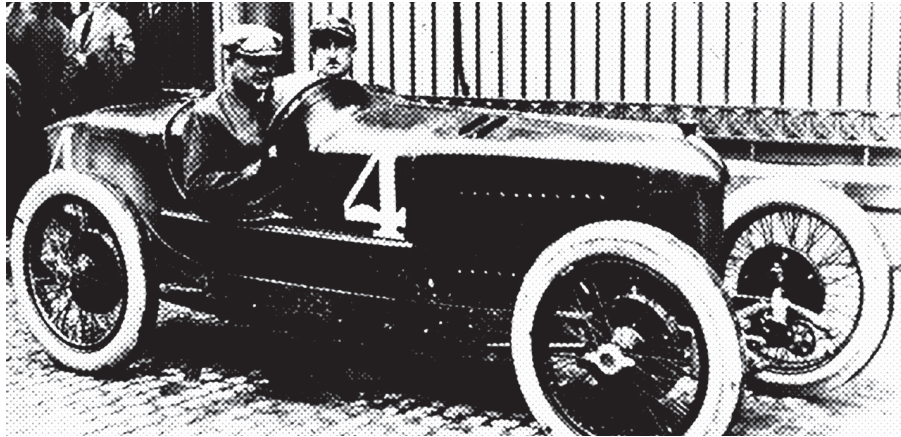




Pizze Speciale

Là Porcini Elegante A G L M O	Steinpilze Provola Capocollo Pfeffer Tomatensauce von gelben Tomaten	€ 17,50
Bufala con Rucola* A G	Mozzarella di Bufala Cherrytomaten Rucola ohne Tomatensauce	€ 15,20
Gianna Nannini* A G	Bufala Rucola Bresaola Parmigiano Reggiano ohne Tomatensauce	€ 16,90
4 Formaggi A G	Provola Bufala Gorgonzola Parmigiano Regg. ohne Tomatensauce	€ 16,90
O'figlio do scarparo A G L M O	Mozzarella Provola Salsiccia Cime di Rapa ohne Tomatensauce	€ 15,70
Amalfi A G	Mozzarella di Bufala Melanzanicreme Cherrytomaten Provolone ohne Tomatensauce	€ 15,70
Pizza Don Antonio A G L M O	Mozzarella Prosciutto Parmesan Tomatensauce von gelben Tomaten	€ 15,70

I Calzoni Pizze

Masaniello A G L M O	Mozzarella Tomatensauce Ricotta Schinken Pfeffer	€ 13,90
Napoletano Classico A G L M O	Mozzarella Tomatensauce Schinken Salami Ricotta Pfeffer	€ 14,50

Focaccia A	Olivenöl Rosmarin	€ 6,50
----------------------	---------------------	--------

Pizze per i bambini

Margherita Verace A G	Tomatensauce Mozzarella	€ 7,50
Sofia Loren A G L M O	Tomatensauce Mozzarella Schinken	€ 8,10

Dolci

Dolcezza alla Frutta A F H E	Süsse Pizza mit Nutella, gemischten Beeren und Staubzucker	€ 13,90
Dolcezza A G F H E	Calzonepizza gefüllt mit Nutella und Mascarpone (für 2 Personen)	€ 13,90
Affogato al Caffé G	Vanilleeis in Espresso	€ 5,50
Affogato all'Amaretto G	Vanilleeis in Espresso mit Amaretto	€ 6,80
Frutti di Bosco G	Beeren mit Vanilleeis	€ 6,50
Cheesecake Fragoline di Bosco A G C	Topfentorte mit Beeren	€ 6,90
Tiramisutorte A G C		€ 6,90

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

Getränke

Analcolici

Limonata BIO	0,275 l	€ 4,20	Ingwer Bio Limonade 0,25 l	€ 4,20
Aranciata BIO	0,275 l	€ 4,20	Pago Pfirsich / Mango	0,2 l € 4,20
Crodino 0,1l		€ 3,90	Soda Zitrone frisch gepresst	
San Bitter 0,1l		€ 3,90	0,25 l.....	€ 3,500,5 l..... € 4,90
Mineral San Pellegrino prickelnd			Soda Himbeer / Holunder	
0,25 l	€ 3,20.....	0,75 l.....	0,25 l	€ 2,90.....0,5 l..... € 4,30
Acqua Panna ohne.....	0,75 l	€ 5,90	MAKAva 0,33 l	€ 4,50
Mineral Römerquelle prickelnd / ohne			Coca Cola / Light * / Zero* 0,33 l	€ 4,20
0,33 l	€ 3,10	0,75 l.....	Almdudler 0,33 l	€ 4,20
		€ 5,80	Fanta 0,33 l.....	€ 4,20
Apfelsaft Bio				
naturtrüb 0,25 l		€ 4,20		
Apfelsaft Bio naturtrüb gespritzt				
0,25 l	€ 3,80.....	0,5 l.....		
		€ 5,40		
Apfelsaft oder Orangensaft				
0,25 l		€ 3,60		
gespritzt				
0,25 l	€ 3,20	0,5 l		
		€ 4,50		

Organics by Red Bull:		
Tonic l	Ginger Ale l Bitter Lemon 0,25 l	€ 4,50
Black Orange l	Ginger Beer	0,25 l € 4,50
Purple Berry l	Viva Mate	0,25 l € 4,50
* Enthält eine Phenylalaninquelle		
Jugendgetränk	1/4l Hollunderwasser	€ 1,90
	1/4l Himbeerwasser	€ 1,90

Organics by Red Bull:

Tonic l Ginger Ale l Bitter Lemon	0,25 l	€ 4,50
Black Orange l Ginger Beer	0,25 l	€ 4,50
Purple Berry l Viva Mate	0,25 l	€ 4,50

* Enthält eine Phenylalaninquelle

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

Birre A

In der Flasche:

Birra Ichnusa (non filtrata) 0,3l	€ 5,20
Birra Messina Cristalli di Sale 0,3l	€ 5,90
Birra Peroni Nastro Azzurro 0,3l	€ 5,20
Corona 0,3l	€ 5,20
Citrus Radler Ottakringer 0,5 l	€ 4,70
Stiegl Weisse Weizenbier 0,5 l	€ 5,70
0, Josef alkoholfrei 0,5 l	€ 5,70

Vom Fass:

Stiegl Goldbräu 0,3l	€ 3,90
Stiegl Goldbräu 0,5l	€ 4,90
Zwickl Ottakringer 0,3l	€ 4,50
Zwickl Ottakringer 0,5l	€ 5,40



Pizze Della Casa

Quattro Stagioni Champignons Artischocken Schinken Salami Mozzarella Tomatensauce A G L M O	€ 15,20
Il Maialino Mozzarella Schinken Salsiccia Salami scharfe Salami A G L M O Tomatensauce	€ 15,20
San Gennaro Ricotta Salami Pfeffer Mozzarella Tomatensauce A G L M O	€ 13,90
Castel dell' Ovo Pancettaspeck Ei Pfeffer Mozzarella A C G L M O Tomatensauce	€ 13,90
Sofia Loren Schinken Mozzarella Tomatensauce A G L M O	€ 12,90
Malafemmena Salsiccia gegrillte Paprika Parmesan Mozzarella Tomatensauce A G L M O	€ 14,90
Isola Verde Prosciutto crudo Rucola Parmigiano Reggiano Mozzarella Tomatensauce A G L M O	€ 15,90
Salami Salami Oliven Gaeta Provola Tomatensauce A G L M O	€ 13,90
Parmigiana Mozzarella di Bufala Parmigiana di Melanzane A G L M O Parmesan Tomatensauce	€ 15,90



Pizze Napolitana

Marinara	Oregano Knoblauch ohne Mozzarella A Tomatensauce Pomodorini	€ 10,50
Siciliana	Oregano Kapern Sardellen schwarze Oliven Knoblauch Tomatensauce ohne Mozzarella A D	€ 13,50
Capricciosa	Champignons Schinken schwarze Oliven Artischocken Mozzarella Tomatensauce A G L M O	€ 14,90
Diavola	scharfe Salami Chili Mozzarella Tomatensauce A G L M O	€ 14,30
Tonno Bianca	Thunfisch Mozzarella ohne Tomatensauce A D G schwarze Oliven Cipolle Rosse	€ 13,90
Tonno Rosso	Thunfisch Mozzarella Tomatensauce A D G schwarze Oliven Cipolle Rosse	€ 13,90
Funghi	frische Champignons Mozzarella Tomatensauce A G O	€ 12,40
Margherita Verace	Mozzarella Tomatensauce A G	€ 10,90
Margherita Del Re	Mozzarella di Bufala Tomatensauce A G	€ 15,30
Vegetariana	Mozzarella Tomatensauce Champignons A G gegrillter Zucchini, Melanzani & Paprika Mix	€ 15,50

Sprizz o

Spritzer Weiß 1/4 l	€ 4,20	Campari Milano	Campari, Cranbeerysaft, Prosecco frische Minze	€ 7,50
Veilchen Spritzer 0,25l	€ 4,80	Italo Disco Sprizz	Select Aperitivo, MAKAvA, Prosecco Soda, grüne Olive	€ 7,50
Ingwer Spritzer 0,25l Bio Ingwersirup	€ 4,80	San Bitter Orange	(alkoholfrei)	€ 5,20
Aperol Sprizz 1/4 l	€ 5,50	Crodino Biondo Sprizz	(alkoholfrei)	€ 5,20
Aperol Prosecco 1/4 l	€ 6,90	Crodino Rosso Sprizz	(alkoholfrei)	€ 5,20
Cynar Sprizz mit Prosecco 1/4 l	€ 6,20	Gin & Tonic	Wahl aus Malfy Limone / Arancia / Rosa Hendrick's Bombay Sapphire 4cl + Thomas Henry Tonic Water	€ 11,00
Lillet Sprizz 1/4 l	€ 6,20			
Lillet Jolie Lillet Rosé, Thomas Henry Grapfruit und Prosecco 1/4 l	€ 7,00			
Hugo Prosecco, Hollundersaft, Limetten Minze, Schuss Soda 1/4 l	€ 6,20			
Pimm's Cup Pimm's No.1, Organics Ginger Ale, Zitrone und Orange	€ 7,00			

Cocktails / Longdrinks

Don Limone	Malfy Gin con Limone, Italicus Bergamotte, MAKAvA, frische Zitrone	€ 10,50
Espiritu Libre	Del Maguey Vida Mezcal, frische Zitrone, Agave, Soda, Salz	€ 12,00
Vodka MAKAvA	Stolichnaya Vodka, MAKAvA, Minze	€ 10,50
Espresso Martini	Stolichnaya, Kahlua, Espresso, weißer Schokosirup	€ 11,00
Moscow Mule	Stolichnaya, Ginger Beer, Limette, Gurke	€ 10,50
Pisco Sour	Pisco, Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Angostura	€ 10,50
Rosa Matrose	Bombay Gin, Prosecco, Grenadine, Limette	€ 11,50
Old Cuban	Bacardi Ocho, Limettensaft, Prosecco, Angostura, Minze	€ 12,00

Shots

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

Non Alcoholic

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



Caffé Passalacqua, 100% Arabica

Espresso	€ 3,20
Espresso doppio	€ 4,90
Macchiato [G].....	€ 3,70
Verlängerter	€ 4,60
Cappuccino [G].....	€ 4,90
Caffé Latte [G].....	€ 5,60
Caffé Corretto (Grappa)	€ 6,70
Wahlweise mit Soja- / Hafermilch	

Tee „Jäger TEE“ seit 1862

Assam Gold	€ 4,50
Kraftvoll-aromatischer Schwarztee aus Darjeeling	
Nana Minze Bio	€ 4,50
marokkanische Bio Minze in Top Qualität	
Japan Geisha / Sencha Grün	€ 4,50
leicht herber japanischer Grüntee	
BIO Beerenkuss	€ 4,50
Extra-fruchtiger, beerenstarker Früchtetee	

Brandy

Vecchia Romagna 4cl	€ 6,50
---------------------	--------

Mezcal

Del Maguey Vida 2cl	€ 5,50
---------------------	--------

Amari

Averna 2cl	€ 4,50
Amaretto Disaronno 2cl	€ 4,50
Fernet Branca 2cl	€ 4,50
Amaro Montenegro 2cl	€ 4,50

Grappe

Grappa Chardonnay	
delikat trocken 2cl	€ 5,50

Grappa Le Dic'otto Lune	
Vanille, Zedernholz 2cl	€ 5,90

Grappa Morbida	
Blütenduft, Honig und Orangenaromen 2cl	€ 5,50

Rum

Bacardi Reserva Ocho 8y. 4cl	€ 9,50
Santa Teresa 1796 4cl	€ 9,50

Whiskey

Johnnie Walker Red Label 4cl	€ 6,50
Glenfiddich 12y. 4cl	€ 9,50
Glenlivet 12y. 4cl	€ 9,50



Antipasti

Piatto misto NAPOLI (2 Pers.)	Prosciutto Salami Artischocken Mozzarella di Bufala Cherrytomaten A G L M O	€ 19,80
--	---	---------

Piatto di Terra DOC (2 Pers.)	Salami Capocollo Soppressata Pancetta Provolone Caciocavallo A G L M O	€ 18,80
--	--	---------

Piatto misto Ortolano (2 Pers.)	Artischocken gegrillte Zucchini grüne Oliven Rucola Pomodori Secchi Peperoni A	€ 16,50
--	--	---------

Bresaola	luftgetrockneter Rinderschinken mit Olivenöl & Zitrone A	€ 14,50
-----------------	---	---------

Prosciutto di Parma mit grünen Oliven		€ 13,90
M A		

Prosciutto e Mozzarella	Prosciutto Mozzarella di Bufala G L M O A E	€ 16,50
--------------------------------	--	---------

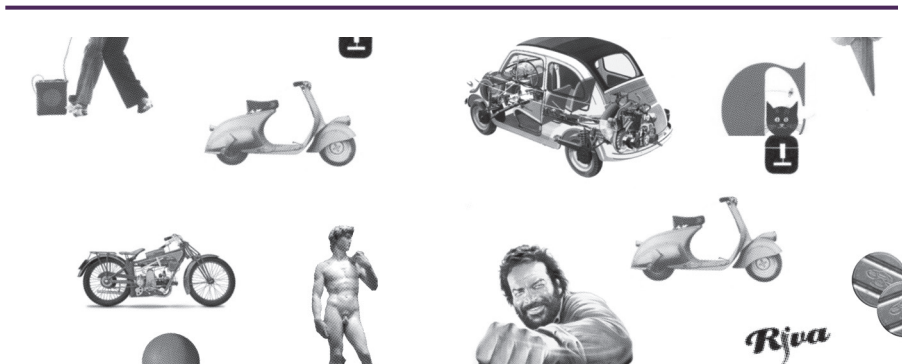
La Caprese	Mozzarella di Bufala Rucola Cherrytomaten G A	€ 14,50
-------------------	--	---------

Insalata Mista	klein / groß	€ 4,50 / € 6,90
-----------------------	--------------	-----------------

Rucola e Parmigiano	Rucola & Parmesan G A	€ 8,20
----------------------------	--------------------------	--------

Portion Hausbrot	und Grissini A	€ 4,50
-------------------------	-------------------	--------

Portion grüne Oliven		€ 4,50
-----------------------------	--	--------



Aperitivi alla Riva

Ruggeri Prosecco Superiore D.O.C. Valdobbiadene 0,1l	€ 5,80
Americano Martini Bitter, Vermouth, Soda	€ 9,50
Negroni Martini Bitter, Vermouth, Gin	€ 10,50
Campari Orange I Soda	€ 6,50
Hendrick's Pink Sprizz Hendrick's Gin, Thomas Henry Pink Grapefruit	€ 10,50
Monte MAKAvA Amaro Montenegro, frische Zitrone, MAKAvA	€ 9,50
Select Sprizz mit Prosecco, Soda, Grüne Olive	€ 7,50
Limoncello Spritzer Limoncello, Prosecco, ORGANICS Bitter Lemon frische Minze, Limette	€ 7,50
Martini Vibrante Sprizz (alkoholfrei) mit Soda und Orange	€ 7,50

Vermouth auf Eis mit Orange & Olive

Martini Rubino 5cl	€ 5,80
Martini Ambrato 5cl	€ 5,80
Martini Extra Dry 5cl	€ 5,80

Vini Bianchi

Gr. Veltliner Classic Hagn, Weinviertel am Gaumen Anklänge von weißem Pfeffer und grünen Apfel	1/8 l 4,20 Flasche 0,75 l 25,20
Pinot Grigio Salatin, Grave Friuli, Zitronensäure, elegant im Finale	1/8 l 4,20 Flasche 0,75 l 25,20
Vermentino Cantine Lunae, Ligurien, exotische Frucht, viel Schmelz gute Struktur und Länge	1/8 l 5,20 Flasche 0,75 l 31,20

Wiener gem.Satz DAC Zahel, Wien, helles Gelbgrün, zarte Noten von gelbem Pfirsich, elegante Textur	1/8 l 4,50 Flasche 0,75 l 27,00
---	------------------------------------

Prosecco

Ruggeri Prosecco Superiore DOC Valdobbiadene Flasche 0,75l	€ 35,00
Ruggeri Prosecco Argeo Rosé Prosecco D.O.C. Brut Valdobbiadene Flasche 0,75l	€ 35,00

Vini Rossi

Nero d'Avola Cusumano, Sizilien Waldbeeren, sehr aromatisch, fleischig weich, rund	1/8 l 4,50 Flasche 0,75 l 27,00
Primitivo , Doppio Passo, Salento / Apulien, Tiefdunkles Purpurrot, am Gaumen halb trocken und vollmundig zugleich, sanft und samtiger Nachhall mit einem Hauch Schokolade	1/8 l 5,20 Flasche 0,75 l 31,20
Chianti DOCG Castello d'Albola, Radda in Chianti leuchtendes rubinrot, samtiges Tannin, vollmundig, im Abgang dicht und lang anhaltend	1/8 l 5,20 Flasche 0,75 l 31,20
Terre di Montelusa Brindisi Riserva Apulien, üppige reife Nase, elegant und feinmaschig, samtig-weiße Holznoten im langen Finish	1/8 l 5,90 Flasche 0,75 l 35,40
Zweigelt H.P. Göbel, Stammersdorf, tiefdunkles rubinrot, schwarze Beerenfrucht, präsen Tannine, zarter Abgang	1/8 l 5,40 Flasche 0,75 l 29,40

Vini Rosati

Bründlmayer Rose Langenlois Der Wein ist feinfruchtig und angenehm trocken mit einem Bouquet von roten Früchten	1/8 l € 4,40 Flasche 0,75l € 26,40
--	---------------------------------------



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 Wurstpezialität 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!

