



# CUATRO GATOS

## OSTERIA

Die Ursprünge des Cuatro Gatos liegen im Barcelona des 19. Jahrhunderts. Das damalige Kabarett und spätere Brasserie gegenüber der Universität in der Carrer de Montsio war Begegnungsort vieler verschiedener Persönlichkeiten. Künstler wie Antoni Gaudi, Pablo Picasso trafen sich dort bei einem Glas Wein zum Austausch ihrer Gedanken und Ideen.

Mit der Osteria möchten wir in der hiesigen Universitätsstraße daran anknüpfen und unsere Gäste mit einem genüsslichen Aperitif und mediterranem Essen verwöhnen.



## ANTIPASTI

---

### BRUSCHETTA 7

*Frische Tomaten / Knoblauch / Basilikum auf hausgemachtem Brot*

### ANTIPASTI DI VERDURE 11

*Gegrillte Auberginen / Zucchini / Paprika / Spinat / Champignons  
und Kalamata Oliven*

### AVOCADO TARTARE 13

*Avocados mit Garnelen / Zitronensaft / Rucola*

### ANTIPASTO MISTO 13

*Gegrilltes Gemüse / Büffelmozzarella / Scampi / Rucola und  
Parmesan*

### ITALIANO 14

*Italienische Wurstsorten / Kalamata Oliven / Pecorino / Gorgonzola/  
Parmesan 24 Monate DOP / Feigen*

## INSALATE

---

### CAPRESE DI BUFALA 11

*Mozzarella Bufala Campana DOP / Dreierlei Tomaten*

### INSALATA MISTA 8

*Salate der Saison / Tomaten / Champignons, Oliven / Parmesan*

### INSALATA TONNO 10

*Wildkäutersalat / Thunfisch / Kalamata Oliven / Kirschtomaten und  
Fior di Latte Mozzarella*

### INSALATA SCAMPI 11

*Salate der Saison / Kirschtomaten / Garnelen und Parmesan 24  
Monate DOP*

### INSALATA AVOCADO 11

*Salate der Saison / Avocado / Kirschtomaten und Parmesan 24  
Monate DOP*

## PASTA CLASSICA

---

**SPAGHETTI AGLIO E OLIO 9**  
*Knoblauch, Peperoncini und frisches Basilikum*

**SPAGHETTI CARBONARA 11**  
*Eigelb, Guanciale und Parmesan 24 Monate DOP*

**ZUCCHINI SPAGHETTI 10**  
*Kirschtomaten, Basilikum, Knoblauch, Parmesan (wahlweise  
Garnelen +3 €)*

**CARBONARA VEGETARIANA 10**  
*Eigelb, Zucchini und Parmesan*

**PENNE AL PESTO 10**  
*Basilikumpesto, Pinienkerne und Limone*

**PENNE ALL'ARRABIATA 9**  
*Tomatensugo, Basilikum, Peperoncini*

## PASTA FRESCA

---

**TAGLIATELLE AL RAGÙ 13**  
*Frische Tagliatelle mit Ragù aus Kalbsfleisch*

**ORECCHIETTE CON SALSICCIA 13**  
*Frische Orecchiette mit pikanter ital. Bratwurst*

**STROZZAPRETI CON SCAMPI 12**  
*Frische Strozzapreti mit Scampi, Knoblauch, Zucchini und  
Weisswein*

**RAVIOLI ALLA RICOTTA 12**  
*Gefüllte frische Ravioli mit Ricotta, Spinat, Butter und Salbei*

**ORECCHIETTE AL RAGÙ VEGANO 12**  
*Frische Orecchiette mit Ragù aus Sojafleisch*

**GNOCCHI GORGONZOLA 12**  
*Mit Gorgonzolasauce und Parmesan 24 Monate DOP*

# STEINOFENPIZZA

Pizza ist neben der Pasta das Nationalgericht der Italiener. Die ursprüngliche „Arme-Leute-Speise“ avancierte im 20. Jahrhundert zu den bekanntesten Gerichten weltweit und gilt bis heute mit ihren verschiedenen Varianten als eine der meistgegessenen Speisen der Welt. Die Ursprünge gehen natürlich zurück bis ins antike Rom, aber die heutige Variante ist etwa 140 Jahre alt und stammt aus Neapel.

Die Basis unsere Steinofenpizza besteht aus Tomatensugo und Fior di Latte.

<b>BUFALINA</b>	12
Bufala Campana DOP / frisches Basilikum	
<b>PARMIGIANA</b>	12
Aubergine / Ziegenkäse / Parmesan 24 Monate DOP	
<b>PARMA E RUCOLA</b>	13
Parma 24 Monate DOP / Rucola / Kirschtomaten / Parmesan	
<b>SALSICCIA</b>	13
Scharfe ital. Bratwurst / Champignons	
<b>ORTOLANA (wahlweise Vegan)</b>	12
Frische Champignons / Zucchini / Auberginen / Spinat / Oliven / Kirschtomaten	
<b>AVOCADO (wahlweise Vegan)</b>	12
Frische Avocado / Rucola / Kirschtomaten / Pinienkerne	
<b>CUATRO GATOS</b>	11
Vorderschinken / Salami / Champignons / Paprika / Artischocken	
<b>GORGONZOLA SPINACI</b>	11
Gorgonzola / Spinat	
<b>RICOTTA</b>	12
Frische Champignons / Ricotta / Kirschtomaten / Spinat / Pinienkerne	
<b>SALSA DI SCAMPI</b>	13
Scampi / Oliven / Kapern / Kirschtomaten	
<b>ZWETSCHGENBAAMES</b>	14
Luftgetr. Rinderschinken aus der Region, Rucola / Parmesan / Kirschtomaten	
<b>PERA E FICO</b>	13
Ziegenkäse / Walnüsse / Birnen / Feigen	
<b>CALZONISSIMO</b>	12
Vorderschinken / Bauchspeck / frische Champignons / rote Zwiebeln / Ricotta	
<b>QUATTRO FORMAGGI</b>	12
Gorgonzola / Parmesan 24 Monate DOP / Ziegenkäse	

# PINSA ROMANA



Die Pinsa Romana ist der Vorfahre der heutigen Pizza und hat seinen Ursprung im antiken Rom. Der Legende nach wurde die Pinsa schon vor 2000 Jahren als Opfergabe für die Götter verwendet.

Denn nur der wohlbekömmliche Genuss der Pinsa könne anscheinend die Götter fröhlich stimmen. Der knusprige Teig aus Reismehl, Weizen- und Sojamehl reift mindestens 72 Stunden fast ohne den Einsatz von Hefe und ist dadurch leicht verdaulich.

---

## **MARINARA ROYAL** 14

Tomatensugo / frische Tomaten / Basilikum / Knoblauch / Sardellenfilets / Oliven / Kapern

## **LA BIANCA** 12

Ricotta-Basilikumpesto / Ziegenkäse / Feigen / Zucchiniestreifen / Pinienkerne

## **IL SALMONE** 13

Tomatensugo / Frischer Räucherlachs / Spinat / Ricotta

## **PICASSO** 12

Bufala Campana DOP, Rucola, Oliven, Salame Spianata piccante

## **LA PANCETTA** 13

Ricotta-Basilikumpesto / Bauchspeck / Bufala Campana DOP / Kirschtomaten / rote Zwiebeln / Kapern

## SOFTDRINKS

Fritz-Kola 0,3l	3.5
Fritz-Kola ohne Zucker 0,3l	3.5
Lemon Soda 0,3l	3.4
Oran Soda 0,3l	3.4
Apfelschorle	3,7
Fritz Bio-Rhabarber	3.7
Fritz Bio-Traubenschorle	3.7
Acqua (still/spritzig) 0,3l	3.2
Acqua (still/spritzig) 0,5l	4.1

## WARME GETRÄNKE

Kaffee	2.9
Cappuccino	3.2
Espresso	2.3
Latte Macchiato	3.7
Tasse Tee	3
Kanne Tee	4.3

## APERITIVI

Aperol Spritz 0,2l	7
Aperol Garden 0,2l	7
Limoncello Spritz 0,2l	7
Lillet Wildberry	7
Lillet Botanical	7
Prosecco DOC 0,1l	4
Prosecco DOC 0,75l	25
Campari Amalfi	7
Campari Tonic	7
Negroni	8
Gin Tonic	8
Peter in Florence Tonic	12
Malfy Gin Tonic	9
Crodino alkoholfrei	4

## DIGESTIVI

Averna	3
Grappa	5
5 Jahre im Holzfass gereift	
Frangelico	3
Limoncello	3
Sambuca	3

## BIRRE

Pils vom Fass 0,5l	3.7
Helles vom Fass 0,5l	3.7
Kellerbier vom Fass 0,5l	3.8
Radler 0,5l	3.5

## OFFENE WEINE

Chardonnay Weißwein:	
0,1l Glas	3.2
0,25l Karaffe	6.5
0,5l Karaffe	12

Merlot Rotwein:	
0,1l Glas	3.2
0,25l Karaffe	6.5
0,5l Karaffe	12

Weißweinschorle	
0,25l Karaffe	5.2
0,5l Karaffe	9.5

(Flaschenweine siehe Weinkarte )









