

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) € 5,50
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) € 6,00
MIT RICOTTA KÄSE MIT BÜFFELMILCH G.U UND
KOCHSCHINKEN

NEAPOLITANISCHE GEMISCHTE FRITTIERTE € 16,00
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) € 7,50
MIT SARDELLEN AUS DEM KANTABRISCHEN MEER UND
STRACCIATELLA-KÄSE AUS BÜFFELMILCH

DREI KLEINE GEBRATENE KLASSISCHER PIZZAS € 10,00
(MONTANARINE)
TOMATENRAGOUT, FIOR DI LATTE KÄSE AUS AGEROLA DOP,
PARMESANKÄSE UND BASILIKUM

AUBERGINENAUF LAUF € 10,00

GEBRATENE TINTENFISCHE* € 14,00
UND FRISCHE POMMES FRITES

BÜFFELMOZZARELLA AUS KAMPANIEN G.U, 250G € 15,00
MIT PARMASCHINKEN 24 MONATE

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

Pastagerichte

KLASSISCHE LASAGNE € 11,00**

REISSALAT € 9,50

TAGLIATELLE MIT FLEISCHSAUCE € 12,00

KARTOFFELGNOCCHI MIT TOMATEN € 12,00
UND MOZZARELLA

PACCHERI MIT FISCH € 13,00

*GEFRORENES PRODUKT

**PRODUKT AUFGETAUT

Caprizza Pizzen

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, NATIVES OLIVENÖL EXTRA, BASILIKUM

MATADOR

€ 13,50

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

NEW

RICCIA

€ 13,50

FOCACCIA BROT UND KRAUS SALAT, DATTERINI-TOMATEN, THUNFISCHFILETS, TAGGIASCA-OLIVEN, AUS BÜFFELMOZZARELLA AUS KAMPANIEN DOP UND NATIVES OLIVENÖL EXTRA

LA GIALLA

€ 12,00

GERÄUCHERTES PROVOLA DOP, GELBE KIRSCHTOMATEN, PFEFFER, NATIVES OLIVENÖL EXTRA UND BASILIKUM

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, NATIVES OLIVENÖL EXTRA, 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, NATIVES OLIVENÖL EXTRA, BASILIKUM

CAPRICCIOSA

€ 13,00

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

WIR AKZEPTIEREN KEINE PIZZAVARIATIONEN

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, NATIVES OLIVENÖL EXTRA, BASILIKUM

GENUINA € 12,00

KIRSCHTOMATEN, FIOR DI LATTE KÄSE AUS AGEROLA DOP, PARMIGIANO REGGIANO KÄSE 24 MONATE DOP, 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, NATIVES OLIVENÖL EXTRA, BASILIKUM

PARMIGIANA E PROVOLA € 13,00

SAN MARZANO TOMATE, PROVOLA KÄSE AUS AGEROLA, AUBERGINENAUFLOUF, PARMIGIANO REGGIANO KÄSE 24 MONATE DOP, 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, NATIVES OLIVENÖL EXTRA

CRUDO E PROVOLONE € 13,00

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

FIORI DI ZUCCA E GUANCIALE € 15,00

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

NEW

QUATTRO STAGIONI € 13,00

1/4 DIAVOLA, 1/4 MARGHERITA, 1/4 GEKOCHTER SCHINKEN UND PILZE, 1/4 FIOR DI LATTE KÄSE AUS AGEROLA DOP, ARTISCHOCKEN UND TAGGIASCA-OLIVEN

LACHS € 13,50

ARTISCHOCKENCREME, STRACCIATELLA AUS APULIEN, GERÄUCHERTER ALASKA-LACHS, AVOCADO, NATIVES OLIVENÖL EXTRA UND BASILIKUM

CANTABRICA € 11,50

FIOR DI LATTE KÄSE AUS AGEROLA DOP, GELBE KIRSCHTOMATEN, SARDELLEN AUS DEM KANTABRISCHEN MEER, TAGGIASCA-OLIVEN, NATIVES OLIVENÖL EXTRA UND BASILIKUM

VEGANA € 12,00

VOLLKORNTTEIG, SAN-MARZANO-TOMATEN, IN JULIENNE GESCHNITTENES GEBACKENES GEMÜSE, TAGGIASCA-OLIVEN, IN ÖL GERÖSTETE ARTISCHOCKE, GEHACKTES BASILIKUM UND NATIVES OLIVENÖL EXTRA

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

WIR AKZEPTIEREN KEINE PIZZAVARIATIONEN



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!!!

Gebratene Pizza

MONTANARA RIPASSATA

€ 11,00

GEBRATENE UND GEBACKENE PIZZA MIT TOMATE SAN
MARZANO, FIOR DI LATTE KÄSE AUS AGEROLA DOP,
PECORINO SCHAFSKÄSE, NATIVES OLIVENÖL EXTRA 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

NEW

Knusprige Focaccia

GUSTOSA

€ 10,50

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

BOLOGNESE

€ 10,50

MORTADELLA-FÜLLUNG, STRACCIATELLA PUGLIESE UND
PISTAZIEN

NAPOLETANA

€ 10,50

AUBERGINENAUFLOUF PARMIGIANA-FÜLLUNG

WIR AKZEPTIEREN KEINE PIZZAVARIATIONEN

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

BRASIL SALAT

€ 12,50

GEMISCHTER SALAT, ORANGENFILETS, ROTE UND GELBE
KIRSCHTOMATEN, WEISSE OLIVEN, FETA UND WALNÜSSE

Desserts

HAUSGEMACHTE DESSERTS:

€ 6,00

PASTIERA* - CAPRESE* - TIRAMISÙ - BABÀ - KÄSEKUCHEN

ZITRONENSORBET

€ 4,00

GEDECK

€ 2,50

Fassbier

	20 CL	40 CL
ICHNUSA	€ 3,50	€ 5,50
ICHNUSA NICHT GEFILTERT	€ 3,50	€ 5,50
MORETTI LA ROSSA		€ 5,50

Pier in Flasche

ICHNUSA NICHT GEFILTERT 50 CL	€ 5,00
ICHNUSA - ZITRONENBIER 33 CL	€ 4,00
ERDINGER WEISS 50 CL	€ 5,50
LAGUNITAS IPA USA 35,50 CL	€ 5,50
HEINEKEN 0.0(ALKOHOLFREI) 33 CL	€ 4,00
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

Bar

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