

SPRIZZERIA

NEU
SARTI SPRITZ
Sarti Rosa, Prosecco und Soda 9.1

APEROL SPRITZ
Aperol, Prosecco und Soda 8.9

CAMPARI SPRITZ
Campari, Prosecco und Soda 8.9

RAGAZZI SPRITZ
Malfy Lemon Gin, Aperol, Tonic und Soda 9.4

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

CRODINO SPRITZ
Crodino, Prosecco und Soda 8.9
Auf Wunsch auch alkoholfrei mit Tonic Water 8.5

BEVANDE

S.PELLEGRINO
mit Kohlensäure 0,5l 5.9

ACQUA PANNA
Still 0,5l 5.9

LEMONSODA
Nur mit ital. Zitronen ohne Zusatzstoffe 0,33l 4.6

ORANSODA
Nur mit ital. Orangen ohne Zusatzstoffe 0,33l 4.6

ESTATHÉ
Ital. Eistee mit Pfirsich ohne Zusatzstoffe 0,33l 4.9

COLA/COLA ZERO
0,33l 4.6

SPEZI
Paulaner 0,33l 4.6

STUGGI SCHORLE
Apfel oder Johannisbeere. 0,33l 4.9

BIRRE

MORETTI
Ital. Bier 0,33l 4.9

PERONI
Ital. Bier 0,33l 4.9
“auch alkoholfrei erhältlich”

PERONI LEMON
Ital. Radler 0,33l 4.9

WEISSBIER
Schneider-Weisse “auch alkoholfrei” 0,5l 4.9



ENGLISH MENU

PIZZA NAPOLETANA

Gerne servieren wir alle Pizzen mit einer Büffel Burrata 6.9

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 15.9

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 18.9
Mit Kochschinken verfeinern + 2.9

BEST SELLER
DIAVOLA ^{AC 2} 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 19.9
Ideal dazu: leckerer Gorgonzola + 1.9

NEU **RAGAZZI** ^{AC} Einfach, aber köstlich!
Jeder Biss ist eine Reise nach Neapel. San Marzano Tomate, Pomodorino del Piennolo vom Vesuv „Kirschtomaten“, Pacchetelle gialle „gelbe Kirschtomaten“, Bergoregano aus Süditalien am Ende Büffel Stracciatella, Olivenöl extra und frischem Basilikum 18.9

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 17.9

PROFUMO DEL SUD ^{AF} Süditalien pur !
San Marzano Tomaten, Pomodorino del Piennolo vom Vesuv "Kirschtomaten" Sardellen aus Cetara, Kapern aus Salina, Taggiasca Oliven verfeinert mit Olivenöl extra vergine, frischem Basilikum, dazu Bergoregano aus Süditalien 19.9
Gerne auch ohne Sardellen ^F 16.9 **VEGAN**

PIZZE SPECIALI

NEU **DOLCE INFERNO 2.0** ^{AC 2 3} 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 21.9

NEU **CREMOSA** ^{AC 2 E 3} Oh mein Gott !
Ein himmlischer Genuss. Büffel Mozzarella, Fior di Latte aus Agerola, leckerer Gorgonzola und zum Schluss verfeinert mit gereifte Büffelricotta Orangenmarmelade, Walnüsse, Olivenöl extra vergine und frischem Basilikum 21.9

GOLOSA ^{ACE 2} Unwiderstehlich !
Wahrscheinlich die beliebteste Pizza in Italien. Fior di Latte aus Agerola, Pacchetelle gialle "Gelbe Kirschtomaten", Büffel Stracciatella , Mortadella IGP Pistazien kerne abgerundet mit Olivenöl extra vergine und frischem Basilikum 21.9

UNSER LIEBLING
A' NONNA ^{AC} Omas Rezept !
Noch mehr süditalienische Tradition geht nicht. Selbst-gemachte Peperonicreme "nicht scharf", Fior di Latte und provola aus Agerola, Pancetta "gerollter Bauchspeck", Peperone crusco "nicht scharf", gereifte Büffelricotta, Olivenöl extra vergine und frischem Basilikum 22.9
Gerne auch ohne Pancetta dafür Stracciatella

CAPRICCIOSA ^{ACB 2} Wer kennt sie nicht ?
Sie ist einfach Kult ! San Marzano Tomate, Fior di Latte aus Agerola, Prosciutto cotto "Kochschinken", frische Pilze und Taggiasca Oliven, verfeinert mit Artischockencreme, Olivenöl extra vergine und frischem Basilikum 21.9

SFIZIOSA ^{ACF 2} Vorsicht Suchtgefahr !
Diese Pizza werden Sie nie wieder vergessen. Fior di Latte aus Agerola, gelbe San Marzano Tomaten, Gorgonzola aus Italien, Sardellen aus Cetara, verfeinert mit Olivenöl extra vergine mit Zitronen Geschmack und frischem Basilikum 21.9
Ideal dazu gelbe Kirschtomaten aus Süditalien + 1.9

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 von der Amalfiküste, Zwiebeln aus Tropea, Taggiasca Oliven, verfeinert mit Olivenöl extra vergine mit Zitrone- geschmack und frischem Basilikum 22.9

A' PAESANA ^{AC 2} Urlaubserinnerung !
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 aus Süditalien, Olivenöl 22.9
Passend dazu Peperone crusco “nicht scharf” + 1.9

VINI DEL SUD

BIANCHI

FALANGHINA
100% Falanghina⁷, IGP Paestum, San Salvatore. Delikates Aroma mit einem saftigen Fruchtgeschmack. Trocken 0,75l 30 0,1l 4.9 0,2l 8.9

PIAN DI STIO
100% Fiano BIO, Paestum, San Salvatore. Ein herrlich erfrischender Weißwein mit leichter Minaralität, Anklängen von Zitrusfrüchten, Pfirsichen und gelben Pflaumen. Trocken, fruchtig 0,75l 42

ROSÉ VETERE

100% Aglianico⁷, IGP Paestum, San Salvatore. Aromen von Johannisbeeren und Kirschen. Er begeistert mit einer wunderbaren Frische und Leichtigkeit. Halbtrocken 0,75l 34 0,1l 5.5 0,2l 9.7

ROSSI

CERASO
100% Aglianico⁷, IGP Paestum, San Salvatore. Ein tiefdunkler Rotwein mit explosivem Duft von Kakao, Tabak und Obst. Trocken 0,75l 34 0,1l 5.5 0,2l 9.7

IDEAL ZUR PIZZA !
GRAGNANO
60% Piediroso, 40% Aglianico⁷, Cantine Federiciane.Traditioneller neapolitanische Wein, schön fruchtig, wird kalt serviert und ist leicht frizzante 0,75l 30 0,1l 4.9 0,2l 8.9

JUNGANO
100% Aglianico⁷, IGP Paestum, San Salvatore. Der Jungano präsentiert sich mit einem fruchtigen Bouquet am Gaumenist der weich und vollmundig mit dezentem Tannin. Trocken 0,75l 42

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 - E3 Walnüsse - E4 Haselnüss -
Aspartam	
5 chininhaltig	E5 Cashewnüsse -
6 koffeinhaltig	E6 Pinienkerne)
7 enthält Sulfite	F Fisch G Erdnüsse

Vegetarisch Leicht scharf Scharf
 Schweinefleisch

Alle Preise sind in EURO inklusive gesetzlicher MwSt.



PIZZA ANSEHEN

DOLCI

Natürlich hausgemacht !

TIRAMISÚ^{A B C 6}

Ein gutes Essen muss damit enden !

Mascarponecreme nach alter Italienischer Tradition, Löffelbiskuit in Espresso getränkt, verfeinert mit leckerem Kakaopulver 9.9

BRONTOLONE^{B C E 2 E 4 *}

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 Schokoladensoße 9.9

PIZZA NUTELLA^{A C E 2 E 4 2}

Am besten zu zweit genießen

Wer kann da widerstehen !

Pizzateig frisch gebacken, bestrichen mit leckerem flüssigen Nutella, verfeinert mit Pistazienkerne 14.9

DAS BESTE NACH DEM ESSEN !

ESPRESSO NAPOLETANO

Leckeres Espresso wie in Neapel 2.8

AFFOGATO^{A B C D 6}

Leckeres Vanilleeis mit Espresso 6.9

Eiskalt Serviert !

DIGESTIVI^{2 c l}

LIMONCELLO 3.9 AVERNA 3.9

FRANGELICO 3.9 AMARO D. CAPO 3.9

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

