

# MENU

## TO START

---

Nocellara Oliven	4,5	Portion Stracciatella-Käse Olivenöl, Pfeffer, serviert mit geröstetem Brot	6	Bruschetta	7,5
				Marinierte Datterini-Tomaten, Stracciatella-Käse, Basilikum, Olivenöl	
Burrata	13,5	Blattsalat	12	Sardellen aus Cetara	6
Tomatenpesto, getrocknete Tomaten, Basilikum, Olivenöl		Pinienkerne, Cranberries, Pecorino, Honig-Senf-Dressing		Kapernbeeren, Olivenöl	

## PIZZE

### *classics*

Marinara	11 €	Bufala bianca / rossa	15 €
Tomatensauce, Datterini aus dem Ofen, Knoblauch, Oregano, Olivenöl + Stracciatella	2,5 €	piennolo-Tomaten (oder Tomatensauce), Büffelmozzarella, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl	
Margherita	12 €	Provola e pepe	12 €
Tomatensauce, Mozzarella aus Agerola, Parmesan, Basilikum, Olivenöl		Tomatensauce, geräucherter Mozzarella aus Agerola, Parmesan, Basilikum, Pfeffer, Olivenöl	

Extra toppings: - Salami / scharfe Salami 2,5 € - Kochschinken 3 € - Kräuterseitlinge 2,5 € - Burrata 4,8 € - Oliven 2 € - Sardellen 2,5 €

---

### *specials*

Yellow Queen	16,5 €	Crudo e Burrata	19,5 €
Gelbe Tomatensauce, gelbe Datterini-Tomaten, Mozzarella aus Agerola, Stracciatella-Käse, Basilikum, Olivenöl		Mozzarella aus Agerola, Prosciutto di San Daniele, Burrata, Basilikum, Olivenöl	
Parmigiana	15 €	Puttanesca	15 €
Aubergine in Cherrytomatensauce, geräucherter Provolakäse, Parmesan, Basilikum, Olivenöl	+ Ricotta-Rand 2,5€	Tomatensauce, Piennolo-Tomaten, Oliven, Kapern, Sardellen aus Cetara, Olivenöl	+ Stracciatella-Käse 2,5 €
Gimme Tartufo	23 €	Quattro Formaggi	18 €
Trüffel-Pilzcreme, Kräuterseitlinge, Mozzarella aus Agerola, Stracciatella- Käse, frischer Trüffel der Saison, Petersilie, Olivenöl		Ricotta, Gorgonzola, geräucherter Provola, gelbe Datterini, Basilikum, Parmesancreme, Olivenöl	
Piccante	16,5 €	Vegana	15,5 €
Gelbe Tomatensauce, karamelierte Tropea-Zwiebeln, Büffelmozzarella, scharfe Salami, Basilikum, Olivenöl		Auberginencreme, Oliven, halbtrocknete Datterini-Tomaten, Cashewcreme, Basilikum, Olivenöl	

## DESSERTS

Tiramisu	8,5€	Kokossorbet	8,5 €	Cannolo	8,5 €
		Schlagsahne, geröstete Mandeln, Kirsche		Schafsricotta, Orangenseste, Pistazien	

# DRINKS

## SOFT

Cola / Zero 3,5 € Aranciata 3,5 € Apfel-/Rhabarberschorle 3,5 € Ginger Ale 3,5 € Tonic Water / Cherry Tonic 3,5 €

## WINE

0.1l / 0.75 l

0.1l / 0.75 l

### Sparkling

Lambrusco Radice rosé, Naturwein  
Alberto Paltrinieri, Emilia Romagna

6 € / 40 €

Prosecco DOC Spumante Brut

5,5 € / 35 €

Bellussi Spumanti

### WEISS

Chardonnay Colle Cavalieri IGT  
Cantina Tollo

4,5 € / 29 €

Müller Thurgau Naturwein

6 € / 40 €

Stefan Vetter, Elsass

Cuvée Weisse Reben  
Weingut Ludi Neiss

4,5 € / 29 €

Salicornio blanco / Moscatel, Naturwein  
Vinessens, Spanien

6,5 € / 45 €

Lugana Le Quaiare DOCG  
Bertani, Venezien

5 € / 32 €

Fleur de Rosé  
Weingut Rings

4,5 € / 29 €

### ROT

Montepulciano d'Abruzzo DOP  
Cantina Tollo

4,5 € / 29 €

Valpolicella Ripasso  
Bertani, Venezien

7 € / 48 €

Primitivo di Manduria DOC  
Conte di Campiano

5 € / 32 €

Garnacha Naturwein  
Vinessens, Spanien

6,2 € / 42 €

WASSER 0,75l Still / Sprudel 5 €

## BIER

König Ludwig Helles 0,3l / 0,5l  
vom Fass

3,8 € / 5,5 €

Birra Ichnusa non filtrata 0,33l

5,5 €

König Ludwig Hefeweizen / alk.frei 0,5l

5,5 €

Warsteiner alk.frei 0,33 l

4 €

## LONGDRINKS

Negroni / Negroni sbagliato

10 €

## APERITIVOS

Cherry Spritz

8,5 €

Aperol, Thomas Henry Cherry Blossom Tonic, Prosecco

Gin Tonic

10 €

Aperol / Campari / Limoncello Spritz

8,5 €

Bombay Sapphire, Thomas Henry Tonic, Limette

## KAFFEE

Espresso / Doppio 2,5 € / 3 €