù della Casa (1, 3, 7)

Hausgemachtes Tiramisù nach klassischer italienischer Art.

8,90 €

Cheesecake (1, 3, 7)

Cremige Cheesecake des Hauses.

8,90 €

Tortino al Cioccolato dal Cuore Caldo (1, 3, 6, 7)

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und einer Kugel hausgemachtem Vanilleeis.

10,50 €

Degustazione Momenti Italiani (1, 3, 7)

Mini-Tiramisù, Mini-Cheesecake und eine Kugel unseres hausgemachten Gelatos.

12,90 €

Dessert Stagionale

Saisonales Dessert nach Verfügbarkeit.

Allergenhinweise siehe Legende der Küche.

ALLERGENE - KÜCHE

1 Glutenhaltiges Getreide (insbesondere Weizen)

2 Krebstiere

3 Eier

4 Fisch

5 Erdnüsse

6 Soja

7 Milch / Laktose

8 Schalenfrüchte

9 Sellerie

10 Senf

11 Sesam

12 Schwefeldioxid / Sulfite

13 Lupinen

14 Weichtiere

Hinweis: Die Kennzeichnung basiert auf traditionellen Rezepturen. Die tatsächlich verwendeten Zutaten und Produktetiketten müssen vor der endgültigen Verwendung geprüft werden.

PIZZE CLASSICHE

GLUTENFREIE OPTION VERFÜGBAR:

Alle unsere Pizzen und Calzoni können mit hausgemachtem glutenfreiem Teig zubereitet werden (+ 3,00 €).
Hinweis: Trotz größter Sorgfalt kann eine Kreuzkontamination nicht zu 100% ausgeschlossen werden.

Pizza Brot 6,50 €

Marinara a 9,50 €
Tomatensauce, Knoblauch, Oregano, Olivenöl extra vergine. (Pomodoro, aglio, origano, olio EVO.)

Margherita a, g 10,50 €
Tomatensauce, Fiordilatte-Mozzarella, Olivenöl extra vergine, Basilikum.
(Pomodoro, mozzarella fiordilatte, olio EVO, basilico.)

Diavola a, g, 1, 2 12,50 €
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami. (Pomodoro, mozzarella, salame piccante.)

Prosciutto e Funghi a, g, 1, 2 13,00 €
Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons.
(Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon.)

Napoli a, d, g 13,00 €
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oregano. (Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano.)

Tonno e Cipolla a, d, g 13,50 €
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln. (Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa.)

4 Stagioni a, g, 1, 2, 3, 5 14,00 €
Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Artischocken, schwarze Oliven.
(Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini, olive nere.)

Capricciosa a, g, 1, 2, 3, 5 14,50 €
Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Artischocken, schwarze Oliven (gemischt).
(Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini, olive nere (misti).)

Calzone Classico a, g, 1, 2, 3 14,50 €
(Gefüllte Teigtasche) Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken und Champignons.
(Pizza chiusa - Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi.)

La Mediterranea a, d, g, h 17,00 €
Fior di Latte-Mozzarella, geräucherter norwegischer Lachs (nach dem Backen), hausgemachtes Pesto und geröstete Pistazienkerne.
(Fior di latte campano, salmone norvegese affumicato (in uscita), gocce di pesto artigianale e granella di pistacchi tostati.)

La Verde Sinfonia a, g, h 16,50 €
Fior di Latte-Mozzarella und sautierter Spinat; nach dem Backen: frische Burrata-Stracciatella und geröstete Pistazienkerne.
(Fior di latte e spinaci ripassati (in cottura). In uscita: stracciatella di bufala fresca e granella di pistacchi tostati.)

Reale di Bufala a, g 16,00 €
San Marzano Tomatensauce DOP; nach dem Backen: von Hand gezupfter Büffelmozzarella DOP, Datterini-Confit-Tomaten und frischer Basilikum.
(Pomodoro San Marzano DOP; in uscita: Mozzarella di Bufala Campana DOP stracciata a mano, datterini confit e basilico fresco.)

PIZZE BIANCHE & PIZZE SPECIALI

GLUTENFREIE OPTION VERFÜGBAR:

Alle unsere Pizzen können mit hausgemachtem glutenfreiem Teig zubereitet werden (+ 3,00 €).

OPZIONE SENZA GLUTINE VERFÜGBAR:

Tutte le nostre pizze possono essere preparate con impasto artigianale senza glutine (+ 3,00 €).

PIZZE BIANCHE (Weiße Pizzen - ohne Tomatensauce)

Alle unsere weißen Pizzen werden mit einer Basis aus Fior di Latte aus Agerola zubereitet.

(Tutte le nostre pizze bianche hanno come base il Fior di Latte di Agerola.)

Orto Orto a, g

Mozzarella, gegrilltes saisonales Gemüse. (Mozzarella, verdure grigliate di stagione.)

14,00 €

4 Formaggi a, g

Mozzarella, Gorgonzola, Fontina, Parmigiano Reggiano.

14,00 €

Boscaiola a, g

Mozzarella, Champignons, frische italienische Bratwurst (Salsiccia).
(Mozzarella, funghi champignon, salsiccia fresca.)

14,00 €

Patate e Salsiccia a, g

Mozzarella, gewürzte Ofenkartoffeln, frische italienische Bratwurst (Salsiccia).
(Mozzarella, patate al forno aromatizzate, salsiccia fresca.)

14,00 €

Primavera a, g

Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Grana Padano-Splitter.
(Mozzarella, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana.)

15,00 €

Tirolese a, g, h, 2

Mozzarella, Gorgonzola; nach dem Backen: Südtiroler Speck, Walnüsse.
(Mozzarella, gorgonzola; all'uscita: speck e noci.)

15,00 €

Salsiccia e Friarielli a, g, h, 2

Mozzarella, frische Salsiccia, Friarielli (neapolitanisches Stängelkohl).
(Mozzarella, salsiccia fresca, friarielli (cime di rapa napoletane).)

15,50 €

Deliziosa a, g, h, 1, 2, 3

Mozzarella, Mortadella, Burrata-Stracciatella, gehackte Pistazien.
(Mozzarella, mortadella, stracciatella di burrata, granella di pistacchio.)

16,50 €

LE PIZZE SPECIALI

La Regina a, g

Tomatensauce, Büffelmozzarella DOP, Datterini-Tomaten, hausgemachtes Basilikumpesto.
(Pomodoro, mozzarella di bufala DOP, datterini, pesto di basilico artigianale.)

16,00 €

Sapori del Sud a, d, g

Mozzarella, Thunfischfilet, karamellisierte rote Zwiebeln, Kapern, Taggiasca-Oliven.
(Mozzarella, filetto di tonno, cipolla rossa caramellata, capperi, olive taggiasche.)

16,50 €

Pizza Speciale a, g, 1, 2

Tomatensauce, Fior di Latte-Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, milde Salami, Paprika und Zwiebeln.
(Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi Champignons, salame dolce, peperoni, cipolla.)

14,50 €

LE PIZZE SPECIALI

Oro di Napoli a, d, g

Ohne Tomatensauce, Büffelmozzarella DOP; nach dem Backen: gelbe Tomaten, Sardellen aus Cetara, Zitronenabrieb.
(Base bianca, mozzarella di bufala DOP; all'uscita: pomodorini gialli, alici di Cetara, zeste di limone.)

17,00 €

Valtellina a, g, 2

Tomatensauce, Mozzarella; nach dem Backen: luftgetrockneter Rinderschinken (Bresaola), frischer Rucola, Parmesansplitter.
(Pomodoro, mozzarella; all'uscita: bresaola della Valtellina IGP, rucola fresca, scaglie di Parmigiano.)

17,00 €

Erlangen Gourmet a, g, h

Mozzarella, Ziegenkäse, karamellisierte Feigen, Walnüsse, Parmaschinken.
(Mozzarella, formaggio di capra, fichi caramellati, noci, prosciutto crudo di Parma.)

17,50 €

Tartufata a, g

Ohne Tomatensauce, Mozzarella, schwarze Trüffelcreme, Steinpilze, Parmigiano Reggiano-Splitter (24 Monate gereift).
(Base bianca, mozzarella, crema di tartufo nero, funghi porcini, scaglie di Parmigiano 24 mesi.)

18,00 €

Pizza con Ananas A*, G

Ein Foto von Ihnen mit dieser Pizza wird an der Wand der Pizzeria zusammen mit der Rechnung aufgehängt!
(Verrà fatta una foto con questa pizza e verrà appesa su una parete in pizzeria insieme alla fattura!)

100,00 €

BEVANDE, VINI SFUSI & CAFFETTERIA UNSERE OFFENEN WEINE VOM FASS

(I nostri vini sfusi in fusto)

Direkt aus dem Veneto importiert.
(Selezionati direttamente dalla rinomata cantina "Ai Galli" in Veneto.)

VINI

Kl. Rotwein / Kl. Weisswein (Bicchieri 0,10 l) 3,20 €

Rotwein glas / Weiss Wein glas 4,20 €

Fragolino bicchiere 0.2 l. 4,20 €

Vino rosè 0.2 l. 4,20 €

Merlot Veneto IGT	Quartino (0,25 l) 8,50 €	1/2 Litro (0,50 l) 15,50 €	Litro (1,00 l) 28,00 €
Cabernet Veneto IGT	Quartino (0,25 l) 8,50 €	1/2 Litro (0,50 l) 15,50 €	Litro (1,00 l) 28,00 €
Chardonnay Veneto IGT	Quartino (0,25 l) 8,50 €	1/2 Litro (0,50 l) 15,50 €	Litro (1,00 l) 28,00 €
Vino Bianco Frizzante	Quartino (0,25 l) 9,00 €	1/2 Litro (0,50 l) 16,50 €	Litro (1,00 l) 30,00 €
Vino Rosato Frizzante	Quartino (0,25 l) 9,00 €	1/2 Litro (0,50 l) 16,50 €	Litro (1,00 l) 30,00 €

BIRRERIA A

Steinbach Spina / vom Fass - Storchenbier	0,30l 4,50 · 0,50l 5,50 ·
Pils / PILS BIER	0,30l 4,50 · 0,50l 5,50 ·
Weizen / Gutmann weiz	0,50l 5,50 ·
Steinbach Weizen	0,50l 5,50 ·
Steinbach Weizen vom Fass	0,50l 5,50 ·
Polizei Bier - 1/2 Storchenbier + 1/2 Storchen alkoholfrei	0,30l 4,50 · 0,50l 5,50 ·
Radler alkoholfrei	0,33l 4,00 · 0,50l 4,80 ·
Alkoholfreies Bier / Birra analcolica	0,33l 4,00 · 0,50l 4,80 ·

CAFFETTERIA

Espresso	2,80 €
Espresso Doppio	4,20 €
Macchiato ^G	3,00 €
Cappuccino ^G	3,80 €
Caffè Latte / Milchkaffee ^G	4,20 €
Latte Macchiato ^G	4,50 €
Verschiedene Teesorten / Tè Assortiti	3,50 €

SUPERALCOLICI

Aperol Spritz	6,50 €
Grappa Cleopatra	6,50 €
Averna	4,50 €
Ramazzotti	4,50 €
Vecchia Romagna	4,50 €
Hugo	6,50 €
Mojito	6,50 €

ANALCOLICI

Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta / Sprite	0,33 l 4,80 €
Apfelschorle	4,50 €
Melissa Wasser	1 l 5,80 €
Acqua Minerale (San Pellegrino / Acqua Panna)	0,75 l 7,50 €

ALLERGENE LEGENDE

LEGENDA ALLERGENI

- [A] Enthält Gluten / Contiene glutine
 [A*] Glutenfreie Variante verfügbar / Variante Gluten-Free disponibile
 [B] Krebstiere / Crostacei
 [C] Eier / Uova
 [D] Fisch / Pesce
 [G] Milch (Laktose) / Latte
 [H] Schalenfrüchte / Frutta a guscio
 [N] Sesamsamen / Semi di sesamo
 [O] Schwefeldioxid / Anidride solforosa
 [R] Weichtiere / Molluschi



MOMENTI
 Restaurant
 Pizzeria Eisdiele **ITALIANI**

Original Italienische Küche & Hausgemachtes Eis / Deutschland