



---

## 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





---

## Vorspeisen

---

**GEBRATENES GEMISCHTES GRÜNZEUG**  
**€ 6,00**





---

## 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, Parmesankäse g.U., 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, Bazzasalami, 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







---

## Pizza Napoletana

---

### MILLE FUNGHI

€ 14,00

Bio-Tomatensauce im Schatten, fiordilatte i Tramonti in Costiera,  
Auswahl von gemischten Pilzen in ihrer Saisonalität  
gepflückt Petersilie und Pfeffer.

### AGRETTO

€ 12,00

Fiordilatte di tramonti in costiera, agretto spadellato  
mit Knoblauch, Öl und Chilischote, geräuchertem Schinken





---

## 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, 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.





---

## Unsere Desserts

---

SCHOKOLADEN-CAPRESE

€ 6,00

VENEZIANISCHE FOCACCIA MIT SAHNE  
SELBSTGEMACHTE MASCARPONECREME

€ 6,00

HAUS TIRAMISU

€ 6,00

PASTIERA NAPOLETANA

€ 7,00





---

## 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

