

il MENU

antipasti.

acciughe con pane e olio 7,5

zarte Sardellenfilets in köstlichem Olivenöl & selbstgemachtem Weißbrot

caprese di bufala 14,5

Büffelmozzarella mit Rucola, Tomaten, Oliven und Olivenöl

vitello tonnato 18,5

rosa gegartes Kalbsfleisch in leichter Thunfischsauce

carpaccio di manzo 18,5

dünngeschnittenes Rindsfilet auf Rucola und Kirschtomaten & Olivenöl

gamberi all'aglio e olio 18,5

Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch, Chili und Kirschtomaten "zum tunken"

dolci fatti in casa.

tiramisú classico 7,9

panna cotta con fragole 7,9

ricotta mousse 7,5

profiterol 7,5

tortino al cioccolato 8,5

insalate e zuppe

grande insalata mista 6,5

piccola insalata mista 4,5

insalata di rucola 7,5

piccola insalata di rucola 5,5

tortellini in brodo 7,8

tagessuppe 5,8

PASTA con amore

tagliatelle al tartufo 21,5

tagliatelle ai gamberi e rucola 18,5

spaghetti alle vongole 18,5

spaghetti carbonara 12,8

spaghetti aglio e olio 9,5

spaghetti al pomodoro 10,5

pasta all'arrabbiata 11,5

pasta alla bolognese 11,5

pasta all'amatriciana 12,5

gnocchi pomodoro e bufala 13,5

secondi piatti.

tagliata di manzo 32,5

filetto di pollo alla griglia 16,5

saltimbocca alla romana 26,5

calamari alla griglia 18,5

gefüllte calamari alla griglia 21,5

pesce fresco.

Bitte fragen Sie unser Personal nach den heutigen fangfrischen Fisch-Spezialitäten

la PIZZA NAPOLETANA

alle Pizzen enthalten die Allergene: A, G

MARINARA	9,5€
Tomatensoße, Knoblauch, Sardellen, Basilikum	
MARGHERITA	10,5€
Tomatensauce, Parmesan, Fior di Latte, Basilikum	
BUFALA	12,5€
Tomatensauce, Mozzarella di bufala, Parmesan, Basilikum	
VERDURE	11,0€
Tomatensauce, Fior di Latte, gegrilltes Gemüse	
PROSCIUTTO COTTO	11,0€
Tomatensauce, Fior di Latte, gekochter Prosciutto	
SALAMINO PICCANTE	11,5€
Tomatensauce, Fior di Latte, pikante Salami	
SALAMINO	11,5€
Tomatensauce, Fior di Latte, "normale" Salami	
PARMA E RUCOLA	15,5€
Tomatensauce, Fior di Latte, Rucola, Parma, Parmesan	
BRESAOLA	15,5€
Tomatensauce, Fior di Latte, Parmesan, Rucola, Rinderschinken	
TONNO	11,5€
Tomatensauce, Fior di Latte, Thunfisch, rote Zwiebel, Oliven	
TARTUFO	21,5€
Pizza Bianca (ohne Tomatensauce) Fior di Latte, Parmesan, Trüffelcreme-/öl, frischer Trüffel	
FLIANCO	16,5€
Tomatensauce, Fior di Latte, Mortadella, Pistaziencreme & geröstete Pistazien	

HINTERGRUND

Die Pizza Napoletana, ein UNESCO-Kulturerbe, besticht durch ihre einzigartige Zubereitung und Bekömmlichkeit. Ihr Teig, hergestellt aus hochwertigem farina tipo "00", Wasser, Salz und Hefe, gärt bis zu drei Tage lang, was ihn weich und elastisch macht und die Verdauung erleichtert. Ein Qualitätsmerkmal dieser Pizza ist der dickere, luftige Rand mit charakteristischen, leicht verbrannten Blasen, die durch das schnelle Backen bei etwa 485°C in einem Steinofen entstehen. Diese Blasen sind nicht nur ein Zeichen traditioneller Handwerkskunst, sondern tragen auch zum unvergleichlichen Geschmack bei. Die Beläge sind einfach und frisch, typischerweise bestehend aus Tomaten, Mozzarella di Bufala oder Fior di Latte, frischem Basilikum und nativem Olivenöl extra vergine. Diese Kombination aus langjähriger Tradition, sorgfältiger Zubereitung und natürlichen Zutaten macht die Pizza Napoletana zu einem authentischen kulinarischen Erlebnis.

REZEPT FÜR ZUHAUSE

Genießen Sie selbstgemachte Pizza mit diesem einfachen Rezept: Vermischen Sie 1 kg Mehl, 650 ml Wasser, 30 g Salz und 2g frische Hefe zu einem Teig und lassen Sie ihn 2-3 Stunden bei Raumtemperatur langsam gehen. Portionieren Sie den Teig und fermentieren Sie ihn 1-2 Tage im Kühlschrank. Vor dem Backen bringen Sie den Teig auf Raumtemperatur, rollen ihn aus und belegen ihn für eine authentische Pizza Margherita mit San Marzano Tomaten, Mozzarella di Bufala oder Fior di Latte, Parmigiano Reggiano, Olivenöl extra vergine und frischem Basilikum. Backen Sie so heiß wie möglich für 5-10 Minuten, bis sie goldbraun ist. #buonapetito #conamore

analogici.

0,33l Mineral mit/ohne	3,8
0,33l Mineral Zitrone	3,9
0,33l Coca Cola classic/zero	4,5
0,33l Sprite	4,5
0,33l Frucade	4,5
0,33l Makava Icetea	4,5
0,33l Rauch Icetea	4,5
0,20l Rauch Säfte	4,4
0,25l Red Bull & Organics	4,5
Himbeer/Holunder Wasser/Soda	2,9
Soda Zitrone	2,6

spritz.

spritz bianco	4,5
spritz "sommer"	4,5
prosecco spritz	6,5
rosé prosecco spritz	6,5
aperol prosecco "veneziano"	6,2
hugo spritz	6,2

le nostre birre.

0,3l Stiegl Hell	4,2
0,5l Stiegl Hell	4,9
0,3l Puntigamer	4,2
0,5l Puntigamer	4,9
0,3l Stiegl Radler	4,2
0,5l Stiegl Radler	4,9
0,5l Weizenbier	4,9
0,5l Weizen alkoholfrei	4,9
0,5l Stiegl 0,0% Freibier	4,9

aperitivi.

1/4l Aperol mit Prosecco	6,2
1/4l Hugo	6,2
1/4l Lillet Wild Berry	6,2
1/4l Limoncello Spritz	5,8
1/8l Prosecco	5,5
1/8l Prosecco rosé	5,5
Crodino mit Soda & Zitrone	4,8
San Bitter mit Soda & Zitrone	4,8

i nostri vini.

1/8l vino bianco "della casa"	4,2
1/8l vino rosso "della casa"	4,4
1/8l vino rosé "della casa"	4,4

cafe.

espresso	2,8
espresso doppio	4,2
espresso macchiato	3,2
cappuccino	3,9
verlängerter schwarz	3,8
verlängerter milch	3,8
latte macchiato	4,2
café latté	4,2
affogato al caffè	5,5
