






Gerne servieren wir alle Pizzen mit einer Büffel Burrata 5

MARGHERITA ^{AC} Die Königin ! 
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 14



VESUVIANA ^{AC} Margherita 2.0 ! 
Die Evolution der klassischen Margherita, jeder Biss ist pure Freude. San Marzano Tomate, Büffel Mozzarella, Pomodorino del Piennolo vom Vesuv "Kirschtomaten ", Olivenöl extra vergine und frischem Basilikum 16
[Mit Kochschinken verfeinern + 2.5](#)


PROFUMO DEL SUD ^{AF} Süditalien pur !
San Marzano Tomaten, Pomodorino del Piennolo from Vesuv "Kirschtomaten " Sardellen aus Cetara, Kapern aus Salina, Leccino Oliven verfeinert mit Olivenöl extra vergine, frischem Basilikum, dazu Bergoregano aus Süditalien 16
[Gerne auch ohne Sardellen 14](#) **VEGAN**

NEU **RAGAZZI** ^{AC} Einfach, aber köstlich ! 
Jeder Biss ist eine Reise nach Neapel. San Marzano Tomate, Pomodorino del Piennolo vom Vesuv „Kirschtomaten“, Pacchettelle gialle „gelbe Kirschtomaten“, Bergoregano aus Süditalien am Ende Büffel Stracciatella, Olivenöl extra und frischem Basilikum 15


BEST SELLER ^{AC2}  
DIAVOLA Jeder liebt sie !
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 16
[Ideal dazu Gorgonzola + 1.5](#)

CAPRICCIOSA ^{ACB2}  Wer kennt sie nicht ?
Sie ist einfach Kult ! San Marzano Tomate, Fior di Latte di Agerola, frische Pilze, Prosciutto cotto "Kochschinken", Artischockencreme und Leccino Oliven, verfeinert mit Olivenöl extra vergine und frischem Basilikum 17


NEU **DOLCE INFERNO 2.0** ^{AC23}   Zögern Sie nicht !
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 17



NEU **ANEMA E CORE** ^{AC} Die Pizza der Pizzaioli ! 
Momentan die Lieblingspizza aller Pizzaioli in Neapel. Einfach aber doch ein riesiges Geschmackserlebnis. Provola aus Agerola, San Marzano Tomaten und frisch gemahlener Pfeffer. Zum Schluss verfeinert mit frischem Basilikum und Olivenöl extra vergine. Sie werden es lieben 16


MARE FUORI ^{ACF} Vom Vesuv bis zum Meer !
Diese Pizza ist unser ganzer Stolz. . Gelbe San Marzano Tomate, Fior di Latte aus Agerola, Premium-Thunfisch aus der Amalfiküste, Zwiebeln aus Tropea, Leccino Oliven, verfeinert mit Olivenöl extra vergine mit Zitrone Geschmack und frischem Basilikum 18

GOLOSA ^{ACE22}  Unwiderstehlich !
Wahrscheinlich die beliebteste Pizza in Italien. Fior di Latte aus Agerola, Pacchettelle gialle "Gelbe Kirschtomaten", Büffel Stracciatella "gerissener Mozzarella", Mortadella, Pistazien kerne abgerundet mit Oliven-öl extra vergine und frischem Basilikum 17

SFIZIOSA ^{ACF} Vorsicht Suchtgefahr !
Diese Pizza werden Sie nie wieder vergessen. Fior di Latte di Agerola, gelbe San Marzano Tomaten, Gorgonzola aus Italien, Sardellen aus Cetara, verfeinert mit Olivenöl extra vergine mit Zitrone Geschmack und frischem Basilikum 17
[Auf Wunsch mit gelbe Kirschtomaten + 1.5](#)

A`PAESANA ^{AC2}  Urlaubserinnerung !
Wer schon mal in Neapel war, kennt sicher diese fantastische Pizza hier unsere Version. Fior di Latte und Provola aus Agerola, Friarielli creme, frische Salsiccia mit Fenchel und am Ende flambierter Provolone Käse aus Süditalien, Olivenöl 18
[Passend dazu Peperone crusco "nicht scharf" + 1,5](#)

UNSER LIEBLING **A`NONNA** ^{AC}  Omas Rezept !
Noch mehr süditalienische Tradition geht nicht. Peperonicreme "nicht scharf" , Fior di Latte und Provola aus Agerola, Pancetta "gerollter Bauchspeck", am Ende Peperone crusco "nicht scharf" aus Süditalien, gereifte Büffelricotta, Olivenöl extra vergine und frischem Basilikum 18
[Gerne auch ohne Pancetta dafür Stracciatella](#) 

NEU **CREMOSA** ^{AC2E3} Oh mein Gott ! 
Ein himmlischer Genuss. Büffel Mozzarella, Fior di Latte aus Agerola, leckerer Gorgonzola, gereifte Büffelricotta, und zum Schluss verfeinert mit Orangenmarmelade, Walnüsse, Olivenöl extra vergine und frischem Basilikum 17

BEVANDE

S.PELLEGRINO^{*}
mit Kohlensäure 0,5l 3.5

ACQUA PANNA^{*}
Still 0,5l 3.5

LEMONSODA
Nur mit ital. Zitronen ohne
Zusatzstoffe 0,33l 3

ORANSODA
Nur mit ital. Orangen ohne
Zusatzstoffe 0,33l 3

*inkl. 0,10 Pfand

ESTATHÉ^{*}
Ital. Eistee Pfirsich ohne Zusatzstoffe
0,33l 3.5

COLA^{1 6}/COLA ZERO^{*}
0,33l 3

SPEZI^{1 6 *}
Paulaner 0,33l 3

STUGGI SCHORLE^{*}
Apfel oder Johannisbeere. 0,33l 3.5

BIRRE^A

PERONI
Ital. Bier 0,33l 3.5

MORETTI^{*}
Ital. Bier 0,33l 3.5

*inkl. 0,10 Pfand

PERONI LEMON
Ital. Radler 0,33l 3.5

WEISSBIER^{*}
Schneider-Weisse "auch alkoholfrei"
0,5l 3.5

VINI DEL SUD

BIANCHI

FALANGHINA⁷
San Salvatore
100% Falanghina IGP
Paestum
Delikates Aroma mit einem
saftigen Fruchtgeschmack .
Flasche 0,75l 17

PIAN DI STIO
San Salvatore
100% Fiano BIO Paestum
Ein herrlich erfrischender Weißwein
mit leichter Minaralität, Anklängen
von Zitrusfrüchten, Pfirsichen und
gelben Pflaumen. Flasche 0,75l 32

ROSÉ

VETERE⁷
San Salvatore
100% Aglianico IGP BIO Paestum
Aromen von Johannisbeeren und
Kirschen. Er begeistert mit einer
wunderbaren Frische und Eleganz.
Flasche 0,75l 19

ROSSI

CERASO⁷
San Salvatore
100% Aglianico IGP Paestum
Ein tiefdunkler Rotwein mit
explosivem Duft von Kakao,
Tabak und frischem Obst.
Flasche 0,75l 17

IDEAL ZUR PIZZA⁷
GRAGNANO⁷
Cantine Federiciane
60% Piediroso 40% Aglianico
Traditioneller neapolitanische Wein.
Er ist wird kalt serviert und ist leicht
Frizzante. Flasche 0,75l 16

JUNGANO⁷
San Salvatore⁷
100% Aglianico IGP Paestum
Der Jungano präsentiert sich mit einem
fruchtigen Bouquet am Gaumenist der
weich und vollmundig mit dezentem
Tannin. Flasche 0,75l 29

DOLCI

Natürlich hausgemacht !

TIRAMISÚ^{A B C 6}
Ein gutes Essen muss damit enden !
Mascarponecreme nach alter Italienischer Tradition,
Löffelbiskuit in Espresso getränkt, vereinert mit leckerem
Kakaopulver 7 + 3.5 Pfand

BEST SELLER
BRONTOLONE^{B C E2 E4}
Muss man unbedingt probieren!

Pistazien- Mascarpone- Semifreddo mit Pistazien aus Sizilien
auch "grünes Gold" genannt dazu gehackte Pistazien und zum
Schluss verfeinert mit Schokoladensoße 7.5

PIZZA NUTELLA^{A C E2 E4}
Wer kann da widerstehen !
Pizzateig frisch gebacken, bestrichen mit leckerem flüssigen
Nutella, verfeinert mit Pistazienkerne 11

Alle Preise sind in EURO inklusive gesetzliche MwSt.

Zusatzstoffe
1 mit Farbstoffe 2 mit Konservierungstoffe 3 mit Antioxidationmittel
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