

Getränke

Aperitivo		
Prosecco Valdobbiadene DOCG	0,1 l	7€
Weißwein-Schorle	0,2 l	7€

Longdrinks		
Vermouth Antica Formula		7€
Malfy Gin Tonic		10€
Belvedere Wodka Lemon		10€
Havana 7 Rum & Cola		10€
Jameson Whisky & Cola		10€
Campari Soda		9€
Campari Orange		9€

Spritz Grande			12€
Aperol			
Napolita			
Gin, Prosecco, Zitronensaft, Holunder, Basilikum			
Melograno			
Granatapfel-Likör, Granatapfel-Saft, Prosecco, Soda			
Limoncello			
Hugo			
Sarti Spritz			

Alkoholfrei		
Crodino Rosso	0,2 l	8€
Crodino Biondo	0,2 l	8€

Wasser		
Vöslauer naturel	0,25 l 0,75 l 3	7€
Vöslauer classic	0,25 l 0,75 l 3	7€

Softdrinks		
Coca Cola	0,2 l	4€
Coca Zero	0,2 l	4€
Oran Soda	0,2 l	4€
Lemon Soda	0,2 l	4€
Tonic Water	0,2 l	4€
Proviant Apfelschorle	0,33 l	5€
Proviant Rhabarber	0,33 l	5€

Säfte			0,2 l	4€
Orange				
Granatapfel				
Apfelsaft				
Erdbeeren				

Biere		
Nastro Azzurro	0,33 l	5€
Nastro Azzurro alkoholfrei	0,33 l	5€
Ichnusa ungefiltert	0,33 l	6€
Birra Moretti	0,33 l	5€

Bitter & Liquere			2 cl	4€
Sambuca Molinari				
Fernet Branca				
Limoncello				
Amaro Averna				
Amaro del capo				
Vecchia Romagna				
Baileys				
Crema Alpina al pistacchio				

Whisky & Rum		
Jameson	2 cl	4€
Havana Club 7	2 cl	5€
Ron Millonario	2 cl	8€

Grappa		
Nonino Bianca Artigianale	2 cl	5€
Nonino Barrique	2 cl	6€

Caffè		
Espresso		3€
Espresso macchiato		3.2€
Espresso entkoffeiniert		2.8€
Espresso corretto		4.8€
Doppio Espresso		4.4€
Doppio Macchiato		4.8€
Caffè crema		4€
Cappuccino		4€
Cappuccino Hafer		3.8€
Latte Macchiato		5€
Latte macchiato Hafer		5€

Tee Althaus			5€
Earl Grey			
Fruit Berry			
Chamomille			
Herbs Deluxe			

1 Glas heißes Wasser				
zum Nachfüllen				2€

Speisen & Getränke



Vorspeisen

Bruschetta — 9€
3 Stück hausgemachtes Weißbrot, Tomatenragout, frisches Basilikum, frischer Knoblauch, kaltgepresstes Bio-Olivenöl

Bufala Campana — 15€
Büffelmozzarella DOP, Dattel-Tomaten aus Modica, Basilikum, kaltgepresstes Bio-Olivenöl

Culatta e Bufala — 19€
Büffelmozzarella DOP, Culatta – ital. Rohschinken aus der Provinz Parma, kaltgepresstes Olivenöl, Brot

Tagliere Salumi e Formaggi — 35€
Culatta – ital Rohschinken aus der Provinz Parma, Bresaola – ital. Rinderschinken – Mortadella di Bologna, Porchetta di Ariccia, ital. Schinken von Spanferkel, Provolone del Monaco, Ricotta-Käse, ligur. Taggiasca-Oliven, Artischocken-Crème, Brot

Mortadella Favola — 12€
italienische Mortadella, Pistazien, Brot

Culatta — 16€
ital. Rohschinken aus Parma, Brot

Porchetta di Ariccia — 13€
Spanferkel-Schinken aus Rom, Brot

Salat

Frische Blattsalate — 10€
Radicchio, Rucola, Romana, Dattel-Tomaten aus Modica, Bio-Olivenöl-Zitronen-Dressing

Napolita — 15€
Radicchio, Rucola, Romana, Dattel-Tomaten aus Modica, frische Avocado, ligurische Taggiasca-Oliven, Bio-Olivenöl-Zitronen-Dressing

Napolita Tuna — 19€
Napolita-Salat (wie oben) hier mit Filet von Thunfisch

Pizza

Focaccia — 7€
hausgemachtes Pizzabrot mit Rosmarin, kaltgepresstes Bio-Olivenöl, Oregano

Marinara — 11€
San-Marzano-DOP-Tomaten, frischer Knoblauch, Oregano, kaltgepresstes Bio-Olivenöl, Basilikum

Margherita — 13€
San-Marzano-DOP-Tomaten, Mozzarella Fior di latte di Agerola, Basilikum, kaltgepresstes Bio-Olivenöl

mit Büffel-Mozzarella **+4€**
mit Porchetta di Ariccia **+4€**
mit Prosciutto cotto **+3€**
mit Salami Napoli **+3€**
mit Funghi **+3€**

Napoli — 16€
San-Marzano-DOP-Tomaten, Mozzarella Fior di latte di Agerola, ligur. Taggiasca-Oliven, Kapern, Sardellen, Basilikum, kaltgepresstes Bio-Olivenöl

Vesuvio — 18€
San-Marzano-DOP-Tomaten, Mozzarella Fior di latte di Agerola, Spianata Calabria – pikante ital. Salami, Taggiasca-Oliven, rote ital. Zwiebeln aus Tropea, kaltgepresstes Olivenöl

Casera — 18€
Ricotta Salata – Käse, Mozzarella Fior di latte di Agerola, Gorgonzola DOP 200 Tage gereift, Parmigiano, Walnüsse, Rosmarin

Bresaola — 20€
San-Marzano-DOP-Tomaten, Fior di Latte di Agerola, Bresaola, Rucola, Dattel-Tomaten aus Modica, Provolone del Monaco, kaltgepresstes Bio-Olivenöl

Ortolana — 17€
gelbe DOP-Tomaten, Mozzarella Fior di latte di Agerola, Zucchini, Radicchio, Artischocken, ligurische Taggiasca-Oliven, Basilico, Oregano, kaltgepresstes Olivenöl

Capriciosa — 18€
San-Marzano-DOP-Tomaten, Mozzarella Fior di latte di Agerola, Artischocke, Champignons, ital. gek. Schinken, Taggiasca-Oliven

Pizze Bianche

Salsiccia e Friarielli — 18€
Mozzarella Fior di latte di Agerola, ital. Salsiccia, Wildbroccoli, kaltgepresstes Bio-Olivenöl

Mortazza — 18€
Mozzarella Fior di latte di Agerola, Mortadella di Bologna, Pistazien, Büffelmozzarella, kaltgepresstes Bio-Olivenöl

Patate e Salsiccia — 19€
Mozzarella Fior di latte di Agerola, Rosmarin-Kartoffeln, ital. Salsiccia, gegrillte Artischocken, Parmesan, frischer Rosmarin, kaltgepresstes Bio-Olivenöl

Romagnola — 20€
Rucola, Fior di latte di Agerola, Culatta – ital. Rohschinken, Parmesan, kaltgepresstes Olivenöl

Pizze Vegane

Vegi-Margherita — 14€
San-Marzano-DOP-Tomaten, veg. Mozzarella, frisches Basilikum, kaltgepresstes Bio-Olivenöl

Vegi-Ortolana — 17€
gelbe DOP-Tomaten, veg. Mozzarella, Zucchini, Radicchio, Artischocken, ligurische Taggiasca-Oliven, frisches Basilikum, Oregano, kaltgepresstes Olivenöl

Pizze Gourmet

Pizza Tonnara — 22€
Filet von Thunfisch – Pinna gialla, Mozzarella Fior di latte di Agerola, Sugo aus gelben Tomaten, caramelisierte rote Zwiebeln aus Tropea, kaltgepresstes Bio-Olivenöl

Ariccia — 22€
Mozzarella Fior di latte di Agerola, Rosmarin-Kartoffeln, Porchetta di Ariccia, Provolone del Monaco, frischer Rosmarin, kaltgepresstes Bio-Olivenöl

Adige — 26€
Mozzarella Fior di latte di Agerola, Tiroler Schinkenspeck, saisonale Pilze, Radicchio, schwarzer Trüffel, kaltgepresstes Bio-Olivenöl

Dolce

Tiramisú classico — 10€
Ohne Ei

Tiramisú al pistacchio — 12€
Ohne Ei

Cannolo ricotta — 7€
Knusprige sizilianische Teigrolle mit Ricotta-Crème gefüllt

Cannolo al pistacchio — 8€
Knusprige sizilianische Teigrolle mit Pistazien-Mascarpone-Crème gefüllt

Cheesecake al pistacchio — 8€

