



Vorspeisen

BURRATA

€ 10,00

Burrata (italienischer Frischkäse) mit Sardellen aus dem Kantabrischen Meer und Zitronenschalen

PANETTONE AL RISO CON AFFETTATI

€ 16,00

Reisbrot und gemischter Aufschnitt vom Haus

FRIGGITELLI

€ 6,00

Frittierte milde Schmor-Paprika serviert mit Flor de Sal

MONTANARA

€ 5,00

Gebratene Pizzetta mit Tomatensauce, Parmigiano Reggiano und Basilikum

GEBRATENE STREICHHOLZZUCCHINI

€ 5,00

FRITTIERTE TOPINAMBUR

€ 5,00

POMMES FRITES MIT HAUSGEMACHTER ROSA SAUCE (auf Anfrage)

€ 5,50

GEBRATENE ARTISCHOCKEN

€ 7,00

GEBRATENE STREICHHOLZ-MÖHREN

€ 5,00





Pizza Napoletana

MARINARA

€ 6,00

Bio-Tomatensauce, Knoblauch, Oregano aus Pantelleria, natives Olivenöl Extra am Ende der Garzeit

MARINARA CON RINFORZO

€ 8,00

Bio-Tomatensauce, Knoblauch, Sardellen aus dem Kantabrischen Meer, Oregano aus Pantelleria, natives Olivenöl Extra am Ende der Garzeit.

MARINARA E SCAROLA

€ 9,00

Bio-Tomatensauce, Knoblauch, Eingelegte Endivie, Caiazzo-Oliven, Sultaninen, Pinienkerne, natives Olivenöl Extra am Ende der Garzeit.

MARGHERITA CLASSICA

€ 7,50

Bio-Tomatensauce, Mozzarella Fiordilatte von Tramonti di Costiera, Basilikum, natives Olivenöl Extra am Ende der Garzeit.

MARGHERITA CON BUFALA

€ 9,50

Bio-Tomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum, natives Olivenöl Extra am Ende der Garzeit.

MARGHERITA DELLA CASA CON SPACCATELLO

€ 9,00

Bio-Tomatensauce, handgepflückte Spaccatello-Tomatenfilets, Fiordilatte von Tramonti di Costiera, Basilikum, natives Olivenöl Extra am Ende der Garzeit.

SUA ECCELLENZA MARGHERITA CON SAN MARZANO E SUCCO DI CORBARINO

€ 10,00

Tomatensauce Corbarino, Filets San-Marzano-Tomate, Fiordilatte von Tramonti di Costiera, Basilikum, natives Olivenöl Extra am Ende der Garzeit.





Pizza Napoletana

MARGHERITA CON CORBARINO

€ 9,00

Bio-Tomatensauce, Corbarino-Tomate, Fiordilatte von Tramonti di Costiera, Basilikum, natives Olivenöl Extra am Ende der Garzeit.

MARGHERITA CON RICOTTA

€ 9,00

Bio-Tomatensauce, Fiordilatte von Tramonti di Costiera
Büffel Ricotta, Basilikum, natives Olivenöl
Extra am Ende der Garzeit.

MARGHERITA CON PROVOLA

€ 9,00

Bio-Tomatensauce, Geräucherte Mozzarella „Fior di Latte“ von
Tramonti di Costiera, Basilikum, natives Olivenöl Extra am Ende
der Garzeit.

LA COSACCA

€ 8,00

Bio-Tomatensauce, Pecorino Riserva, Parmigiano Reggiano 24
Monate gereift (g.U. - geschützte Ursprungsbezeichnung),
Basilikum, natives Olivenöl Extra am Ende der Garzeit.

SALAMINO DI BAZZA

€ 9,00

Bio-Tomatensauce, „Fiordilatte“ von Tramonti in Costiera,
Basilikum, scharfe Salami aus Bazza, natives Olivenöl
Extra am Ende der Garzeit.

INFERNO CON 'NDUJA CALABRA

€ 9,00

Bio-Tomatensauce, „Fiordilatte“ von Tramonti in Costiera,
Basilikum, 'Nduja di Spilinga (würzige Streichsalami), natives
Olivenöl Extra am Ende der Garzeit.





Pizza Napoletana

LA MORTADELLA CON CREMA DI PISTACCHI E LIMONE

€ 12,00

Bio-Tomatensauce, „Fiordilatte“ von Tramonti in Costiera, Pistaziencreme aus Bronte, handgemachte Mortadella am Ende der Garzeit, Zitronenschalen aus Costiera, natives Olivenöl Extra am Ende der Garzeit.

COTTO CON PROSCIUTTO COTTO AFFUMICATO TAGLIATO AL COLTELLO

€ 10,00

Bio-Tomatensauce, „Fiordilatte“ von Tramonti in Costiera, Basilikum, Geräucherter Kochschinken mit Messer in Scheiben geschnitten.

LA SORRENTINA

€ 12,00

Bio-Tomatensauce, „Fiordilatte“ von Tramonti in Costiera, handgepflückte Spaccatello-Tomatenfilets, Oregano, Basilikum, Büffel Ricotta, Parmigiano Reggiano 24 Monate gereift (g.U. - geschützte Ursprungsbezeichnung), natives Olivenöl Extra am Ende der Garzeit

ORLANDO

€ 12,00

Bio-Tomatensauce, Geräucherte Mozzarella „Fior di Latte“ von Tramonti di Costiera, Basilikum, Spaccatello-Tomaten, Sardellen aus dem Kantabrischen Meer, Chili, Provola, natives Olivenöl Extra am Ende der Garzeit

PORCHETTA E PEPERONI

€ 12,00

Bio-Tomatensauce, „Fiordilatte“ von Tramonti in Costiera, Porchetta (Schwein am Spieß), gebratene und geschälte Paprika, Basilikum, natives Olivenöl Extra am Ende der Garzeit





Pizza Napoletana

MEDITERRANEA

€ 13,00

Bio-Tomatensauce, handgepflückte Spaccatello-Tomatenfilets, „Fiordilatte“ von Tramonti in Costiera, Basilikum, Sardellen aus dem Kantabrischen Meer, Kapern von Pantelleria, Caiazzo-Oliven, Oregano aus Pantelleria, Chilischote, natives Olivenöl Extra am Ende der Garzeit.

MELANZANE

€ 14,00

Bio-Tomatensauce, „Fiordilatte“ von Tramonti in Costiera, Frittierte Auberginen, Ricotta-Mousse, Auberginen Mousse, Parmigiano Reggiano 24 Monate gereift (g.U. - geschützte Ursprungsbezeichnung), Basilikumcreme, Oregano, natives Olivenöl Extra am Ende der Garzeit.

CRUDO E BURRATA

€ 13,00

Bio-Tomatensauce, „Fiordilatte“ von Tramonti in Costiera, Burrata, leicht geräucherter Rohschinken, natives Olivenöl Extra.

CAMPAGNOLA

€ 13,00

Bio-Tomatensauce, „Fiordilatte“ von Tramonti in Costiera, Geschlagener Büffel-Ricotta, Gemüse in unterschiedlichen Varianten und aromatische Kräuter

PRIMAVERA

€ 14,00

Bio-Tomatensauce, Kirschtomaten, Rucola, Rohschinken, geriebene Streifen, Parmigiano Reggiano 24 Monate gereift (g.U. - geschützte Ursprungsbezeichnung), Büffelmozzarella am Ende der Garzeit





Pizza Napoletana

PATATE E SALSICCIA

€ 11,00

Bio-Tomatensauce, „Fiordilatte“ von Tramonti in Costiera, Gebratene Kartoffel und handgemachte Wurst von Germano Vincenzuto, natives Olivenöl Extra am Ende der Garzeit.

WURSTEL E PATATE

€ 11,00

Bio-Tomatensauce, „Fiordilatte“ von Tramonti in Costiera, Handgemachte Würstel, gebackene Ofenkartoffelwürfel.

PIZZA DEL PROFESSORE CON SALSICCIA E FRIARIELLI

€ 12,00

Geräucherte „Fiordilatte“ von Tramonti in Costiera, Wurst von Germano Vincenzuto, Friarielli mit Evo-Olivenöl in der Pfanne geschwenkt, Parmigiano Reggiano 24 Monate gereift (g.U. - geschützte Ursprungsbezeichnung), Knoblauch und Chili, natives Olivenöl Extra am Ende der Garzeit.

AMATRICIANA

€ 14,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fior di Latte“ von Tramonti di Costiera, Speck, Parmesan 24 Monate, Evo Öl, Basilikum

CARCIOFI

€ 10,00

Bio-Tomatensauce, Geräucherte Mozzarella „Fior di Latte“ von Tramonti di Costiera, konfierte Artischocken, Oregano und Parmesankäse, Olivenöl und Basilikum

CAPRICCIOSA

€ 13,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fior di Latte“ von Tramonti di Costiera, konfierte Artischocken, geräucherter Schinken, Bazza-Salami, Champignons und Oliven, Olivenöl und Basilikum





Pizza Napoletana

RADICCHIO

€ 10,00

Bio-Tomatensauce, Geräucherte Mozzarella „Fior di Latte“ von Tramonti di Costiera, Radicchio di Treviso, Pfeffer und Parmesan, Olivenöl und Basilikum

PATATE E CHIODINI

€ 13,00

Mozzarella „Fior di Latte“ von Tramonti di Costiera, Kartoffelpüree, Chiodini-Pilze, Guanciale Petersilie und Pfeffer, Olivenöl und Basilikum

VICENZUTTO

€ 13,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fior di Latte“ von Tramonti di Costiera, gebratene Auberginen, Wurst von Vicenzutto und Parmesankäse, Olivenöl und Basilikum

GIOVANNI

€ 13,00

Bio-Tomatensauce, Geräucherte Mozzarella „Fior di Latte“ von Tramonti di Costiera, Basilikum, Pfeffer, Rohschinken, Evo-Öl am Ende der Garzeit

SPINACINA

€ 13,00

Geschälte Bio-Tomatensoße, Fiordilatte-Käse aus Tramonti in Costiera, Basilikum, Spinat, Ricotta, Basilikum, Parmesan und geräucherter Schinken und natives Olivenöl extra

INCAVOLATA

€ 12,00

Biologische geschälte Tomatensauce, fiordilatte di Tramonti in Costiera, Basilikum, süße Salami, Schwarzkohl, Provola-Käse, Basilikum, Parmesan und natives Olivenöl extra am Ende der Garzeit





Pizza ripiena

ROSSA

€ 13,00

Bio-Tomatensauce, „Fiordilatte“ von Tramonti in Costiera, Büffel Ricotta, süße Salami Napoli, Basilikum, natives Olivenöl Extra am Ende der Garzeit.

BIANCA

€ 13,00

Geräucherte Mozzarella „Fior di Latte“ von Tramonti di Costiera, Büffel Ricotta, gekochter Schinken, schwarzer Pfeffer, Parmigiano Reggiano 24 Monate gereift (g.U. - geschützte Ursprungsbezeichnung), natives Olivenöl Extra am Ende der Garzeit.

VERDE

€ 13,00

Geräucherte Mozzarella „Fior di Latte“ von Tramonti di Costiera, gekochter Schinken des Hauses, Spinat, Pecorino di Pienza, Parmigiano Reggiano 24 Monate gereift (g.U. - geschützte Ursprungsbezeichnung), natives Olivenöl Extra am Ende der Garzeit.

SCAROLA

€ 13,00

„Fiordilatte“ von Tramonti in Costiera, Sultaninen, Endivie, Caiazzo-Oliven, Pinienkerne, natives Olivenöl Extra am Ende der Garzeit.

RIPIENA BIANCA FRITTA

€ 13,00

- Geräucherte Mozzarella „Fior di Latte“ von Tramonti di Costiera, Büffel Ricotta, gekochter Schinken, schwarzer Pfeffer, Parmigiano Reggiano 24 Monate gereift (g.U. - geschützte Ursprungsbezeichnung), einen Hauch von Tomate





Spianata

MARGHERITA DELLA CASA

€ 11,00

Bio-Tomatensauce, „Fiordilatte“ von Tramonti in Costiera, handgepflückte Spaccatello-Tomatenfilets, Oregano aus Pantelleria, Basilikum, natives Olivenöl Extra.

SALAMINO PICCANTE E FUNGHI

€ 14,00

Bio-Tomatensauce, „Fiordilatte“ von Tramonti in Costiera, Basilikum, scharfe Salami, weiße und frische Champignons natives Olivenöl Extra,

SALSICCIA

€ 13,00

Bio-Tomatensauce, „Fiordilatte“ von Tramonti in Costiera, Handgemachte Wurst vom Vic, Oregano aus Pantelleria, Parmigiano Reggiano am Ende der Garzeit

PORCHETTA

€ 13,00

Bio-Tomatensauce, „Fiordilatte“ von Tramonti in Costiera, Hausgemachte Porchetta

'NDUJA

€ 12,00

Bio-Tomatensauce, „Fiordilatte“ von Tramonti in Costiera, Basilikum, handgemachte 'Nduja aus Spilinga, natives Olivenöl Extra.

VOGLIA D'ESTATE

€ 13,00

Bio-Tomatensauce, „Fiordilatte“ von Tramonti in Costiera, Basilikum, Rucola, Kirschtomaten und Parmigiano Reggiano am Ende der Garzeit, Evo-Olivenöl.

VEGETARIANA

€ 14,00

Bio-Tomatensauce, „Fiordilatte“ von Tramonti in Costiera, Büffel Ricotta, Basilikum, Frisches Gemüse in der Pfanne geschwenkt, frische gemischte aromatische Kräuter, je nach Saison, natives Olivenöl Extra.





Spianata

MEDITERRANEA

€ 14,00

Bio-Tomatensauce, „Fiordilatte“ von Tramonti in Costiera, handgepflückte Spaccatello Tomatenfilets, Basilikum, Oregano aus Pantelleria, Oliven aus Caiazzo, Kapern aus Pantelleria, Sardellen aus dem Golf von Policastro, Chilischoten, natives Olivenöl Extra.

PARMIGIANA DI MELANZANE

€ 14,00

Bio-Tomatensauce, „Fiordilatte“ von Tramonti in Costiera, Basilikum, frittierte Auberginen, Oregano aus Pantelleria, Ricotta-Mousse, Auberginen Mousse, Parmigiano Reggiano am Ende der Garzeit, natives Olivenöl Extra.

AMATRICIANA

€ 13,00

Bio-Tomatensauce, handgepflückte Spaccatello Tomatenfilets, „Fiordilatte“ von Tramonti in Costiera, Geschmorter Speck im Ofen, Basilikum, Parmigiano Reggiano am Ende der Garzeit, natives Olivenöl Extra.

'MORTADELLA E PISTACCHI

€ 14,00

Bio-Tomatensauce, „Fiordilatte“ von Tramonti in Costiera, Pistazien aus Bronte, handgemachte Mortadella am Ende der Garzeit, der Duft der Costiera-Zitronen, natives Olivenöl Extra.

PESTO, PATATE E SPECK

€ 14,00

Bio-Tomatensauce, „Fiordilatte“ von Tramonti in Costiera mit Basilikum-Pesto, gebackene Ofenkartoffel, Speck aus den Bergen, natives Olivenöl Extra.

ACCIUGHE

€ 13,00

Bio-Tomatensauce, handgepflückte Spaccatello-Tomatenfilets, geräucherter „Fiordilatte“ von Tramonti in Costiera, Basilikum, Chilischoten, Sardellen aus dem Kantabrischen Meer, natives Olivenöl Extra am Ende der Garzeit.

LA SOPPRESSA

€ 14,00

Schattierte Tomatensauce, Fiordilatte, Schwarzkohl Pleurotus-Pilz, Sopressa di Bazza





Unsere Desserts

SCHOKOLADEN-CAPRESE

€ 6,00

VENEZIANISCHE FOCACCIA MIT SAHNE
SELBSTGEMACHTE MASCARPONECREME

€ 6,00

HAUS TIRAMISU

€ 6,00

RICOTTA KÄSE CREMINO

€ 7,00

Büffel-Ricotta-Käse, dunkle Schokolade, Mousse aus
Brombeeren, Beeren, Thymian und geriebener Zitrone





Bier vom Fass

SS46 - helles 4.8%
kleines Bier 3,50 mittleres Bier € 6,00

PUNTO G - bock 6%
kleines Bier € 3,50 mittleres Bier € 6,00

HEAVEN - blanche 4.8%
kleines Bier € 3,50 mittleres Bier € 6,00

BIRRETTIPA - ipa 6.5%
kleines Bier € 3,50 mittleres Bier € 6,00

Bier in der Flasche

BRUSCA - pils 4.8% 0,33L
€ 6,00

EX03 - strong ale 7.2% 0,33L
€ 6,00

ZEN - blanche allo zenzero 4,8% 0,33L
€ 6,00

SS46 - helles 4.8% 0,44L
€ 6,00

MY GF MARANELLA - corn ale gluten free 5.2% 0,5L
€ 7,00

CIBUS - hellerweizenbock 7% 0,5L
€ 7,00

SCUBI - schwarz 5.4% 0,5L
€ ,00

BIRRONE APFELWEIN 4,0% 0,33L
€ 6,00



Cocktails & alkoholische Getränke

MOLECOLA ORIGINALE
€ 3,50

MOLECOLA KIDS
€ 3,50

ARANCIATA
€ 3,50

LIMONATA
€ 3,50

CHINOTTO
€ 3,50

ESPRESSO
€ 1,50.

KAFFEE IN INFUSIONEN
€ 2,00

WASSER MIT GAS SAN PELLEGRINO
€ 3,50

STILLES WASSER PANNA
€ 3,50





Cocktails & alkoholische Getränke

AMERICANO CLASSICO
€ 6,00

AMERICANO PREMIUM
€ 10,00

NEGRONI
€ 6,00

GIN TONIC
€ 6,00 a €12,00
je nach gewähltem Gin

HANDWERKLICHE
AMARI, SPIRITUOSEN, GRAPPE
da€ 3,00 a €8,00





Allergene

Glutenhaltiges Getreide

Krebstiere

Eier und Eierzeugnisse

Fisch

Soja

Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

Milch und Milcherzeugnisse

Schalenfrüchte

Sellerie

Senf

Sesam

Schwefeldioxid und Sulfite

Lupine

Weichtiere (Mollusken)

Bei Allergien und/oder Unverträglichkeiten sind die Gäste gebeten, unser Personal unverzüglich darüber zu informieren.

Gedeck und Bedienung

€ 2,00

