



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. Namhafte Künstler wie Antoni Gaudi und 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 9

Frische Tomaten / Knoblauch / Basilikum

BRUSCHETTA-SHARING 19

Fünf Crostini belegt mit je

-Tomate / Knoblauch / Basilikum

-Oliven / Ricottacreme

-Thunfischcreme / Sardellen / Kapern

-Avocado / Kirschtomaten

-Pastrami / Rucola

AVOCADO BRUSCHETTA 12

Avocado / Knoblauch / Tomaten / Basilikum

ANTIPASTI DI VERDURE 13

Gegrillte Auberginen / Zucchini / Paprika / Spinat /

Champignons und Kalamata Oliven

AVOCADO TARTARE 14

Avocados mit Garnelen / Zitronensaft / Rucola

ANTIPASTO MISTO (2 Personen) 22

Gegrilltes Gemüse / Büffelmozzarella / Oliven / Scampi

Parmaschinken / Rucola und Pecorino

ANTIPASTI CUATRO GATOS (2 Personen) 24

Avocado Tartare / Caprese di Bufala / Carpaccio di

Pastrami / Mango-Lachs Tartare

INSALATE

CAPRESE DI BUFALA 12

Mozzarella Bufala Campana DOP / Dreierlei Tomaten

INSALATA MISTA 10

Salate der Saison / Tomaten / Champignons, Oliven /
Parmesan

INSALATA TONNO 12

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

INSALATA SCAMPI 15

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

INSALATA AVOCADO 14

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

INSALATA CESARE 16

Salate der Saison / Hähnchenbrustfilet / Kirschtomaten /
Paprika und Parmesan 24 Monate DOP

PASTA CLASSICA

SPAGHETTI CARBONARA 17

Eigelb, Guanciale und Parmesan 24 Monate DOP

SPAGHETTI CON POLPETTE 18

Spaghetti in Tomatensoße mit Hackfleischbällchen vom Rind und Parmesan 24 Monate DOP

ZUCCHINI SPAGHETTI 14

Spaghetti aus Zucchini, Kirschtomaten, Basilikum, Knoblauch, Parmesan (wahlweise Garnelen +3 €)

CARBONARA VEGETARIANA 14

Eigelb, Zucchini und Parmesan

PENNE ALL'ARRABIATA 12

Tomatensugo, Basilikum, Peperoncini

PASTA FRESCA

TAGLIATELLE AL RAGÙ 18

Frische Tagliatelle mit Ragù aus Kalbsfleisch

TAGLIATELLE LACHS 17

Frische Tagliatelle mit Lachs, Kirschtomaten und Ricotta

ORECCHIETTE CON SALSICCIA 18

Frische Orecchiette mit pikanter ital. Bratwurst

STROZZAPRETI CON SCAMPI 17

Frische Strozzapreti mit Scampi, Knoblauch, Zucchini und Weisswein

RAVIOLI ALLA RICOTTA 15

Gefüllte frische Ravioli mit Ricotta, Spinat und Salbei

STOZZAPRETI CON AVOCADO 16

Frische Strozzapreti in Avocadocreme mit Kirschtomaten

GNOCCHI GORGONZOLA 14

Mit Gorgonzolasauce, Spinat und Parmesan

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. Basis unsere Steinofenpizza ist Tomatensugo und Fior di Latte.

BUFALINA	15
Bufala Campana DOP / frischer Basilikum	
PARMIGIANA	15
Aubergine / Ziegenkäse / Parmesan 24 Monate DOP	
PARMA E RUCOLA	17
Parma 24 Monate DOP / Rucola / Kirschtomaten /Parmesan	
SALSICCIA	17
Scharfe ital. Bratwurst / Champignons	
ORTOLANA (wahlweise Vegan)	14
Champignons / Zucchini / Auberginen / Spinat / Oliven / Tomaten	
AVOCADO (wahlweise Vegan)	16
Frische Avocado / Rucola / Kirschtomaten / Pinienkerne	
CUATRO GATOS	15
Vorderschinken / Salami / Champignons / Paprika / Peperoni	
RICOTTA	15
Frische Champignons / Ricotta /Kirschtomaten /Spinat / Pinienkerne	
SALSA DI SCAMPI	16
Scampi / Oliven / Kapern / Kirschtomaten	
PERA E FICO	15
Ziegenkäse / Walnüsse / Birnen / Feigen	
CALZONE	17
Vorderschinken /Bauchspeck / Champignons / rote Zwiebeln /Ricotta	
QUATTRO FORMAGGI	15
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	15
Tomatensugo / frische Tomaten / Basilikum / Knoblauch / Sardellenfilets / Oliven / Kapern	
LA BIANCA	14
Ricotta-Basilikumpesto / Ziegenkäse / Feigen / Zucchiniestreifen / Pinienkerne	
IL SALMONE	17
Tomatensugo / Frischer Räucherlachs / Spinat / Ricotta	
PICASSO	15
Bufala Campana DOP / Rucola / Oliven / Salame Spianata piccante	
LA PANCETTA	16
Ricotta-Basilikumpesto / Bauchspeck / Bufala Campana DOP / Kirschtomaten / rote Zwiebeln / Kapern	
PASTRAMI	17
Tomatensugo, Pastrami (Rinderschinken geräuchert) / Bufala DOP / Rucola / Pinienkerne / Kirschtomaten	
DIAVOLA VEGANA	15
Tomatensugo / Vegane Bratwurst / Champignons / Peperoni	

SOFTDRINKS

Kola 0,3l	3,9
Kola ohne Zucker	3,9
Zitronenlimonade 0,3l	3,8
Orangenlimonade 0,3l	3,8
Apfelschorle 0,3l	4
Rhabarberschorle 0,3l	4
Traubenschorle 0,3l	4
Acqua (still/spritzig) 0,3l	3.2
0,75l	4.9

WARME GETRÄNKE

Kaffee	2.9
Cappuccino	3.5
Espresso	2.5
Latte Macchiato	4.2
Tasse Tee	3
Kanne Tee	4.3

BIRRE

Pils vom Fass 0,5l	4.1
Helles vom Fass 0,5l	4.1
Kellerbier vom Fass 0,5l	4.1
Radler 0,5l	3.9

DIGESTIVI

Averna	3,5
Grappa Sarpa di Poli	4
Frangelico	3,5
Limoncello	3,5
Sambuca	3,5

APERITIVI

Aperol Spritz 0,2l	7,5
Aperol Garden 0,2l	7,5
Limoncello Spritz 0,2l	8
Lillet Wildberry	8
Prosecco DOC 0,1l	4
Prosecco DOC 0,75l	25
Campari Amalfi	8
Campari Spritz	7
Negroni	8,5
Gin Tonic	8
Malfy Gin Tonic	9
Crodino alkoholfrei	4

OFFENE WEINE

Chardonnay Weißwein:		
0,1l Glas		3.6
0,2l Glas		6.5
0,5l Karaffe		15
Merlot Rotwein:		
0,1l Glas		3.6
0,2l Glas		6.5
0,5l Karaffe		15

Weißweinschorle		
0,2l Glas		4.9
0,5l Karaffe		9.5

Flaschenweine siehe
Weinkarte

Allergene bei Servicekraft
anfrage