

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 12

Aperol		
Napolita		
Gin, Prosecco, Zitronensaft, Holunder, Basilikum		
Melograno		
Granatapfel-Likör, Granatapfel-Saft, Prosecco, Soda		
Limoncello		
Hugo		

San PellegrinoSpritz alkoholfrei		8
Sarti Spritz		12

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 Azzuro alkoholfrei	0,33 l	5
Ichnusa ungefiltert	0,33 l	6
Messina Cristalli Di Sale	0,33 l	6

Bitter und Liquores 2 cl 4

Sambuca Molinari	
Amaretto di Saronno	
Fernet Branca	
Mirto	
Limoncello	
Amaro Averna	
Amaro del capo	
Vecchia Romagna	
Baileys	

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 — 8
3 Stück hausgemachtes Weißbrot, Tomatenragout, frisches Basilikum, frischer Knoblauch, kaltgepresstes Bio-Olivenöl

Bufala Campana — 14
Büffelmozzarella DOP, Tomaten Cuore di bue – Ochsenherz-Tomaten, 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 — 9
Radicchio, Rucola, Romana, Ochsenherz-Tomaten, Bio-Olivenöl-Zitronen-Dressing

Napolita — 15
Radicchio, Rucola, Romana, Tomaten Cuore di bue – Ochsenherz-Tomaten, 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 — 10
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 +3
mit Porchetta di Ariccia +4
mit Prosciutto cotto +3
mit Salami Napoli +3
mit Funghi +3

Napoli — 14
San-Marzano-DOP-Tomaten, Mozzarella Fior di latte di Agerola, ligur. Taggiasca-Oliven, Kapern, Sardellen, Basilikum, kaltgepresstes Bio-Olivenöl

Vesuvio — 17
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 — 17
Ricotta Salata – Käse, Mozzarella Fior di latte di Agerola, Gorgonzola DOP 200 Tage gereift, Parmigiano, Walnüsse, Rosmarin

Bresaola — 18
San-Marzano-DOP-Tomaten, Fior di Latte di Agerola, Bresaola, Rucola, frische Tomaten, Provolone del Monaco, kaltgepresstes Bio-Olivenöl

Ortolana — 16
gelbe DOP-Tomaten, Mozzarella Fior di latte di Agerola, Zucchini, Radicchio, Artischocken, ligurische Taggiasca-Oliven, Basilico, Oregano, kaltgepresstes Olivenöl

Pizze Bianche

Salsiccia e Friarielli — 17
Mozzarella Fior di latte di Agerola, ital. Salsiccia, Wildbroccoli, kaltgepresstes Bio-Olivenöl,

Mortazza — 16
Mozzarella Fior di latte di Agerola, Mortadella di Bologna, Pistazien, Büffelmozzarella, kaltgepresstes Bio-Olivenöl

Patate e Salsiccia — 18
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 — 13
San-Marzano-DOP-Tomaten, veg. Mozzarella, frisches Basilikum, kaltgepresstes Bio-Olivenöl

Vegi-Ortolana — 16
gelbe DOP-Tomaten, veg. Mozzarella, Zucchini, Radicchio, Artischocken, ligurische Taggiasca-Oliven, frisches Basilikum, Oregano, kaltgepresstes Olivenöl

Pizze Gourmet

Pizza Tonnara — 21
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

