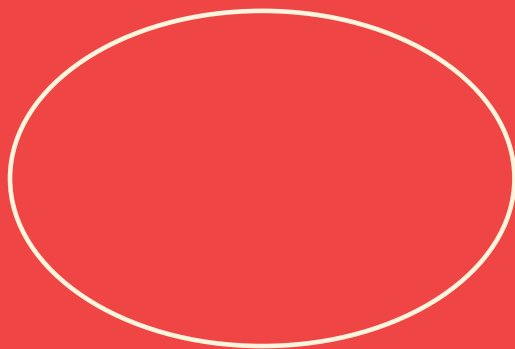




_____ *menù*



Starters

Le stiacce

Perfekt zum Teilen am Tisch!



Empfohlen zu Prapian prosecco
Valdobbiadene DOC

Estiva

(1,4,7)

Stracciatella, Sardellen aus Cetara Armatore,
getrocknete Kirschtomatenflocken, knusprige
Kapernblätter 9€



Mediterranea ⁽¹⁾

Mediterrane Gewürzmischung, Salz, Öl 4,5€

Briosa

(1,7)

Gorgonzola, 'nduja-Flocken 6,5€



I taglieri

(1,7)



Empfohlen zu Rhea toscana rosso IGT

Rustico

Auswahl an Aufschnitt und Käse mit eigener
"schiacciatina" 16€

Gustoso

Culaccia aus Parma und frische burrata mit
eigener "schiacciatina" 15€

I morellozzi

Unsere appetitlichen herzhaften morellozzi

Cacio e pepe Creme, Artischocken-Pesto, Brot-Crumble, Zwiebelpulver (1,3,7) 5€

Carbocrema, knuspriger Guanciale, Pecorino romano (1,3,7) 5€

Babaganoush, karamellierte Zwiebeln, Walnüsse, Zwiebelpulver (1,3,7,11) 5€

Amatriciana-Soße, knuspriger Guanciale, Pecorino romano (1,3,7) 5€

Stracciatella, Sardellen aus Cetara Armatore, getrocknete Kirschtomatenflocken (1,3,4,7) 5€

Tris di morellozzi classico (1,3,4,7,11)

Carbonara, Stracciatella und Sardellen, Babaganoush 13€



Empfohlen zu La Casata Vermentino di Bolgheri IGT

Tris di morellozzi "il romano" (1,3,7)

Carbonara, Amatriciana, Cacio e pepe 13€



Empfohlen zu Rhea toscana rosso IGT

Tris di morellozzi "il romano"



Perfekt zum Teilen!



Le diversamente croccanti

Außen knusprig, innen weich und zart schmelzend, unser neuer origineller, leichter und unwiderstehlicher Teig, der für ein ganz neues Geschmackserlebnis sorgt.

Der Top-Favorit!

Tonno spiaggiato (1,3,7)

Tonno del Chianti, halbtrockene Tomaten, hausgemachte Kapern-Mayonnaise, knusprige Kapernblätter 18€



Empfohlen zu Gala AOP Rosé



Empfohlen zu Kaamos



Contrasti (1,2,7)

Cacio e pepe-Creme, Tatar von der rosa Garnele, Pulver von der schwarzen Amalfi-Zitrone 25€



Empfohlen zu Etern pinot grigio



Empfohlen zu Zapoi

Mica pizza e fichi (1,7,11)

Mozzarella, roher Schinken, Fiordilatte, Feigenmarmelade, getrocknete Feigen, schwarzer Sesam 18,5€



Empfohlen zu Gala AOP Rosé Peyre



Empfohlen zu Saudade



Der Bestseller!

La nostra margherita (1,7)

Tomate, Stracciatella, geschmorte Cherrytomaten, Basilikum 15€



Empfohlen zu La Casata Vermentino di Bolgheri IGT



Empfohlen zu Samar

Visioni di gusto

Probieren Sie unsere mutigsten Pizzas mit unkonventionellen Zutaten, die Sie vom ersten Bissen an erobern werden.

Nerano ^(1,7)

Fiordilatte, geräucherter Provola, Zucchini-Creme nach Nerano-Art, Tomatenkonzentrat, knusprige Zucchini, geriebener Provolone 14,5€



Empfohlen zu Reguta Ribolla Gialla



Empfohlen zu Samar

Raz vegan ⁽¹⁾

Italianische Tomaten, frittierte Auberginchen, Taggiasca-Oliven, Kirschtomaten, süße Paprika-Tropfen, halbgetroknete Tomaten, Kapernäpfel 13€



Empfohlen zu Rhea toscana rosso IGT



Empfohlen zu Zapoi

Der Favorit!

Tonno e cipolla al Nishiki Market ^(1,4,7)

Gelbe Kirschtomatencreme, Fiordilatte, Bonito aus dem Mittelmeer "Armatore", karamellisierte Zwiebeln, Katsuo-bushi, bunter Pfeffer 16,5€



Empfohlen zu Bianco del Michi Montecarlo DOC



Empfohlen zu Wanderlust

Neu!

Stagionata ^(1,7)

Italianische Tomaten, Fiordilatte, Culaccia aus Parma, Robiola, karamellisierte Zwiebeln 15€



Empfohlen zu Reguta Pinot nero



Empfohlen zu Kaamos

IVORY ^(1,7,11)

Probieren Sie die VEG-Version!



Das ist fit!

Fit-Teig, gelbe Kirschtomatencreme, in Öl und Zitrone marinierte Zucchini, Kichererbsen-Hummus, halbgetroknete Tomaten, knuspriger Rohschinken 14€



Empfohlen zu Reguta Ribolla Gialla



Empfohlen zu Wanderlust

Foresta nera ^(1,7)

Italianische Tomaten, Fiordilatte, Bauchspeck, Würstchen, scharfe Salami, geräucherter Scamorza, knuspriger Speck 13,5€



Empfohlen zu Reguta Pinot nero



Empfohlen zu Samar

Greca ⁽¹⁾

Italianische Tomaten, Zwiebeln, schwarze Oliven, frische Kirschtomaten, "Pacchetelle" Tomaten, gewürfelter Mandel-Feta, Basilikum 14,5€



Empfohlen zu Gala AOP Rosé



Empfohlen zu Samar

Bottino ^(1,7)

Italianische Tomaten, Fiordilatte, Würstchen, scharfe Salami, schwarze Oliven, Champignons, Kochschinken, Bratwurst, Gorgonzola 13,5€



Empfohlen zu Rhea toscana rosso IGT



Empfohlen zu Saudade



Tradizione ^(1,4,7)

Gelbe Kirschtomaten-Passata, Büffelmozzarella, Sardellen aus Cetara, Felsenkapern, Frische Kirschtomaten, Basilikumcreme 15€



Empfohlen zu Gusto AOP Rolle



Empfohlen zu Samar

Neuheit

Croccantissima ^(1,4,7)

Fiordilatte, Sardellen aus Cetara Armatore, Stracciatella-Käse, Knusprige Kapern aus Pantelleria, Knusprige Kapernblätter, Kartoffel-Crumble mit dem Aroma von Sardellen aus Cetara Armatore 16€



Empfohlen zu Gusto AOP Rolle (Vermentino)



Empfohlen zu Samar

Carbonara ^(1,3,7)

Fiordilatte, Carbonara-Creme, Guanciale, Pecorino Romano, Knuspriger Guanciale-Crumble, Pfeffer 14,5€



Empfohlen zu Etern pinot grigio



Empfohlen zu Kaamos

Burro e alici ^(1,4,7)

Fiordilatte, Butter, Sardellen aus Cetara Armatore, Stracciatella-Käse, Schwarzes Zitronenpulver aus Amalfi 12€



Empfohlen zu Bianco del Michi Montecarlo DOC



Empfohlen zu Kaamos

Verace ^(1,7)

Italienische Tomaten, Grana-Käse, Frische gezupfte Büffelmozzarella, Basilikum 12€



Empfohlen zu Etern pinot grigio



Empfohlen zu Samar

Italia ^(1,7)

Italienische Tomaten, Fiordilatte, Frittierte Auberginenwürfel, Frische Auberginen, Grana-Käse, Frischer Basilikum 13€



Empfohlen zu Rhea toscana rosso IGT



Empfohlen zu Samar

Unsere Teige

Unsere Optionen

Traditional "zero"

Alte Kornsorten +€1.5 *Super bekömmlich!*

FIT +3€ *Low carb!*

Verso sud ^(1,7,11)

Fiordilatte, Babaganoush, Confit-Kirschtomaten, Frittierte Auberginenwürfel, Semi-dry Kirschtomaten, Süße Chilitropfen, Frische Burrata, Chilifäden, Frisches Basilikum 16,5€



Empfohlen zu Gala AOP Rosé



Empfohlen zu Saudade

Suprema ^(1,7)

Italienische Tomaten, Fiordilatte, Culaccia aus Parma (Edelschinken), Confit-Kirschtomaten, Frische Burrata, Oliven-Erde 19€



Empfohlen zu Reguta Ribolla Gialla



Empfohlen zu Tingo



Unsere *craft-biere* Mudita Brewery 33cl

Kaamos **Bock 6,8% Vol.**

6,5€

Mit wenigen deutschen Malzen bietet es eine reiche aromatische Komplexität, die von roten Früchten und Nüssen bis hin zu Karamell und Brotkruste reicht

Tingo **Gluten-free helles 5% Vol.** 6€

Helles im bayerischen Stil: hell, untergärig, mit 5 % Alkoholgehalt und Noten von Getreide und Brot

Saudade **NEIPA 6,3% Vol.**

6,5€

Der Mix aus tropischen Hopfensorten (Citra, Mosaic und Idaho 7) und ein doppeltes Dry Hopping (Kalthopfung) entfalten Aromen von Limette, Maracuja und Papaya

Wanderlust **Session IPA 4,2% Vol.** 6,5€

Mit Mosaic und Simcoe gehopftes Session IPA von strohgelber Farbe. Es verströmt blumige sowie tropische Aromen und bietet dank seines geringen Alkoholgehalts eine hohe Süffigkeit

Samar **Pilsner 4,8% Vol.**

6,5€

Strohgelbes Pils mit Aromen von Getreide, Brot und einem hopfig-herben Abgang – so konzipiert, dass es vollmundig und dennoch leicht ist

Zapoi **Double IPA 8% Vol.** 7€

Trocken, bitter und süffig, mit einer tropischen Geschmacksexplosion an Aromen, die von Mango bis Papaya reichen

Unsere *Biere vom Fass*

Riegele hell 40cl 5€

Riegele naturtrüb 40cl 5,5€

Affligem aus dem Fass Rot 40cl 6,5€

Riegele hell karaffe 1,5l 16€

Riegele naturtrüb karaffe 1,5l 17,5€

Affligem aus dem Fass Rot karaffe 1,5l 22,5€

Mudita Brewery ist eine Craft-Beer-Brauerei aus Livorno, die ihre Rohstoffe aus den besten deutschen und britischen Mälzereien sowie von den besten deutschen und US-amerikanischen Hopfenproduzenten bezieht.

Mudita bedeutet "Mitfreude": Schnapp dir ein Bier und fang an, es zu teilen !

Alkoholfreies Bier



Clausthaler Unfiltered Alkoholfreies Bier
(Kellerbier <0,49% vol.) 4,5€



Unsere *weine*

rotweine

Dolce Vita

Toscana IGT - Casata Davini

15€ - Glas 5€

Fichimori Tormaresca

Salento IGT 20€

Rhea

Toscana IGT - Casata Davini

25€ - Glas 6,5€

Reguta

Pinot Nero 23€ - Glas 6€

L'Eclair AOP

Grenache, Carignan -
Domaine des Peyre (Frankreich) 30€

Pèppoli

Chianti Classico - Marchesi Antinori 27€

Il bruciato

Bolgheri DOC - Marchesi Antinori 32€

schaumweine

Prapian Valdobbiadene

Prosecco superiore Brut DOCG

18€ - Glas 6€

Franciacorta Cuvée Royale

Tenuta Montenisia Marchesi Antinori 40€

Diebolt-Vallois

Champagne Blanc de Blancs 50€

Cava Reserva

Metodo Classico brut (Spanien) 25€

745

Pinot Nero brut rosé Metodo Classico
dell'Oltrepò Pavese Manuelina 36€

weiß- und roséweine

Alto Mare

Toscana IGT - Casata Davini

15€ - Glas 5€

Bramito della Sala

Chardonnay - Marchesi Antinori 24€

La Casata

Vermentino di Bolgheri IGT
- Casata Davini

25€ - Glas 6,5€

Etern

Pinot Grigio Trentino DOC
- Casata Davini

18€ - Glas 6€

Reguta

Ribolla Gialla IGP 20€ - Glas 6€

Gusto AOP

Rolle - Domaine des Peyre (Frankreich)

28€ - Glas 7€

Bianco del Michi

Montecarlo DOC - Casata Davini

25€ - Glas 6,5€

Gala AOP

Rosé (Grenache, Mourvèdre)
- Domaine des Peyre (Frankreich)

26€ - Glas 7€

Dessert von *Veronica*



Cheesecake mit Waldfrüchten (1,3,7) 6€

Cheesecake mit Nutella-Mousse (1,3,7,8) 6€

Frucht-Gelée mit Früchten der Saison 6€ 

WEIN UND DESSERT

Die perfekte Kombination

Cavallero

Moscato d'Asti 20€ - Glas 6€

Ailis

Nasco DOC Pauli's 23€ - Glas 7€

Tiramisu-Leidenschaft

Tiramisù (1,3,7) 6€

Tiramisù-Variations-Trio (1,3,7,8) 8€
(Klassisch, Pistazie, Waldfrüchte)

Tiramisù-Eis am Stiel (1,3,7) 6€

Tiramisù-Variations-Trio



Caffetteria

Kaffee 2€

Entkoffeinierter Kaffee 2€

Espresso mit Schuss 2,5€

Ponce 3,5€

Bitterliköre & Spirituosen

digestifs

Lemonami

Toskanischer Bio-Zitronenlikör 6€

Washington

Amaro aus Orangen und Bitterkräutern 5€

Rupes

Kalabrischer Amaro aus Kräutern und aromatischen Wurzeln 5€

Jefferson

Erlesener Amaro aus Kräutern mit Zitrusnoten 5€

rum

Don Papa Baroko

Weich und fein, mit intensiven Noten von Vanille, Honig und kandierten Früchten 7€

Zacapa Centenario XO

Sahnig-warm und einhüllend, mit Noten von Vanille, Kakao und einer Nuance von verkohltem Holz 12€

J. Bally Ambré Agricole

Weich, charakterstark und gut strukturiert, mit einem warmen, vanilligen Abgang 6€

whisky

Caol Ila 12yo

Ein frischer und weicher Whisky am Gaumen mit Mandelnoten 9€

Nikka Taketsuru Pure malt 10yo

Preisgekrönter japanischer Whisky, elegant und ausgewogen 10€

Laphroaig 10yo

Torfiger schottischer Whisky mit einem Hauch von Süße 6€

Erfrischungsgetränke

Acqua Panna / San Pellegrino 2€

Coca Cola / Coca Cola Zero / Fanta 3,5€

Handwerkliches Chinotto 4€

Handwerkliche Gazzosa 4€

Spuma bionda 3,5€

Die Servicegebühr beträgt 2€ pro-Person

STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN

1 Glutenhaltiges Getreide - 2 Krebstiere - 3 Eier - 4 Fische - 5 Erdnüsse - 6 Sojabohnen -
7 Milch und Milchprodukte - 8 Schalenfrüchte - 9 Sellerie - 10 Senf - 11 Sesamsamen -
12 Schwefeldioxid - 13 Lupinen - 14 Weichtiere



= VEGETARISCHE PIZZA



= VEGANE PIZZA

