

*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

---

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

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



APERITIVI

**Americano** <sup>0</sup>

Campari | Vermouth | Soda.....€ 10,50

**Negroni** <sup>0</sup>

Campari | Vermouth | Gin.....€ 12,50

**Negroni sbagliato** <sup>0</sup>

Campari | Vermouth | Prosecco...€ 11,50

**Campari Soda** <sup>0</sup> .....€ 5,80

**Campari Orange** <sup>0</sup> .....€ 6,50

**Campari Milano** <sup>0</sup> Cranberrysaft

Campari | Prosecco | Minze.....€ 9,90

**Crodino / Crodino Rosso Spritz**

(alkoholfrei).....€ 5,90

SPRITZ <sup>0</sup>

**Spritzer Weiss / Rot** 1/4.....€ 4,60

**Sommerspritzer** 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

**Lillet Spritz (blanc,rose)**.....€ 7,90

VERMOUTH <sup>0</sup>

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

**Martini Riserva Rubino** 4cl.....€ 5,40

**Cinzano Bianco** 4cl.....€ 5,40

PROSECCO <sup>0</sup>

**Prosecco**

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

# MENU

---



## ANTIPASTI

---

**Gebratener Ziegenkäse** auf Sommersalat  
frischer Apfel | Orangenfilets | Cherrytomaten <sup>G</sup> .....€ 16,50

**Peperonata Riva** hausgemachte Peperonata | Burrata  
Im Ofen geschmorte Tomaten | Zitronenzeste <sup>G</sup> .....€ 17,50

**Piatto misto Napoli** Prosciutto crudo | Salami | Artischocken  
Mozzarella di Bufala | Cherrytomaten <sup>G</sup> .....€ 17,90

**Piatto misto Ortolano** Artischocken | Paprika | gegrillte Zucchini und  
Melanzani | grüne Oliven | Rucola | getrocknete Tomaten.....€ 17,70

**Bresaola** luftgetrockneter Rinderschinken | Olivenöl | Zitrone .....€ 15,50

**Vitello Tonnato** Kalbfleisch | Thunfischcreme <sup>cl0</sup> .....€ 17,50

**Prosciutto di Parma e Mozzarella di Bufala** <sup>G</sup> .....€ 17,70

**Insalata Caprese**  
Mozzarella di Bufala | Tomaten | Oregano | Basilikum <sup>G</sup> .....€ 15,50

**Insalata Mista / Rucola e Parmigiano** <sup>G</sup> .....€ 6,90 / € 8,50

**Hausbrot und Grissini** <sup>A</sup> / **Portion grüne Oliven** .....€ 4,50 / € 5,60

---



## GIN

---

**Hendrick's** 4cl.....€ 8,50

**Monkey 47** 4cl.....€ 8,50

**Tanqueray No.10** 4cl.....€ 8,50

## VODKA

---

**Green Mark** 4cl.....€ 6,50

## RUM

---

**Pampero Especial** 4cl.....€ 9,50

## WHISKEY

---

**Jack Daniels** Black Label 4cl.....€ 6,50

**Lagavulin** Single Malt 16yrs 4cl...€ 9,50

## GIN TONIC / COCKTAILS

---

**Hendrick's & Tonic**  
Fentiman's | Gurke.....€ 12,90

**Monkey 47 & Tonic**  
Schweppes dry | Wacholder.....€ 12,90

**Tanqueray No.10 & Tonic** <sup>0</sup>  
Fever Tree | Limette.....€ 12,90

**Dark`n`Stormy**  
Pampero Rum | Ginger Beer.....€ 12,90

**Moscow Mule**  
Vodka | Ginger Beer | Gurke.....€ 12,90



## CAFFE Passalacqua, 100% Arabica

<b>Espresso</b> .....	€ 3,20
<b>Espresso doppio</b> .....	€ 4,90
<b>Macchiato</b> <sup>G</sup> .....	€ 3,70
<b>Macchiato doppio</b> <sup>G</sup> .....	€ 5,40
<b>Cappuccino</b> <sup>G</sup> .....	€ 4,90
<b>Caffé Latte</b> <sup>G</sup> .....	€ 5,70

## TEE

<b>Bio-Schwarz-Tee</b> .....	€ 4,50
<b>Bio-Kräuter-Tee</b> .....	€ 4,50
<b>Bio-Grün-Tee</b> .....	€ 4,50
<b>Bio Waldfrüchte-Tee</b> .....	€ 4,50
<b>Bio-Rooibos-Karamell-Tee</b> .....	€ 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

<b>Averna</b> 2cl.....	€ 4,50
<b>Averna Sour</b> 2cl.....	€ 5,50
<b>Cynar</b> 2cl.....	€ 4,50
<b>Fernet Branca</b> 2cl.....	€ 4,50
<b>Montenegro</b> 2cl.....	€ 4,50

## GRAPPE

<b>Grappa Merlot</b> delikat trocken 2cl.....	€ 6,50
<b>Poli Morbida</b> Blütenduft, Honig und Orangenaromen 2cl.....	€ 6,50
<b>Marzadro Le Dic' otto Lune</b> Im Holzfass gelagert, feines Aroma von Vanille, und Zedernholz 2cl.....	€ 6,40

## BRANDY <sup>0</sup>

<b>Vecchia Romagna</b> 4cl.....	€ 7,50
---------------------------------	--------

## LIQUORE

<b>Sambuca</b> Molinari 2cl.....	€ 4,80
<b>Limoncello</b> Luxardo 2cl.....	€ 4,80



## CRISPARELLE CRISPY PIZZA Unsere Crisparelle werden ofenfrisch und lauwarm serviert!

**Gerne servieren wir Ihnen unsere Crisperelle zwischen 11:30 und 14:30 sowie zwischen 18:00 und 22:00 Uhr!**

### Verdura

Sauerrahm | Mozzarella | Zucchini | Melanzani  
getrocknete Tomaten | Paprika | Karotten | Pesto <sup>AlG</sup>.....€ 15,90

### Ricotta & Spinaci

Sauerrahm | Ricotta | Tomaten | Spinatsalat  
Zitronendressing | Parmesan <sup>AlG</sup>.....€ 15,90

### BLT

Sauerrahm | Mozzarella | geschmorte Tomaten  
Knusprige Pancetta | Romana Salat | Trüffel-Aioli <sup>AlG</sup>.....€ 16,90

### Portobello

Sauerrahm | gegrillte Portobello-Pilze  
Kirschtomaten | Parmesan | frische Kräuter <sup>AlG</sup>.....€ 17,90

### Roastbeef

Sauerrahm | Bufala | Roastbeef  
Rucola | Cherrytomaten | Zitronen-Aioli | Zitronenzeste <sup>AlMIG</sup>.....€ 17,90

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



## PIZZE ROSSE mit Tomatensauce

<b>Marinara</b> Oregano   Knoblauch <sup>A</sup> .....	€ 10,80
<b>Margherita Verace</b> Mozzarella <sup>AlG</sup> .....	€ 11,90
<b>Tonnara</b> Mozzarella   Zwiebel   Thunfisch <sup>AlG/D</sup> .....	€ 14,90
<b>Siciliana</b> Oregano   Kapern   Sardellen   Oliven   Knoblauch <sup>AlD</sup> .....	€ 14,80
<b>Sofia Loren</b> Mozzarella   Schinken <sup>AlG</sup> .....	€ 14,90
<b>Salami</b> Mozzarella   Salami Napoli <sup>AlG</sup> .....	€ 14,90
<b>Diavola</b> Mozzarella   scharfe Salami <sup>AlG</sup> .....	€ 15,50
<b>Capricciosa</b> Mozzarella   Champignons   Schinken   Oliven Artischocken <sup>AlG</sup> .....	€ 15,90
<b>Ortolana</b> Mozzarella   Zucchini   Melanzani   Paprika <sup>AlG</sup> .....	€ 15,90
<b>Quattro Stagioni</b> Mozzarella   Champignons   Artischocken Schinken   Salami <sup>AlG</sup> .....	€ 16,90
<b>Margherita Del Re</b> Mozzarella di Bufala <sup>AlG</sup> .....	€ 16,50
<b>Miss Italia</b> Cherrytomaten   Parmesan   Oregano   Basilikum <sup>AlG</sup> .....	€ 16,90



## BIRRE <sup>A</sup>

### Vom Fass:

<b>Stiegl Goldbräu</b> 0,3.....	€ 4,50
<b>Stiegl Goldbräu</b> 0,5.....	€ 5,50
<b>Stiegl Pils</b> 0,3.....	€ 4,70
<b>Stiegl Pils</b> 0,5.....	€ 5,70
<b>Obertrumer Zwickl</b> 0,3.....	€ 4,90
<b>Obertrumer Zwickl</b> 0,5.....	€ 5,90

### Ingwer-Zitronen-Radler

0,3 / 0,5.....	€ 4,50 / € 5,50
----------------	-----------------

### In der Flasche:

#### Nastro Azzurro, Peroni

Birra Superiore 0,33.....	€ 5,90
---------------------------	--------

#### Birra Ichnusa non filtrata

Das Bier aus Sardinien 0,33.....	€ 5,90
----------------------------------	--------

<b>Die Weisse</b> Weizenbier 0,5.....	€ 5,90
---------------------------------------	--------

<b>Null Komma Josef</b> AF 0,5.....	€ 5,70
-------------------------------------	--------

## AQUA MINERALE

### Vöslauer prickelnd / ohne

0,33 / 0,75.....	€ 3,90 / € 7,20
------------------	-----------------

### Hochquellwasser 1 Liter, gekühlt

mit Tischservice.....	€ 2,00
-----------------------	--------

Selfservice vom "Gästebrunnen"

an der Bar.....	€ 0,00
-----------------	--------

## ANALCOLICI

### Hausgemacht!

<b>Ingwer-Zitronen-Limo</b> 0,5	€ 5,20
---------------------------------	--------

<b>Cranberry-Eistee</b> 0,5	€ 5,20
-----------------------------	--------

### Filipp Bio Naturtrub Apfelsaft

<b>Topaz Filipp</b> 0,25.....	€ 3,90
-------------------------------	--------

### Filipp Bio Naturtrub Apfelsaft

<b>Topaz</b> gespritzt	
------------------------	--

0,25 / 0,5.....	€ 4,50 / € 5,90
-----------------	-----------------

<b>Rauch Orangensaft</b> 0,25.....	€ 3,90
------------------------------------	--------

### Rauch Orangensaft gespritzt

0,25 / 0,5.....	€ 3,80 / € 5,40
-----------------	-----------------

### Rauch Marille, Mango

<b>oder Johannisbeer</b> Fl. 0,2.....	€ 4,50
---------------------------------------	--------

### Rauch Marille, Mango

### oder Johannisbeer gespritzt

0,25 / 0,5.....	€ 4,80 / € 5,80
-----------------	-----------------

<b>Tonic/Ginger Beer</b> Fl 0,2.....	€ 4,50
--------------------------------------	--------

<b>Rose Lemonade</b> Fl. 0,275.....	€ 5,40
-------------------------------------	--------

<b>Coke/Light/Zero</b> Fl. 0,33.....	€ 4,50
--------------------------------------	--------

<b>Almdudler</b> Fl. 0,35.....	€ 4,50
--------------------------------	--------

<b>Misch Masch</b> Spezi Fl. 0,33.....	€ 4,50
--	--------

### Limonata/Aranciata BIO

Fl. 0,25.....	€ 4,90
---------------	--------

### Soda Zitrone/Himbeer/Holunder \*

0,25 / 0,5.....	€ 3,40 / € 4,90
-----------------	-----------------

<b>Soda</b> 0,25.....	€ 2,90
-----------------------	--------

---

## VINI BIANCHI <sup>0</sup>

---

**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, Walnuss, 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 <sup>0</sup>

---

**Ros'Aura** F. D. S.Gregorio  
1/8 / Fl. 0,75.....€ 5,90 / € 33,00  
Heller Rosé von der Rebsorte Aglianico  
Frischer Duft nach Waldbeeren und Kirschen

---

## VINI ROSSI <sup>0</sup>

---

**Cabernet Sauvignon** Villa Chiopris Friuli  
Fl. 0,75.....€ 32,00  
Rubinrot , Fruchtig und vollmundig. Duft nach  
roten beeren

**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. 0,75.....€ 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 <sup>AlG</sup><sup>D</sup>.....€ 15,50

**Carbonara** Mozzarella | Pancetta | Ei | Zwiebel  
Parmesan | Petersilie <sup>AlG</sup><sup>C</sup>.....€ 16,90

**Quattro Formaggi** Bufala | Provola | Gorgonzola | Parmesan <sup>AlG</sup>.....€ 17,90

**Gianna Nannini** Mozzarella di Bufala | Cherrytomaten | Rucola  
Bresaola | Parmesan. <sup>AlG</sup>.....€ 17,90

**Vesuvio** Mozzarella di Bufala | Pom. del Piennolo D.O.P. gelb  
Sardellen | Kapern | Oliven <sup>AlG</sup><sup>D</sup>.....€ 17,90

**'O Figlio d'ò scarparo**  
Mozzarella | Provola | Salsiccia | Cime di rapa <sup>AlG</sup>.....€ 17,90

**Donna Anna** Provola | scharfe Salami | Stracciatella di bufala  
Pom. del Piennolo D.O.P. gelb | Pecorino  
Peperone crusco (getrocknete Paprika aus Basilikata) <sup>AlG</sup>.....€ 18,90

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



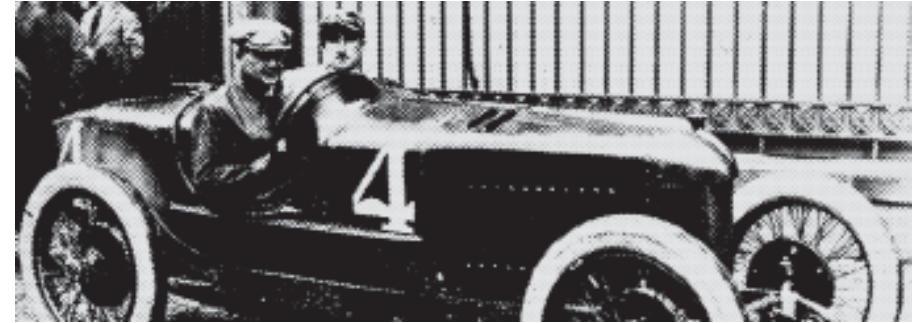
## PIZZE SPECIALE

<b>Maradona</b> Tomatensauce   Pecorino <sup>AlG</sup> .....	€ 10,00
<b>Provola e Pepe</b> Tomatensauce   Provola   Schwarzer Pfeffer <sup>AlG</sup> .....	€ 14,50
<b>Castel dell' Ovo</b> Tomatensauce   Mozzarella   Pancetta   Ei   Pfeffer <sup>AlClG</sup> .....	€ 16,90
<b>Isola Verde</b> Tomatensauce   Mozzarella   Rucola Prosciutto crudo   Parmesan <sup>AlG</sup> .....	€ 16,90
<b>Hot'Nduja</b> Tomatensauce   Nduja   Provola   Salsiccia   Chili <sup>AlG</sup> .....	€ 16,90
<b>Reginella</b> Tom.sauce   Trüffel-Salsa   Mozz.   Champignons   Ei <sup>AlClG</sup> .....	€ 17,80
<b>Boscaiola</b> Mozzarella   Trüffel-Salsa   Salsiccia   Champignons <sup>AlG</sup> .....	€ 17,80

## I CALZONI

<b>Franco Nero</b> Mozzarella   Schinken   Champignons   Oregano <sup>AlG</sup> .....	€ 16,50
<b>Ripieno Classico</b> Mozzarella   Ricotta   Salami Prosciutto cotto   Pfeffer   Tomatensauce <sup>AlG</sup> .....	€ 16,90
<b>Tronchetto</b> Mozzarella   Cherrytomaten   Rucola Prosciutto crudo   Parmesan <sup>AlG</sup> .....	€ 17,90

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



## PIZZE VEGANE

<b>Focaccia Riva</b> Knuspriger Pizzaboden mit Olivenöl und Oregano <sup>A</sup> .....	€ 7,50
<b>Pizza Avellino</b> Tomatensauce   Zucchini   Melanzani frische Minze   Mandelsplitter <sup>A</sup> .....	€ 15,90
<b>Crisparella Amica Verde</b> (crispy Pizza) geschmorte Cherrtomaten   Knoblauch   kalt belegt mit frischen Avocados Rucola   Zitronenzeste <sup>A</sup> .....	€ 15,90

## PIZZE PICCOLE

**Alle Pizze (außer Crisparelle!) sind abzüglich € 1,50 auch als kleine Variante erhältlich! Gerne servieren wir Ihre Pizza oder Crisparella auf 2 Tellern! Aufpreis € 0,90**

## DOLCI

<b>Dolcezza</b> Calzone mit Nutella & Mascarpone <sup>AlFIGH</sup> .....	€ 14,50
<b>Voglio di più</b> Calzone mit Banane & Nutella & Mascarpone & 1 Kugel Vanille-Eis & Schlagobers & frische Beeren & Mandelsplitter <sup>AlG</sup> .....	€ 16,90
<b>Torte della vetrina</b> Auswahl an selbstgemachten Desserts und Torten aus der Vitrine.....	€ 6,90
<b>Gelato</b> 1 Kugel.....	€ 3,20

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach den verfügbaren Sorten!