



Vorspeisen

MONTANARA

€ 5,00

Frittierte Pizza mit Tomatensoße aus Neapel, Parmigiano Reggiano und Basilikum
(1, 6, 7)

KÄSESTICKS

€ 6,00

Frittierter Schafskäse mit Kartoffelpanade
(1, 3, 6, 7)

PANELLE

€ 8,00

Polenta-Pfannkuchen mit Mehl von Hülsenfrüchten, serviert mit gepfeffertem
Bauchspeck
(1, 6)

KARTOFFEL KROKETTEN

€ 2,50\pz.

Frittierte Kartoffelkroketten mit Provola-Käse und Basilikum
(1, 3, 6, 7)

FRIGGITELLI

€ 6,00

Gebratene Chilischote, nicht scharf, salz
(1, 8)

FRITTIERTE ARTISCHOCKEN

€ 7,00

(1, 6)

POMMES FRITES

€ 5,50

+ hausgemachte Cocktailsauce 0,80 €
(1, 6, 7)

FRITTIERTE MÖHREN

€ 5,00

(1, 6, 7)





Vorspeisen

PANISFIZIOS SALAT

€ 10,00

Salat aus dem Biogarten, Möhren und Erbsen und Pestosauce
+ Bufala € 2,50
+ Thunfisch aus dem Mittelmeer € 2,50
(1, 4, 7)

GEMÜSE FLEISCHBÄLLCHEN

€ 9,00

Fleischbällchen mit Gemüse und Silano-Käse
(1, 3, 6, 7)

KÄSEAUSWAHL

€ 9 für 3 Käsesorten

€ 15 für 5 Käsesorten

(1, 7, 10)

FOCACCIA MIT BURRATA UND SARDELLEN

€ 10,00

Campanische Burrata Stracciatella mit kantabrischen Sardellen, abgeriebener
Zitronenschale, serviert mit hausgemachter Focaccia
(1, 4, 7)

FOCACCIA MIT SCAROLA

€ 10,00

Gebratener Scarola mit Rosinen, Pinienkernen und Oliven, serviert mit
kantabrischen Sardellen und hausgemachter Focaccia.
(1, 4, 7)

FOCACCIA MIT ROHSCHINKEN UND BUFALA


€ 10,00

Coradazzi-Schinken serviert mit Büffelmozzarella und hausgemachter Focaccia
(1, 4, 7)

ROHSCHINKEN CORADAZZI

€ 15,00

Coradazzi-Schinken, serviert mit hausgemachtem Creker
(1, 4, 7)





Pizza Napoletana

MARINARA

€ 7,00

Bio-Tomatensauce, Knoblauch, Oregano aus Pantelleria, EVO-Öl
(1)

MARINARA E SCAROLA

€ 9,00

Bio-Tomatensauce, Knoblauch, Oregano aus Pantelleria, Scarola, Oliven aus
Caiazzo, Pinienkeren, Rosinen
(1)

MARINARA NAPOLI

€ 11,00

Bio-Tomatensauce, Tomatenscheiben aus Corbara, Knoblauch, Oregano aus
Pantelleria, Sardellen aus dem Kantabrischen Meer, Kapern aus Pantelleria,
EVO-Öl
(1, 4)

MARGHERITA CLASSICA

€ 7,50

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, Basilikum, EVO-Öl
(1, 7)

PRINCIPE CORBARINO

€ 10,00

Bio-Tomatensauce, Tomatenscheiben aus Corbara, Mozzarella „Fiordilatte“
aus Tramonti, Basilikum, EVO-Öl
(1, 7)

SUA ECCELLENZA MARGHERITA


€ 10,00

Tomatenscheiben aus San Marzano, Bio-Tomatensauce, Mozzarella
„Fiordilatte“ aus Tramonti, Basilikum, EVO-Öl
(1, 7)

TRECCIONA

€ 10,00

Bio-Tomatensauce, frisch zubereiteter Mozzarella-Zöpf, Basilikum, EVO-Öl
(1, 7)





Pizza Napoletana

VESUVIANA

€ 11,00

Tomatenscheiben aus Piennolo del Vesuvio, Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, Basilikum, Provolone del monaco, EVO-Öl
(1, 7)

SORRENTINA

€ 12,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, „Spaccatello“ Tomatenscheiben, Ricotta di bufala, Parmigiano Reggiano, Oregano aus Pantelleria, Basilikum, EVO-Öl
(1, 7)

CAMPAGNOLA

€ 13,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, Ricotta di bufala, Gemüse in unterschiedlichen Texturen und Kräutern, EVO-Öl
(1, 7)

MONTI LATTARI

€ 12,50

Bio-Tomatensauce, Tomatenscheiben aus „Corbara“, mozzarella „Fior di latte“, Guanciale, Rosmarin.
(1, 7)

SANT'ANTONIO

€ 13,50

Bio-Tomatensauce , Mozzarella „Fior di latte“ , Cinerino-Käse aus Casa Madaio, Süße Salame aus Bazza und Kartoffeln
(1, 7)

VENETA

€ 14,00

Bio-Tomatensauce , Mozzarella „Fior di latte“ , Wurst aus „Germanzo Vicenzutto“ Radicchio und Caprotto-Käse
(1, 7)





Pizza Napoletana

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
(1, 4, 7)

PRIMAVERA

€ 14,00

Bio-Tomatensauce, roher Bufala-Zöpfung, Cherrytomaten, Rukola, bresaola, Parmigiano Reggiano
(1, 7)

LIGURE

€ 14,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, Burrata aus Kampanien, „Spaccatello“, Pestosauce, Rohschinken, Parmigiano Reggiano
(1, 7)

ALGHERO

€ 14,00

Mozzarella „Fior di latte“, Thunfisch aus Mediterraneo, Kapernpulver aus Pantelleria, Galbe kirschtomaten „Piennolo“, Karamellisierte Zwiebel, Basilikum.
(1, 4, 7, 12)

CARNIA

€ 14,00

Mozzarella „Fior di latte“ aus Antica Latteria Tramonti, Frant-Käse (Käse aus 8 verschiedenen Reifegraden von kuhmilchkäse kombiniert mit sahnemilch und Pfeffer)
(1, 7)

OULALA

€ 14,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“ aus Antica Latteria Tramonti, Mortadella, Delice de Bourgogne - Käse
(1, 7, 8)





Pizza Napoletana

PREMIATA

€ 13,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella "Fior di latte" aus Antica latteria Tramonti, Artischocken, Oregano aus Pantelleria, Parmigiano Reggiano, Coppa aus Bazza
(1, 7)

QUATTRO P

€ 13,00

Geräucherter Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, Spanferkel aus Ariccia IGP, kartoffelpuree, Pfeffer, Parmigiano Reggiano
(1, 7)

SALSICCIA, PATATE E CICORIA

€ 12,00

Bio-tomatensauce , geräucherter Mozzarella "Fiordilatte" , wurst aus "Gennaro Vicenzutto" cicoria und Parmigiano Reggiano
(1, 7)

NICOLA

€ 12,00

Mozzarella "fiordilatte", sardellen aus Kantabrischen Meer, scarola, Pinienkeren, EVO-Öl und Basilikum.
(1, 4, 7)

FRIULI VENEZIA-GIULIA

€ 15,50

Bio-tomatensauce , Mozzarella "Fiordilatte" , schinken, Frant-Käse , Meerrettich
(1, 7)

CARCIOFOTTO

€13,50

Bio-Tomatensauce , Mozzarella "Fiordilatte" , Schinken, Oregano, Barilotto-Käse, Artischocken und Parmigiano Reggiano
(1, 7)





Pizza Napoletana

SALAMINO DI BAZZA

€ 10,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, scharfe Salami aus Bazza, Basilikum, EVO-Öl
(1, 7)

BLU E SALAMINO

€ 13,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, scharfe Salami aus Bazza, Blu di bufala-käse Basilikum
(1, 7)

CAPRICCIOSA

€ 14,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, Kochschinken, frische Pilze, scharfe Salami aus Bazza, Oliven aus Caiazzo, Parmigiano Reggiano (Artischocken nur in der Saison)
(1, 7)

IONIO

€ 13,00

Bio-tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ nduja aus „Aspromonte“, Galbe Kirschtomaten, Blu di Bufala-Käse
(1, 7)

CALABRESE

€ 13,00

Bio-Tomatensauce , geräucherter Bufala, nduja aus „Aspromonte“ , Crusco-pfeffer pulver, Basilikum
(1, 7)

SOPRESSA E FUNGHI

€ 12,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, Sopressa aus Bazza, frische Pilze, Basilikum
(1, 7)





Pizza Napoletana

COTTO E FUNGHI

€ 12,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, Kochschinken, frische Pilze, Basilikum
(1, 7)

LA MORTADELLA CON CREMA DI PISTACCHI E LIMONE

€ 13,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, gehackte Postazien aus Sizilien, Mortadella (Slow Food Garnison), geriebener Zitronenschale
(1, 7, 8)

CRUDO E BURRATA

€ 14,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, Burrata aus Kampanien, leicht geräucherter Rohschinken, EVO-Öl
(1, 7)





Pizza ripiena

RIPIENA ROSSA

€ 13,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, Ricotta, süße Salami ohne Konservierungsstoffe, Basilikum, EVO-Öl
(1, 7)

RIPIENA BIANCA

€ 13,00

Geräucherter Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, Ricotta, geräucherter Kochschinken, schwarzer Pfeffer, Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP, EVO-Öl
(1, 7)

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
(1, 7)

RIPIENA BIANCA FRITTA

€ 13,00

Geräucherter Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, Ricotta, Kochschinken, schwarzer Pfeffer, ein Hauch von Bio-Tomatensauce, Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP
(1, 7, 8)





Spianata

MARINARA

€ 9,00

Bio-Tomatensauce, Knoblauch, Oregano aus Pantelleria, EVO-Öl
(1)

CILENTANA

€14,00

Bio-Tomatensauce, Infossato-Käse, Oregano, Basilikum, EVO-Öl
(1, 7)

MARINARA NAPOLI

€ 13,00

Bio-Tomatensauce, „Corbarino“ Tomatenscheiben, Knoblauch, Oregano aus Pantelleria, Sardellen aus dem Kantabrischen Meer, Kapern aus Pantelleria, EVO-Öl
(1, 4)

MARGHERITA DELLACASA

€ 13,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, filetti „Spaccatello“ Tomatenscheiben, Basilikum, EVO-Öl
(1, 7)

LA VESUVIANA

€ 14,00

Tomatenscheiben aus Piennolo del Vesuvio, Bio-Tomatenscheiben, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, Basilikum, Provolon, EVO-Öl
(1, 7)

VOGLIA D'ESTATE

€ 14,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, Rukola, „Spaccatello“ Tomate, Parmigiano Reggiano, EVO-Öl
(1, 7)

VEGETARIANA

€ 15,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, Ricotta, Basilikum, frische, angebratene Gemüse, saisonale Gewürzkräuter, EVO-Öl
(1, 7)





Spianata

MORTADELLA E PISTACCHI

€ 14,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, gehackte Pistazien aus Sizilien, Mortadella (Slow Food Garnison), geriebener Zitronenschale (1, 7, 8)

COTTO E FUNGHI

€ 14,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, Kochschinken, frische Pilze, (1, 7)

PORCHETTA E PATATE

€ 14,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, Spanferkel aus Ariccia IGP, Fenchel, kartoffelpuree , Basilikum (1, 7)

PESTO, PATATE E SPECK

€ 14,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti mit Pesto, kartoffelpuree , Südtiroler Speck (1, 7)

BURRATA E CRUDO

€ 16,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, Burrata aus Kampanien, leicht geräucherter Rohschinken, EVO-Öl (1, 7)

SORRENTINA


€ 14,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, „Spaccatella“ Tomatenscheiben, Ricotta di bufala, Parmigiano Reggiano DOP, Oregano aus Pantelleria, Basilikum, EVO-Öl (1, 7)

BASILICATA

€15,50

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ , Rosso ai due latti-Käse , Pfefferpulver aus Senise, Pancetta pepata aus Bazza , Crusco- Pfefferpulver (1, 7)





Spianata

ACCIUGHE

€ 14,00

Bio-Tomatensauce, „Spaccatello“ Tomatenscheiben, geräucherter Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, Basilikum, Sardellen aus dem Kantabrischen Meer, Chili-Öl
(1, 4, 7)

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
(1, 4, 7)

BLU E SALAMINO

€ 15,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, scharfe Salami aus Bazza, Blu di bufala-kase Basillikum
(1, 7)

SOPRESSA E FUNGHI

€ 14,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fiordilatte“ aus Tramonti, Sopressa aus Bazza, frische Pilze, Basilikum
(1, 7)

MONTI LATTARI


€ 14,00

Bio-Tomatensauce, Tomatenscheiben aus „Corbara“, mozzarella „Fior di latte“, Guanciale, Rosmarin.
(1, 7)

OULALA

€ 14,00

Bio-Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“ aus Antica Latteria Tramonti, Mortadella, Delice de Bourgogne - Käse
(1, 7, 8)





Dessert

ZITRONESORBET

€ 6,00

HAUSGEMACHTER TIRAMISU

€ 6,00

(1, 3, 7)

KUCHEN DES TAGES

€6,00

PANNA COTTA MIT FEIGENKAKTUSSAFT*

€ 6,00

(7)

KAFFE-PANNACOTTA MIT
SCHOKOLADENKARAMELL

€6,00

(7, 8)

EISCREME MIT ERDBEERPÜREE UND SCHLAGSAHNE

€7,00

(3, 7)

TORTA FLAN MIT SCHOKOLADE

€7,50

(1, 3, 7, 8)





Allergene

Glutenhaltiges Getreide (1)

Krebstiere (2)

Eier und Eierzeugnisse (3)

Fisch (4)

Soja (5)

Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse (6)

Milch und Milcherzeugnisse (7)

Schalenfrüchte (8)

Sellerie (9)

Senf (10)

Sesam (11)

Schwefeldioxid und Sulfite (12)

Lupine (13)

Weichtiere (Mollusken) (14)

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

Gedeck und Bedienung

€ 2,20

