

# MENÙ

TEL. 0731 - 70885321  
info@alba-cafe.de



# CIAO ragazzi!

---

Der Ursprung unseres Unternehmens liegt in „Bella Italia“, genauer gesagt im schönen Como am Comer See. Hier lernte Giovanni nicht nur seine Frau Alba kennen, sondern wurde in die Kunst des italienischen Konditoren-Handwerks eingeführt. Im Jahr 1996 entschloss sich die Familie, ihre italienischen Leckereien nach Deutschland zu bringen und ließ sich in Ulm nieder.

Über 35 Jahre hat Papa Gianni gemeinsam mit uns von Hand und täglich frisch unzählige Köstlichkeiten gezaubert. Seit einigen Jahren führt sein Sohn Massi unser Café mit ebenso viel Liebe und Leidenschaft weiter.

Einzigartige Konditorenkunst steht bei uns im Mittelpunkt und die Liebe für Süßes wird nach so vielen Jahren immer noch groß geschrieben.



DANKE FÜR DEINEN BESUCH -  
GENIESSE BEI UNS EIN KLEIN WENIG  
„DOLCE VITA“ MITTEN IN ULM.



Das ist  
**Gianni**

Der gebürtige Italiener war Konditor aus Leidenschaft und brachte 1996 sein Café Alba nach Ulm. Heute wird es von seinem Sohn Massi geführt.

## DER URSPRUNG



Hier hat das Café Alba seinen Ursprung. Nämlich in Como in „Bella Italia“.

“

„Meine Philosophie für das Café? Guter Service, top Kulinarik und das richtige Ambiente!“

—  
Massimo Forgione

free  
**WiFi**

Café Alba  
Passwort: Albalove

DIESES CAFÉ GEHÖRT ZU DEN  
**besten Cafés in Deutschland.**

—  
DER FEINSCHMECKER



Alle Heißgetränke bereiten wir dir auch gern mit Hafer-, Soja- oder laktosefreier Milch zu.



Espresso macchiato



Cappuccino



Espresso



Café latte



Latte macchiato

Unsere Dolci und Snacks kommen ganz

**ohne Zusatzstoffe**

aus. Für den unvergleichlichen Geschmack verwenden wir ausschließlich natürliche Zutaten.

*Alba*

... so heißt die Namensgeberin unseres Cafés.

BUON APPETITO!



KENNST DU SCHON UNSERE...

*Cucina*

Seit Dezember 2022 gibt es in unserem Café auch eine richtige Küche - denn dieser Raum ist ja bekanntlich das Herz eines jeden (italienischen) Hauses. Dort bereiten wir für euch immer frisch Frühstück und Mittagessen zu.

### Küchenzeiten

Di - Sa: 8:00 Uhr bis 11:00 Uhr  
(Frühstück)

Di - Sa: 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr  
(Mittagessen)

# Kaffee & Heißgetränke

Espresso <sup>9</sup>	<b>2,80 €</b>	doppio	<b>4,50 €</b>
Espresso macchiato <sup>8,9</sup>	<b>3,10 €</b>	doppio	<b>4,70 €</b>
Marocchino <sup>8,9</sup> (Espresso, Milchschaum und Schokopulver)	<b>4,50 €</b>		
Cappuccino <sup>8,9</sup>	<b>3,90 €</b>	grande	<b>5,00 €</b>
Latte macchiato <sup>8,9</sup>	<b>4,50 €</b>	grande	<b>5,00 €</b>
Caffè latte <sup>8,9</sup>	<b>4,50 €</b>	grande	<b>5,00 €</b>
Caffè <sup>9</sup>	<b>3,50 €</b>	grande	<b>4,50 €</b>
Ciocolatte <sup>8,9</sup> bianco / nero (Latte macchiato mit weißer oder dunkler Schokolade)	<b>4,60 €</b>	grande	<b>5,20 €</b>
Caffè corretto <sup>9</sup> (Espresso mit Grappa)	<b>4,50 €</b>		
Extra Shot <sup>9</sup>	<b>1,70 €</b>		

Geheim-  
tipp!

Italienische heiße Schokolade <sup>8</sup> bianco / nero (Weiße oder dunkle Schokolade) Erhältlich in verschiedenen Konsistenzen: Flüssig, Cremig, Pudding	<b>4,30 €</b>	grande	<b>5,00 €</b>
--	---------------	--------	---------------

Kinder-Cappuccino <sup>9</sup>	der Erste	<b>gratis</b>	alle Weiteren	<b>0,60 €</b>
--------------------------------	-----------	---------------	---------------	---------------

## Tee (Bio)

Diverse Sorten <sup>9</sup>	0,4 l	<b>4,90 €</b>
Tee Natura (zubereitet mit frischem Ingwer, Minze, Zitrone oder als Mix)	0,3 l	<b>3,50 €</b>

## Dolci

Pasticcini * (Auswahl siehe Theke)	je	<b>1,70 €</b>
Fruchttörtchen * (Auswahl siehe Theke)	je	<b>3,50 €</b>
Tiramisú *		<b>3,90 €</b>
Stück Kuchen *		<b>4,30 €</b>
Stück Torte *		<b>4,70 €</b>

VIVA LA  
*Variazione!*

Nach alten traditionellen Rezepten und  
neuesten Trends werden die besten Zutaten  
aus Italien mit deutschen, erlesenen  
Produkten kombiniert – alles ohne Einsatz  
von Konservierungsstoffen,  
Backmischungen oder künstlichen Aromen.

## Colazione

Croissant Natur <sup>8</sup>	2,20 €
Croissant Vanille <sup>8</sup>	2,80 €
Croissant Schoko <sup>8</sup>	2,80 €
Croissant Aprikose <sup>8</sup>	2,80 €
Croissant Pistazie <sup>8</sup>	3,00 €

## Focaccie

Tomate und Mozzarella mit Basilikum Frischkäse <sup>2,8</sup>	4,50 €
Parmaschinken, Mozzarella, Rucola mit Basilikum Frischkäse <sup>2,8</sup>	5,50 €
Lachs mit Frischkäse	5,50 €

## Blätterteigtasche

Spinat und Ricotta	3,00 €
--------------------	--------

## Quiche

Pancetta, Bergkäse und Royale	4,00 €
Mediterranes Gemüse und Royale	4,00 €

## Mini-Panini

Tomate-Mozzarella und Rucola mit Basilikum Frischkäse <sup>2,8</sup>	3,50 €
Parmaschinken, Mozzarella, Rucola mit Basilikum Frischkäse <sup>2,8</sup>	3,50 €
Camembert und Schinken mit Frischkäse <sup>8</sup>	3,50 €
Salami und Oliven mit Basilikum Frischkäse <sup>2,3</sup>	3,50 €

1 mit Farbstoff(en) | 2 mit Konservierungsstoff(en) | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker(n) |  
5 mit Schwefeldioxid | 6 mit Schwärzungsmittel | 7 mit Phosphat | 8 mit Milcheiweiß | 9 koffeinhaltig |  
10 chininhaltig | 11 gewachst | 12 mit Taurin | 13 enthält eine Phenylalaninquelle | 14 mit Süßungsmitteln  
Hinweise zu den Allergenen erhältst Du gern von unserem Personal.

FRUCHTIG, SPRITZIG

# *Erfrischend!*

Von frisch gepresstem Orangensaft aus sizilianischen Orangen bis zum Mineralwasser aus Südtirol - auch bei unserer Getränkeauswahl versuchen wir, dir ein Stückchen Italien anzubieten. Als Durstlöscher haben wir jedoch noch viel mehr im Angebot.



## Soft & Schorle

Apfelsaft <sup>3</sup> (100% naturtrüb)	0,2 l <b>3,50 €</b>	0,4 l <b>4,50 €</b>
Rhabarbersaft <sup>3</sup>	0,2 l <b>3,50 €</b>	0,4 l <b>4,50 €</b>
Maracujasaft	0,2 l <b>3,50 €</b>	0,4 l <b>4,50 €</b>
Johannisbeersaft <sup>3</sup>	0,2 l <b>3,50 €</b>	0,4 l <b>4,50 €</b>
Birnennektar <sup>3</sup>	0,2 l <b>3,50 €</b>	0,4 l <b>4,50 €</b>
Pfirsichnektar <sup>3</sup>	0,2 l <b>3,50 €</b>	0,4 l <b>4,50 €</b>
Aprikosennektar <sup>3</sup>	0,2 l <b>3,50 €</b>	0,4 l <b>4,50 €</b>
Alle Saftschorlen <sup>3</sup> (alle Saftsorten außer Orange)	0,2 l <b>3,00 €</b>	0,4 l <b>4,50 €</b>
Orangensaft (frisch gepresst)		0,3 l <b>5,50 €</b>

## Softdrinks

Coca Cola <sup>1, 3, 9</sup>	0,2 l <b>3,50 €</b>
Coca Cola zero <sup>1, 3, 9, 13, 14</sup>	0,2 l <b>3,50 €</b>
Sprite <sup>1</sup>	0,2 l <b>3,50 €</b>
Mezzo Mix <sup>1, 3, 9</sup>	0,2 l <b>3,50 €</b>
Orangina <sup>1</sup>	0,25 l <b>3,50 €</b>
Orangina rouge <sup>1</sup>	0,25 l <b>3,50 €</b>
Bitter Lemon <sup>3, 10</sup>	0,2 l <b>3,50 €</b>
Ginger Ale <sup>1</sup>	0,2 l <b>3,50 €</b>
Eistee <sup>2, 9</sup> (Pfirsich oder Zitrone)	0,33 l <b>3,50 €</b>

## Soda

Oran-Soda	0,33 l <b>3,50 €</b>
Lemon-Soda	0,33 l <b>3,50 €</b>

## Wasser

Plose, medium	0,25 l <b>3,50 €</b>	0,5 l <b>5,50 €</b>
Plose, still	0,25 l <b>3,50 €</b>	0,5 l <b>5,50 €</b>

**1** mit Farbstoff(en) | **2** mit Konservierungsstoff(en) | **3** mit Antioxidationsmittel |  
**9** koffeinhaltig | **10** chininhaltig | **13** enthält eine Phenylalaninquelle | **14** mit Süßungsmitteln

DIE ITALIENISCHE ART

*Lebensfreude*

ZU GENIESSEN.

Aperitivo, Prosecco oder ein Glas Wein?  
Du hast die Wahl.

In den Winter- und Sommermonaten bieten wir dir  
außerdem einige saisonale Getränke an – einfach  
zurückblättern und nachschauen.

## Aperitivi / Bier

Prosecco	0,1 l	<b>5,50 €</b>
Prosecco Flasche (Valdobbiadene Prosecco Superiore)	0,7 l	<b>25,90 €</b>
Aperol Spritz <sup>1,10</sup> (Prosecco, Soda, Aperol, Eiswürfel)	0,25 l	<b>7,50 €</b>
Spritz Nero <sup>1,10</sup> (Prosecco, Soda, Aperol, Johannisbeersaft, Eiswürfel)	0,25 l	<b>7,50 €</b>
Birra Moretti	0,33 l	<b>4,50 €</b>

*Wie in  
Italien*

Zu den Aperitivi  
servieren wir gratis einen  
kleinen Snackteller mit Oliven,  
Chips und Focaccia - Streifen.  
(Nur solange der Vorrat reicht).

Hinweis: Für Snack-Nach-  
bestellungen berechnen  
wir 3 € pro Portion.

## Aperitivi ohne Alkohol

Sanbittèr <sup>1</sup>	0,098 l	<b>3,50 €</b>
Crodino <sup>1,10</sup>	0,098 l	<b>3,50 €</b>
Sanbittèr Spritz <sup>1</sup> (Soda, Sanbittèr, Eiswürfel)	0,25 l	<b>5,00 €</b>
Crodino Spritz <sup>1,10</sup> (Soda, Crodino, Eiswürfel)	0,25 l	<b>5,00 €</b>

## Vino

### Rosso

La Spinetta - Rosso di Casanova	0,1 l	<b>3,90 €</b>
	0,2 l	<b>6,50 €</b>
Flasche		<b>24,90 €</b>

### Bianco

I Frati Lugana DOC - Cá dei Frati	0,1 l	<b>3,90 €</b>
	0,2 l	<b>6,50 €</b>
Flasche		<b>24,90 €</b>

## Weinschorlen

Weinschorle (sauer, weiß oder rot)	0,2 l	<b>4,50 €</b>
---------------------------------------	-------	---------------

# *Cucina*

**Die Küche ist das Herz des Hauses – und als begeisterte Köche haben sich Massi und Heinzl mit unserer Cucina einen Herzenswunsch erfüllt.**

Das Café wurde damit um einen Wohlfühl-Ort und ein größeres kulinarisches Angebot erweitert. Dich erwartet eine exklusive Frühstücksauswahl sowie wechselnde Mittagsgerichte – alles in höchster Qualität, mediterran inspiriert und vor allem mit viel Liebe frisch vor deinen Augen für dich zubereitet. Genieße eine kleine Auszeit in entspannter Atmosphäre und lass dich kulinarisch verwöhnen.

## *Küchenzeiten*

### **Küchenzeiten**

Di - Sa: 8:00 Uhr bis 11:00 Uhr  
(Frühstück)

Di - Sa: 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr  
(Mittagessen)

## Eier - UOVA

Eier vom Hof der Familie Geywitz  
aus Scharenstetten, frisch aufgeschlagen.

### OMELETTE

2 Eier | Champignons | Tomaten |  
Käse | Brot | Butter  
11,50 €

2 Eier | Prosciutto cotto | Käse |  
Brot | Butter  
12,50 €

### BENEDICT

2 Eier | Brot | Butter | Lachs |  
homemade Hollandaise  
16,50 €

2 Eier | Brot | Butter | Prosciutto cotto |  
homemade Hollandaise  
14,50 €

## Süßes - DOLCE

### DINKELPANCAKES

3 Dinkelpancakes | frisches Obst |  
Ahornsirup  
8,90 €

### MÜSLI - CEREALI

Müsli | Joghurt | frisches Obst |  
Honig | Nüsse  
7,90 €

## Salziges

### AVOCADO BROT

selbstgemachte Brioche |  
homemade Avocadocreme  
7,90 €

### KÄSE & ITAL. AUFSCHNITT

- FORMAGGI E AFFETTATI

Portion Premium-Käse von  
ausgewählten kleinen Käsereien &  
italienische Wurstwaren von  
Pedrazzoli aus der Lombardei  
14,00 €

*Du willst noch  
mehr „Cucina“?*

Eine Küchenparty mit und bei Freunden.  
Freu dich auf ein tolles Menü in  
lockerer Atmosphäre – mittendrin  
statt nur dabei, denn wer möchte,  
darf gern mitschnippeln  
und mitkochen.

### 4-GÄNGE MENÜ

in höchster Qualität  
inkl. Aperitiv & aller Getränke

Anmeldungen per Mail an [ciao@cucina-ulm.de](mailto:ciao@cucina-ulm.de)

Aktuelle Termine findest du auf der Rückseite  
unserer Mittagskarte.

# Unsere Lieferanten

## **ALPE PRAGAS**

In langjähriger Familientradition stellt der kleine Familienbetrieb Alpe Pragas mit nur 11 Mitarbeiter\*innen Marmeladen und Fruchtaufstriche her. Produziert wird in höchster Qualität direkt in Prags in Südtirol.

[www.alpepragas.com](http://www.alpepragas.com)

---

## **CUMPANUM**

Cumpanum backt regional und frisch in Bayern & Baden-Württemberg Brot in 100%-iger Bio-Qualität ohne Weizenmehl. Alle Backwaren werden in echter Handwerkstradition und mit hausgemachten Sauerteigen hergestellt.

[www.cumpanum.de](http://www.cumpanum.de)

---

## **KÄSE JÄCKLE**

Das Familienunternehmen aus Ulm/Lehr vertreibt in vierter Generation eigene Käsekreationen sowie den Käse kleiner Käsereien aus der Region.

[www.jaekle-kaese.de](http://www.jaekle-kaese.de)

---

## **SALUMIFICIO PEDRAZZOLI**

Pedrazzoli aus San Giovanni Del Dosso in der Lombardei stellt seit über 70 Jahren hochwertige italienische Wurstspezialitäten her. Es wird ausschließlich das Fleisch aus eigener Aufzucht verarbeitet – in einer einzigartigen Liefer- & Produktionskette vom Acker bis auf unseren Tisch.

[www.salumificiopedrazzoli.it](http://www.salumificiopedrazzoli.it)

---

## **FAMILIE GEYWITZ**

Auf dem Hof von Familie Geywitz in Scharenstetten werden die Hühner in einem großen Stall [in Bodenhaltung] mit überdachtem Auslauf gehalten. Das Futter stammt aus eigenem Anbau.

[www.scharenstetter-frischeier.de](http://www.scharenstetter-frischeier.de)

# Brot

- PANE

Bio-Brot aus Dinkelmehl von Cumpanum  
aus Bobingen, frisch gebacken in der  
Backstube hier in Ulm.

## BROTKORB

Barrique | Handsemmel | Knusperle |  
Kerndl Vollkorn  
6,90 €

## BROTAUSWAHL

Barrique oder Handsemmel oder  
Knusperle oder Kerndl Vollkorn  
2,00 €

# Dazu

- DI PIU

## MARMELADE ALPE PRAGAS

Marmelade aus 100 % natürlichen Zutaten  
vom kleinen Familienunternehmen  
Alpe Pragas aus Südtirol.

2,50 €

## NUTELLA

2,00 €

## CRUNCHY CREAM

2,00 €

## HONIG

Sommerblüte, gewonnen von  
Imkern aus der Region

2,00 €

## FRANZÖSISCHE BUTTER

2,00 €

## FRISCHES OBST

[je nach Saison]

5,50 €

## KIRSCHTOMATEN & GURKEN

4,50 €

## AHORNSIRUP

2,00 €

## LACHS

50 g - 5,50 €

## POCHIERTES EI

3,00 €



Folge uns

