



Vorspeisen

MONTANARA

€5,00

Frittierte Pizza mit Tomatensoße aus Neapel, Parmigiano Reggiano 24 DOP und Basilikum

PECORINO-STICKS

€ 6,00

Frittierter Schafskäse mit Kartoffelpanade

LECKERBISSEN VON FRITTIERTEM STOCKFISCH IN TEIG

€ 7,00

PANELLE

€ 8,00

Polenta-Pfannkuchen mit Mehl von Hülsenfrüchten, serviert mit
gepfeffertem Bauchspeck

POMMES FRITES

€ 5,50

+ hausgemachte Cocktailsauce 0,80 €

FRITTIERTE MÖHREN

€ 5,00

GEBRATENE STREICHHOLZZUCCHINI

€ 5,00

FRIGGITELLI

€ 6,00





Vorspeisen

BURRATA € 10,00

Burrata aus Kampanien mit Sardellen aus dem Kantabrischen Meer, serviert mit frischem Salat und geriebener Zitronenschale

PANISFIZIOS SALAT € 10,00

Salat aus dem Biogarten, Möhren und Topinambur mit Thymus- und Erbsengeschmack

+ Bufala € 2,50

+ Thunfisch aus dem Mittelmeer € 2,50

Wir behandeln gerne mögliche Variationen in Zutaten. Während intensiver Arbeit bereiten uns die Variationen Schwierigkeiten, deshalb vorbehalten wir uns, sie nicht zu befriedigen.

Um unangenehme Wartezeiten an der Kasse zu vermeiden, sollten Sie dies nicht tun
Wir führen getrennte Konten





Pizza Napoletana

MARINARA

€ 7,00

Bio-Tomatensauce, Knoblauch, Oregano aus Pantelleria, EVO-Öl

MARINARA CON RINFORZO

€ 9,00

Bio-Tomatensauce, Knoblauch, Sardellen aus dem Kantabrischen Meer, Oregano aus Pantelleria, EVO-Öl

MARINARA NAPOLI

€ 11,00

Bio-Tomatensauce, Tomatenscheiben aus Corbara, Knoblauch, Oregano aus Pantelleria, Sardellen aus dem Kantabrischen Meer, Kapern aus Pantelleria, EVO-Öl

MARGHERITA CLASSICA

€ 7,50

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, Basilikum, EVO-Öl

LA PROVOLA

€9,00

Bio-Tomatensauce, geräucherter Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, Basilikum, EVO-Öl

PRINCIPE CORBARINO

€ 10,00

Bio-Tomatensauce, Tomatenscheiben aus Corbara, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, Basilikum, EVO-Öl

SUA ECCELLENZA MARGHERITA

€ 10,00

Tomatenscheiben aus San Marzano, Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, Basilikum, EVO-Öl





Pizza Napoletana

COSACCA

€8,00

Bio-Tomatensauce, gereifter Pecorino Riserva-Käse, Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP, Basilikum, EVO-Öl

TRECCIONA

€ 10,00

Bio-Tomatensauce, frisch zubereiteter Mozzarella-Zöpf, Basilikum, EVO-Öl

VESUVIANA

€ 11,00

Tomatenscheiben aus Piennolo del Vesuvio, Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, Basilikum, Provolone del monaco, EVO-Öl

SORRENTINA

€ 12,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, „Spaccatello“ Tomatenscheiben, Ricotta di bufala, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, Oregano aus Pantelleria, Basilikum, EVO-Öl

CAMPAGNOLA

€ 13,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, Ricotta di bufala, Gemüse in unterschiedlichen Texturen und Kräutern, EVO-Öl





Pizza Napoletana

ALPEGGIO

€ 13,00

Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, Gorgonzola DOP, gereifter Pecorino Riserva-Käse, Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP

MEDITERRANEA

€ 14,00

Bio-Tomatensauce, „Spaccatello“ Tomatenscheiben, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, Sardellen aus dem Kantabrischen Meer, Kapern aus Pantelleria, Oliven aus Caiazzo, Oregano aus Pantelleria, Chili-Öl, Basilikum, EVO-Öl

PRIMAVERA

€ 14,00

Bio-Tomatensauce, roher Bufala-Zöpf, Cherrytomaten, Rukola, leicht geräucherter Rohschinken, Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP

LIGURE

€ 14,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, Burrata aus Kampanien, „Spaccatello“, Pestosauce, Rohschinken, Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP

MELANZANE

€ 14,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, Basilikum, frittierte Auberginen, Oregano aus Pantelleria, Ricotta-Mousse, Auberginen Mousse, Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP, EVO-Öl





Pizza Napoletana

ZUCCA SPECIAL

€ 14,00

Bio-Tomatensauce, geräucherter Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, Kürbiscreme, Rosmarin-Öl, handwerkliche Wurst, Gorgonzola DOP, Ricotta, Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP

PATATE E SALSICCIA

€ 12,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, Bratkartoffeln, handwerkliche Wurst, Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP

WURSTEL E PATATE

€ 12,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, handwerkliches Würstchen, Bratkartoffeln

QUATTRO P

€ 13,00

Geräucherter Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, Spanferkel aus Ariccia IGP, Bratkartoffeln, Pfeffer, Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP

VICENZUTTO

€ 13,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, Basilikum, frittierte Auberginen, handwerkliche Wurst, Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP





Pizza Napoletana

SALAMINO DI BAZZA

€ 10,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, scharfe Salami aus Bazza, Basilikum, EVO-Öl

INFERNO CON 'NDUJA CALABRA

€ 10,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, 'Nduja aus Spilinga, Basilikum, EVO-Öl

TONNO E CIPOLLA

€ 12,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, Thunfisch aus dem Mittelmeer und knuspriger Rotzwiebel

CAPRICCIOSA

€ 14,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, Kochschinken, frische Pilze, scharfe Salami aus Bazza, Oliven aus Caiazzo, Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP (Artischocken nur in der Saison)

LA MORTADELLA CON CREMA DI PISTACCHI E LIMONE

€ 13,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, gehackte Pistazien aus Sizilien, Mortadella (Slow Food Garnison), geriebener Zitronenschale

ALGHERO

€ 14,00

Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, Thunfisch aus dem Mittelmeer, getrockneten Tomaten, Ricotta, Basilikum





Pizza Napoletana

LAMPEDUSA

12,00 €

Geröstete schwarze Piccadilly-Tomatensauce, geräucherter Fiordilatte alte Tramonti-Molkerei, würzige Salami aus Bazza

PANTELLERIA

12,00 €

Geröstete schwarze Piccadilly-Tomatensauce, geräucherter Fiordilatte alte Tramonti-Molkerei, mediterraner Thunfisch

COTTO E FUNGHI

€ 12,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, Kochschinken, frische Pilze, Basilikum

COTTO CON PROSCIUTTO COTTO AFFUMICATO

€ 11,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, gekochte und geräucherte Schweineschulter aus Capitelli, Basilikum

CRUDO E BURRATA

€ 14,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, Burrata aus Kampanien, leicht geräucherter Rohschinken, EVO-Öl

GIOVANNI

€ 13,00

Bio-Tomatensauce, geräucherter Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, Basilikum, Pfeffer, leicht geräucherter Rohschinken, Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP





Pizza ripiena

RIPIENA ROSSA

€ 13,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, Ricotta, süße Salami ohne Konservierungsstoffe, Basilikum, EVO-Öl

RIPIENA BIANCA

€ 13,00

Geräucherter Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, Ricotta, geräucherter Kochschinken, schwarzer Pfeffer, Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP, EVO-Öl

RIPIENA SCAROLA

€ 13,00

Geräucherter Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, Kraussalat, abgetropfte Sardellen aus dem Kantabrischen Meer, Oliven aus Caiazzo, Pinienkernen und Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP

RIPIENA BIANCA FRITTA

€ 13,00

Geräucherter Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, Ricotta, Kochschinken, schwarzer Pfeffer, ein Hauch von Bio-Tomatensauce, Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP





Spianata

MARINARA

€ 9,00

Bio-Tomatensauce, Knoblauch, Oregano aus Pantelleria, EVO-Öl

MARINARA NAPOLI

€ 13,00

Bio-Tomatensauce, „Corbarino“ Tomatenscheiben, Knoblauch, Oregano aus Pantelleria, Sardellen aus dem Kantabrischen Meer, Kapern aus Pantelleria, EVO-Öl

MARGHERITA DELLACASA

€ 13,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, filetti „Spaccatello“ Tomatenscheiben, Basilikum, EVO-Öl

LA VESUVIANA

€ 14,00

Tomatenscheiben aus Piennolo del Vesuvio, Bio-Tomatenscheiben, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, Basilikum, Provolon, EVO-Öl

VOGLIA D'ESTATE

€ 14,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, Rukola, „Spaccatello“ Tomate, Parmigiano Reggiano 24 DOP, EVO-Öl

VEGETARIANA

€ 15,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, Ricotta, Basilikum, frische, angebratene Gemüse, saisonale Gewürzkräuter, EVO-Öl

BURRATA E CRUDO

€ 16,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, Burrata aus Kampanien, leicht geräucherter Rohschinken, EVO-Öl





Spianata

MORTADELLA E PISTACCHI

€ 14,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, gehackte Pistazien aus Sizilien, Mortadella (Slow Food Garnison), geriebener Zitronenschale

COTTO E FUNGHI

€ 14,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, Kochschinken, frische Pilze,

PORCHETTA E PATATE

€ 14,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, Spanferkel aus Ariccia IGP, Fenchel, Bratkartoffeln, Basilikum

PATATE E SALSICCIA

€ 14,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, Bratkartoffeln, handwerkliche Wurst von Germano Vincenzutto, Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP

PESTO, PATATE E SPECK

€ 14,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti mit Pesto, Bratkartoffeln, Südtiroler Speck

SOPRESSA E FUNGHI

€ 14,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti in Costiera, Basilikum, handwerkliche Sopressa aus Bazza und frische Pilze

SORRENTINA

€ 14,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, „Spaccatello“ Tomatenscheiben, Ricotta di bufala, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, Oregano aus Pantelleria, Basilikum, EVO-ÖL





Spianata

ACCIUGHE

€ 14,00

Bio-Tomatensauce, „Spaccatello“ Tomatenscheiben, geräucherter Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, Basilikum, Sardellen aus dem Kantabrischen Meer, Chili-Öl

MEDITERRANEA

€ 15,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, „Spaccatello“ Tomatenscheiben, Basilikum, Oregano aus Pantelleria, Oliven aus Caiazzo, Kapern aus Pantelleria, Sardellen aus dem Kantabrischen Meer, Chili-Öl

SALAMINO PICCANTE E FUNGHI

€ 14,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, Basilikum, scharfe Salami aus Bazza, frische Pilze, EVO-Öl

'NDUJA

€ 13,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, Basilikum, 'Nduja aus Spilinga, EVO-Öl

PARMIGIANA DI MELANZANE

€ 16,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, Basilikum, frittierte Auberginen, Oregano aus Pantelleria, Ricotta-Mousse, Auberginen Mousse, Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP, EVO-Öl





Unsere Desserts

CIOCCOLATE CAPRESE KUCHEN

€ 6,00

HAUSGEMACHTER TIRAMISU

€ 6,00

PANNA COTTA MIT FEIGENKAKTUSSAFT*

€ 6,00

SCHOKOLADENSORBET MIT HIMBEERCREME

€ 6,00





Bier vom Fass

BRUSCA - pils 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% 0,5L
€ 7,00

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

SS46 - helles 4.8% 0,33L
€ 4,50

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

SCUBI - schwarz 5.4% 0,5L
€ ,00





Getränke

WASSER MIT GAS SAN PELLEGRINO
€ 3,70

STILLES WASSER PANNA
€ 3,70

COCA-COLA
€ 3,60

COCA-COLA LIGHT
€ 3,60

MOLECOLA
€ 3,60

MOLECOLA ZERO
€ 3,60

ARANCIATA
€ 4,00

LIMONATA
€ 4,00

CHINOTTO
€ 4,00

MANDARINATA & LIME
€ 4,00

PFIRSISCH EISTEE
€ 3,50

ZITRONEN EISTEE
€ 3,50





Cocktails

AMERICANO CLASSICO

€ 7,50

Vermout Berto, bitter Berto, Pampelmuse-Almdudler

AMERICANO PREMIUM

€ 8,50

BELLINI RIVISITATO

€ 6,50

Wein mit Gas und Pfirsichsirup

GIN TONIC

von € 10,00 bis € 12,00

HANDWERKLICHE SCHNAPS

von € 4,00 bis € 7,00





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
€ 2,20

