

*Rego*  
NEAPOLITAN CUISINE & WINE BAR

## ANTIPASTI – VORSPEISEN

- |   |         |
|---|---------|
| <b>1. Tris di Montanare</b>   | 9,50 €  |
| Drei luftig frittierte Mini Pizzen mit fruchtiger Tomatensauce <sup>A,G,C</sup>                       |         |
| <b>2. Frittatina Napoletana</b>   | 8,50 €  |
| Knusprig frittierte Pasta mit Béchamel, Erbsen und geschmolzenem Fior di Latte <sup>A,C,G,I</sup>     |         |
| <b>3. Croccché di Patate</b>  | 7,00 €  |
| Neapolitanische Kartoffelkroketten mit cremigem Kern und feiner Würze <sup>A,C,G</sup>                |         |
| <b>4. Tagliere della Casa</b>   | 15,90 € |
| Antipasti Variation des Hauses mit wechselnden italienischen Spezialitäten <sup>A,C,D,G,H,I,J,L</sup> |         |
| <b>5. Bruschetta Classica</b>   | 7,50 €  |
| Geröstetes Brot mit Tomaten, Basilikum, Knoblauch und Olivenöl <sup>A</sup>                           |         |
| <b>6. Bruschetta della Casa</b>   | 9,00 €  |
| Kreative Variation mit saisonalen Zutaten <sup>A</sup>  |         |
| <b>7. Carpaccio di Manzo</b>  | 15,90 € |
| Hauchdünnes Rindfleisch mit Rucola, Parmesan und Olivenöl <sup>G,I</sup>                              |         |

## INSALATE – SALATE

- |   |         |
|---|---------|
| <b>8. Insalata Caprese con Burrata</b>  | 13,90 € |
| Reife Tomaten mit cremiger Burrata, frischem Basilikum und bestem Olivenöl <sup>G</sup> |         |
| <b>9. Burrata e Prosciutto</b>  | 15,90 € |
| Burrata, Rucola & luftgetrockneter Schinken <sup>G</sup>                                |         |
| <b>10. Burrata e Verdure</b>  | 14,90 € |
| Burrata auf mediterran gegrilltem Gemüse <sup>G</sup>                                   |         |
| <b>11. Burrata e Tonno</b>  | 15,50 € |
| Burrata kombiniert mit Thunfisch und feinem Zitronen-Balsamico-Dressing <sup>D,G</sup>  |         |
| <b>12. Burrata e Frutti di Bosco</b>  | 14,50 € |
| Burrata mit Beeren, Nüssen & Honig <sup>G,H</sup>                                       |         |

Allergen und Zusatzstoffkennzeichnung gemäß LMIV.

Die Legende befindet sich auf der letzten Seite dieser Speisekarte.

Bitte informieren Sie unser Servicepersonal vor Bestellung über bestehende Allergien oder Unverträglichkeiten.

## KLASSISCHE SALATE

<b>13. Caesar Salat</b>	14,50 €
Knackiger Romanasalat mit Hähnchen, Tomaten, Zwiebeln, Parmesan und cremigem Caesar-Dressing <small>A,C,D,G,J</small>	
<b>14. Gemischter Salat</b>	11,90 €
Frische Blattsalate der Saison mit Hausdressing <sup>J</sup>	
<b>15. Tomaten-Mozzarella Salat</b>	12,90 €
Klassische Kombination aus Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum <sup>G</sup>	

## PRIMI PIATTI - PASTA (GLUTENFREIE OPTIONEN VERFÜGBAR)

<b>16. Paccheri ai Gamberi</b>	16,90 €
Große Röhrennudeln mit Garnelen, Kirschtomaten und Knoblauchöl <sup>A,B,C</sup>	
<b>17. Gnocchi alla Sorrentina</b>	14,50 €
Kartoffelgnocchi in Tomatensauce mit Mozzarella, im Ofen überbacken <sup>A,C,G</sup>	
<b>18. Gnocchi al Gorgonzola</b>	14,50 €
Kartoffelgnocchi in cremiger Gorgonzolasauce <sup>A,C,G</sup>	
<b>19. Tagliatelle al Salmone</b>	17,90 €
Bandnudeln in cremiger Lachssauce mit frischer Zitronennote <sup>A,C,D,G</sup>	
<b>20. Tagliatelle al Tartufo</b>	19,50 €
Bandnudeln mit Trüffelcreme und Parmesan <sup>A,C,G</sup>	
<b>21. Lasagne al Forno</b>	15,50 €
Hausgemachte Lasagne mit Ragù und Béchamel, goldbraun gebacken <sup>A,C,G,J</sup>	
<b>22. Ravioli Steinpilz Champignon</b>	19,50 €
Gefüllte Ravioli mit Steinpilzen und Champignons in cremiger Sauce <sup>A,C,G</sup>	

Allergen und Zusatzstoffkennzeichnung gemäß LMIV.

Die Legende befindet sich auf der letzten Seite dieser Speisekarte.

Bitte informieren Sie unser Servicepersonal vor Bestellung über bestehende Allergien oder Unverträglichkeiten.

## PIZZA NAPOLETANA

<b>23. Margherita Classica</b>	11,50 €
San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte und frisches Basilikum <sup>A,G</sup>	
<b>24. Margherita Bufalina</b>	13,50 €
Tomatensauce mit Büffelmozzarella DOP <sup>A,G</sup>	
<b>25. Diavola</b>	14,50 €
Kalabrische Salami mit roter Zwiebel und Chili <sup>A,G</sup>	
<b>26. Capricciosa</b>	14,90 €
Artischocken, Champignons, Schinken und Oliven <sup>A,G</sup>	
<b>27. Quattro Formaggi</b>	15,90 €
Vier ausgewählte Käsesorten <sup>A,G</sup>	
<b>28. Napoli</b>	13,50 €
Sardellen, Kapern und Oregano <sup>A,D,G</sup>	
<b>29. Pistacchiosa</b>	17,90 €
Pistaziencreme, Mortadella und gehackte Pistazien <sup>A,G,H</sup>	
<b>30. Tartufo &amp; Funghi Porcini</b>	19,50 €
Steinpilze und Trüffelcreme <sup>A,G</sup>	
<b>31. Burrata</b>	16,50 €
Burrata mit Kirschtomaten und Rucola auf Tomatensauce <sup>A,G</sup>	
<b>32. Parma</b>	16,50 €
Parmaschinken, Parmesan, Rucola und Cherrytomaten <sup>A,G</sup>	
<b>33. Prego</b>	15,90 €
Unsere Signature-Pizza mit scharfer Salami <sup>A,G</sup>	

## VEGETARISCHE ODER VEGANE PIZZA

<b>34. Bauernpizza</b>	15,50 €
Artischocken, Auberginen, Zucchini und wechselnde Gemüsevariationen <sup>A,G</sup>	

Allergen und Zusatzstoffkennzeichnung gemäß LMIV.

Die Legende befindet sich auf der letzten Seite dieser Speisekarte.

Bitte informieren Sie unser Servicepersonal vor Bestellung über bestehende Allergien oder Unverträglichkeiten.

## DOLCI - DESSERTS

<b>35. Tiramisù della Casa</b>	7,50 €
Hausgemachtes Tiramisù mit kräftigem Espresso <sup>A,C,G,M</sup>	
<b>36. Pizza Nutella</b>	9,50 €
Warme Pizza mit Nutella und Pistazien <sup>A,F,G,H</sup>	
<b>37. Babà Napoletano</b>	8,50 €
Traditioneller neapolitanischer Hefekuchen, serviert mit Vanilleeis <sup>A,C,G,M</sup>	

Allergen und Zusatzstoffkennzeichnung gemäß LMIV.

Die Legende befindet sich auf der letzten Seite dieser Speisekarte.

Bitte informieren Sie unser Servicepersonal vor Bestellung über bestehende Allergien oder Unverträglichkeiten.

# GETRÄNKE

## WASSER

Acqua Panna 0,25 l	2,90 €
Acqua Panna 0,75 l	6,50 €
San Pellegrino 0,25 l	3,00 €
San Pellegrino 0,75 l	6,80 €

## SOFTDRINKS

Schweppes Wild Berry <sup>1,11</sup>	3,90 €
Schweppes Tonic <sup>10,11</sup>	3,90 €
Schweppes Ginger Ale <sup>1,11</sup>	3,90 €
Schweppes Bitter Lemon <sup>1,10,11</sup>	3,90 €

## SÄFTE & NEKTAR

(AUCH ALS SCHORLE VERFÜGBAR)

Cranberry Nektar <sup>2</sup>	3,80 €
Orangensaft	3,80 €
Pfirsich Nektar <sup>3</sup>	3,80 €
Apfelsaft klar	3,80 €
Sauerkirsch Nektar <sup>3</sup>	3,80 €
Bananen Nektar <sup>3</sup>	3,80 €
Maracuja Nektar <sup>3</sup>	3,80 €
Ananassaft	3,80 €

## TEE

Have a Nice Day Bio	3,90 €
Mango/Maracuja Bio	3,90 €
Japan Sencha Bio	3,90 €
Alpenkräuter Bio	3,90 €
Pfefferminze Bio	3,90 €
Sonnengruß Bio	3,90 €

## KAFFEE

Café Crème <sup>9</sup>	3,20 €
Espresso <sup>9</sup>	2,20 €
Doppio <sup>9</sup>	3,60 €
Cappuccino <sup>G,9</sup>	3,60 €
Latte Macchiato <sup>G,9</sup>	4,20 €

## PROSECCO

Zardetto Prosecco DOC <sup>L,5</sup>	3,90 €
Zardetto Prosecco Rosé DOC <sup>L,5</sup>	3,90 €
VS 43 - Villa Sandi <sup>L,5</sup>	3,90 €
Schloss Koblenz alkoholfrei <sup>L,5</sup>	3,90 €

## APERITIFS

Aperol Spritz <sup>L,1,5</sup>	7,90 €
--------------------------------	--------

## FASSBIER

	0,3 l	0,5 l
Andechs Weissbier <sup>A</sup>	4,20 €	5,20 €
Andechs Hell alkoholfrei <sup>A</sup>	3,80 €	4,80 €
Andechs Export Dunkel <sup>A</sup>	4,20 €	5,20 €
Andechs Hell Vollbier <sup>A</sup>	4,00 €	5,00 €
Radler <sup>A,1,11</sup>	3,90 €	5,00 €
Radler alkoholfrei <sup>A,1,11</sup>	3,50 €	4,40 €
Alster <sup>A,1,11</sup>	3,90 €	5,00 €
Alster alkoholfrei <sup>A,1,11</sup>	3,50 €	4,40 €

UNSERE ERWEITERTE WEINAUSWAHL PRÄSENTIEREN  
WIR IHNEN GERNE IN UNSERER SEPARATEN WEINKARTE.

  
NEAPOLITAN CUISINE & WINE BAR

Allergen und Zusatzstoffkennzeichnung gemäß LMIV.

Die Legende befindet sich auf der letzten Seite dieser Speisekarte.

Bitte informieren Sie unser Servicepersonal vor Bestellung über bestehende Allergien oder Unverträglichkeiten.

## INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN

Sehr geehrte Gäste,

gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung stellen wir Ihnen nachfolgend Informationen zu kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen zur Verfügung.

### 1. Allergene Kennzeichnung

In unseren Speisen und Getränken können folgende kennzeichnungspflichtige Allergene enthalten sein:

- <sup>A</sup>Glutenhaltiges Getreide, insbesondere Weizen
- <sup>B</sup>Krebstiere
- <sup>C</sup>Eier
- <sup>D</sup>Fisch
- <sup>E</sup>Erdnüsse
- <sup>F</sup>Sojabohnen
- <sup>G</sup>Milch und Laktose
- <sup>H</sup>Schalenfrüchte wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien
- <sup>I</sup>Sellerie
- <sup>J</sup>Senf
- <sup>K</sup>Sesamsamen
- <sup>L</sup>Schwefeldioxid und Sulfite
- <sup>M</sup>Lupinen
- <sup>N</sup>Weichtiere

Bitte informieren Sie unser Personal vor Ihrer Bestellung ausdrücklich über bestehende Allergien oder Unverträglichkeiten.

### 2. Glutenfreie Optionen

Wir bieten glutenfreie Pasta Optionen an. Trotz sorgfältiger Arbeitsweise erfolgt die Zubereitung in einer Küche, in der auch glutenhaltige Produkte verarbeitet werden. Eine vollständige Vermeidung von Kreuzkontamination kann daher nicht garantiert werden.

Für Gäste mit Zöliakie oder schweren Glutenallergien empfehlen wir eine vorherige Rücksprache mit unserem Servicepersonal.

### 3. Kreuzkontamination

In unserer Küche werden sämtliche oben genannten Allergene verarbeitet. Trotz strenger Hygienestandards und organisatorischer Maßnahmen kann eine unbeabsichtigte Kreuzkontamination nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Dies betrifft insbesondere:

- Mehlstaub bei Pizza und Pasta
- Nüsse und Pistazien in Desserts
- Milchprodukte in zahlreichen Speisen
- Fisch und Meeresfrüchte bei der Zubereitung verschiedener Gerichte

### 4. Hinweise zu bestimmten Produkten

Unsere Speisen können enthalten:

- Alkohol in Desserts oder Saucen
- Rohmilchprodukte
- Rohe oder nicht vollständig durchgegart Zutaten wie Carpaccio
- Fisch mit möglichen Gräten
- Oliven mit Steinen

### 5. Zusatzstoffe

Bestimmte Getränke und verarbeitete Produkte können enthalten:

- Farbstoffe
- Konservierungsstoffe
- Antioxidationsmittel
- Geschmacksverstärker
- Süßungsmittel
- Koffein
- Chinin

Eine detaillierte Liste mit Zusatzstoffen stellen wir auf Anfrage zur Verfügung.

### 6. Haftungshinweis

Alle Angaben zu Inhaltsstoffen erfolgen nach bestem Wissen und auf Grundlage der uns vorliegenden Herstellerinformationen. Rezepturen können sich ändern.

Trotz größtmöglicher Sorgfalt übernehmen wir keine Haftung für allergische Reaktionen, sofern keine ausdrückliche und rechtzeitige Information über eine bestehende Allergie erfolgt ist.

## **ALLERGENKENNZEICHNUNG GEMÄSS LMIV**

<sup>A</sup>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Gerste, Roggen

<sup>B</sup>Krebstiere

<sup>C</sup>Eier

<sup>D</sup>Fisch

<sup>E</sup>Erdnüsse

<sup>F</sup>Sojabohnen

<sup>G</sup>Milch und Laktose

<sup>H</sup>Schalenfrüchte, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien

<sup>I</sup>Sellerie

<sup>J</sup>Senf

<sup>K</sup>Sesamsamen

<sup>L</sup>Schwefeldioxid und Sulfite

<sup>M</sup>Lupinen

<sup>N</sup>Weichtiere

## **ZUSATZSTOFFE**

<sup>1</sup>mit Farbstoff

<sup>2</sup> mit Konservierungsstoff

<sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel

<sup>4</sup> mit Geschmacksverstärker

<sup>5</sup> geschwefelt

<sup>6</sup> geschwärzt

<sup>7</sup> gewachst

<sup>8</sup> mit Phosphat

<sup>9</sup> koffeinhaltig

<sup>10</sup> chininhaltig

<sup>11</sup> mit Süßungsmitteln

<sup>12</sup> enthält eine Phenylalaninquelle

# WEINKARTE



## WEISSWEIN

Lugana Pratello BIO <sup>L</sup>	0.25l	7,90 €
	0.75l	32,00 €
Pratello Rosé Riviera BIO <sup>L</sup>	0.25l	7,50 €
	0.75l	30,00 €
Asiotus Bianco <sup>L</sup>	0.25l	6,50 €
	0.75l	26,00 €
Pinot Grigio Pratello DOC <sup>L</sup>	0.25l	7,20 €
	0.75l	29,00 €

## ROTWEIN

Mandus Primitivo <sup>L</sup>	0.25l	7,90 €
	0.75l	32,00 €
Asiotus Rosso <sup>L</sup>	0.25l	6,80 €
	0.75l	27,00 €
Baroo Bersano Nirvasco 2016 <sup>L</sup>	0.25l	12,50 €
	0.75l	58,00 €
Il Mio Nero d'Avola <sup>L</sup>	0.25l	6,20 €
	0.75l	25,00 €

## ROSÉ

Zardetto Prosecco Rosé <sup>L</sup>	0.25l	7,20 €
	0.75l	29,00 €
Il Mio Rosato IGT <sup>L</sup>	0.25l	6,20 €
	0.75l	24,00 €
Frescobaldi Alie Rosé <sup>L</sup>	0.25l	9,00 €
	0.75l	39,00 €