

Vorspeisen aus dem Land

- BRUSCHETTE (2 STÜCK)** € 7,00
MIT GELBEN UND ROTEN KIRSCHTOMATEN UND STRACCIATELLA-KÄSE AUS BÜFFELMILCH
- AUBERGINENAUF LAUF** € 10,00
- BÜFFELMOZZARELLA AUS KAMPANIEN G.U., 250 G MIT PARMASCHINKEN 24 MONATE** € 16,50
- FLEISCHBÄLLCHEN MIT CROUTONS** € 8,50
RINDERFLEISCHBÄLLCHEN MIT RAGOUT
- GEMISCHTE FRITTIERTE SPEISEN (5 STÜCK)** € 12,00
2 PANZEROTTO, 1 ARANCINO, 1 OMELETT FRITTATA MIT BUCATINI, 1 GEFÜLLTE ZUCCHINIBLÜTEN

NEW

Vorspeisen aus dem Meer

- MIESMUSCHELN MIT PFEFFER** € 12,50
- MIESMUSCHELSUPPE NACH PARTHENOPÄISCHER ART** € 16,00
MIT MANDEL-TARALLO (KLEINES RINGFÖRMIGES GEBÄCK), KRAKE* UND GARNELE*
- KRAKEN-EINTOPF MIT CROUTONS** € 14,00
- MEERESFRÜCHTESALAT** € 18,00
TINTENFISCHE*, KRAKE*, MIESMUSCHELN, GARNELEN*

Pastagerichte

- RISOTTO MIT GARNELENTATAR UND APULISCHEM BURRATA DOP** € 15,00
- BUCATINI ALLO SCARPARELLO** € 12,50
TOMATENSAUCE UND KÄSE
- TAGLIATELLE MIT FLEISCHSAUCE** € 12,50
- PACCHERI MIT PISTAZIEN, PROVOLA-KÄSE UND WURST** € 16,00
- GRAGNANO-SPAGHETTI MIT MUSCHELN** € 18,00
- KARTOFFELGNOCCHI MIT TOMATEN UND MOZZARELLA** € 12,50
- NUDELN MIT KARTOFFELN UND PROVOLA** € 12,00

DIE DIREKTION TEILT MIT, DASS DIE IN DIESEM RESTAURANT SERVIERTEN LEBENSMITTEL ALLERGIEAUSLÖSENDE STOFFE ENTHALTEN KÖNNEN. BITTE TEILEN SIE DEM PERSONAL DER VERKAUFSTELLE IHRE LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN MIT UND/ODER FORDERN SIE DAS ZUTATENBUCH AN. (EU-VERORDNUNG NR. 1169/2011).

- GEDECK** € 2,50

* GEFRORENES PRODUKT
REZEPTVARIATIONEN WERDEN NICHT AKZEPTIERT

Hauptgerichte aus dem Land

- SCALOPPINE MIT ZITRONE UND FRISCHE POMMES FRITES € 12,50**
- RINDFLEISCH (300G) MIT RUCOLA UND PARMIGIANO REGGIANO DOP € 21,90**
- RINDERFILET (300G) UND FRISCHE POMMES FRITES € 21,90**
- FLEISCHHAMBURGER* (200 G), SPIEGELEI, FRISCHE POMMES FRITES UND BRUSCHETTA MIT TOMATE € 14,00**

Hauptgerichte aus dem Meer

- GEBRATENE GARNELEN* UND TINTENFISCH* MIT FRISCHE POMMES FRITES € 19,00**
- GEGRILLTER SCHWERTFISCH MIT GEGRILTEM GEMÜSE € 18,00**
- GEGRILLTER TINTENFISCH* MIT GEGRILTEM GEMÜSE € 18,00**
- GEGRILLTER KRAKE*, KARTOFFELPÜREE MIT SAFRAN UND KNACKIGE OLIVEN € 18,00**

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 100G

Kindermenü

- PASTA MIT ODER OHNE TOMATENSAUCE**
or
SCHNITZEL UND POMMES
or
PIZZA MARGHERITA ODER PIZZA MIT GEKOCHTEM SCHINKEN
+
WASSER UND EIS € 12,50

* GEFRORENES PRODUKT
REZEPTVARIATIONEN WERDEN NICHT AKZEPTIERT

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 DOP 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, AUBERGINENAUFLOUF, 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

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



Unsere glutenfreien Pizzateige sind nicht für Zöliakiekranken geeignet.

Wenn Sie sich glutenfrei ernähren oder aus purer Neugier, entdecken Sie den reichen Geschmack unseres glutenfreien Pizzateigs!!!

Desserts

HAUSGEMACHTE DESSERTS: € 6,00
PASTIERA* - CAPRESE* - TIRAMISÙ - BABÀ - KÄSEKUCHEN

DESSERT DES TAGES € 6,00

ZITRONENSORBET € 4,00

Fassbier

	20 CL	40 CL
MESSINA	€ 3,50	€ 5,50
MESSINA CRISTALLI DI SALE	€ 3,50	€ 5,50
MORETTI LA ROSSA		€ 5,50

Bier 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 GLUTENFREIES CRAFT-BIER 33 CL	€ 6,00

Cocktails by *Botanico*

APEROL SPRITZ € 7,00
APEROL, PROSECCO, SODA

LIMONCELLO SPRITZ € 7,00
LIMONCELLO, PROSECCO, SODA

CAMPARI SPRITZ € 7,00
CAMPARI, PROSECCO, SODA

HUGO € 7,00
HOLUNDER-LIKÖR, PROSECCO, FRISCHE MINZE, SODA

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

Par

WASSER 75 CL € 3,00

COCA-COLA 33 CL € 3,50

COCA-COLA ZERO 33 CL € 3,50

ARANCIATA / SPRITE 33 CL € 3,50

EISTEE AUS ZITRONE ODER PFIRSICH 33 CL € 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