

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 DOPA 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	€ 6,00
HAUSGEMACHTES GLUTENFREIES BIER	

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
COCA-COLA	€ 3,50
COCA-COLA ZERO	€ 3,50
ARANCIATA / SPRITE	€ 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 Caldarò

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