

# SPRIZZERIA

**SARTI SPRITZ**<sup>1</sup>  
Sarti Rosa, Prosecco und Soda 8.9

**APEROL SPRITZ**<sup>1</sup>  
Aperol, Prosecco und Soda 8.9

**NEU**  
**SORRENTO SPRITZ**<sup>CA12</sup>  
Limoncello, Prosecco, Vanilleis und Soda 9.4

**RAGAZZI SPRITZ**<sup>15</sup>  
Malfy Lemon Gin, Aperol, Tonic und Soda 8.9

**BEST SELLER**  
**AMALFI SPRITZ**  
Limoncello, Prosecco, Lemonsoda und Soda 8.9

**CRODINO SPRITZ**<sup>1</sup>  
Crodino, Prosecco und Soda 8.9  
Auf Wunsch auch alkoholfrei mit Tonic Water 7.9

# BEVANDEN

**S.PELLEGRINO**  
mit Kohlensäure 0,5l 5.9

**ACQUA PANNA**  
Still 0,5l 5.9

**LEMONSODA**  
Nur mit ital. Zitronen ohne Zusatzstoffe 0,33l 4.4

**ORANSODA**  
Nur mit ital. Orangen ohne Zusatzstoffe 0,33l 4.4

**ESTATHÉ**  
Ital. Eistee mit Pfirsich ohne Zusatzstoffe 0,33l 4.6

**COLA/COLA ZERO**<sup>16</sup>  
0,33l 4.6

**SPEZI/SPEZI ZERO**<sup>16</sup>  
Paulaner 0,33l 4.6

**STUGGI SCHORLE**  
Apfel oder Johannisbeere. 0,33l 4.6

# BIRRE

**MORETTI**  
Ital. Bier 0,33l 4.7

**PERONI**  
Ital. Bier 0,33l 4.7  
"auch alkoholfrei erhältlich"

**PERONI LEMON**  
Ital. Radler 0,33l 4.7

**WEISSBIER**  
"auch alkoholfrei erhältlich"  
0,5l 4.9



ENGLISH MENU



# PIZZA A RUOTA DI CARRO

Klassische neapolitanische Pizza nach alter Tradition. Sie ragt weit über den Tellerrand hinaus und hat einen sehr schmalen Rand.

Erhältlich als:

MARGHERITA, ANEMA E CORE, PROFUMO DEL SUD, DIAVOLA

Genießen Sie die Pizza mit einer Büffel-Burrata 5.9

**MARGHERITA**<sup>AC</sup>  
Diese zeitlose Pizza wurde 1889 nach der Königin Margherita benannt. San Marzano Tomate, Fior di Latte aus Agerola, verfeinert mit Olivenöl extra vergine und frischem Basilikum 15.9

**VESUVIANA**<sup>AC</sup>  
Die Evolution der klassischen Margherita, jeder Biss ist pure Freude. San Marzano Tomate, Büffel Mozzarella, Pomodoro del Piennolo vom Vesuv „Kirschtomaten“, Olivenöl extra vergine und frischem Basilikum 18.9

Passend dazu Kochschinken + 2.9

**BEST SELLER**  
**DIAVOLA**<sup>AC2</sup>  
Wahrscheinlich die bekannteste Pizza auf der Welt. San Marzano Tomate, Fior di Latte aus Agerola, leicht scharfe Salami aus Süditalien, am Ende Olivenöl extra vergine und frischem Basilikum 18.9

Ideal dazu: leckerer Gorgonzola + 1.9

**DOLCE INFERNO 2.0**<sup>AC23</sup>  
Die süße Hölle, ein reines Geschmackserlebnis mit Höhen und Tiefen. Fior di Latte aus Agerola, Nduja aus Spilinga "streichfähige Salami aus Kalabrien", scharfe Salami aus Süditalien, Gorgonzola und am Ende leckerer süßer Honig, frischem Basilikum und Olivenöl extra vergine 20.9

**CREMOSA**<sup>AC2E3</sup>  
Das ist unsere Version der bekannten Pizza Quattro Formaggi. Büffel Mozzarella, Fior di Latte aus Agerola, leckerer Gorgonzola und zum Schluss verfeinert mit gereifte Büffelricotta, Sizilianische Orangenmarmelade, Walnüsse, Olivenöl extra vergine und frischem Basilikum. Ein himmlischer Genuss. 20.9

**GOLOSA**<sup>ACE2</sup>  
Wahrscheinlich die beliebteste Pizza in Italien – und bald auch eure Lieblingspizza. Fior di Latte aus Agerola, Pacchettelle gialle "Gelbe Kirschtomaten", Stracciatella, Mortadella IGP Pistazien kerne aus Sizilien abgerundet mit Olivenöl extra vergine und frischem Basilikum 21.9

**UNSER LIEBLING**  
**A' NONNA**<sup>AC</sup>  
Noch mehr süditalienische Tradition geht nicht. Selbstgemachte Paprikacreme, Fior di Latte und provola aus Agerola, Pancetta, Peperone crusco "nicht scharf", gereifte Büffelricotta, Olivenöl extra vergine und Basilikum. Omas Rezept – einfach nur lecker! 21.9

Gerne auch ohne Pancetta dafür Stracciatella 19.9

**ANEMA E CORE**<sup>AC</sup>  
Momentan die Lieblings pizza aller Pizzaioli in Neapel. Provola aus Agerola, San Marzano Tomaten und frisch gemahlener Pfeffer. Zum Schluss verfeinert mit frischem Basilikum und Olivenöl extra vergine. Sie werden es lieben 17.9

**EMPFEHLUNG**  
**RAGAZZI**<sup>AC</sup>  
Jeder Biss ist eine Reise nach Süditalien. San Marzano Tomate, Pomodoro del Piennolo vom Vesuv „Kirschtomaten“, Pacchettelle gialle „gelbe Kirschtomaten“, Bergoregano aus Süditalien und am Ende Stracciatella, Olivenöl extra und frischem Basilikum 18.9

**PROFUMO DEL SUD**<sup>AF</sup>  
Süditalien pur! San Marzano Tomaten, Pomodoro del Piennolo vom Vesuv "Kirschtomaten" Sardellen aus Cetara, Kapern aus Salina, Oliven verfeinert mit Olivenöl extra vergine, frischem Basilikum, dazu Bergoregano aus Süditalien 19.9

Gerne auch ohne Sardellen 16.9 **VEGAN**

**CAPRICCIOSA**<sup>ACB2</sup>  
Wer kennt sie nicht – hier ist unsere Interpretation. San Marzano Tomate, Fior di Latte aus Agerola, Prosciutto cotto "Kochschinken", frische Champignons, Oliven, verfeinert mit Artischockencreme, Olivenöl extra vergine und frischem Basilikum 20.9

**SFIZIOSA**<sup>ACF2</sup>  
Diese Pizza werden Sie nie wieder vergessen. Fior di Latte aus Agerola, gelbe Tomatensoße, leckerer Gorgonzola, Sardellen aus Cetara, verfeinert mit Pacchettelle gialle "Gelbe Kirschtomaten", Olivenöl extra vergine mit Zitronen Geschmack und frischem Basilikum. Vorsicht Suchtgefahr! 21.9

**MARE FUORI**<sup>ACF</sup>  
Vom Vesuv bis zum Meer! Diese Pizza ist unser ganzer Stolz. Gelbe Tomatensoße, Fior di Latte aus Agerola, Premium-Thunfisch von der Amalfiküste, Zwiebeln aus Tropea, Oliven, verfeinert mit Olivenöl extra vergine mit Zitrone- geschmack und frischem Basilikum 21.9

**A' PAESANA**<sup>AC2</sup>  
Wer schon mal in Neapel war, kennt sicher diese fantastische Pizza hier unsere Version. Fior di Latte aus Agerola, Friarielli creme, frische Salsiccia mit Fenchel und am Ende flambierter Provolone Käse und peprone Crusco "nicht scharf" aus Süditalien, Olivenöl extra vergine, frischem Basilikum 21.9

# VINI DEL SUD

## BIANCHI

**FALANGHINA**  
100% Falanghina, IGP Paestum, San Salvatore. Delikates Aroma mit einem saftigen Fruchtgeschmack. Trocken 0,75l 28 0,1l 4.4 0,2l 8.4

**PIAN DI STIO**  
100% Fiano BIO, Paestum, San Salvatore. Ein herrlich erfrischender Weißwein mit leichter Mineralität, Anklängen von Zitrusfrüchten, Pfirsichen und gelben Pflaumen. Trocken, fruchtig 0,75l 39

## ROSÉ

**VETERE**  
100% Aglianico, IGP Paestum, San Salvatore. Aromen von Johannisbeeren und Kirschen. Er begeistert mit einer wunderbaren Frische und Leichtigkeit. Halbtrocken 0,75l 29 0,1l 4.6 0,2l 8.6

## ROSSI

**CERASO**  
100% Aglianico, IGP Paestum, San Salvatore. Ein tiefdunkler Rotwein mit explosivem Duft von Kakao, Tabak und Obst. Trocken 0,75l 29 0,1l 4.6 0,2l 8.6

**IDEAL ZUR PIZZA!**  
**GRAGNANO**  
60% Piediroso, 40% Aglianico, Cantine Federicane. Traditioneller neapolitanische Wein, wird kalt serviert und ist leicht frizzante. Fruchtig 0,75l 28 0,1l 4.2 0,2l 8.2

**JUNGANO**  
100% Aglianico, IGP Paestum, San Salvatore. Der Jungano präsentiert sich mit einem fruchtigen Bouquet am Gaumenist der weich und vollmundig mit dezentem Tannin. Trocken 0,75l 39

Zusatzstoffe	Allergene
1 mit Farbstoffe	A Gluten (Weizen)
2 mit Konservierungstoffe	B Eier C Milch D Soja
3 mit Antioxidationsmittel	E Schalenfrüchte
4 mit Süßungsmittel	(E1 Mandel - E2 Pistazien - Aspartam
5 chininhaltig	E3 Walnüsse - E4 Haselnüsse -
6 koffeinhaltig	E5 Cashewnüsse -
7 enthält Sulfite	E6 Pinienkerne ) F Fisch G Erdnüsse

✓ Vegetarisch ⚡ Leicht scharf 🔥 Scharf

🐷 Schweinefleisch

Alle Preise sind in EURO inklusive gesetzlicher MwSt.



PIZZA-FOTO

# DOLCI

Natürlich hausgemacht!

NEU!

123ABC6

## RAGAZZI

Neapolitanische Tradition trifft auf Innovation!

Eine eigene Interpretation von Tiramisú. Neapolitanischer Mini-Babà, getaucht in eine hausgemachte Orangen-Mascarponecreme, dazu feine Amarensauce (ohne Alkohol) 8.9

## TIRAMISÚ<sup>ABC6</sup>

Ein gutes Essen muss damit enden!

Mascarponecreme nach alter Italienischer Tradition, Löffelbiskuit in Espresso getränkt, verfeinert mit leckerem Kakaopulver 8.9

## BRONTOLONE<sup>BCE2E4\*</sup>

Muss man unbedingt probieren!

Pistazien- Mascarpone- Semifreddo mit Pistazien aus Sizilien auch "grünes Gold" genannt dazu gehackte Pistazien und zum Schluss verfeinert mit Pistazien- und Schokoladensofße 9.9

## PIZZA NUTELLA<sup>ACE2E42</sup> Am besten zu zweit genießen

Wer kann da widerstehen!

Pizzateig frisch gebacken, bestrichen mit leckerem flüssigen Nutella, verfeinert mit Pistazienkerne 12.9

### DAS BESTE NACH DEM ESSEN!

## ESPRESSO NAPOLETANO

Leckeres Espresso wie in Neapel 2.8

## AFFOGATO<sup>ABCD6</sup>

Leckeres Vanilleeis mit Espresso 5.9

Eiskalt Serviert!

## DIGESTIVI<sup>2c14</sup>

LIMONCELLO

AVERNA

FRANGELICO

AMARO D. CAPO



ENGLISH MENU

#### Zusatzstoffe

1 mit Farbstoffe 2 mit Konservierungstoffe 3 mit Antioxidationsmittel  
4 mit Süßungsmittel Aspartam 5 Chininhaltig 6 Koffeinhaltig

#### Allergene

A Gluten (Weizen) B Eier C Milch D Soja E Schalenfrüchte  
( E1 Mandel - E2 Pistazien - E3 Walnüsse - E4 Haselnüsse)  
F Fisch G Erdnüsse

Alle Preise sind in EURO inklusive gesetzliche MwSt.

\* Kann andren Schalenfrüchte enthalten

