

## Pizze Speciale

|                              |   |         |
|------------------------------|---|---------|
| <b>Nerano</b>                | Mozzarella di Bufala   Pancettaspeck   Zucchini-creme | € 17,90 |
| AIGILIMIO                    | Provolone   ohne Tomatensauce                         |         |
| <b>Là Porcini Elegante</b>   | Steinpilze   Provola   Capocollo                      | € 18,90 |
| AIGILIMIO                    | Pfeffer   Tomatensauce von gelben Tomaten             |         |
| <b>Bufala con Rucola*</b>    | Mozzarella di Bufala   Cherrytomaten   Rucola         | € 16,90 |
| AIG                          | ohne Tomatensauce                                     |         |
| <b>Gianna Nannini*</b>       | Bufala   Rucola   Bresaola   Parmigiano Reggiano      | € 18,50 |
| AIG                          | ohne Tomatensauce                                     |         |
| <b>4 Formaggi</b>            | Provola   Bufala   Gorgonzola   Parmigiano Regg.      | € 17,90 |
| AIG                          | ohne Tomatensauce                                     |         |
| <b>O'figlio do scarpato</b>  | Mozzarella   Provola   Salsiccia   Cime di Rapa       | € 16,90 |
| AIGILIMIO                    | ohne Tomatensauce                                     |         |
| <b>Amalfi</b>                | Mozzarella di Bufala   Melanzanicreme   Cherrytomaten | € 16,90 |
| AIG                          | Provolone   ohne Tomatensauce                         |         |
| <b>Pizza Don Antonio</b>     | Mozzarella   Prosciutto   Parmesan                    | € 16,50 |
| AIGILIMIO                    | Tomatensauce von gelben Tomaten                       |         |
| <b>Sole di Capri</b>         | Mozzarella di Bufala   gegrillte Zucchini   Basilikum | € 18,90 |
| AIGILIMIO                    | Tomatensauce von gelben Tomaten                       |         |
| <b>Pizza Sotto le Stelle</b> | Bufala   Provola   Cherrytomaten                      | € 18,20 |
| AIGILIMIO                    | gegrillte Zucchini   Zitronenöl                       |         |
| <b>Vesuvio</b>               | Provola   scharfe Salami   Paprikacreme   Chili       | € 18,90 |
| AIGILIMIO                    | Oliven Gaeta   Basilikum                              |         |

\* wahlweise mit Oliven-Zitronenöl extra Vergine

## I Calzoni Pizze

|   |  |         |
|---|--|---------|
| <b>Masaniello</b>                                       | Mozzarella   Tomatensauce   Ricotta   Schinken   Pfeffer | € 16,50 |
| AIGILIMIO   |  |         |
| <b>Napoletano Classico</b>                              | Mozzarella   Tomatensauce   Schinken                     |         |
| Salami   Ricotta   Pfeffer                              | € 16,90  |         |
| AIGILIMIO   |  |         |
| <b>Tronchetto</b>                                       | Mozzarella   Cherrytomaten   Rucola                      |         |
| Prosciutto crudo   Parmesan   Crema Balsamico di Modena | € 17,90  |         |
| AIGILIMIO   |  |         |
| <b>Focaccia</b>   | Olivenöl   Rosmarin                                      | € 7,90  |
| A   |  |         |

## Dolci

|  |  |         |
|--|--|---------|
| <b>Dolcezza alla Frutta</b>                                |  |         |
| Süsse Pizza mit Nutella, gemischten Beeren und Staubzucker | € 14,90  |         |
| AIFHIE   |  |         |
| <b>Dolcezza</b>  | Calzonepizza gefüllt mit Nutella und Mascarpone (für 2 Personen) | € 14,90 |
| AIGIFHIE   |  |         |
| <b>Affogato al Caffé</b>                                   | Vanilleeis in Espresso   | € 5,70  |
| G  |  |         |
| <b>Affogato all'Amaretto</b>                               | Vanilleeis in Espresso mit Amaretto                              | € 7,90  |
| G  |  |         |
| <b>Frutti di Bosco</b>                                     | Beeren mit Vanilleeis  | € 6,90  |
| G  |  |         |
| <b>Cheesecake Fragoline di Bosco</b>                       | Topfentorte mit Beeren   | € 6,90  |
| AIGIC  |  |         |
| <b>Tiramisutorte</b>                                       |  | € 6,90  |
| AIGIC  |  |         |

Pizzen sind abzüglich € 3,00 auch als kleinere Variante erhältlich.

# Getränke

## Analcolici

|  |        |  |        |
|--|--------|--|--------|
| Crodino Biondo / Rosso 0,175 l                 | € 4,50 | Ingwer Bio Limonade 0,25 l             | € 4,50 |
| San Bitter 0,1 l                               | € 4,50 | Pago Pfirsich / Mango 0,2 l            | € 4,50 |
| Mineral San Pellegrino prickelnd<br>0,75 l     | € 6,50 | Soda Zitrone frisch gepresst<br>0,25 l | € 3,60 |
| Acqua Panna ohne 0,75 l                        | € 6,50 | Soda Himbeer / Holunder<br>0,25 l      | € 3,10 |
| Mineral Römerquelle prickelnd / ohne<br>0,33 l | € 3,50 | MAKA vA 0,33 l                         | € 4,90 |
|  |        | Coca Cola / Light* / Zero* 0,33 l      | € 4,50 |
| Apfelsaft Bio naturtrüb 0,25 l                 | € 4,50 | Almdudler 0,33 l                       | € 4,50 |
| Apfelsaft Bio naturtrüb gespritzt<br>0,25 l    | € 3,90 | Fanta 0,33 l                           | € 4,50 |
| Apfelsaft / Orangensaft<br>0,25 l              | € 3,80 |  |        |
| gespritzt<br>0,25 l                            | € 3,80 |  |        |
|  |        |  |        |
|  |        |  |        |

### Organics by Red Bull:

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| Tonic   Ginger Ale   Bitter Lemon  |        |
| Black Orange   Ginger Beer         |        |
| Easy Lemon   Fizzy Peach je 0,25 l | € 4,90 |

\* Enthält eine Phenylalaninquelle

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| Jugendgetränk 1/4l Hollunderwasser | € 2,30 |
| 1/4l Himbeerwasser                 | € 2,30 |

## Birre A

### In der Flasche:

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

### Vom Fass:

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Stiegl Goldbräu 0,3 l    | € 4,50 |
| Stiegl Goldbräu 0,5 l    | € 5,30 |
| Zwickl Ottakringer 0,3 l | € 4,70 |
| Zwickl Ottakringer 0,5 l | € 5,70 |



## Pizze Della Casa

|  |         |
|--|---------|
| <b>Quattro Stagioni</b> Champignons   Artischocken<br>Schinken   Salami   Mozzarella   Tomatensauce<br>A   G   L   M   O | € 16,90 |
| <b>Il Maialino</b> Mozzarella   Schinken   Salsiccia   Salami   scharfe Salami<br>A   G   L   M   O Tomatensauce         | € 16,90 |
| <b>San Gennaro</b> Ricotta   Salami   Pfeffer   Mozzarella   Tomatensauce<br>A   G   L   M   O                           | € 15,50 |
| <b>Castel dell' Ovo</b> Pancettaspeck   Ei   Pfeffer   Mozzarella<br>A   C   G   L   M   O Tomatensauce                  | € 15,50 |
| <b>Sofia Loren</b> Schinken   Mozzarella   Tomatensauce<br>A   G   L   M   O   | € 15,50 |
| <b>Malafemmena</b> Salsiccia   gegrillte Paprika<br>Parmesan   Mozzarella   Tomatensauce<br>A   G   L   M   O            | € 15,90 |
| <b>Isola Verde</b> Prosciutto crudo   Rucola<br>Parmigiano Reggiano   Mozzarella   Tomatensauce<br>A   G   L   M   O     | € 16,90 |
| <b>Don Peppino</b> Provolone   Salami<br>A   G   L   M   O Tomatensauce von gelben Tomaten                               | € 15,90 |
| <b>Parmigiana</b> Mozzarella di Bufala   Parmigiana di Melanzane<br>A   G   L   M   O Parmesan   Tomatensauce            | € 17,50 |
| <b>Annarella</b> Mozzarella di Bufala   Sardellen   Chili<br>A   G   L   M   O Tomatensauce                              | € 17,50 |



## Pizze Napolitana

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

## Sprizz

|                              |   |        |  |   |        |
|------------------------------|---|--------|--|---|--------|
| Spritzer Weiß                | 1/4 l   | € 4,60 | <b>Mondello Sprizz</b>                       | Limoncello, Prosecco<br>frische Zitrone, MAKAvA                       | € 8,50 |
| Veilchen Spritzer            | 1/4 l   | € 4,90 | <b>Italo Disco Sprizz</b>                    | Select Aperitivo, MAKAvA, Prosecco<br>Soda, grüne Olive               | € 8,50 |
| Ingwer Spritzer              | 1/4 l<br>Bio Ingwersirup                                      | € 4,90 | <b>Limoncello Sprizz</b>                     | Limoncello, Prosecco, ORGANICS Bitter Lemon<br>frische Minze, Limette | € 8,50 |
| Aperol Prosecco              | 1/4 l   | € 7,50 | <b>Martini Vibrante Sprizz</b> (alkoholfrei) | mit Soda und Orange   | € 7,50 |
| Cynar Sprizz                 | mit Prosecco 1/4 l  | € 6,50 | <b>San Bitter Orange</b> (alkoholfrei)       |   | € 5,40 |
| Lillet Sprizz                | 1/4 l   | € 6,50 | <b>Crodino Biondo Sprizz</b> (alkoholfrei)   |   | € 5,40 |
| Lillet Jolie                 | Lillet Rosé, Thomas Henry Grapefruit<br>und Prosecco 1/4 l    | € 7,50 | <b>Crodino Rosso Sprizz</b> (alkoholfrei)    |   | € 5,40 |
| Hugo                         | Prosecco, Hollundersaft, Limetten<br>Minze, Schuss Soda 1/4 l | € 6,90 |  |   |        |
| <b>Campari Orange l Soda</b> |   | € 7,50 |  |   |        |

## Digestivi alla Riva

|                          |  |         |
|--------------------------|--|---------|
| Espresso Martini         | Stolichnaya, Kahlua, Espresso, weißer Schokosirup            | € 11,00 |
| Moscow Mule              | Stolichnaya, Ginger Beer, Gurke                              | € 11,00 |
| Amaretto Sour            | Amaretto Disaronno, Orangensaft, frische Zitrone, Rohrzucker | € 10,50 |
| Espresso Monte           | Amaro Montenegro, Vecchia Romagna, Espresso, Zuckersirup     | € 12,00 |
| Monte Mule               | Amaro Montenegro, Limette, Ginger Beer                       | € 11,00 |
| Vodka Wellness           | Stolichnaya, frische Zitrone, ORGANICS Easy Lemon            | € 11,00 |
| Espresso Martini Bambini | (ab 2)   | € 5,50  |
| Averna Sour              | Averna, frische Zitrone, Eis, Zitronenscheibe                | € 4,80  |
| Limoncello               | Scorza di Limone, Eis und Zitronenscheibe                    | € 4,80  |

## Gin & Tonic

|                               |                                |         |
|-------------------------------|--------------------------------|---------|
| Malfy Limone / Arancia / Rosa |                                |         |
| Hendrick`s                    |                                |         |
| Bombay Sapphire               | 4cl + Thomas Henry Tonic Water | € 12,90 |

## Non Alcoholic

|               |   |        |
|---------------|---|--------|
| Pink Panther  | Grenadine, Orangensaft, Kokossirup, ORGANICS Easy Lemon | € 9,50 |
| Virgin Mojito | Limetten, Minze, Rohrzucker, Ginger Beer                | € 9,50 |





### 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) .....           | € 6,90 |
| Wahlweise mit Soja- / Hafermilch +0,20€ |        |

### 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       |        |

### Rum

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

### Amari

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

### Grappe

|   |        |
|---|--------|
| <b>Grappa Chardonnay</b>                |        |
| delikat trocken 2cl                     | € 6,50 |
| <b>Grappa Le Dic'otto Lune</b>          |        |
| Vanille, Zedernholz 2cl                 | € 6,90 |
| <b>Grappa Morbida</b>                   |        |
| 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

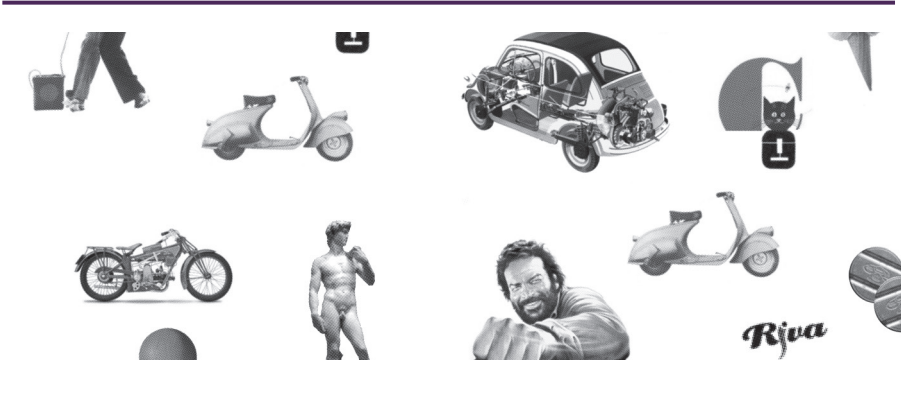
|                     |        |
|---------------------|--------|
| Vecchia Romagna 4cl | € 6,50 |
|---------------------|--------|



### Antipasti

|   |         |
|---|---------|
| <b>Piatto misto NAPOLI</b> ( 2 Pers. ) Prosciutto   Salami<br>Artischocken   Mozzarella di Bufala   Cherrytomaten<br>A G L M O        | € 23,90 |
| <b>Piatto di Terra DOC</b> ( 2 Pers. ) Salami   Capocollo<br>Soppressata   Pancetta   Provolone   Caciocavallo<br>A G L M O           | € 21,50 |
| <b>Piatto misto Ortolano</b> ( 2 Pers. ) Artischocken   gegrillte Zucchini<br>grüne Oliven   Rucola   Pomodori Secchi   Peperoni<br>A | € 19,50 |
| <b>Bresaola</b> luftgetrockneter Rinderschinken mit Olivenöl & Zitrone<br>A   | € 15,90 |
| <b>Prosciutto di Parma</b> mit grünen Oliven<br>M A   | € 15,90 |
| <b>Prosciutto e Mozzarella</b> Prosciutto   Mozzarella di Bufala<br>G L M O A E   | € 18,90 |
| <b>La Caprese</b> Mozzarella di Bufala   Rucola   Cherrytomaten<br>G A  | € 15,90 |

|   |                 |
|---|-----------------|
| <b>Insalata Mista</b> klein / groß                  | € 4,90 / € 6,90 |
| <b>Rucola e Parmigiano</b> Rucola & Parmesan<br>G A | € 8,90          |
| <b>Portion Hausbrot</b> und Grissini<br>A           | € 4,50          |
| <b>Portion grüne Oliven</b>                         | € 4,90          |



## Aperitivi alla Riva

### Riva Sprizz

Rosé Bründlmayer, Prosecco  
Pink Grapefruit, Rosmarin € 7,50

### Select Sprizz

mit Prosecco, Soda, Grüne Olive € 8,50

### Negroni Sbagliato

Campari, Rubino Vermouth  
Prosecco € 12,00

### Negroni

Martini Bitter, Rubino Vermouth  
Bombay Gin € 12,50

### Jungle Bird

Bacardi Ocho, Select, Ananassaft,  
Limettensaft, Zuckersirup € 12,00

### Fiero Tonic

Martini Fiero, Thomas Henry Tonic Water  
€ 8,50

### Rosa Matrose

Bombay Gin, Prosecco,  
Grenadine, Limette € 12,00

### Monte Fizz

Amaro Montenegro, Select, Angostura  
frische Zitrone, Soda € 12,00

## Vini Bianchi ◦

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

1/8 l 4,50  
Flasche 0,75 l 27,00

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

1/8 l 4,50  
Flasche 0,75 l 27,00

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

1/8 l 5,50  
Flasche 0,75 l 33,00

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

1/8 l 5,50  
Flasche 0,75 l 33,00

## 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 5,50  
Flasche 0,75 l 33,00

**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 5,90  
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 5,40  
Flasche 0,75 l 32,40

**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,  
präsenante 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 € 4,50  
Flasche 0,75l € 27,00



## 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!**

