

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 Pellegrino Spritz 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 Azzurro 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 — 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

