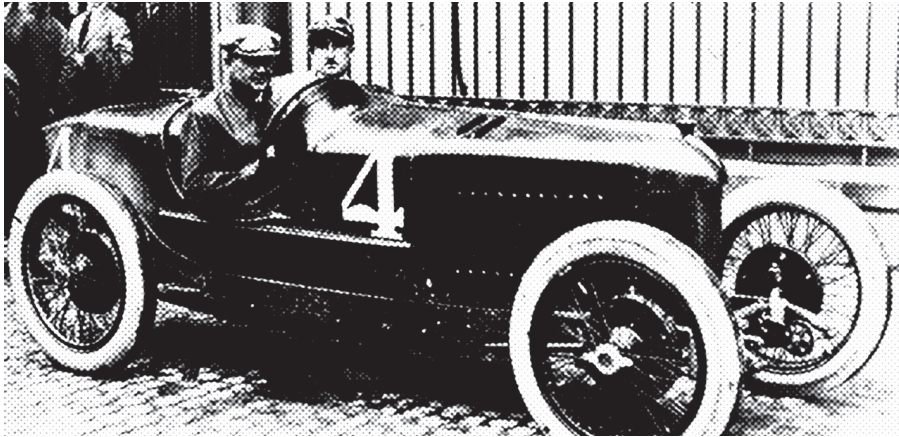




Pizze Speciale

Là Porcini Elegante A G L M O	Steinpilze Provola Capocollo Pfeffer Tomatensauce von gelben Tomaten	€ 18,90
Bufala con Rucola* A G	Mozzarella di Bufala Cherrytomaten Rucola ohne Tomatensauce	€ 16,90
Gianna Nannini* A G	Bufala Rucola Bresaola Parmigiano Reggiano ohne Tomatensauce	€ 18,50
4 Formaggi A G	Provola Bufala Gorgonzola Parmigiano Regg. ohne Tomatensauce	€ 17,90
Amalfi A G	Mozzarella di Bufala Melanzanicreme Cherrytomaten Provolone ohne Tomatensauce	€ 16,90
Pizza Don Antonio A G L M O	Mozzarella Prosciutto Parmesan Tomatensauce von gelben Tomaten	€ 16,70
Sole di Capri A G L M O	Mozzarella di Bufala gegrillte Zucchini Basilikum Tomatensauce von gelben Tomaten	€ 18,90
Vesuvio A G L M O	Provola scharfe Salami gelbe Tomatensauce Oliven Gaeta Basilikum gegrillte Paprika Chili	€ 18,90
Vesuviana Vegana A G L M O	Tomatensauce gegrillte Paprika Chili Oliven Gaeta Knoblauch Oregano Zitronenöl	€ 18,20

I Calzoni Pizze

Franco Nero A G L M O	Mozzarella Schinken Champignons Oregano	€ 16,70
Napoletano Classico A G L M O	Mozzarella Tomatensauce Schinken Salami Ricotta Pfeffer.....	€ 16,90

Focaccia A	Olivenöl Oregano	€ 7,90
----------------------	--------------------------	--------

Dolci

Dolcezza alla Frutta A F H E	Süsse Pizza mit Nutella, gemischten Beeren und Staubzucker	€ 14,90
Dolcezza A G F H E	Calzonepizza gefüllt mit Nutella und Mascarpone (für 2 Personen)	€ 14,90
Affogato al Caffé G	Vanilleeis in Espresso	€ 6,30
Affogato all'Amaretto G	Vanilleeis in Espresso mit Amaretto	€ 7,90
Frutti di Bosco G	Beeren mit Vanilleeis	€ 6,90
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

Soda 0,25 l	€ 2,90	Mineral Römerquelle still	0,33 l	€ 3,90	0,75 l	€ 7,20	
Soda Zitrone frisch gepresst							
0,25 l	€ 3,60	0,5 l	€ 4,90	Mineral Römerquelle prickelnd			
Soda Himbeer / Holunder **				0,33 l	€ 3,90	0,75 l	€ 7,20
0,25 l	€ 3,10	0,5 l	€ 4,30				
Ingwer Bio Limonade				El Tony Mate & Guarana Limonade			€ 4,50
0,25 l	€ 4,50	0,5 l	€ 5,90	Coca Cola / Light* / Zero*	0,33 l		€ 4,50
Pur				Almdudler	0,35 l		€ 4,50
Apfelsaft Bio naturtrüb				Fanta	0,33 l		€ 4,50
0,25 l	€ 4,50	0,5 l	€ 5,90	Crodino Biondo	0,175 l		€ 5,50
Orangensaft				Crodino Rosso	0,175 l		€ 5,50
0,25 l	€ 3,80	0,5 l	€ 5,40				
Marille Rauch							
0,25 l	€ 4,80						
Johannisbeere Rauch							
0,25 l	€ 4,80						

Gespritzt mit Soda oder Wasser

Apfelsaft Bio naturtrüb 0,25 l	€ 4,50	0,5 l	€ 5,90
Orangensaft 0,25 l	€ 3,80	0,5 l	€ 5,40
Marille Rauch	0,5 l	€ 5,80	
Johannisbeere Rauch	0,5 l	€ 5,80	
Almdudler	0,5 l	€ 5,80	

Organics by Red Bull:

Tonic Water

Bitter Lemon

Ginger Ale

Ginger Beer

Easy Lemon

Black Orange

Fizzy Peach

je 0,25l € 4,90

Birre A

In der Flasche:

Birra Ichnusa (non filtrata)	0,3l	€ 5,90
Birra Peroni Nastro Azzurro	0,3l	€ 5,90
Corona	0,3l	€ 5,60
Stiegl Weisse Weizenbier	0,5l	€ 5,90
Stiegl alkoholfrei	0,5l	€ 5,70
Stiegl Radler Zitrone	0,5l	€ 5,50
Obertrumer Bio Zwickl	0,5l	€ 5,90

Vom Fass:

Stiegl Goldbräu	0,3l	€ 4,50
Stiegl Goldbräu	0,5l	€ 5,40
Zwickl Ottakringer	0,3l	€ 4,80
Zwickl Ottakringer	0,5l	€ 5,80

* Enthält eine Phenylalaninquelle

** Jugendgetränk

Preise in Euro inklusive aller Abgaben



Pizze Della Casa

Quattro Stagioni Champignons Artischocken Schinken Salami Mozzarella Tomatensauce A G L M O	€ 16,90
Il Maialino Mozzarella Schinken Salsiccia Salami scharfe Salami A G L M O Tomatensauce	€ 16,90
San Gennaro Ricotta Salami Pfeffer Mozzarella Tomatensauce A G L M O	€ 15,70
Castel dell' Ovo Pancettaspeck Ei Pfeffer Mozzarella A C G L M O Tomatensauce	€ 15,70
Sofia Loren Schinken Mozzarella Tomatensauce A G L M O	€ 15,70
Malafemmena Salsiccia gegrillte Paprika Parmesan Mozzarella Tomatensauce A G L M O	€ 15,90
Isola Verde Prosciutto crudo Rucola Parmigiano Reggiano Mozzarella Tomatensauce A G L M O	€ 16,90
Provola e Pepe Provola Pfeffer Tomatensauce A G L M O	€ 15,70
Parmigiana Mozzarella di Bufala Parmigiana di Melanzane A G Parmesan Tomatensauce	€ 17,50
Annarella Mozzarella di Bufala Sardellen Chili A G L M O Tomatensauce	€ 17,50



Pizze Napolitana

Marinara	Oregano Knoblauch ohne Mozzarella A Tomatensauce Pomodorini	€ 11,90
Siciliana	Oregano Kapern Sardellen schwarze Oliven Knoblauch Tomatensauce ohne Mozzarella A D	€ 15,50
Capricciosa	Champignons Schinken schwarze Oliven Artischocken Mozzarella Tomatensauce A G L M O	€ 16,90
Diavola	scharfe Salami Chili Mozzarella Tomatensauce A G L M O	€ 16,50
Salami	Salami Oliven Gaeta Provola Tomatensauce A G L M O	€ 15,70
Tonno Rosso	Thunfisch Mozzarella Tomatensauce A D G schwarze Oliven Cipolle Rosse	€ 16,70
Funghi	frische Champignons Mozzarella Tomatensauce A G O	€ 14,70
Margherita Verace	Mozzarella Tomatensauce A G	€ 12,50
Margherita Del Re	Mozzarella di Bufala Tomatensauce A G	€ 16,90
Vegetariana	Mozzarella Tomatensauce Champignons A G gegrillter Zucchini, Melanzani & Paprika Mix	€ 16,90

Sprizz o

Weißer Spritzer	1/4 l	€ 4,60	Cynar Sprizz		
Veilchen Spritzer	1/4 l	€ 4,90	Ital. Likör aus Artischocken & Kräutern Orange und Prosecco	1/4 l	€ 6,50
Ingwer Spritzer	1/4 l	€ 4,90	Limoncello Sprizz		
Bio Ingwersirup			Limoncello, Prosecco, ORGANICS Bitter Lemon frische Minze, Limette		€ 8,50
Aperol Sprizz	mit Prosecco 1/4 l	€ 7,50	Lillet Sprizz		
Campari Sprizz	mit Prosecco 1/4 l	€ 7,50	Lillet Blanc, Holunder, Gurke und Prosecco	1/4 l	€ 7,50
Sarti Sprizz	mit Prosecco 1/4 l	€ 8,50	Lillet Jolie		
Select Sprizz	mit Prosecco 1/4 l	€ 8,50	Lillet Rosé, Thomas Henry Grapefruit und Prosecco	1/4 l	€ 7,50
Campari Orange l Soda		€ 7,50	Hugo		
			Prosecco, Hollundersaft, Limetten Minze, Schuss Soda	1/4 l	€ 7,50

Highballs / Cocktails

Gin Tonic	Bombay Sapphire Gin, Thomas Henry Tonic Water	€ 12,90
Vodka Wellness	42 Below Vodka, frische Zitrone, ORGANICS Easy Lemon	€ 11,50
Moscow Mule	42 Below Vodka, Ginger Beer, Lime juice, Gurke	€ 12,00
Nizza Mule	Lav`a Belle, Ginger Beer, Holundersirup, Minze	€ 12,00
Turbo Tony	El Tony Mate, 42 Below Vodka, Limette	€ 12,50
Aperol Sour	Aperol, Orangensaft, frische Zitrone, Rohrzucker	€ 12,50
Amaretto Sour	Amaretto Disaronno, Orangensaft, frische Zitrone, Rohrzucker	€ 12,50
Espresso Martini	42 Below Vodka, Kahlua, Espresso, weißer Schokosirup	€ 12,50
Espresso Martini Bambini	(ab 2)	€ 6,00

Non Alcolico

Pink Panther	Grenadine, Orangensaft, Kokossirup, ORGANICS Easy Lemon	€ 10,50
Virgin Mojito	Limetten, Minze, Rohrzucker, Ginger Beer	€ 10,50
Crodino Biondo Sprizz	Crodino Biondo, Soda, Orange	€ 6,50
Crodino Rosso Sprizz	Crodino Rosso, Soda, Zitrone	€ 6,50



Caffé Passalacqua, 100% Arabica

Espresso	€ 3,50
Espresso doppio	€ 4,90
Macchiato [G].....	€ 3,70
Verlängerter	€ 4,60
Cappuccino [G].....	€ 4,90
Caffé Latte [G].....	€ 5,60
Caffé Corretto (Grappa)	€ 7,90
Wahlweise mit Hafermilch	+ 0,30€

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	
Heisse Zitrone mit Ingwer	€ 4,50

Rum

Bacardi Reserva Ocho 8y. 4cl	€ 9,50
Santa Teresa 1796 4cl	€ 12,00

Amari

Averna Sour 2cl	€ 4,80
Amaretto Disaronno 2cl	€ 4,80
Fernet Branca 2cl	€ 4,80
Amaro Montenegro 2cl	€ 4,80
Limoncello 2cl	€ 4,80

Grappe

Grappa Chardonnay	
delikat trocken 2cl	€ 6,50
Grappa Le Dic'otto Lune	
Vanille, Zedernholz 2cl	€ 6,90

Grappa Morbida

Blütenduft, Honig und Orangenaromen 2cl	€ 6,50
---	--------

Vermouth auf Eis mit Orange & Olive

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

Brandy

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



Antipasti

Piatto misto NAPOLI (2 Pers.) Prosciutto Salami Artischocken Mozzarella di Bufala Cherrytomaten A G L M O	€ 23,90
--	---------

Piatto di Terra DOC (2 Pers.) Salami Capocollo Soppressata Pancetta Provolone Caciocavallo A G L M O	€ 21,50
---	---------

Piatto misto Ortolano (2 Pers.) Artischocken gegrillte Zucchini grüne Oliven Rucola Pomodori Secchi Peperoni A O	€ 19,50
---	---------

Prosciutto di Parma mit grünen Oliven M A O	€ 15,90
---	---------

Prosciutto e Mozzarella Prosciutto Mozzarella di Bufala G L M O A E	€ 18,90
---	---------

Insalata Caprese Mozzarella di Bufala Rucola Cherrytomaten G A O	€ 15,90
--	---------

Insalata Mista O	€ 6,90
----------------------------	--------

Rucola e Parmigiano Rucola & Parmesan G A O	€ 8,90
---	--------

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

Portion grüne Oliven	€ 5,60
-----------------------------	--------



Aperitivi alla Riva ◦

Riva Sprizz

Rosé Bründlmayer, Prosecco
Pink Grapefruit, Rosmarin € 8,50

Rosa Matrose

Bombay Gin, Prosecco
Grenadine, Limette € 12,00

St. Germain Sprizz

St. Germain (Holunderblütenlikör)
Prosecco, Soda, Zitrone € 8,50

Non Alcolici Apertivi

Limonatini

Martini Vibrante, Organics Easy Lemon,
Minze, Zitrone € 7,90

Flo reale Spritz

Martini Flo reale, Organics Fizzy Peach,
Minze, Orange € 7,90

Negroni Sbagliato

Campari, Rubino Vermouth
Prosecco € 12,00

Negroni

Martini Bitter, Rubino Vermouth
Bombay Gin € 12,50

Vini Bianchi ◦

Gr. Veltliner Classic Hagn, Weinviertel
am Gaumen Anklänge von weißem
Pfeffer und grünen Apfel

1/8 l 4,70
Flasche 0,75 l 28,20

Pinot Grigio Salatin, Grave Friuli,
Zitronensäure, elegant im Finale

1/8 l 4,70
Flasche 0,75 l 28,20

Vermentino Cantine Lunae, Ligurien,
exotische Frucht, viel Schmelz
gute Struktur und Länge

1/8 l 6,20
Flasche 0,75 l 37,20

Wiener gem.Satz DAC Zahel, Wien,
helles Gelbgrün, zarte Noten von gelbem
Pfirsich, elegante Textur

1/8 l 5,80
Flasche 0,75 l 34,80

Prosecco ◦

Salatin Prosecco Spumante DOC
Treviso Brut

Glas 0,1l € 5,80
Flasche 0,75l € 40,60

Vini Rossi ◦

Nero d'Avola Cusumano, Sizilien
Waldbeeren, sehr aromatisch, fleischig
weich, rund

1/8 l 5,70
Flasche 0,75 l 34,20

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 5,90
Flasche 0,75 l 35,40

Chianti DOCG Castello d'Albola, Radda in Chianti
leuchtendes rubinrot, samtiges Tannin,
vollmundig, im Abgang dicht und lang anhaltend

1/8 l 5,70
Flasche 0,75 l 34,20

Terre di Montelusa Brindisi Riserva Apulien,
üppige reife Nase, elegant und feinmaschig,
samtig-weiße Holznoten im langen Finish

1/8 l 6,20
Flasche 0,75 l 37,20

Zweigelt H.P. Göbel, Stammersdorf,
tiefdunkles rubinrot, schwarze Beerenfrucht,
präsen Tannine, zarter Abgang

1/8 l 5,90
Flasche 0,75 l 35,40

Vini Rosati ◦

Bründlmayer Rose Langenlois

Der Wein ist feinfruchtig und angenehm trocken
mit einem Bouquet von roten Früchten

1/8 l € 5,30
Flasche 0,75l € 31,80



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!

