Neapolitanisch Frittiertes

NEAPOLITANISCHER ARANCINO (1 STK.) **€ 3,00**
MIT CARNAROLI-REIS, FIOR DI LATTE, ERBSEN, HACKFLEISCH UND PARMIGIANO REGGIANO DOP

KLASSISCHE BUCATINI-FRITTATINA (1 STK.) **€ 3,50**
MIT BÉCHAMEL, FIOR DI LATTE, ERBSEN UND HACKFLEISCH

BUCATINI-FRITTATINA ALLA NERANO (1 STK.) **€ 3,50**
ZUCCHINI, PROVOLONE DEL MONACO DOP UND KÄSECREME

MOZZARELLA IN CARROZZA **€ 5,00**
FRITTIERTES MOZZARELLA-SANDWICH

NEAPOLITANISCHER PANZAROTTO (2 STK.) **€ 5,50**
KARTOFFELKROKETTE MIT PROVOLA, NEAPOLITANISCHER SALAMI, SCHWARZEM PFEFFER, PARMIGIANO REGGIANO DOP, PECORINO ROMANO UND PETERSILIE

FRISCHE POMMES FRITES **€ 5,00**

GEFÜLLTE ZUCCHINIBLÜTEN (2 STK.) **€ 6,00**
MIT RICOTTA UND HOCHWERTIGEM KOCHSCHINKEN

GROSSE NEAPOLITANISCHE PLATTE (5 STK.) **€ 16,00**
NEAPOLITANISCHER PANZAROTTO, NEAPOLITANISCHER ARANCINO, KLASSISCHE FRITTATINA, FRITTATINA ALLA NERANO UND GEFÜLLTE ZUCCHINIBLÜTE

Einfach, aber gut

BRUSCHETTA (2 STK.) **€ 7,00**
MIT GELBEN UND ROTEN KIRSCHTOMATEN UND BÜFFEL-STRACCIATELLA

BRUSCHETTA KANTABRIEN (2 STK.) **€ 7,50**
MIT SARDELLEN AUS DEM KANTABRISCHEN MEER UND BÜFFEL-STRACCIATELLA

TRIO KLASSISCHE MONTANARE **€ 10,00**
KLEINE FRITTIERTE PIZZEN MIT TOMATEN, FIOR DI LATTE, PARMIGIANO REGGIANO DOP UND BASILIKUM

TRIO GEMISCHTE MONTANARE **€ 10,00**
KLASSISCH - FRIARIELLI UND PROVOLA - PISTAZIE, MORTADELLA IGP UND BÜFFEL-STRACCIATELLA

AUBERGINEN-PARMIGIANA IM PFÄNNCHEN **€ 10,00**

NEAPOLITANISCHER OKTOPUSSALAT **€ 12,00**
OKTOPUS, OLIVEN, KARTOFFELN UND KIRSCHTOMATEN

TINTENFISCHRINGE* MIT FRISCHEN POMMES **€ 15,00**

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP 250 G ODER BÜFFEL-BURRATA AUS KAMPANIEN MIT PARMASCHINKEN **€ 16,00**

IL CASARO **€ 16,00**
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA 250 G, KÖRBCHEN-RICOTTA 100 G, ROTE DATTERINI-TOMATEN, OLIVEN, KLEINE FOCACCIA UND KANTABRISCHE SARDELLEN

HAMBURGER* 200 G AUF DEM TELLER, SPIEGELEI, FRISCHE POMMES FRITES UND TOMATEN-BRUSCHETTA **€ 14,00**

Pastagerichte

KLASSISCHE LASAGNE* **€ 11,00**

GNOCCHI ALLA SORRENTINA **€ 12,00**

BUCATINI ALLA CARBONARA **€ 12,50**

TAGLIATELLE BOLOGNESE **€ 13,00**

PACCHERI MIT PISTAZIEN, PROVOLA UND SALSICCIA **€ 14,00**

SCIALATIELLI MIT MEERESFRÜCHTEN **€ 18,00**

Caprizza-Pizzen

CROCCHÈ **€ 12,00**
FIOR DI LATTE UND GEMAHLENER PFEFFER. NACH DEM BACKEN: NEAPOLITANISCHE KARTOFFELKROKETTE, HOCHWERTIGER KOCHSCHINKEN, OLIVENÖL UND BASILIKUM

4 SPICCHI DI SAPORE **€ 13,50**
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, PARMASCHINKEN, FEIGENKONFITÜRE, GERIEBENER PECORINO, OLIVENÖL UND GEHACKTE PISTAZIEN

TROPEA **€ 16,00**
FIOR DI LATTE. NACH DEM BACKEN: THUNFISCHFILETS, KARAMELLISIERTE ZWIEBELN, TAGGIASCA-OLIVEN, ÖL UND BASILIKUM

SALSICCIA E PATATE **€ 12,50**
WEISSE PIZZA MIT FIOR DI LATTE, ZERBRÖSELTER SALSICCIA AUS BENEVENTO, OFENKARTOFFELN, TAGGIASCA-OLIVEN, OLIVENÖL UND PFEFFER

NERANO **€ 13,50**
WEISSE PIZZA MIT FIOR DI LATTE, ZUCCHINICREME MIT PECORINO UND PARMIGIANO REGGIANO DOP, ZUCCHINI-CHIPS, PROVOLONE DEL MONACO DOP, OLIVENÖL UND PFEFFER

Traditionelle Pizzen

MARINARA **€ 7,50**
TOMATEN LA REGINA DI SAN MARZANO, KNOBLAUCH, OREGANO, OLIVENÖL UND BASILIKUM

MARGHERITA **€ 8,00**
TOMATEN LA REGINA DI SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, OLIVENÖL UND BASILIKUM

DIAVOLA **€ 9,00**
TOMATEN LA REGINA DI SAN MARZANO, PROVOLA, SCHARFE KALABRISCHE SALAMI, CHILIFÄDEN, OLIVENÖL UND BASILIKUM

AMERICANA **€ 10,50**
TOMATEN LA REGINA DI SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, WÜRSTCHEN UND POMMES FRITES*

RIPIENO (CALZONE) **€ 10,50**
RICOTTA, FIOR DI LATTE, TOMATEN LA REGINA DI SAN MARZANO, NEAPOLITANISCHE SALAMI, OLIVENÖL UND BASILIKUM

PROSCIUTTO E FUNGHI **€ 10,50**
TOMATEN LA REGINA DI SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, CHAMPIGNONS, NACH DEM BACKEN HOCHWERTIGER KOCHSCHINKEN, OLIVENÖL UND BASILIKUM

QUATTRO FORMAGGI **€ 10,00**
FIOR DI LATTE, SCHWEIZER EMMENTALER DOP, FONTINA VALDOSTANA DOP, GORGONZOLA DOP, PARMIGIANO REGGIANO DOP, OLIVENÖL UND BASILIKUM

BUFALINA **€ 11,00**
TOMATEN LA REGINA DI SAN MARZANO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, OLIVENÖL UND BASILIKUM

SALSICCIA E FRIARIELLI **€ 11,00**
PROVOLA, MESSERGESCHNITTENE SALSICCIA AUS BENEVENTO, FRIARIELLI* (STÄNGELKOHL) UND OLIVENÖL

NAPOLI **€ 12,00**
TOMATEN LA REGINA DI SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, KANTABRISCHE SARDELLEN, KAPERN AUS PANTELLERIA, TAGGIASCA-OLIVEN, OLIVENÖL UND BASILIKUM

CAPRICCIOSA **€ 13,00**
TOMATEN LA REGINA DI SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, HOCHWERTIGER KOCHSCHINKEN, GERÖSTETE BABY-ARTISCHOCKEN, CHAMPIGNONS, SCHWARZE OLIVEN, OLIVENÖL UND BASILIKUM

*TIEFKÜHLPRODUKT

Moderne Pizzen

LA PAESANELLA **€ 11,50**
WEISSE PIZZA MIT FIOR DI LATTE, GEBRATENEN AUBERGINENWÜRFELN, GEHOBELTEM PARMIGIANO REGGIANO DOP, OLIVENÖL UND BASILIKUM

VEGAN **€ 12,00**
VOLLKORNTEIG, SAN-MARZANO-TOMATEN, OFENGEMÜSE IN JULIENNE, TAGGIASCA-OLIVEN, GERÖSTETE ARTISCHOCKE IN ÖL, GEHACKTES BASILIKUM UND OLIVENÖL

VOLLKORN MIT DATTERINI-TOMATEN **€ 12,00**
VOLLKORNTEIG MIT FIOR DI LATTE, GELBEN DATTERINI-TOMATEN VOM VESUV, DATTERINI-KIRSCHTOMATEN, PARMIGIANO REGGIANO DOP, OLIVENÖL UND BASILIKUM

VOLLKORN MIT GEMÜSE **€ 12,00**
VOLLKORNTEIG MIT FIOR DI LATTE, AUBERGINEN, ZUCCHINI, GEGRILLTEN PAPRIKA, PARMIGIANO REGGIANO DOP, OLIVENÖL UND BASILIKUM

GENUINA **€ 12,00**
DATTERINI-TOMATEN, FIOR DI LATTE, PARMIGIANO REGGIANO DOP, BIO-OLIVENÖL UND BASILIKUM, RAND GEFÜLLT MIT RICOTTA UND GEHOBELTEM PARMIGIANO REGGIANO DOP

'NDUJA E SALSICCIA **€ 12,00**
TOMATEN LA REGINA DI SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, KALABRISCHE 'NDUJA, MESSERGESCHNITTENE SALSICCIA AUS BENEVENTO, PARMIGIANO REGGIANO DOP, CHILIFÄDEN, OLIVENÖL UND BASILIKUM

PARMIGIANA E PROVOLA **€ 13,00**
TOMATEN LA REGINA DI SAN MARZANO, PROVOLA, AUBERGINEN-PARMIGIANA, PARMIGIANO REGGIANO DOP, OLIVENÖL UND BASILIKUM

PISTACCHIO E MORTADELLA **€ 13,00**
FIOR DI LATTE, SIZILIANISCHE PISTAZIENCREME, MORTADELLA IGP, GEHACKTE PISTAZIEN UND OLIVENÖL

CRUDO E PROVOLONE **€ 13,00**
FIOR DI LATTE, PARMASCHINKEN, GEHOBELTER PROVOLONE DEL MONACO DOP, OLIVENÖL UND BASILIKUM

QUATTRO STAGIONI **€ 13,00**
1/4 DIAVOLA, 1/4 MARGHERITA, 1/4 KOCHSCHINKEN UND CHAMPIGNONS UND 1/4 FIOR DI LATTE, ARTISCHOCKEN UND TAGGIASCA-OLIVEN

LA BOSCAIOLA **€ 13,00**
FIOR DI LATTE, GEBRATENE PILZE, PISTAZIENCREME, GEHACKTE PISTAZIEN, OLIVENÖL UND BASILIKUM

FIORI DI ZUCCA E GUANCIALE **€ 15,00**
FIOR DI LATTE, ZUCCHINIBLÜTEN, KNUSPRIGER GUANCIALE AUS AMATRICE, NACH DEM BACKEN: BÜFFEL-BURRATA AUS KAMPANIEN, BIO-OLIVENÖL UND GEHOBELTER PARMIGIANO REGGIANO DOP

LA VERACE **€ 15,00**
KÜRBISCREME, SALSICCIA, GERÄUCHERTE PROVOLA DEL MONACO DOP, OLIVENÖL UND BASILIKUM

RADICCHIO E ZOLA **€ 15,00**
RADICCHIO, GORGONZOLA DOP, WALNÜSSE, FIOR DI LATTE, OLIVENÖL UND BASILIKUM

LA CARBONARA D'AUTUNNO **€ 15,00**
ARTISCHOCKENCREME, GERÄUCHERTE PROVOLA, KNUSPRIGER GUANCIALE, PECORINO, ZITRONENSCHALE, OLIVENÖL UND BASILIKUM

PESTO E POLPETTE **€ 15,00**
PESTO, FIOR DI LATTE, RINDERHACKBÄLLCHEN, RICOTTA-TUPFER, OLIVENÖL UND BASILIKUM

CHAMPIGNON E BOTTARGA **€ 16,00**
RUCOLA-PESTO, CHAMPIGNONS, FIOR DI LATTE, BOTTARGA, OLIVENÖL UND BASILIKUM

FRAGEN SIE NACH DER WAGENRAD-PIZZA!
AUFPREIS € 1,50

GAMBERO E BURRATA € 20,00
FOCACCIA. NACH DEM BACKEN: BÜFFEL-BURRATA AUS KAMPANIEN, ROTE GARNELE, GEHACKTE PISTAZIEN, OLIVENÖL UND BASILIKUM

PESCATORA € 20,00
MIESMUSCHELN, VENUSMUSCHELN, TINTENFISCH, ROTE GARNELE, TOMATEN LA REGINA DI SAN MARZANO, PETERSILIE, OLIVENÖL UND BASILIKUM

Frittierte Pizzen

MONTANARA RIPASSATA € 11,00
ZUERST FRITTIERTE UND DANN IM OFEN GEBACKENE PIZZA MIT TOMATEN LA REGINA DI SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, PECORINO ROMANO, OLIVENÖL UND BASILIKUM

KLASSISCH € 12,00
GEFÜLLT MIT RICOTTA, FIOR DI LATTE, NEAPOLITANISCHER SALAMI, SCHWARZEM PFEFFER UND PARMIGIANO REGGIANO DOP

Knusprige Schiaccia

GUSTOSA € 11,00
GEFÜLLT MIT MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, PARMASCHINKEN UND STRAUCHTOMATEN

BOLOGNESE € 11,00
GEFÜLLT MIT MORTADELLA IGP, APULISCHER STRACCIATELLA UND PISTAZIEN

NAPOLETANA € 11,00
GEFÜLLT MIT AUBERGINEN-PARMIGIANA

ALLE UNSERE PIZZEN KÖNNEN AUF WUNSCH MIT GLUTENFREIEM TEIG ODER VOLLKORNTEIG ZUBEREITET WERDEN – AUFPREIS € 1,50

Unsere glutenfreien Teige
SIND NICHT FÜR ZÖLIAKIEKRANKE GEDACHT.
Wenn Sie sich **glutenfrei ernähren**
oder einfach neugierig sind,
entdecken Sie den **vollen Geschmack** ohne **Gluten**!!!

Große Salate

PRIMAVERA € 12,00
GEMISCHTER SALAT, GERÄUCHERTE PROVOLA-WÜRFEL, TOMATEN, KAROTTEN, GRÜNE OLIVEN UND THUNFISCH

CAESAR € 12,00
GEMISCHTER SALAT, KNUSPRIGE HÄHNCHENBRUST, CROÛTONS, PARMIGIANO REGGIANO DOP UND CAESAR-DRESSING

CAPRESE € 12,00
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, SALATTOMATEN, GRÜNE OLIVEN, OREGANO UND BASILIKUM

NORWEGISCH € 15,00
GEMISCHTER SALAT, RÄUCHERLACHS, AVOCADO, KAROTTEN, KIRSCHTOMATEN UND BÜFFEL-BURRATA AUS KAMPANIEN

Desserts

HAUSGEMACHTES DESSERT € 6,00
FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL NACH DER DESSERTKARTE

ZITRONENSORBET € 4,00

GEDECK € 2,50

Wir bitten unsere Gäste, eventuelle Lebensmittelunverträglichkeiten dem Servicepersonal mitzuteilen.

Bier vom Fass

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

Flaschenbier

ICHNUSA UNFILTRIERT 50 CL	€ 5,00
ICHNUSA ZITRONE 33 CL	€ 4,00
ERDINGER WEISS 50 CL	€ 5,50
LAGUNITAS IPA USA 33 CL	€ 5,50
HEINEKEN 0.0 ALKOHOLFREI 33 CL	€ 4,00
BALADIN CRAFT GLUTENFREI 33 CL	€ 6,00

Cocktails

APEROL SPRITZ € 7,00
APEROL, PROSECCO, SODA

LIMONCELLO SPRITZ € 7,00
LIMONCELLO, PROSECCO, SODA

CAMPARI SPRITZ € 7,00
CAMPARI, PROSECCO, SODA

HUGO € 7,00
HOLUNDERBLÜTENLIKÖR, PROSECCO, FRISCHE MINZE, SODA

GIN TONIC € 8,00
BOMBAY SAPPHIRE GIN, TONIC WATER

Bar

MIKROGEFILTERTES WASSER 75 CL	€ 3,00
PEPSI-COLA	€ 3,50
PEPSI-COLA ZERO	€ 3,50
ORANGENLIMONADE / 7UP	€ 3,50
EISTEE ZITRONE / PFIRSICH	€ 3,50
ESPRESSO	€ 2,00
GRAPPA	€ 4,00

AMARI VON € 4,00 BIS € 8,00
KRÄUTERLIKÖRE

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

Schaumwein

PROSECCO DOC EXTRA DRY "LEVIS"
Bellenda
GLAS € 6,00
FLASCHE € 25,00