

Rjua

Cari amici e clienti della vera Pizza Napoletana,
Liebe Freunde der wahren Pizza aus Neapel!

Für unsere Pizze verwenden wir das einzig richtige Mehl aus Neapel,
Tomaten aus San Marzano.

Jede Pizza erhält eine Hand voll Parmigiano Reggiano, wie es die
neapolitanische Tradition verlangt.

Wenn wir **Mozzarella** schreiben, dann bekommen Sie den echten
„Fior di Latte“, der aus Kuhmilch hergestellt wird.

Wenn wir **Mozzarella di Bufala** schreiben, dann bekommen Sie echten
Mozzarella aus Büffelmilch.

Geräucherten Mozzarella nennt man **Provola**.

Pancetta ist ein gerollter Bauchspeck. Dieser wird leicht gesalzen und
anschließend 90 Tage luftgetrocknet.

Cime di Rapa ist ein typisches Gemüse aus Kampanien und gehört sowie
Sprossen-Broccoli, zur Gruppe der Broccoletti. (Saison: Oktober-April)

Pomodorini del Piennolo D.O.P Diese Bezeichnung dürfen nur jene
gelben oder roten Datteltomaten führen, die an den Hängen des Vesuvs
geerntet werden.

Fatte 'na pizza lievete 'o sfizio. Buon appetito!



ALLERGENINFORMATION

A	glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnuss und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch & Laktose von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse
H	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid & Sulfite und daraus gewonnene Erzeugnisse
P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse



APERITIVI

Americano ⁰

Campari | Vermouth | Soda.....€ 10,50

Negroni ⁰

Campari | Vermouth | Gin.....€ 12,50

Negroni sbagliato ⁰

Campari | Vermouth | Prosecco.€ 12,00

Campari Soda ⁰€ 7,50

Campari Orange ⁰€ 7,50

Campari Milano ⁰ Cranberrysaft

Campari | Prosecco | Minze.....€ 9,90

Crodino / Crodino Rosso Spritz

(alkoholfrei).....€ 5,90

VERMOUTH ⁰

Martini Riserva Ambrato 4cl.....€ 5,40

Martini Riserva Rubino 4cl.....€ 5,40

Cinzano Bianco 4cl.....€ 5,40

PROSECCO ⁰

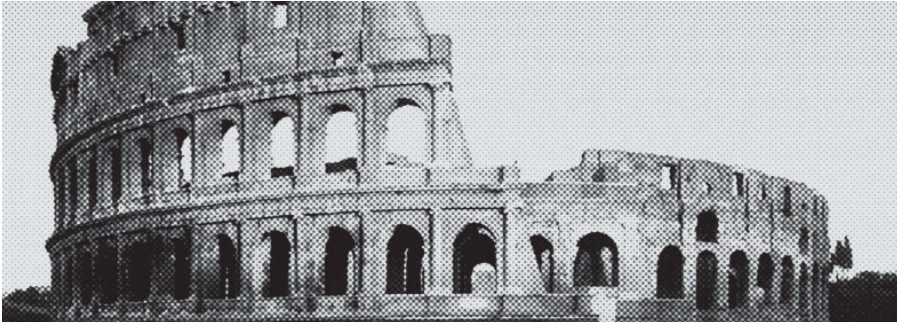
Prosecco

Villa Chiopris extra dry D.O.C. (11,5% Vol.)

1/8 l.....€ 5,90

Fl. 0,75 l.....€ 34,00

MENU



ANTIPASTI

Piatto misto Napoli Prosciutto crudo Salami Artischocken Mozzarella di Bufala Cherrytomaten ^G	€ 17,90
Piatto misto Ortolano Artischocken Paprika gegrillte Zucchini und Melanzani grüne Oliven Rucola getrocknete Tomaten.....	€ 17,70
Bresaola luftgetrockneter Rinderschinken Olivenöl Zitrone	€ 15,90
Vitello Tonnato Kalbfleisch Thunfischcreme ^{clD}	€ 17,50
Prosciutto di Parma e Mozzarella di Bufala ^G	€ 18,90
Insalata Caprese Mozzarella di Bufala Tomaten Oregano Basilikum ^G	€ 15,90
Rucola e Parmigiano ^G	€ 8,50
Insalata Mista	€ 6,90
Portion grüne Oliven	€ 5,60
Portion Hausbrot und Grissini ^A	€ 4,50



GIN TONIC / COCKTAILS

Bombay & Tonic Fentiman’s Gurke.....	€ 12,90
Malfy & Tonic Schweppes dry Orange.....	€ 12,90
Tanqueray No.10 & Tonic ⁰ Fever Tree Limette.....	€ 12,90

GIN

Bombay 4cl.....	€ 8,50
Malfy Gin 4cl.....	€ 8,50
Tanqueray No.10 4cl.....	€ 8,50

VODKA

Stolichnaya 4cl.....	€ 6,50
-----------------------------	--------



CAFFE Passalacqua, 100% Arabica

Espresso	€ 3,20
Espresso doppio	€ 4,90
Macchiato ^G	€ 3,70
Macchiato doppio ^G	€ 5,40
Cappuccino ^G	€ 4,90
Caffé Latte ^G	€ 5,60

TEE

Bio-Schwarz-Tee	€ 4,50
Bio-Kräuter-Tee	€ 4,50
Bio-Grün-Tee	€ 4,50
Bio Waldfrüchte-Tee	€ 4,50
Bio-Rooibos-Karamell-Tee	€ 4,50

Heisse Zitrone mit Ingwer.....	€ 4,50
---------------------------------------	--------

*Jugendgetränk
Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich
bitte an unser Servicepersonal!
Druckfehler vorbehalten!
Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben

AMARI

Averna 2cl.....	€ 4,50
Averna Sour 2cl.....	€ 5,50
Cynar 2cl.....	€ 4,50
Montenegro 2cl.....	€ 4,50

GRAPPE

Marzadro Grappa Chardonnay delikat trocken 2cl.....	€ 6,50
Poli Morbida Blütenduft, Honig und Orangenaromen 2cl.....	€ 5,50
Marzadro Le Dic’ otto Lune Im Holzfass gelagert, feines Aroma von Vanille, und Zedernholz 2cl.....	€ 6,40

LIQUORE

Limoncello Luxardo 2cl.....	€ 4,80
------------------------------------	--------



CONSIGLIATO DALLA CASA

PIZZE:

Parmigiana Tomatensauce Mozzarella Parmigiana di melnazane ^{AlG}	€ 16,90
Vai Mo’ Mozzarella Mascarpone Gorgonzola Birnen Carpaccio Granatapfel ^{AlG E}	€ 17,90
Terra Mia Hokkaido-Kürbiscreme Mozzarella Nduja Gorgonzola Walnüsse ^{AlG E}	€ 17,90
Zuccaro Hokkaido-Kürbiscreme Mozzarella Provola Karamellisierte Zwiebel Pancetaspeck Pecorino di Moliterno ^{AlG E}	€ 18,50

APERITIVI:

Di Capri Spritz Limoncello Prosecco ,Soda.....	€ 8,50
Di Capri Tonic Limoncello Tonic.....	€ 8,50
Arancello Spritz Canonita Prosecco ,Soda.....	€ 8,50
Arancello Tonic Canonita Tonic.....	€ 8,50

Jedes Extra-Topping hat seinen Preis. Bitte erkundigen Sie sich
bei der Bestellung.



PIZZE ROSSE mit Tomatensauce

Marinara Oregano Knoblauch ^A	€ 10,90
Margherita Verace Mozzarella ^{AlG}	€ 11,90
Tonnara Mozzarella Zwiebel Thunfisch ^{AlG D}	€ 15,50
Siciliana Oregano Kapern Sardellen Oliven Knoblauch ^{AlD}	€ 14,90
Sofia Loren Mozzarella Schinken ^{AlG}	€ 14,90
Salami Mozzarella Salami Napoli ^{AlG}	€ 14,90
Diavola Mozzarella scharfe Salami ^{AlG}	€ 15,90
Capricciosa Mozzarella Champignons Schinken Oliven Artischocken ^{AlG}	€ 16,50
Ortolana Mozzarella Zucchini Melanzani Paprika ^{AlG}	€ 16,50
Quattro Stagioni Mozzarella Champignons Artischocken Schinken Salami ^{AlG}	€ 16,90
Margherita Del Re Mozzarella di Bufala ^{AlG}	€ 16,50
Miss Italia Cherrytomaten Parmesan Oregano Basilikum ^{AlG}	€ 16,90



BIRRE ^A

Vom Fass:	
Stiegl Goldbräu 0,3	€ 4,50
Stiegl Goldbräu 0,5	€ 5,50
Stiegl Pils 0,3	€ 4,70
Stiegl Pils 0,5	€ 5,70
Hadmar BIO 0,3	€ 4,90
Hadmar BIO 0,5	€ 5,90
Obertrumer Zwickl 0,3	€ 4,90
Obertrumer Zwickl 0,5	€ 5,90

Ingwer-Zitronen-Radler	
0,3 / 0,5	€ 4,50 / € 5,50

In der Flasche:	
Peroni Nastro Azzurro 0,33	
Birra Superiore	€ 5,90
Birra Ichnusa non filtrata	
Das Bier aus Sardinien 0,33	€ 5,90
Stiegl Weisse Weizenbier 0,5	€ 5,90
Stiegl 0,0% Freibier AF 0,5	€ 5,60

AQUA MINERALE

San Pellegrino , prickelnd	
0,33 / 0,75	€ 3,60 / € 6,90
Acqua Panna , still	
0,33 / 0,75	€ 3,60 / € 6,90

ANALCOLICI

Hausgemacht!	
Ingwer-Zitronen-Limo 0,5	€ 5,20
Cranberry-Eistee 0,5	€ 5,20

Apfelsaft/Orangensaft 0,25	€ 3,90
Apfel / Orangensaft gespritzt	
0,25 / 0,5	€ 3,40 / € 5,40
Rauch Fruchtsäfte Fl. 0,2	€ 4,30
Tonic/Ginger Beer Fl. 0,2	€ 4,50
Rose Lemonade Fl. 0,275	€ 5,40
Coke/Coke Zero Fl. 0,33	€ 4,50
Almdudler Fl. 0,35	€ 4,50
Misch Masch Spezi Fl. 0,33	€ 4,50
Limonata/Aranciata BIO	
Fl. 0,2	€ 4,90
Soda Zitrone/Himbeer/Holunder *	
0,25 / 0,5	€ 3,40 / € 4,90
Soda 0,25	€ 2,90

Hochquellwasser 1 Liter, gekühlt	
mit Tischservice	€ 2,00
Selfservice vom "Gästebrunnen"	
an der Bar	€ 0,00

GETRÄNKE

SPRITZ 0

Spritzer Weiss / Rot 1/4.....€ 4,60
Sommerspritz 1/2 € 5,60
Aperol/Campari Spritz.....€ 6,50
Aperol/Campari Prosecco.....€ 8,50
Hugo.....€ 7,90
Riva Spritz
G. Muskateller | Soda | Rosmarin.....€ 7,90

VINI BIANCHI 0

Pinot Grigio D.O.C. Villa Chiopris Friuli
1/8 / Fl. 0,75.....€ 5,70 / € 32,00
Duft nach Birne und Pfirsich. trocken
Chardonnay D.O.C. Villa Chiopris Friuli
1/8 / Fl. 0,75.....€ 5,70 / € 32,00
Duft nach Apfel und Pfirsich. Trocken
Sauvignon blanc D.O.C. VC. Friuli
Fl. 0,75.....€ 33,00
Duft nach Apfel, Waknuss, grünes Grass und
Buchsbaum
Gelber Muskateller Schüller
1/8 l / Fl. 0,75 l.....€ 5,90 / € 33,00
Blumig, frischer Duft nach Holunder, mit viel
Frucht am Gaumen
Lacryma Christi . F. D. S.Gregorio
1/8 / Fl. 0,75.....€ 5,90 / € 33,00
Fruchtiges Aroma mit etwas Lakritze
voller Körper-vulkanisch elegant
Fiano di Avellino F. D. S.Gregorio
1/8 / Fl. 0,75.....€ 6,40 / € 36,00
Duft nach Kamille, Pfirsich, Orange
Falanghina F. D. S.Gregorio
1/8 / Fl. 0,75.....€ 6,40 / € 36,00
intensive und frische, ausgewogene
Aromen weisser Früchte, trocken

Greco di Tufo F. D. S.Gregorio
1/8 / Fl. 0,75.....€ 6,70 / € 37,00
auf Tuffstein gewachsen-ausgeprägt minera-
lisch. Intensiver, anhaltender Duft

VINI ROSATI 0

Ros´Aura (12,5% Vol.) Feudi Di San Greg
1/8 / Fl. 0,75.....€ 5,90 / € 33,00
Heller Rosé von der Rebsorte Aglianico
Frischer Duft nach Waldbeeren und Kirschen

VINI ROSSI 0

Cabernet Sauvignon Villa Chiopris Friuli
Fl. 0,75.....€ 32,00
Rubinrot, Fruchtig und vollmundig. duft nach
roten Berren
Aglianico F. D. S.Gregorio
1/8 / Fl. 0,75.....€ 5,90 / € 33,00
Rubinrot bis Violett. Ausgewogenes Bouquet
von Beeren und frischen Pflaumen..
Lacryma Christi F. D. S.Gregorio
1/8 / Fl. 0,75.....€ 5,90 / € 33,00
Cuvée aus Piediroso und Aglianico.
Feine Aromen von roten Früchten und Nelken.
Merlot Sirch
1/8 / Fl. 0,75.....€ 6,40 / € 36,00
Rubinrot. Duft nach Brombeeren. trocken.
Primitivo Ognissole
1/8 / Fl. 0,75.....€ 6,40 / € 36,00
Besonderes Bouquet nach Kirsche und
Himbeer. Feine Würze. Vollmundig.
Rubrato F. D. S.Gregorio
1/8 / Fl. 075.....€ 6,70 / € 37,00
Intensives Rubinrot. Dunkle Beeren und Lakrize
im Bouquet. Besonders sanft am Gaumen.



PIZZE BIANCHE ohne Tomatensauce

Totó Mozzarella | Thunfisch | Cherrytomaten
Basilikumpesto ^{AlG}^D€ 15,50

Carbonara Mozzarella | Pancetta | Ei | Zwiebel
Parmesan | Petersilie ^{AlG}^C€ 16,90

Quattro Formaggi Bufala | Provola | Gorgonzola
Parmesan ^{AlG}€ 17,90

Gianna Nannini Mozzarella di Bufala | Cherrytomaten | Rucola
Bresaola | Parmesan. ^{AlG}€ 18,50

Vesuvio Mozzarella di Bufala | Pom. del Piennolo D.O.P. gelb
Sardellen | Kapern | Oliven ^{AlG}^D€ 17,90

Boscaiola Mozzarella | Trüffel-Salsa | Salsiccia | Champignons ^{AlG}.....€ 17,80

Donna Anna
Provola | scharfe Salami | Stracciatella di bufala
Pom. del Piennolo D.O.P. gelb | Pecorino
Peperone crusco (getrocknete Paprika aus Basilikata) ^{AlG}€ 18,90

Jedes Extra-Topping hat seinen Preis. Bitte erkundigen Sie sich bei der Bestellung.



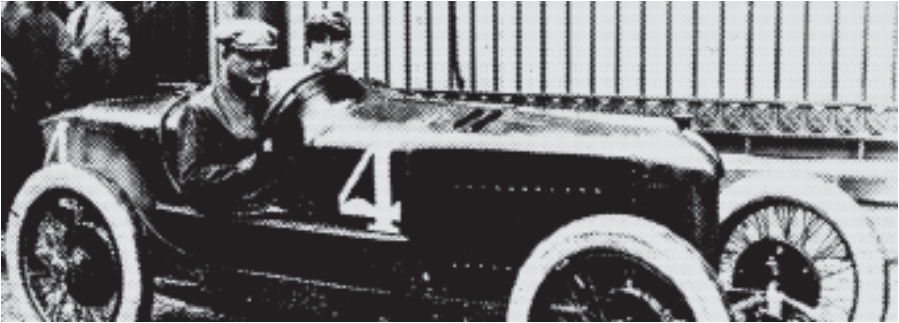
PIZZE SPECIALE

- Provola e Pepe** Tomatensauce | Provola | Schwarzer Pfeffer ^{AlG}.....€ 14,50
- Castel dell’ Ovo** Tomatensauce | Mozzarella | Pancetta
Ei | Pfeffer ^{AlClG}.....€ 16,90
- Isola Verde** Tomatensauce | Mozzarella | Rucola
Prosciutto crudo | Parmesan ^{AlG}.....€ 16,90
- Hot’ Nduja** Tomatensauce | Nduja | Provola | Salsiccia | Chili ^{AlG}.....€ 16,90
- Reginella** Tom.sauce | Trüffel-Salsa | Mozzarella
Champignons | Ei ^{AlClG}.....€ 17,80
- Maradona**
Tomatensauce | Pecorino ^{AlG}.....€ 10



I CALZONI

- Franco Nero** Mozzarella | Schinken | Champignons
Oregano ^{AlG}.....€ 16,50
- Ripieno Classico** Mozzarella | Ricotta | Salami
Prosciutto cotto | Pfeffer | Tomatensauce ^{AlG}.....€ 16,90
- Tronchetto** Mozzarella | Cherrytomaten | Rucola
Prosciutto crudo | Parmesan ^{AlG}.....€ 17,90



PIZZE VEGANE

- Focaccia Riva** Knuspriger Pizzaboden mit Olivenöl und Oregano ^A.....€ 7,50
- Pizza Avellino** Tomatensauce | Zucchini | Melanzani
frische Minze | Mandelsplitter ^A.....€ 15,90

PIZZE PICCOLE

Alle Pizze sind abzüglich € 1,50 auch als kleine Variante erhältlich!
Gerne servieren wir Ihre Pizza auf 2 Tellern! Aufpreis € 0,90

DOLCI

- Dolcezza** Calzone mit Nutella & Mascarpone ^{AlFIGH}.....€ 14,50
- Dolce**.....€ 6,90
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach dem aktuellen
Dessert-Angebot!

Jedes Extra-Topping hat seinen Preis. Bitte erkundigen Sie sich
bei der Bestellung.