



Aperitivi

Ruggeri Prosecco D.O.C. Rosé Valdobbiadene 0,1l	€ 4,90	Limoncello Spritzer Limoncello, Prosecco, ORGANICS Bitter Lemon frische Minze, Limette	€ 6,50
Ruggeri Prosecco Superiore D.O.C. Valdobbiadene 0,1l	€ 4,50	Ingwer Spritzer 0,25l Bio Ingwersirup	€ 4,50
Americano Campari, Vermouth, Soda	€ 7,50	Veilchen Spritzer 0,25l	€ 4,50
Negroni Campari, Vermouth, Gin	€ 9,50	San Bitter Orange (alkoholfrei)	€ 4,50
Original Venetian Sprizz Select Likör , Prosecco, Soda Grüne Olive	€ 6,50	Crodino Biondo Sprizz (alkoholfrei)	€ 4,30
Campari Orange I Soda	€ 5,50	Crodino Rosso Sprizz (alkoholfrei)	€ 4,30
Campari Sprizz Prosecco	€ 6,50	Italian Gin Tonic Villa Ascenti Gin 5cl, Fentimans Tonic Minze, Zitrone	€ 9,50
Campari Milano Cranbeerysaft, Prosecco frische Minze	€ 6,50	Gin Tonic Hendrick's Gin 5cl, Fentimans Tonic Gurke, Pfeffer	€ 9,50
		Pimm's Cup Pimm's No 1. Organics Ginger Ale, Zitrone, Orange	€ 6,50



Antipasti alle mit Hausbrot und Grissini A

Piatto misto NAPOLI Prosciutto Salami Artischocken Mozzarella di Bufala Cherrytomaten GLIMIO	€ 15,60
Piatto di Terra DOC Salami Capocollo Soppressata Pancetta Provolone Caciocavallo GLIMIO	€ 15,90
Piatto misto Ortolano Artischocken Peperoni gegrillte Zucchini grüne Oliven Rucola Pomodori Secchi	€ 12,50
Bresaola luftgetrockneter Rinderschinken mit Olivenöl & Zitrone	€ 11,40
Prosciutto di Parma mit grünen Oliven M	€ 11,40
Prosciutto e Mozzarella Prosciutto Mozzarella di Bufala GLIMIO A E	€ 13,50
La Caprese Mozzarella di Bufala Rucola Cherrytomaten G	€ 11,40
Rucola e Parmigiano Rucola & Parmesan G	€ 7,90
Insalata Mista klein / groß Portion Hausbrot und Grissini A	€ 4,00 / € 6,20 € 2,80



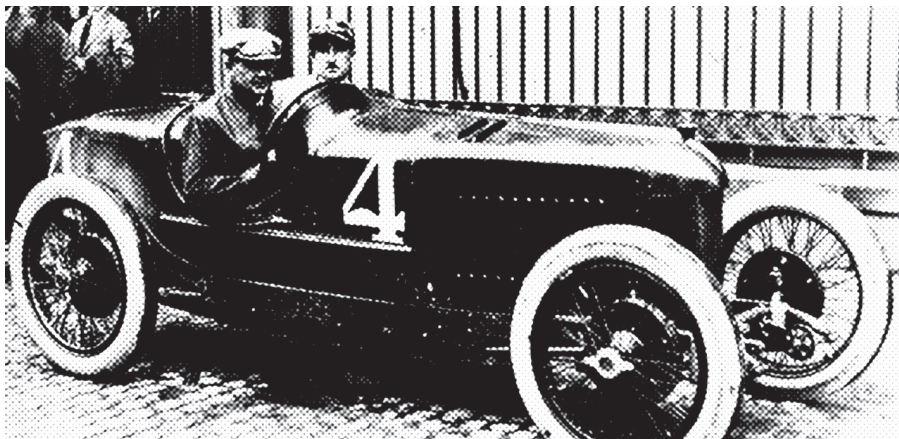
Pizze Classiche

Marinara	Oregano Knoblauch ohne Mozzarella A Tomatensauce Pomodorini	€ 8,30
Siciliana	Oregano Kapern Sardellen schwarze Oliven Knoblauch Tomatensauce ohne Mozzarella A D	€ 11,00
Capricciosa	Champignons Schinken schwarze Oliven Artischocken Mozzarella Tomatensauce A G L M O	€ 12,50
Diavola	scharfe Salami Chili Mozzarella Tomatensauce A G L M O	€ 12,00
Tonno Bianche	Thunfisch Mozzarella ohne Tomatensauce A D G schwarze Oliven Cipolle Rosse	€ 11,40
Funghi	Champignons Mozzarella Tomatensauce A G O	€ 10,40
Margherita Verace	Mozzarella Tomatensauce A G	€ 8,90
Margherita Del'RE	Mozzarella di Bufala Tomatensauce A G	€ 13,10
Vegetariana	Mozzarella Tomatensauce Champignons A G gegrillter Zucchini, Melanzani & Paprika Mix	€ 13,10



Pizze Classiche

Quattro Stagioni	Champignons Artischocken Schinken Salami Mozzarella Tomatensauce A G L M O	€ 12,50
Il Maialino	Mozzarella Schinken Salsiccia Salami scharfe Salami A G L M O Tomatensauce	€ 13,10
San Gennaro	Ricotta Salami Pfeffer Mozzarella Tomatensauce A G L M O	€ 12,30
Castel dell' Ovo	Pancettaspeck Ei Pfeffer Mozzarella A C G L M O Tomatensauce	€ 12,00
Sofia Loren	Schinken Mozzarella Tomatensauce A G L M O	€ 11,00
Malafemmena	Salsiccia gegrillte Paprika Parmesan Mozzarella Tomatensauce A G L M O	€ 13,10
Isola Verde	Prosciutto crudo Rucola Parmigiano Reggiano Mozzarella Tomatensauce A G L M O	€ 13,50
Salami	Salami Oliven Gaeta Provola Tomatensauce A G L M O	€ 12,00
Parmigiana	Mozzarella di Bufala Parmigiana di Melanzane A G Parmesan Tomatensauce	€ 13,90



Pizze Della Casa

Pizza Porcini Elegante	Steinpilze Provola Capocollo A G L M O Pfeffer gelbe Tomaten ohne Tomatensauce	€ 15,20
Bufala con Rucola*	Mozzarella di Bufala Cherrytomaten Rucola A G ohne Tomatensauce	€ 13,90
Gianna Nannini*	Bufala Rucola Bresaola Parmigiano Reggiano A G ohne Tomatensauce	€ 13,90
4 Formaggi	Provola Bufala Gorgonzola Parmigiano Regg. A G ohne Tomatensauce	€ 13,90
O'figlio do scarparo	Mozzarella Provola Salsiccia Cime di Rapa A G L M O ohne Tomatensauce	€ 13,90
Amalfi	Mozzarella di Bufala Melanzanicreme Cherrytomaten A G Provolone ohne Tomatensauce	€ 13,90
Pizza Don Antonio	Mozzarella Prosciutto Parmesan A G L M O Tomatensauce von gelben Tomaten	€ 13,90

* wahlweise mit Oliven-Zitronenöl extra Vergine

I Calzoni Pizze

Masaniello	Mozzarella Tomatensauce Ricotta Schinken Pfeffer A G L M O	€ 12,30
Napoletano Classico	Mozzarella Tomatensauce Schinken Salami Ricotta Pfeffer.....	€ 12,90
	A G L M O	

Focaccia	Olivenöl Rosmarin	€ 4,90
	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 A F H E		€ 11,40
Dolcezza	Calzonepizza gefüllt mit Nutella und Mascarpone (für 2 Personen) A G F H E	€ 11,40
Affogato al Caffé	Vanilleeis in Espresso G	€ 4,90
Frutti di Bosco	Beeren mit Vanilleeis G	€ 6,20
Cheesecake Fragoline di Bosco	Topfentorte mit Walderdbeeren A G C	€ 5,60
Tiramisutorte	A G C	€ 5,60

Pizzen sind abzüglich € 1,50,- auch als kleinere Variante erhältlich.

Getränke

Analcolici

San Pellegrino:
Limonata BIO / Aranciata BIO
Aranciata Rossa BIO 0,2 l € 3,60
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

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
Apfelsaft Bio, Fam. Mohr Sederl
naturtrüb 0,25 l€ 3,40
Apfelsaft Bio naturtrüb gespritzt
0,25 l€ 3,100,5 l.....€ 4,40
Apfelsaft oder Orangensaft
0,25 l€ 3,20
gespritzt
0,25 l € 2,90 0,5 l € 4,20
Ingwer Limonade mit Bio
Ingwersirup, Minze und Soda 0,25 l € 3,60
Ice tea hausgemacht 0,25 l€ 3,40
Pago Pfirsichnektar / Mango 0,2 l € 3,30
Cappy Johannisbeernektar 0,2 l € 3,30
Tonic Fentimans 0,125 l€ 2,80
Cola / Cola light * / Zero * 0,33 l€ 3,40
Almdudler 0,33 l€ 3,40
Mineral Römerquelle prickelnd / ohne
0,33 l€ 2,70.....0,75 l.....€ 5,40
Soda Zitrone / Himbeer / Holunder
0,25 l€ 2,80.....0,5 l.....€ 3,90
Soda 1/4 l€ 2,40
Fanta 0,33 l€ 3,40

* Enthält eine Phenylalaninquelle

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

Birre A l O

Flaschenbiere:

Birra Ichnusa (non filtrata) 0,3 l € 4,50
Birra Peroni 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€ 4,80
O, Josef alkoholfrei 0,5 l€ 3,90

Vom Fass:

Stiegl Goldbräu 0,3 l€ 3,50
Stiegl Goldbräu 0,5 l€ 4,50
Zwickl Ottakringer 0,3 l€ 3,70
Zwickl Ottakringer 0,5 l€ 4,70

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

Spirituosen

Grappe

Destilleria Marzadro:
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

Rum

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

Vermout

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

Likör

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

Amari

Averna 2cl € 3,90
Amaretto Disaronno 2cl € 3,90
Fernet Branca 2cl € 3,90
Amaro Montenegro 2cl € 3,90

Brandy

Vecchia Romagna 4cl € 5,50

Gin

Villa Ascenti 4cl € 8,50
Tanqueray 4cl € 6,50
Hendrick's 4cl € 8,50
Blue Gin Reisetbauer 4cl € 6,50

Vodka

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

Whiskey

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

Drinks



Cocktails

Pisco Sour	Pisco, Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Eiweiß, Angostura	€ 9,50
Caipirinha	Pitu, Limetten, Rohrzucker	€ 9,50
Caipiroshka	Stolichnaya, Limetten, Rohrzucker	€ 9,50
Mojito	Pampero Rum, Limetten, Rohrzucker, Minze, Soda	€ 9,50
Cosmopolitan	Stolichnaya, Cointreau, Cranberry, Limettensaft	€ 9,50
Vodka Sour	Stolichnaya, Zitronensaft, Orangensaft, Rohrzuckersirup	€ 9,50
Espresso Martini	Stolichnaya, Kahlua, Espresso, weißer Schokosirup	€ 9,50
Moscow Mule	Stolichnaya, Ginger Beer, Limette, Gurke	€ 9,50
Viva Mate Vodka	Stolichnaya, Organics Mate, Orange	€ 9,50
China Town	Tanqueray Gin, Zitronensaft, Minze, Rohrzucker, Soda	€ 9,50
Dark `n´ Stormy	Pampero Rum, Ginger Beer, Limette	€ 9,50
Pimm's Mule	Pimm's No.1, Ginger Beer, Gurke, Limettensaft	€ 7,50
Rosa Matrose	Tanqueray Gin, Prosecco, Grenadine, Limette	€ 9,50

Non Alcoholic

Pink Panther	Grenadine, Orangensaft, Kokossirup, Limonata	€ 7,50
Virgin Mojito	Limetten, Minze, Rohrzucker, Ginger Beer	€ 7,50

Sprizz

Aperol Sprizz 1/4 l [O]	€ 5,20
Aperol Prosecco 1/4 l [O]	€ 6,50
Cynar Sprizz mit Prosecco 1/4 l [O]	€ 5,80
Lillet Sprizz 1/4 l [O]	€ 5,80
Lillet Rosé Fentimans Rosenlimonade, Minze und Rosenblätter 1/4 l [O]	€ 6,50
Hugo Prosecco, Hollundersaft, Limetten	
Minze, Schuss Soda 1/4 l [O]	€ 5,20
Spritzer Weiß / Rot 1/4 l	€ 3,60

Vini Bianchi

Gr. Veltliner Classic Hagn, Weinviertel am Gaumen Anklänge von weißem Pfeffer und grünen Apfel	
1/8 l	3,90
Flasche 0,75 l	23,40

Pinot Grigio Salatin, Grave Friuli, Zitronensäure, elegant im Finale	
1/8 l	3,90
Flasche 0,75 l	23,40

Vermentino Cantine Lunae, Ligurien, exotische Frucht, viel Schmelz gute Struktur und Länge	
1/8 l	4,50
Flasche 0,75 l	27,00

Wiener gem.Satz DAC Zahel, Wien, helles Gelbgrün, zarte Noten von gelbem Pfirsich, elegante Textur	
1/8 l	4,30
Flasche 0,75 l	25,20

Vini Rosati

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

Prosecco

Ruggeri Prosecco Superiore DOC Valdobbiadene	
Flasche 0,75l	€ 29,90

Ruggeri Prosecco Argeo Rosé	
Prosecco D.O.C. Brut Valdobbiadene	
Flasche 0,75l	€ 29,90

Vini Rossi

Nero d'Avola Cusumano, Sizilien Waldbeeren, sehr aromatisch, fleischig weich, rund	
1/8 l	3,90
Flasche 0,75 l	23,40

Primitivo , Doppio Passo, Salento / Apulien, Tiefschwarzes 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

Chianti 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

Terre di Montelusa Brindisi Riserva Apulien, üppige reife Nase, elegant und feinmaschig, samtig-weiße Holznoten im langen Finish	
1/8 l	5,40
Flasche 0,75 l	29,40

Zweigelt H.P. Göbel, Stammersdorf, tiefschwarzes rubinrot, schwarze Beerenfrucht, prägnante Tannine, zarter Abgang	
1/8 l	5,40
Flasche 0,75 l	29,40

Filosofia Riva

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!



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