

## Pizze Della Casa

<b>Là Porcini Elegante</b> A G L M O	Steinpilze   Provola   Capocollo Pfeffer   Tomatensauce von gelben Tomaten	€ 15,80
<b>Bufala con Rucola*</b> A G	Mozzarella di Bufala   Cherrytomaten   Rucola ohne Tomatensauce	€ 14,20
<b>Gianna Nannini*</b> A G	Bufala   Rucola   Bresaola   Parmigiano Reggiano ohne Tomatensauce	€ 15,30
<b>4 Formaggi</b> A G	Provola   Bufala   Gorgonzola   Parmigiano Regg. ohne Tomatensauce	€ 15,30
<b>O'figlio do scarpapo</b> A G L M O	Mozzarella   Provola   Salsiccia   Cime di Rapa ohne Tomatensauce	€ 14,30
<b>Amalfi</b> A G	Mozzarella di Bufala   Melanzanicreme   Cherrytomaten Provolone   ohne Tomatensauce	€ 14,30
<b>Pizza Don Antonio</b> A G L M O	Mozzarella   Prosciutto   Parmesan Tomatensauce von gelben Tomaten	€ 14,30

\* wahlweise mit Oliven-Zitronenöl extra Vergine

## I Calzoni Pizze

**Masaniello** Mozzarella | Tomatensauce | Ricotta | Schinken | Pfeffer € 12,80  
A|G|L|M|O

**Napoletano Classico** Mozzarella | Tomatensauce | Schinken  
Salami | Ricotta | Pfeffer..... € 13,30  
A|G|L|M|O

**Focaccia** Olivenöl | Rosmarin ..... € 5,20  
A

## Pizze per i bambini

**Margherita Verace** Tomatensauce | Mozzarella ..... € 6,90  
A|G

**Sofia Loren** Tomatensauce | Mozzarella | Schinken ..... € 7,50  
A|G|L|M|O

## Dolci

**Dolcezza alla Frutta**  
Süße Pizza mit Nutella, gemischten Beeren und Staubzucker ..... € 11,80  
A|F|H|E

**Dolcezza** Calzonepizza gefüllt mit Nutella  
und Mascarpone (für 2 Personen) ..... € 11,90  
A|G|F|H|E

**Affogato al Caffé** Vanilleeis in Espresso ..... € 5,20  
G

**Affogato all'Amaretto** Vanilleeis in Espresso mit Amaretto ..... € 6,50  
G

**Frutti di Bosco** Beeren mit Vanilleeis ..... € 6,50  
G

**Cheesecake Fragoline di Bosco** Topfentorte mit Beeren ..... € 5,90  
A|G|C

**Tiramisutorte** ..... € 5,90  
A|G|C

Pizzen sind abzüglich € 2,50 auch als kleinere Variante erhältlich.

# Getränke

## Analcolici

Limonata BIO / Aranciata BIO	
Aranciata Rossa BIO 0,275 l	€ 3,80
Crodino 0,1 l	€ 3,20
San Bitter 0,1 l	€ 3,20

Mineral San Pellegrino prickelnd	
0,25 l	€ 2,80
0,75 l	€ 5,60
Acqua Panna ohne	0,75 l € 5,60
Mineral Römerquelle prickelnd / ohne	
0,33 l	€ 2,70
0,75 l	€ 5,40

Apfelsaft Bio (Fam. Mohr Sederl)	
naturtrüb 0,25 l	€ 3,40
Apfelsaft Bio naturtrüb gespritzt	
0,25 l	€ 3,10
0,5 l	€ 4,40

Apfelsaft oder Orangensaft	
0,25 l	€ 3,20
gespritzt	
0,25 l	€ 2,90
0,5 l	€ 4,20

Ingwer Bio Limonade 0,25 l	€ 3,60
Icetea hausgemacht 0,25 l	€ 3,40
Pago Pfirsich / Mango 0,2 l	€ 3,30
Cappy Johannisbeer 0,2 l	€ 3,30
Soda Zitrone / Himbeer / Holunder	
0,25 l	€ 2,80
0,5 l	€ 4,20

MAKAva 0,33 l	€ 3,90
Coca Cola / Light * / Zero* 0,33 l	€ 3,60
Almdudler 0,33 l	€ 3,60
Fanta 0,33 l	€ 3,40

### Organics by Red Bull:

Tonic l Ginger Ale l Bitter Lemon 0,25 l	€ 3,80
Black Orange l Ginger Beer 0,25 l	€ 3,80
Purple Berry l Viva Mate 0,25 l	€ 3,80

\* Enthält eine Phenylalaninquelle

Jugendgetränk 1/4l Hollunderwasser	€ 1,90
1/4l Himbeerwasser	€ 1,90

## Birre A

### Flaschenbiere:

Birra Ichnusa (non filtrata) 0,3 l	€ 4,90
Birra Messina Cristalli di Sale 0,3 l	€ 5,90
Birra Peroni Nastro Azzurro 0,3 l	€ 4,50
Corona 0,3 l	€ 4,90
Citrus Radler Ottakringer 0,5 l	€ 4,20
Stiegl Weisse Weizenbier 0,5 l	€ 5,10
O, Josef alkoholfrei 0,5 l	€ 4,10

### Vom Fass:

Stiegl Goldbräu 0,3 l	€ 3,70
Stiegl Goldbräu 0,5 l	€ 4,70
Zwickl Ottakringer 0,3 l	€ 3,90
Zwickl Ottakringer 0,5 l	€ 4,90

### Caffé Passalacqua, 100% Arabica

Espresso	€ 2,70
Espresso doppio	€ 3,90
Macchiato [G]	€ 2,80
Macchiato doppio [G]	€ 4,10
Cappuccino [G]	€ 3,90
Caffé Latte [G]	€ 4,10
Caffé Corretto (Grappa)	€ 5,70

Wahlweise mit Soja- / Hafermilch

### Tee „Jäger TEE“ seit 1862

Assam Gold	€ 3,90
Kraftvoll-aromatischer Schwarztee aus Darjeeling	
Nana Minze Bio	€ 3,90
marokkanische Bio Minze in Top Qualität	
Japan Geisha / Sencha Grün	€ 3,90
leicht herber japanischer Grüntee	
BIO Beerenkuss	€ 3,90
Extra-fruchtiger, beerenstarker Früchtetee	

Preise in Euro inklusive aller Abgaben



## Pizze Classiche

<b>Quattro Stagioni</b> Champignons   Artischocken Schinken   Salami   Mozzarella   Tomatensauce A G L M O	€ 13,60
<b>Il Maialino</b> Mozzarella   Schinken   Salsiccia   Salami   scharfe Salami A G L M O Tomatensauce	€ 13,70
<b>San Gennaro</b> Ricotta   Salami   Pfeffer   Mozzarella   Tomatensauce A G L M O	€ 12,50
<b>Castel dell' Ovo</b> Pancettaspeck   Ei   Pfeffer   Mozzarella A C G L M O Tomatensauce	€ 12,50
<b>Sofia Loren</b> Schinken   Mozzarella   Tomatensauce A G L M O	€ 11,50
<b>Malafemmena</b> Salsiccia   gegrillte Paprika Parmesan   Mozzarella   Tomatensauce A G L M O	€ 13,60
<b>Isola Verde</b> Prosciutto crudo   Rucola Parmigiano Reggiano   Mozzarella   Tomatensauce A G L M O	€ 14,30
<b>Salami</b> Salami   Oliven Gaeta   Provola   Tomatensauce A G L M O	€ 12,60
<b>Parmigiana</b> Mozzarella di Bufala   Parmigiana di Melanzane A G   Parmesan   Tomatensauce	€ 14,30



## Pizze Classiche

<b>Marinara</b> A Oregano   Knoblauch   ohne Mozzarella   Tomatensauce   Pomodorini	€ 9,20
<b>Siciliana</b> schwarze Oliven   Knoblauch   Tomatensauce   ohne Mozzarella A   D Oregano   Kapern   Sardellen	€ 12,30
<b>Capricciosa</b> Artischocken   Mozzarella   Tomatensauce A   G   L   M   I O Champignons   Schinken   schwarze Oliven	€ 13,50
<b>Diavola</b> A   G   L   M   I O scharfe Salami   Chili   Mozzarella   Tomatensauce	€ 13,10
<b>Tonno Bianche</b> A   D   G Thunfisch   Mozzarella   ohne Tomatensauce schwarze Oliven   Cipolle Rosse	€ 12,70
<b>Funghi</b> A   G   O Champignons   Mozzarella   Tomatensauce	€ 11,10
<b>Margherita Verace</b> A   G Mozzarella   Tomatensauce	€ 9,60
<b>Margherita Del'RE</b> A   G Mozzarella di Bufala   Tomatensauce	€ 14,10
<b>Vegetariana</b> A   G Mozzarella   Tomatensauce   Champignons gegrillter Zucchini, Melanzani & Paprika Mix	€ 14,10

## Spirituosen

### Grappe

<b>Destilleria Marzadro:</b> Grappa Chardonnay delikat trocken 2cl	€ 4,10
Grappa Le Dic'otto Lune Vanille, Zedernholz 2cl	€ 5,50

### Destilleria Poli:

Grappa Morbida Blütenduft, Honig und Orangenaromen 2cl	€ 4,50
---	--------

### Vermouth

Punt E Mes 5cl	€ 4,50
Martini Dry 5cl	€ 3,80
Cinzano Bianco 5cl	€ 3,80

### Whiskey

Johnnie Walker Red Label 4cl	€ 5,50
Jack Daniels 4cl	€ 6,50
Lagavulin 8y. 4cl	€ 8,50
Glenfiddich 12y. 4cl	€ 8,50
Glenlivet 12y. 4cl	€ 8,50

### Vodka

Stolichnaya 4cl	€ 5,50
Russian Standard 4cl	€ 5,50

### Amari

Averna 2cl	€ 4,20
Amaretto Disaronno 2cl	€ 4,20
Fernet Branca 2cl	€ 4,20
Amaro Montenegro 2cl	€ 4,20

### Mezcal

Del Maguey Vida 2cl	€ 5,20
---------------------	--------

### Rum

Diplomatico 4cl	€ 8,50
Pampero Especial 4cl	€ 6,50
Coruba Dark Rum 4cl	€ 6,50

### Likör

Baileys 4cl	€ 4,90
Cointreau 2cl	€ 3,50
Grand Marnier 2cl	€ 3,50
Limoncello 2cl	€ 3,50

### Gin

Malfy Gin Limone / Arancia / Rosa 4cl	€ 8,50
Hendrick's 4cl	€ 8,50
Blue Gin Reisetbauer 4cl	€ 8,50

### Brandy

Vecchia Romagna 4cl	€ 5,50
---------------------	--------





## Cocktails / Longdrinks

Don Limone	Malfy Gin con Limone, Italicus Bergamotte, MAKAvA, frische Zitrone	€ 10,50
Chicano	Pisco, frische Zitrone, Zuckersirup, Soda	€ 10,50
Espiritu Libre	Del Maguey Vida Mezcal, frische Zitrone, Agave, Soda, Salz	€ 12,00
Napoli Mule	Limoncello, Stolichnaya, Ginger Beer, Limette, Gurke	€ 12,00
Vodka MAKAvA	Stolichnaya Vodka, MAKAvA, Minze	€ 10,50
Neptunia Gin Tonic	Hendrick's Neptunia Gin, Thomas Henry Tonic Water	€ 11,50
Espresso Martini	Stolichnaya, Kahlua, Espresso, weißer Schokosirup	€ 11,00
Moscow Mule	Stolichnaya, Ginger Beer, Limette, Gurke	€ 10,50
Pisco Sour	Pisco, Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Eiweiß, Angostura	€ 10,50
Rosa Matrose	Tanqueray Gin, Prosecco, Grenadine, Limette	€ 11,50
Mojito	Pampero Rum, Limetten, Rohrzucker, Minze, Soda	€ 10,50

## Shots

Espresso Martini Shot	(ab 2)	€ 5,50
Averna Sour	Averna, frische Zitrone, Eis, Zitronenscheibe	€ 4,50
Limoncello	Scorza di Limone, Eis und Zitronenscheibe	€ 3,80

## Non Alcoholic

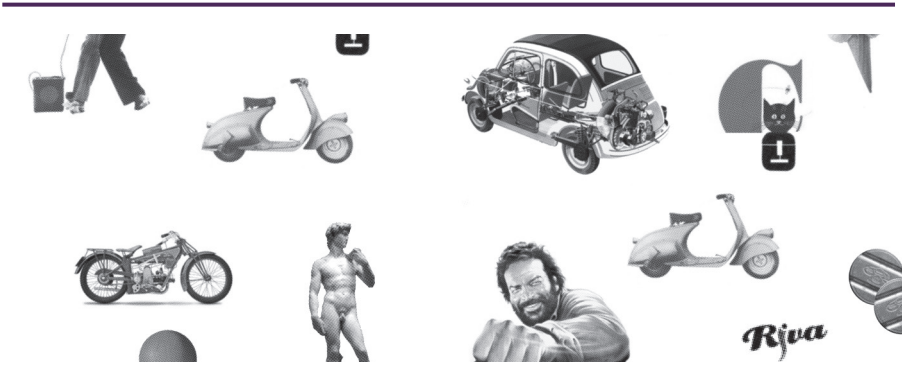
Pink Panther	Grenadine, Orangensaft, Kokossirup, Limonata	€ 8,50
Virgin Mojito	Limetten, Minze, Rohrzucker, Ginger Beer	€ 8,50



## Antipasti

<b>Piatto misto NAPOLI</b> ( 2 Pers. )	Prosciutto   Salami Artischocken   Mozzarella di Bufala   Cherrytomaten A G L M O	€ 17,20
<b>Piatto di Terra DOC</b> ( 2 Pers. )	Salami   Capocollo Soppressata   Pancetta   Provolone   Caciocavallo A G L M O	€ 16,50
<b>Piatto misto Ortolano</b> ( 2 Pers. )	Artischocken   gegrillte Zucchini grüne Oliven   Rucola   Pomodori Secchi   Peperoni A	€ 14,00
<b>Bresaola</b>	luftgetrockneter Rinderschinken mit Olivenöl & Zitrone A	€ 12,10
<b>Prosciutto di Parma</b>	mit grünen Oliven M A	€ 11,90
<b>Prosciutto e Mozzarella</b>	Prosciutto   Mozzarella di Bufala G L M O A E	€ 13,90
<b>La Caprese</b>	Mozzarella di Bufala   Rucola   Cherrytomaten G A	€ 13,10

<b>Insalata Mista</b>	klein / groß	€ 4,00 / € 6,20
<b>Rucola e Parmigiano</b>	Rucola & Parmesan G A	€ 7,90
<b>Portion Hausbrot</b>	und Grissini A	€ 3,20
<b>Portion grüne Oliven</b>		€ 4,20



## Aperitivi

<b>Ruggeri Prosecco D.O.C. Rosé</b> Valdobbiadene 0,1l	€ 4,90	<b>Hendrick's Pink Sprizz</b> Hendrick's Gin, Thomas Henry Pink Grapefruit	€ 10,50
<b>Ruggeri Prosecco Superiore D.O.C.</b> Valdobbiadene 0,1l	€ 4,90	<b>Hendrick's Mango Sprizz</b> Hendrick's Gin, Thomas Henry Mystic Mango	€ 10,50
<b>Americano</b> Campari, Vermouth, Soda	€ 8,50	<b>Monte MAKAvA</b> Amaro Montenegro, frische Zitrone, MAKAvA	€ 9,50
<b>Negroni</b> Campari, Vermouth, Gin	€ 10,50	<b>Italo Disco Sprizz</b> Select Aperitivo, MAKAvA, Prosecco Soda, grüne Olive	€ 7,50
<b>Bikini Negroni</b> Carpano Botanic Bitter, Carpano Rosso Prosecco, Orange	€ 10,50	<b>Limocello Spritzer</b> Limocello, Prosecco, ORGANICS Bitter Lemon frische Minze, Limette	€ 7,50
<b>Original Venetian Sprizz</b> Select Aperitivo, Prosecco Soda, Grüne Olive	€ 7,50	<b>San Bitter Orange</b> (alkoholfrei)	€ 4,80
<b>Aperol Prosecco</b>	€ 6,50	<b>Crodino Biondo Sprizz</b> (alkoholfrei)	€ 4,50
<b>Campari Orange I Soda</b>	€ 6,50	<b>Crodino Rosso Sprizz</b> (alkoholfrei)	€ 4,50
<b>Campari Milano</b> Campari, Cranbeerysaft, Prosecco frische Minze	€ 7,50		

## Sprizz

<b>Spritzer Weiß / Rot 1/4 l</b>	€ 3,80
<b>Veilchen Spritzer 0,25l</b>	€ 4,50
<b>Ingwer Spritzer 0,25l</b> Bio Ingwersirup	€ 4,50
<b>Aperol Sprizz 1/4 l</b>	€ 5,20
<b>Aperol Prosecco 1/4 l</b>	€ 6,50
<b>Cynar Sprizz mit Prosecco 1/4 l</b>	€ 5,80
<b>Lillet Sprizz 1/4 l</b>	€ 5,80
<b>Lillet Rosé</b> Fentimans Rosenlimonade, Minze und Rosenblätter 1/4 l	€ 6,50
<b>Hugo</b> Prosecco, Hollundersaft, Limetten Minze, Schuss Soda 1/4 l	€ 5,20
<b>Pimm's Cup</b> Pimm's No.1, Organics Ginger Ale, Zitrone und Orange	€ 6,50

## Vini Bianchi

<b>Gr. Veltliner</b> Classic Hagn, Weinviertel am Gaumen Anklänge von weißem Pfeffer und grünen Apfel	1/8 l	3,90	Flasche 0,75 l	23,40
<b>Pinot Grigio</b> Salatin, Grave Friuli, Zitronensäure, elegant im Finale	1/8 l	3,90	Flasche 0,75 l	23,40
<b>Vermentino</b> Cantine Lunae, Ligurien, exotische Frucht, viel Schmelz gute Struktur und Länge	1/8 l	4,50	Flasche 0,75 l	27,00
<b>Wiener gem.Satz</b> DAC Zahel, Wien, helles Gelbgrün, zarte Noten von gelbem Pflirsich, elegante Textur	1/8 l	4,30	Flasche 0,75 l	25,20

## Prosecco

<b>Ruggeri Prosecco Superiore DOC</b> Valdobbiadene Flasche 0,75l	€ 29,90
<b>Ruggeri Prosecco Argeo Rosé</b> Prosecco D.O.C. Brut Valdobbiadene Flasche 0,75l	€ 29,90

## Vini Rosati

<b>Bründlmayer Rose</b> Langenlois Der Wein ist feinfruchtig und angenehm trocken mit einem Bouquet von roten Früchten	1/8 l	€ 3,90	Flasche 0,75l	€ 23,40
--	-------	--------	---------------	---------

## Vini Rossi

<b>Nero d'Avola</b> Cusumano, Sizilien Waldbeeren, sehr aromatisch, fleischig weich, rund	1/8 l	3,90	Flasche 0,75 l	23,40
<b>Primitivo</b> , Doppio Passo, Salento / Apulien, Tiefdunkles Purpurrot, am Gaumen halb trocken und vollmundig zugleich, sanft und samtiger Nachhall mit einem Hauch Schokolade	1/8 l	4,90	Flasche 0,75 l	29,40
<b>Chianti</b> DOCG Castello d'Albola, Radda in Chianti leuchtendes rubinrot, samtiges Tannin, vollmundig, im Abgang dicht und lang anhaltend	1/8 l	4,20	Flasche 0,75 l	25,20
<b>Terre di Montelusa</b> Brindisi Riserva Apulien, üppige reife Nase, elegant und feinmaschig, samtig-weiche Holznoten im langen Finish	1/8 l	5,40	Flasche 0,75 l	29,40
<b>Zweigelt</b> H.P. Göbel, Stammersdorf, tiefdunkles rubinrot, schwarze Beerenfrucht, präsenante Tannine, zarter Abgang	1/8 l	5,40	Flasche 0,75 l	29,40



## 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

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

Für unsere Pizzen 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**“. Dieser gleicht dem Mozzarella, nur dass er nicht aus Büffelmilch, sondern aus Kuhmilch hergestellt wird. Wenn wir **Mozzarella di Bufala** schreiben, dann bekommen Sie echten Mozzarella vom Büffel. Geräucherten Mozzarella nennt man **Provola**.

**Capocollo** ist eine Wurstspezialität aus Kampanien. Sie wird 4-8 Tage gepökelt, in Rotwein eingelegt und danach einhundert Tage gereift.

Bei der **Soppressata** werden nur die besten Teile vom Schwein – Filet und Prosciutto verwendet. Mit nur 2% Fettanteil zählt sie zu den Feinsten ihrer Art.

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

Als **Caciocavallo** bezeichnet man Hartkäse aus Kuhmilch. Je nach Reife ist er weiß bis strohgelb. Der Geschmack ist mild und fast süßlich.

**Cime di Rapa** ist ein typisches Gemüse aus Kampanien und gehört sowie Sprossen-Broccoli, zur Gruppe der Broccoletti.

**Bresaola (genauer Bresaola della Valtellina)**

ist die geschützte Bezeichnung für einen luftgetrockneten Rinderschinken aus Italien. Zur Herstellung werden nur ausgesuchte Teile der Hüfte und der Rinderkeule verwendet, die von erwachsenen Rindern aus der Region Sondrio stammen müssen.

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

