

P R O J E K T  
*zweibar*

ABENDKARTE

**SHARING IS CARING**

Rüttenscheider Str. 63  
45130 Essen  
[www.projektzweibar.de](http://www.projektzweibar.de)

# PANI

Genießen Sie einen kleinen Happen zu Beginn Ihrer Mahlzeit. Unsere hausgemachte Focaccia ist 24 Stunden gegangen und wird täglich frisch gebacken. Wählen Sie Focaccia mit unserer veganen Kräuterbutter, hausgemachtem Stracciatella (Burrata-Frischkäse) oder einem gemischten Olivenaufstrich.

**6,00 per plate**

pane e burro / vegan

kräuterbutter, olivenöl, oliven, focaccia

bruschetta al formaggio

stracciatella käse, geröstete pistazien, gegrillte focaccia

crostini alle olive / vegan

tapenade, gegrillte focaccia

# VERDURE E FORMAGGI

Wählen Sie aus unserer Auswahl an Gemüse- und Käsegerichten. Wir verwenden nach Möglichkeit saisonale und regionale Zutaten und bieten eine lebendige Kombination aus Aromen und Texturen.

**9,00 per plate**

**25,00 for 3 plates**

## panella / vegan

teigwürfel aus kichererbsenmus frittiert, kräutercreme, gemüse antipasti, zitrone, olivencrunch, radicchio-frisée-salat

## caprese

gebratener pfirsich, püree von gebackenen tomaten, burratacreme, mozzarella, tomaten, oliven, pinienkerne, focaccia

## arancini e pesto

hausgemachte risottobällchen, tomtensugo, pesto, parmesan

## ricotta e barbabietola

dreierlei von der bete, in honig mariniert, gebacken und püriert, salsa verde, pikant geröstete nüsse, focaccia

## caesar salad / vegan

romana salat, caesar dressing, pesto, paprikacreme, tomate, cashew-parmesan, oliven, gröstete nüsse

## malfatti

ricotta-spinat-parmesan-nocke, paprikasugo, pistazien, karamellisierte walnuss

# P I N S A

## **NOT PIZZA**

unser Teig reift 72 Stunden, knusprig,  
fluffig und bekömmlich

### **pinsa margherita e burrata / vegetarisch**

pinsa romana, tomatensugo, fior di latte, hausgemachtes basilikumpesto, burrata,  
cherrytomaten **16,90**

### **pinsa gorgonzola / vegetarisch**

pinsa romana, frischkäse, gorgonzola dop, birne, radicchio, honig,  
karamellierte wallnuss, thymian **15,90**

### **pinsa asparago / vegan**

pinsa romana, creme vega, grüner spargel, hausgemachte vegane hollandaise,  
gepickelte rote zwiebeln **16,90**

### **pinsa paprica / vegan**

pinsa romana, paprikasugo, veganer schafskäse, rote zwiebeln,  
oliventapenade **15,90**

# P A S T A

## **NUDELN**

### **tagliatelle ragù alla bolognese**

tagliatelle, bolognese, aus bio-rindfleisch von unserer haus und  
hof bio-fleischerei burchhardt, bechamél, parmesan **16,90**

# CARNI E PESCE

Wir bieten eine abwechslungsreiche Auswahl an Fleisch- und Fischgerichten, darunter hausgemachten Lachs und hausgemachte Fleischbällchen. Finden Sie klassische italienische Gerichte mit modernen Touch.

**13,50 per plate**

**53,00 for 3 plates + 2 vegetable or cheese**

## polpette

bio-hackbällchen, fleischerei burchhardt, tomatensauce, bechamél, parmesan

## salmone scolpito

hausgebeizter lachs, rahmkraut vom fenchel, dill-zitronen-pesto, avocado-creme, senfkaviar, focaccia

## pulpo e risotto

gegrillter octupos, safran-risotto, nduja majo, gepickelter fenchel, senfkavier

## vitello tonnato

geschmortes kalbsfleisch, thunfisch-miso-mayonnaise, frittierte kapern, parmesan, crostini

## tatar di manzo

bio-rindfleisch, fleischerei burchhardt, hausgemachte teriyaki sauce, frittierte kapern, eigelbmayonnaise, parmesan, crostini

# D O L C I

Gönnen Sie sich eines (oder zwei) unserer köstlichen Desserts.

Wählen Sie zwischen saisonalen Früchten oder köstlicher Schokolade. Beenden Sie Ihre Mahlzeit mit einem Espresso aus dem Süden Italiens / Lecce.

**8,00 per plate**

**18,00 for both with 2 espresso**

**cheesecake pavlova**

pavlova, erdbeerkompott, cheesecake creme, pistazien

**tiramisu**

mascarponecreme, haselnuss-schokocrumble, espressosirup,