

# Menü

## Vorspeisen

<b>Bruschetta</b> 	8,5
Kirschtomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Basilikum, Olivenöl, hausgemachtes Brot	
<b>Carpaccio</b>	9
Bresaola, Rucola, Grana Padano, Zitrone	
<b>Grünzeugs</b> 	10
Grüner Salat, Kirschtomaten Radieschen, Oliven, Karotten, hausgemachtes Dressing und Brot	
<b>Burrata-Salat</b> 	13
Roter Eichblattsalat, Babyspinat, Burrata, geröstete Pinienkerne, Cherrytomaten, Hausvinaigrette und Brot	
<b>Mixed Antipasti</b>	11
Vorspeisenplatte mit Salami und Käse nach Art des Hauses mit Dip und Brotkorb	
- für 2 Personen	18,5
<b>Hausgemachtes Focaccia</b> 	6
Rosmarin, Olivenöl, Salz	
<b>Oliven</b> 	4
Kalamata und grüne Oliven in Meersalz, Knoblauch, Oregano	



Bei Bedarf der Allergenkarte fragen Sie gerne unser Personal

## Pasta

<b>Spaghetti Napoli</b>	10
<b>Spaghetti Bolognese</b>	14
<b>Penne mit Pilzrahm und Hühnchen</b>	14
<b>Lasagne alla Bolognese</b>	14

## Hausgemachte Dips

*Dippen statt übrig lassen. Frische Dips für den Pizzarand.*

<b>Kräuter</b> 	3
<b>Feta-Tomate</b> 	3
<b>Pikant</b>  	3
<b>Trio – 3erlei Dips</b>	8

## Desserts

<b>Hausgemachtes Tiramisu</b> 	6
<b>Hausgemachtes Panna Cotta mit Waldbeerensauce</b> 	6
<b>Nutella-Mascarpone-Calzone</b> 	9
<b>Kugel Eis</b> 	1,5
<i>Schokolade, Vanille, Erdbeere, Stracciatella</i>	

vegan     vegetarisch     scharf 

# Neapolitanische Pizza

<p><b>Marinara</b> 🍷 Tomatensoße San Marzano, Basilikum Knoblauch, Oregano, Olivenöl</p>	10	<p><b>Carbonara</b> Fior di Latte Mozzarella, Guanciale, Ei, Pecorino Romano, Grana Padano, Pfeffer</p>	16
<p><b>Margherita</b> 🍷 Tomatensoße San Marzano, Fior di Latte Mozzarella, Basilikum, Olivenöl</p>	12	<p><b>Bufalina</b> 🍷 Tomatensoße San Marzano, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum, hausgemachtes Pesto, Olivenöl</p>	14,5
<p><b>Funghi</b> 🍷 Tomatensoße San Marzano, Champignons, Fior di Latte Mozzarella, Olivenöl</p>	13	<p><b>Cotto e Funghi</b> Fior di Latte Mozzarella, Kochschinken, Champignons, Grana Padano, Olivenöl</p>	14,5
<p><b>Salami Napoli</b> Tomatensoße San Marzano, Salami Napoli, Fior di Latte Mozzarella, Grana Padano, Olivenöl</p>	14	<p><b>Gorgonzola</b> 🍷 Fior di Latte Mozzarella, Gorgonzola, Spianata pikante Salami, Champignons, Basilikum, Olivenöl</p>	15
<p><b>Spianata</b> 🍷 Tomatensoße San Marzano, Spianata pikante Salami, Fior di Latte Mozzarella, Ricotta, Olivenöl</p>	15	<p><b>La Bianca Mortadella</b> Fior di Latte Mozzarella, Parmesan Mortadella di Bologna, Burrata, Pistazie, Olivenöl</p>	18,5
<p><b>Sogno Turco</b> Tomatensoße San Marzano, Sucuk, Fior di Latte Mozzarella, Grana Padano, rote Zwiebeln</p>	14	<p><b>Bresaola</b> Tomatensoße San Marzano, Fior di Latte Mozzarella, Bresaola Rinderschinken, Rucola Zitrone, Grana Padano Olivenöl</p>	18,5
<p><b>Tonno</b> Tomatensoße San Marzano, Thunfisch, Fior di Latte Mozzarella, rote Zwiebeln, Zitronenöl</p>	14		

vegan 🍷

vegetarisch 🍷

scharf 🍷

*Wir empfehlen hausgemachte frische Dips für den Pizzarand.*

# Neapolitanische Pizza

**Bianca Mediterranea** 🌿 16  
Fior di Latte Mozzarella, Taleggio Käse,  
Artischocken, Kalamata Oliven,  
Basilikum, Grana Padano, Olivenöl

**Pomodori e Feta** 🌿 15  
Tomatensoße San Marzano,  
Fior di Latte Mozzarella, Fetakäse,  
getrocknete Tomaten, Rucola  
Chiliflocken, Olivenöl

**Quattro Formaggi** 🌿 15  
Fior di Latte Mozzarella,  
Gorgonzola, Grana Padano,  
Büffelmozzarella, Basilikum,  
Olivenöl

**Vegana** 🌱 13,5  
Tomatensoße San Marzano,  
Zucchini, Aubergine, Champignons,  
Basilikum, Olivenöl

**Vegetariana** 🌿 14,5  
Tomatensoße San Marzano,  
Fior di Latte Mozzarella, Zucchini,  
Aubergine, Champignons, Basilikum,  
hausgemachtes Pesto, Olivenöl

**Spinaci e Ricotta** 🌿 14  
Fior di Latte Mozzarella, Spinat,  
Ricotta, Radieschen, Zitrone,  
Olivenöl

**\*\*\*Empfehlung des Hauses\*\*\***

## Pizza – Capricciosa

Tomatensoße San Marzano  
Fior di Latte Mozzarella,  
Kochschinken,  
Artischocken, Champignons,  
Kalamata Oliven, Basilikum, Olivenöl

15 €

## Pizza – Mista

Tomatensoße San Marzano  
Fior di Latte Mozzarella, Salami  
Napoli,  
Kochschinken, Peperoni,  
Champignons, Olivenöl

15 €

*Wir empfehlen hausgemachte frische Dips für den Pizzarand.*