

# Menü

## Anti Pasti

**Bruschetta**  8,5  
Cherrytomaten, Knoblauch,  
rote Zwiebeln, Basilikum, Olivenöl,  
hausgemachtes Brot


**Bresaola Carpaccio** 9  
Bresaola, Rucola, Grana Padano,  
Zitrone

**Mixed Antipasti** 11  
Vorspeisenplatte mit Salami  
und Käse nach Art des Hauses  
mit Dip und Brotkorb

- für 2 Personen 18,5


**Hausgemachtes Focaccia**  6  
Rosmarin, Olivenöl, Salz

- mit 3 erlei Dips 9,5

**Oliven**  4  
Kalamata und grüne Oliven  
mit Oregano

*Bei Bedarf der Allergenkarte fragen Sie  
gerne unser Personal*

## Insalata


**Grünzeugs**  10  
Grüner Salat, Cherrytomaten  
Radieschen, Oliven, Karotten,  
Hausvinaigrette und Brot

- mit Thunfisch, rote Zwiebeln 13

- mit Ziegenkäse, Pinienkerne 13

- mit marnierten Garnelen 15

- als Beilagensalat 7

**Burrata-Salat**  13  
Roter Eichblattsalat, Babyspinat,  
Burrata, geröstete Pinienkerne,  
Cherrytomaten, Hausvinaigrette  
und Brot


**Caesar Salat** 11  
Römersalat, Cherrytomaten,  
Grana Padano, Taralli,  
hausg. Caesar-Dressing

-mit gegr. Hühnchenbrust 14,5

## Hausgemachte Dips

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

**Kräuter**  3

**Feta-Tomate**  3

**Pikant**   3

**Trio – 3erlei Dips** 8

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>Sucuk</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

<p><b>Bianca Mediterranea</b> 🍷</p> <p>Fior di Latte Mozzarella, Taleggio Käse, Artischocken, Kalamata Oliven, Basilikum, Grana Padano, Olivenöl</p>	16	<p><b>Capricciosa</b></p> <p>Tomatensoße San Marzano, Fior di Latte Mozzarella, Kochschinken, Artischocken, Champignons, Kalamata Oliven, Basilikum, Olivenöl</p>	15
<p><b>Pomodori e Feta</b> 🍷</p> <p>Tomatensoße San Marzano, Fior di Latte Mozzarella, Fetakäse, getrocknete Tomaten, Rucola Chiliflocken, Olivenöl</p>	15	<p><b>Mista</b></p> <p>Tomatensoße San Marzano, Fior di Latte Mozzarella, Salami Napoli, Kochschinken, Peperoni, Champignons, Olivenöl</p>	15
<p><b>Quattro Formaggi</b> 🍷</p> <p>Fior di Latte Mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano, Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl</p>	15	<p><b>Genovese</b> 🍷</p> <p>Hausgemachtes Pesto, Burrata, Fior di Latte Mozzarella, Cherrytomaten, Grana Padano, Pinienkerne, Olivenöl</p>	16
<p><b>Vegana</b> 🌱</p> <p>Tomatensoße San Marzano, Zucchini, Aubergine, Champignons, Basilikum, Olivenöl</p>	13,5	<p><b>La Calabrese</b> 🍷</p> <p>Nduja (scharfe Wurst), Burrata, Tomatensoße San Marzano, Cherrytomaten, Grana Padano, Chilischoten, Olivenöl</p>	16
<p><b>Vegetariana</b> 🍷</p> <p>Tomatensoße San Marzano, Fior di Latte Mozzarella, Zucchini, Aubergine, Champignons, Basilikum, hausgemachtes Pesto, Olivenöl</p>	14,5	<p><b>Gamberi e Limone</b></p> <p>Tigergarnelen, Tomatensoße San Marzano, Babyspinat, Ricotta, Zitronenzeste, Olivenöl</p>	17
<p><b>Spinaci e Ricotta</b> 🍷</p> <p>Fior di Latte Mozzarella, Spinat, Ricotta, Radieschen, Zitrone, Olivenöl</p>	14		

*Wir empfehlen hausgemachte frische Dips für den Pizzarand.*

# **Pasta**

## **Spaghetti Napoli**

Tomatensoße aus San Marzano Tomaten,  
Basilikum, Zwiebeln, Knoblauch, Grana Padano

10

## **Spaghetti Bolognese**

Rinderragout ( halal)  
Grana Padano

14

## **Spaghetti con Gamberi e Promodorini**

Spaghetti, Tiger-Garnelen,  
Chilli, Knoblauch, Petersilie,  
Cherrytomaten, Zitronenzeste

16

## **Penne mit Pilzrahm und Hühnchenbrust**

Champignons, Sahne, Zwiebeln, Knoblauch,  
Hühnchenbrust ( halal), Petersilie, Grana Padano

14

## **Lasagne alla Bolognese**

mit Rinderragout ( halal)  
Fior di Latte Mozzarella, Grana Padano

14

## **Dessert & Käse**

### **Hausgemachtes Tiramisu** (ohne Alkohol)

6

### **Hausgemachtes Panna Cotta mit Waldbeerensauce**

6

### **Nutella-Mascarpone-Calzone**

9

### **Kugel Eis**

*Schokolade, Vanille, Erdbeere, Stracciatella*

1,8

\*\*\*

### **3er Käse Variation**

Büffelmozzarella, Pecorino Romano, Taleggio  
Walnuss, Blaubeeren, Feigensenf, Balsamico

9

**\*\*\* Saison-Spezial \*\*\***

**Pizza – Salsiccia Style**

Provolone DOP, Fior di latte Mozzarella,  
Fenchel-Salsiccia, Kirschtomanten, Basilikum  
Schwarzer Pfeffer, Olivenöl

16

**Pizza - Napoletana**

Tomatensoße San Marzano,  
Fior di Latte Mozzarella,  
Sardellen, Oliven, Kapern, Oregano,  
Olivenöl

14