

## Frittierte neapolitanische Gerichte

**NEAPOLITANISCHES ARANCINO (1 STÜCK) € 3,00**  
REISBÄLLCHEN MIT FLEISCHSOSSE, FIOR DI LATTE KÄSE  
AUS AGEROLA DOP, ERBSEN, HACKFLEISCH, PARMIGIANO  
REGGIANO KÄSE 24 MONATE DOP

**OMELETT FRITTATA MIT BUCATINI (1 STÜCK) € 3,50**  
BÉCHAMELSAUCE, FIOR DI LATTE KÄSE AUS AGEROLA DOP,  
ERBSEN UND HACKFLEISCH

**OMELETT FRITTATA MIT BUCATINI "NERANO" € 3,50**  
**(1 STÜCK)**  
ZUCCHINI, PROVOLONE DEL MONACO KÄSE DOP,  
KÄSE-CREME

**NEAPOLITANISCHES PANZEROTTO (2 STÜCK) € 5,00**  
PANZEROTTO AUS KARTOFFELN MIT PROVOLA KÄSE AUS  
AGEROLA DOP, NEAPOLITANISCHE SALAMI, SCHWARZER  
PFEFFER, PARMIGIANO REGGIANO KÄSE 24 MONATE DOP,  
PECORINO ROMANO SCHAFSKÄSE, PETERSILIE

**FRISCHE POMMES FRITES € 5,00**  
FRISCHE POMMES

**GEFÜLLTE ZUCCHINIBLÜTE (2 STÜCK) € 5,50**  
MIT RICOTTA KÄSE MIT BÜFFELMILCH G.U UND  
KOCHSCHINKEN

**NEAPOLITANISCHE GEMISCHTE FRITTIERTE € 15,00**  
**SPEISEN (5 STÜCK)**  
NEAPOLITANISCHES PANZEROTTO, NEAPOLITANISCHES  
ARANCINO, OMELETT FRITTATA MIT BUCATINI,  
OMELETT FRITTATA MIT BUCATINI "NERANO", GEFÜLLTE  
ZUCCHINIBLÜTEN

## Vorspeisen

**BRUSCHETTE (2 STÜCK) € 7,00**  
MIT GELBEN UND ROTEN KIRSCHTOMATEN UND  
STRACCIATELLA-KÄSE AUS BÜFFELMILCH

**BRUSCHETTE CANTABRICO (2 STÜCK) € 7,00**  
MIT SARDELLEN AUS DEM KANTABRISCHEN MEER UND  
STRACCIATELLA-KÄSE AUS BÜFFELMILCH

**AUBERGINENAUF LAUF € 0,00**

**GEBRATENE TINTENFISCHE\* € 14,00**  
UND FRISCHE POMMES FRITES

**BÜFFELMOZZARELLA AUS KAMPANIEN G.U, 250G € 14,00**  
MIT PARMASCHINKEN 24 MONATE

**HAMBURGER SERVIERT AUF DEM TELLER, 200G € 14,00**  
MIT SPIEGELEI, FRISCHEN BRATKARTOFFELN UND  
BRUSCHETTA MIT TOMATE

**NEW**

## Pastagerichte\*\*

**KLASSISCHE LASAGNE € 11,00**

**LASAGNE MIT GEMÜSE € 11,00**

**TAGLIATELLE MIT FLEISCHSAUCE € 12,00**

**KARTOFFELGNOCCHI MIT TOMATEN € 12,00**  
UND MOZZARELLA

**PACCHERI MIT FISCH € 13,00**

# Caprizza Pizzen

## PESTO E POLPETTE

€ 15,00

BASILIKUMSOSSE, FIOR DI LATTE KÄSE AUS AGEROLA DOP, GELBE KIRSCHTOMATEN; ZUM SCHLUSS: RIND-FRIKADELLEN, RICOTTA KÄSE MIT BÜFFELMILCH AUS KAMPANIEN G.U, BIOLOGISCHES NATIVES OLIVENÖL EXTRA TERRE FRANCESCANE, BASILIKUM

## BURRATA E PATA NEGRA

€ 18,00

FIOR DI LATTE KÄSE AUS AGEROLA DOP; ZUM SCHLUSS: PATA NEGRA 100% EICHEL, APULISCHE BURRATA DOP, PROVOLONE DEL MONACO KÄSE, BIOLOGISCHES NATIVES OLIVENÖL EXTRA TERRE FRANCESCANE, BASILIKUM

## NEW

## CARCIOFOTTA

€ 13,50

FIOR DI LATTE KÄSE AUS AGEROLA DOP, ARTISCHOCKENCREME, ARTISCHOCKEN; ZUM SCHLUSS: HOCHWERTIGER KOCHSCHINKEN, GETROCKNETE TOMATEN, BIOLOGISCHES NATIVES OLIVENÖL EXTRA „TERRE FRANCESCANE“, BASILIKUM

## JAMÓN E FRIARIELLI

€ 15,00

FIOR DI LATTE AUS AGEROLA DOP UND BROKKOLI FRIARIELLI; ZUM SCHLUSS: IBÉRICO-JAMÓN-TARTAR, GERIEBENER PECORINO-KÄSE AM RAND, BASILIKUM, BIOLOGISCHES NATIVES OLIVENÖL EXTRA TERRE FRANCESCANE

# Zeitgenössische Pizzen

## INTEGRALE AI DATTERINI

€ 12,00

VOLLKORNTTEIG MIT FIOR DI LATTE KÄSE AUS AGEROLA DOP, GELBE KIRSCHTOMATEN AUS DEM VESUV, ROTE KIRSCHTOMATEN, PARMIGIANO REGGIANO KÄSE 24 MONATE DOP, NATIVES OLIVENÖL EXTRA, BASILIKUM

## INTEGRALE ORTOLANA

€ 12,00

VOLLKORNTTEIG, FIOR DI LATTE KÄSE AUS AGEROLA DOP, GEGRILLE AUBERGINEN, ZUCCHINI UND PAPRIKASCHOTEN, PARMIGIANO REGGIANO KÄSE 24 MONATE DOP, OLIVENÖL, BASILIKUM

## GENUINA

€ 12,00

KIRSCHTOMATEN, FIOR DI LATTE KÄSE AUS AGEROLA DOP, PARMIGIANO REGGIANO KÄSE 24 MONATE DOP, BIOLOGISCHES NATIVES OLIVENÖL EXTRA, BASILIKUM; RAND GEFÜLLT MIT BÜFFEL-RICOTTA UND PARMIGIANO REGGIANO KÄSE 24 MONATE DOP

## 'NDUJA E SALSICCIA

€ 12,00

SAN MARZANO TOMATE, FIOR DI LATTE KÄSE AUS AGEROLA DOP, KALABRISCHE 'NDUJA WURST, WURST, PARMIGIANO REGGIANO KÄSE 24 MONATE DOP, BIOLOGISCHES NATIVES OLIVENÖL EXTRA, BASILIKUM

## PARMIGIANA E PROVOLA

€ 12,50

SAN MARZANO TOMATE, PROVOLA KÄSE AUS AGEROLA, AUBERGINENAUF LAUF, PARMIGIANO REGGIANO KÄSE 24 MONATE DOP, BIOLOGISCHES NATIVES OLIVENÖL EXTRA, BASILIKUM

## PISTACCHIO E MORTADELLA

€ 13,00

FIOR DI LATTE KÄSE AUS AGEROLA DOP, SIZILIANISCHE PISTAZIENCREME, MORTADELLA G.G.A, PISTAZIENSTREUSEL, PARMIGIANO REGGIANO KÄSE 24 MONATE DOP, BIOLOGISCHES NATIVES OLIVENÖL EXTRA

## CRUDO E PROVOLONE

€ 13,00

FIOR DI LATTE KÄSE AUS AGEROLA DOP, PARMASCHINKEN 24 MONATE DOP, PROVOLONE DEL MONACO KÄSE DOP, BIOLOGISCHES NATIVES OLIVENÖL EXTRA, BASILIKUM

## NERANO

€ 13,00

ZUCCHINI-CREME, FIOR DI LATTE KÄSE AUS AGEROLA DOP, ZUCCHINI-CHIPS, PROVOLONE DEL MONACO KÄSE DOP

**FIORI DI ZUCCA E GUANCIALE** € 15,00

FIOR DI LATTE KÄSE AUS AGEROLA DOP, ZUCCHINIBLÜTEN,  
KNUSPRIGE GUANCIALE SCHWEINEBACKE AUS AMATRICE;  
ZUM SCHLUSS: BURRATA DOP, BIOLOGISCHES NATIVES  
OLIVENÖL EXTRA, PARMIGIANO REGGIANO KÄSE 24  
MONATE DOP

**NEW****MATADOR** € 13,50

GERÄUCHERTES PROVOLA DOP, OFENKARTOFFELN, PORCHETTA;  
ZUM SCHLUSS: PARMIGIANO REGGIANO CREME 24 MONATE DOP,  
BIOLOGISCHES NATIVES OLIVENÖL EXTRA, BASILIKUM

**PUGLIESE** € 13,50

FIOR DI LATTE KÄSE AUS AGEROLA DOP, GELBE DATTERINI-  
KIRSCHTOMATEN, SPANFERKEL „CAPOCOLLO“, APULISCHER  
BURRATA DOP, SCHWARZE OLIVEN, BIOLOGISCHES NATIVES  
OLIVENÖL EXTRA, BASILIKUM

**TROPEA** € 15,00

ROTE ZWIEBELCREME AUS TROPEA, FIOR DI LATTE  
AUS AGEROLA DOP; ZUM SCHLUSS: THUNFISCHFILETS,  
APULISCHE BURRATA DOP, TAGGIASCA-OLIVENPASTETE,  
ZWIEBELCHIPS, BASILIKUM, BIOLOGISCHES NATIVES  
OLIVENÖL EXTRA

*Traditionelle Pizzen***MARINARA** € 7,50

SAN MARZANO TOMATE, KNOBLAUCH, OREGANO, NATIVES  
OLIVENÖL EXTRA, BASILIKUM

**MARGHERITA** € 8,00

SAN MARZANO TOMATE, FIOR DI LATTE KÄSE AUS AGEROLA  
DOP, NATIVES OLIVENÖL EXTRA, BASILIKUM

**DIAVOLA** € 9,00

SAN MARZANO TOMATE, FIOR DI LATTE KÄSE AUS AGEROLA  
DOP, "SPIANATA" KALABRISCHE SALAMI, NATIVES OLIVENÖL  
EXTRA, BASILIKUM, CHILI-PFEFFER-FÄDEN

**AMERICANA** € 10,00

SAN MARZANO TOMATE, FIOR DI LATTE KÄSE AUS AGEROLA  
DOP, WÜRSTCHEN, POMMES FRITES\*

**GEFÜLLT** € 10,00

RICOTTA KÄSE MIT BÜFFELMILCH DOP, FIOR DI LATTE KÄSE  
AUS AGEROLA DOP, NEAPOLITANISCHE SALAMI, TOMATE  
SAN MARZANO, NATIVES OLIVENÖL EXTRA, BASILIKUM

**PROSCIUTTO E FUNGHI** € 10,00

TOMATE SAN MARZANO, FIOR DI LATTE KÄSE AUS AGEROLA  
DOP, CHAMPIGNONS; ZUM SCHLUSS: KOCHSCHINKEN,  
OLIVENÖL, BASILIKUM

**4 FORMAGGI** € 10,00

FIOR DI LATTE KÄSE AUS AGEROLA DOP, SCHWEIZER  
EMMENTALER DOP, FONTINA VALDOSTANA DOP,  
GORGONZOLA DOP, PARMIGIANO REGGIANO KÄSE 24  
MONATE DOP, NATIVES OLIVENÖL EXTRA, BASILIKUM

**BUFALINA** € 11,00

SAN MARZANO TOMATE, BÜFFELMOZZARELLA AUS  
KAMPANIEN DOP, NATIVES OLIVENÖL EXTRA, BASILIKUM

**SALSICCIA E FRIARIELLI** € 11,00

PROVOLA KÄSE AUS AGEROLA, WURST, STÄNGELKOHL,  
NATIVES OLIVENÖL EXTRA

**NAPOLI** € 12,00

TOMATE SAN MARZANO, FIOR DI LATTE KÄSE AUS  
AGEROLA DOP, SARDELLEN AUS DEM KANTABRISCHEN  
MEER, KAPERN AUS PANTELLERIA, TAGGIASCA OLIVEN,  
OLIVENÖL, BASILIKUM

**CAPRICCIOSA** € 12,50

TOMATENSOSSE SAN MARZANO, FIOR DI LATTE KÄSE  
AUS AGEROLA DOP, QUALITATIV-HOCHWERTIGES  
KOCHSCHINKEN, GERÖSTETE ARTISCHOCKEN,  
CHAMPIGNONS, SCHWARZE OLIVEN, NATIVES OLIVENÖL  
EXTRA, BASILIKUM

# Gebratene Pizza

**MONTANARA RIPASSATA** € 11,00  
GEBRATENE UND GEBACKENE PIZZA MIT TOMATE SAN MARZANO, FIOR DI LATTE KÄSE AUS AGEROLA DOP, PECORINO SCHAFSKÄSE, OLIVENÖL UND BASILIKUM

**CLASSICA** € 12,00  
GEFÜLLT MIT BÜFFEL-RICOTTA KÄSE, FIOR DI LATTE KÄSE AUS AGEROLA DOP, NEAPOLITANISCHE SALAMI, SCHWARZER PFEFFER, PARMIGIANO REGGIANO KÄSE 24 MONATE DOP

**WIR AKZEPTIEREN KEINE PIZZAVARIATIONEN**

## Kindermenü

**PASTA MIT ODER OHNE TOMATENSAUCE**

oder

**SCHNITZEL UND POMMES**

oder

**PIZZA MARGHERITA ODER PIZZA MIT GEKOCHTEM SCHINKEN**

+

**WASSER UND EIS** € 12,50

## Salatteller

**PRIMAVERA** € 12,00  
GEMISCHTER SALAT, TOMATEN, MÖHREN, GRÜNE OLIVEN, THUNFISCH, GERÄUCHERTES PROVOLA

**CAESAR** € 12,00  
GEMISCHTER SALAT, BROT CROUTONS, PARMIGIANO REGGIANO KÄSE 24 MONATE DOP, CAESARSOSSE, KNUSPRIGES HÄHNCHEN

**CAPRESE** € 12,00  
FIOR DI LATTE KÄSE AUS AGEROLA DOP, TOMATEN, GRÜNE OLIVEN, OREGANO, BASILIKUM

**BRESAOLA** € 14,00  
TROCKENFLEISCH BRESAOLA, PARMIGIANO REGGIANO KÄSE 24 MONATE DOP, KIRSCHTOMATEN, RUCOLA, APULISCHER BURRATA DOP

## Desserts

**HAUSGEMACHTE DESSERTS:** € 6,00  
PASTIERA\* - CAPRESE\* - TIRAMISÙ - BABÀ - KÄSEKUCHEN

**DESSERT DES TAGES** € 6,00

**ZITRONENSORBET** € 4,00

**GEDECK** € 2,50

**UNSERE PIZZEN KÖNNEN AUCH MIT  
GLUTENFREIEM MEHL ODER VOLLKORNMEHL  
ZUBEREITET WERDEN: 1,50 € ZUSCHLAG**



Unsere glutenfreien Pizzateige  
**SIND NICHT FÜR ZÖLIAKIEKRANKE GEEIGNET.**

Wenn Sie sich glutenfrei ernähren oder aus purer Neugier, entdecken Sie den reichen Geschmack unseres glutenfreien Pizzateigs!!!

\* GEFRORENES PRODUKT

\*\* PRODUKT AUFGETAUT

## Fassbier

	20 CL	40 CL
MESSINA	€ 3,50	€ 5,50
MESSINA CRISTALLI DI SALE	€ 3,50	€ 5,50
MORETTI LA ROSSA		€ 5,50

## Pier in Flasche

ICHNUSA NICHT GEFILTERT 50 CL	€ 5,00
ERDINGER WEISS 50 CL	€ 5,50
LAGUNITAS IPA USA 35,50 CL	€ 5,50
HEINEKEN 0.0(ALKOHOLFREI) 33 CL	€ 4,00
FISCHER 65 CL	€ 9,00
BALADIN 33 CL HAUSGEMACHTES GLUTENFREIES BIER	€ 6,00

## Cocktails by *Botanico*

APEROL SPRITZ APEROL, PROSECCO, SODA	€ 7,00
LIMONCELLO SPRITZ LIMONCELLO, PROSECCO, SODA	€ 7,00
CAMPARI SPRITZ CAMPARI, PROSECCO, SODA	€ 7,00
HUGO HOLUNDER-LIKÖR,, PROSECCO, FRISCHE MINZE, SODA	€ 7,00
GIN TONIC BOMBAY SAPPHIRE, TONIC WASSER	€ 8,00

## Par

WASSER 75 CL	€ 3,00
PEPSI-COLA	€ 3,50
PEPSI-COLA ZERO	€ 3,50
ARANCIATA / 7UP	€ 3,50
EISTEE AUS ZITRONE ODER PFIRSICH	€ 3,50
KAFFEE	€ 2,00
GRAPPA	€ 4,00
BITTERLIKÖRE	VON € 4,00 BIS € 8,00

## Weißwein

### FALANGHINA "CAPRIZZA" IGP

Cantine Iovine

GLAS

€ 5,00

FLASCHE

€ 15,00

### COSTAMOLINO VERMENTINO DOC

Argiolas

GLAS

€ 6,00

FLASCHE

€ 25,00

### LUGANA DOC

Ca' dei Frati

FLASCHE

€ 25,00

### ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER DOC

Kaltern Caldaro

FLASCHE

€ 25,00

## Rotwein

### AGLIANICO "CAPRIZZA" IGP

Cantine Iovine

GLAS

€ 5,00

FLASCHE

€ 15,00

### COSTERA CANNONAU DOC

Argiolas

GLAS

€ 6,00

FLASCHE

€ 25,00

### VALPOLICELLA CLASSICO DOC

Allegrini

FLASCHE

€ 26,00

## Perlwein

### PROSECCO DOC EXTRA DRY "LEVIS"

Bellenda

GLAS

€ 6,00

FLASCHE

€ 25,00