

# *Il Menù*

un'espressione fatta non solo di pizza, ma comprende anche frittatine napoletane, montanare, croccché, taglieri e insalate

an expression made not only of pizza, but also includes neapolitan frittatine, montanare, croccché, platters and salads

ein ausdruck, der nicht nur aus pizza besteht, sondern auch neapolitanische frittatine, montanare, croccché, platten und salate umfasst

# *L'impasto*

la vera differenza della nostra pizza è sicuramente da attribuire alla straordinaria digeribilità dell'impasto, data da ingredienti di assoluta qualità e, soprattutto, dalla formula di lievitazione controllata che non scende mai sotto le 36 ore.

**E disponibile l'impasto al cuor di cereali al costo di + 2.00€**

the real difference in our pizza is certainly attributable to the extraordinary digestibility of the dough: given by ingredients of absolute quality and, above all, by the controlled leavening formula which never goes below 36 hours.

**Cereal dough is available at a cost of + 2.00€**

der wirkliche unterschied unserer pizza ist sicherlich auf die außergewöhnliche bekömmlichkeit des teigs zurückzuführen: gegeben durch zutaten höchster qualität und vor allem durch die kontrollierte gärungsformel, die nie unter 36 stunden abfällt.

**Getreideteig gibt es zum Preis von + 2.00€**



**Alcuni ingredienti del nostro menù possono causare allergie o intolleranze alimentari, si prega di chiedere al personale**

**Some ingredients of our menu can cause allergies or intolerances, please ask the wait staff**

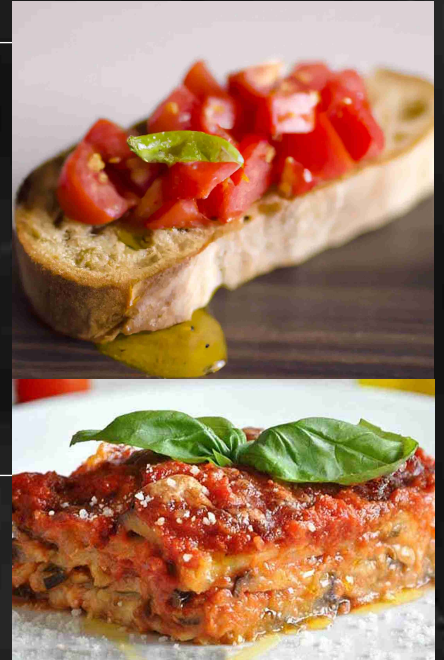
**Einige Bestandteile unserer Speisekarte kann dazu führen, Allergien oder Unverträglichkeiten, bitte das Personal fragen**

**\*In mancanza di prodotti freschi potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati**

**\*In the absence of fresh produce can be used frozen products - In der Abwesenheit von frischen Produkten kann Tiefkühlprodukte werden**

# Gli Antipasti - Appetizers - Vorspeisen

<b>Bruschetta al pomodoro</b>	(3 pz)	<b>6.50</b>
<b>Bruschette miste</b>	(3 pz)	<b>8.00</b>
<b>Crudo e Mozzarella di Bufala campana</b>		<b>14.00</b>
<b>Crudo e Melone</b>		<b>13.50</b>
<b>Crudo e Burrata</b>		<b>14.00</b>
<b>Tagliere di salumi</b>	1 pers	<b>12.00</b> 2 pers <b>20.00</b>
<b>Parmigiana di melanzane</b>		<b>8.00</b>
<b>Antipasto "Anema e Core"</b>		<b>28.00</b> ( per 2 pers)
bruschette - mix fritto - parmigiana - ricotta mozzarella di bufala - salumi misti - verdure grigliate		
<b>Impepata di Cozze</b>		<b>13.50</b>
<i>Peppered mussels • Pfeffermuscheln</i>		
<b>Insalata di mare*</b>		<b>18.00</b>
<i>Sea Salad • Meeressalat</i>		
<b>Insalata di polipo e patate*</b>		<b>17.00</b>
<i>Octopus with potatoes • Oktopus mit Kartoffeln</i>		
<b>Souté di cozze e vongole</b>		<b>17.00</b>
<i>Mussels and clams souté • Muscheln und Venusmuscheln souté</i>		
<b>Antipasto misto mare*</b>		<b>24.00</b>
<i>Mixed seafood appetizer • gemischte Vorspeise mit Meeresfrüchten</i>		



# I nostri fritti - our fried food - unsere frittierten Speisen



<b>Zeppole</b>	(10 pz)	<b>3.00</b>
<b>Cuoppo</b>	(4 pz)	<b>2.00</b>
<b>Crocché</b> artigianale - homemade - hausgemacht		<b>2.50</b>
con patate e provola di agerola <i>with potatoes and Agerola provola</i> <i>mit Kartoffeln und Agerola Provola</i>		
<b>Arancino</b> artigianale - homemade - hausgemacht		<b>3.00</b>
con ragù napoletano - piselli - carne macinata <i>with Neapolitan ragù - peas - minced meat</i> <i>mit Neapolitanisches Ragù - Erbsen - Hackfleisch</i>		
<b>Montanara</b>		<b>3.00</b>
impasto fritto con pomodoro - formaggio - basilico <i>fried dough with tomato - cheese - basil</i> <i>frittierte Teig mit Tomaten - Käse - Basilikum</i>		
<b>Tris di montanare</b>		<b>10.00</b>
impasto fritto vari gusti <i>fried dough various tastes</i> <i>frittierte Teig verschiedene Geschmäcker</i>		
<b>Frittatina</b>		<b>3.00</b>
piselli - prosciutto cotto - besciamella <i>peas - ham - bechamel</i> <i>Erbsen - Schinken - Bechamel</i>		
<b>Frittatina Special</b>		<b>3.50</b>
fantasia dello chef <i>chef's selection • der Fantasie des Küchenchefs</i>		
<b>Poker</b>		<b>10.00</b>
montanara - crocché - frittatina - arancino		
<b>Scugnizzielli</b>		<b>10.00</b>
impasto fritto con rucola - pomodori - grana <i>fried dough with rocket - tomatoes - parmesan</i> <i>frittierte Teig mit Rucola - Tomaten - Parmesan</i>		
<b>Scagnuzzielli</b>	(5 pz)	<b>3.00</b>
polenta frita con salame e formaggio <i>fried polenta with salami and cheese</i> <i>gebratene Polenta mit Salami und Käse</i>		

**Coperto - Gedeck - Cover charge 2.00**

## Primi piatti - first courses - erste Gänge

<b>Pennette al pomodoro</b>	<b>8.50</b>
<b>Gnocchi al ragù napoletano</b>	<b>10.00</b>
<i>dumplings with Neapolitan ragu Klößchen mit neapolitanischem Ragout</i>	
<b>Gnocchi alla Sorrentina</b>	<b>12.00</b>
<i>pomodoro, fiordilatte di Agerola, basilico tomato, Agerola fiordilatte, basil • Tomato, Agerola fiordilatte, Basilikum</i>	
<b>Pasta e patate con provola di Agerola</b>	<b>10.00</b>
<i>pasta, potatoes and Agerola provola Pasta, Kartoffeln und Agerola Provola</i>	
<b>Lasagne al forno</b>	<b>10.00</b>
<b>Spaghetti Tricolore</b>	<b>15.00</b>
<i>pomodoro, stracciatella di bufala campana, basilico, olive nere taggiasche tomato, buffalo stracciatella from campania, basil, black Taggiasca olives Tomate, Büffel-Stracciatella aus Kampanien, Basilikum, schwarze Taggiasca-Oliven</i>	
<b>Spaghetti all'Amatriciana</b>	<b>13.00</b>
<b>Spaghetti alla Carbonara</b>	<b>13.00</b>
<b>Spaghetti con Vongole Lupino</b>	<b>16.00</b>
<i>Spaghetti with lupini clam • Spaghetti mit Lupinenmuscheln</i>	
<b>Spaghetti Cozze e Pecorino</b>	<b>15.00</b>
<i>Spaghetti with mussels and pecorino cheese • Spaghetti mit Muscheln und Pecorino-Käse</i>	
<b>Paccheri o Risotto allo Scoglio*</b>	<b>20.00</b>
<i>Paccheri or Risotto with shellfish and seafood Paccheri oder Risotto mit Schalentieren und Meeresfrüchten</i>	
<b>Tagliatelle al Salmone</b>	<b>14.00</b>
<i>noodles with Salmon • Nudeln mit Lachs</i>	



## Secondi piatti - main courses - Hauptgerichte



<b>Salsiccia e friarielli</b>	<b>15.00</b>
<i>Sausages and broccoli rabe • Wurst und Rübstiel</i>	
<b>Polpette al ragù napoletano</b>	<b>12.00</b>
<i>meatballs with Neapolitan ragu Fleischbällchen mit neapolitanischem Ragou</i>	
<b>Tagliata di manzo</b>	<b>20.00</b>
<i>con funghi porcini* o rucola - pomodorini e scaglie di grana carved beef with porcini mushrooms* or with rocket - cherry tomatoes and parmesan flakes Schnitt von Rindfleisch mit Steinpilze* oder mit Rucola - Kirschtomaten und Parmesanflocken</i>	
<b>Costata di scottona</b>	<b>25.00</b>
<i>Scottona's steak • Scottona Steak</i>	
<b>Cotoletta con patatine*</b>	<b>12.00</b>
<i>cutlet with french fries • Schnitzel mit Pommes Frites</i>	
<b>Scaloppina al limone o al vino o ai funghi</b>	<b>13.00</b>
<i>escalope with lemon or wine or mushrooms Schnitzel mit Zitrone oder Wein oder Pilzen</i>	
<b>Tagliata di pollo</b>	<b>15.00</b>
<i>con rucola - pomodorini e scaglie di grana sliced chicken with rocket - cherry tomatoes and parmesan flakes Hähnchenscheiben mit Rucola - Kirschtomaten und Parmesanflocken</i>	

<b>Fritto misto*</b> <i>mixed fried fish • gemischter frittiertes Fisch</i>	<b>17.00</b>
<b>Grigliata mista di pesce*</b> <i>calamaro - gamberoni - scampi - polipo - salmone mixed grilled fish: squid - prawns - scampi - octopus - salmon gemischter gegrillter Fisch: Tintenfisch - Garnelen - Scampi - Oktopus - Lachs</i>	<b>28.00</b>
<b>Salmone alla griglia con contorno</b> <i>grilled salmon with side dish • gegrillter Lachs mit Beilage</i>	<b>22.00</b>
<b>Branzino alla griglia</b> <i>grilled sea bass • gegrillter Seebarsch</i>	<b>18.00</b>



## *Contorni - side dish - Beilagen*

<b>Patatine fritte*</b> <i>french fries • Pommes Frites</i>	<b>5.00</b>
<b>Patate al forno</b> <i>baked potatoes • Ofenkartoffeln</i>	<b>5.00</b>
<b>Verdure grigliate</b> <i>grilled vegetables • gegrilltes Gemüse</i>	<b>5.00</b>
<b>Friarielli</b> <i>friarielli • Friarielli</i>	<b>5.00</b>
<b>Melanzane al funghetto</b> <i>fried aubergines and tomato frittierte Auberginen und Tomaten</i>	<b>5.00</b>
<b>Insalata mista</b> <i>mixed salad • gemischter Salat</i>	<b>5.00</b>

## *Le insalate - Salad - Salat*

<b>Pomodoro e cipolla</b> <i>tomato and onion • Tomate und Zwiebel</i>	<b>5.50</b>
<b>Caprese</b> <i>tomato and mozzarella • Tomaten und Mozzarella</i>	<b>12.00</b>
<b>Anema e Core</b> <i>insalata mista - rapa rossa - pera - noci - bufala - pomodori mixed salad - beetroot - pear - walnuts - buffalo mozzarella - tomatoes Gemischter Salat - Rote Bete - Birne - Walnüsse - Büffelmozzarella - Tomaten</i>	<b>15.00</b>
<b>Tonnara</b> <i>insalata mista - tonno - pomodorini - olive nere di riviera - cipolla - origano mixed salad - tuna - cherry tomatoes - black olives from the Riviera - onion - oregano gemischter Salat - Thunfisch - Kirschtomaten - schwarze Oliven von der Riviera - Zwiebeln - Oregano</i>	<b>12.00</b>
<b>Salmona</b> <i>insalata mista - salmone affumicato - capperi - olive nere di riviera - pomodorini mixed salad - smoked salmon - capers - black olives from the Riviera - cherry tomatoes gemischter Salat - Räucherlachs - Kapern - schwarze Oliven von der Riviera - Kirschtomaten</i>	<b>14.00</b>
<b>Greca</b> <i>insalata mista - pomodorini - feta - mais - verdure grigliate mixed salad - cherry tomatoes - feta - corn - grilled vegetables gemischter Salat - Kirschtomaten - Feta - Mais - gegrilltes Gemüse</i>	<b>14.00</b>
<b>Pollastra</b> <i>insalata mista - straccetti di pollo - pomodorini - mais - scaglie di grana mixed salad - chicken strips - cherry tomatoes - corn - parmesan flakes gemischter Salat - Hähnchenstreifen - Kirschtomaten - Mais - Parmesanflöckchen</i>	<b>14.00</b>
<b>Positano*</b> <i>insalata mista - polipo scottato - pomodori secchi - carciofi - noci - olive nere mixed salad - seared octopus - dried tomatoes - artichokes - walnuts - black olives gemischter Salat - gebratener Oktopus - getrocknete Tomaten - Artischocken - Walnüsse - schwarze Oliven</i>	<b>18.00</b>



# Eccellenze Campane

*non sono possibili variazioni*

*no variations are possible - es sind keine Variationen möglich*

Il nostro prodotto principale, **il pomodoro del piennolo del vesuvio**, è uno dei prodotti più antichi e tipici dell'agricoltura campana, tanto da essere rappresentato persino nella scena del tradizionale presepe napoletano. Il pomodorino del vesuvio possiamo trovarlo sul mercato sia allo stato fresco che nella tipica forma conservata in appesa "al piennolo", oppure in conserva in vetro secondo un'antica ricetta familiare dell'area deonominata "pacchetella"

our main product, **the piennolo of vesuvius tomato**, is one of the oldest and most typical products of campania agriculture, and is also represented in the traditional neapolitan nativity scene. we can find the cherry tomato from vesuvius both fresh and in the typical preserved form "hanging from the piennolo", or preserved in glass according to an ancient family recipe from the area called "pacchetella"

unser hauptprodukt, **die tomate piennolo des vesuvius**, ist eines der ältesten und typischsten produkte der kampanischen landwirtschaft und wird auch in der traditionellen neapolitanischen krippe dargestellt. wir finden die kirschtomate aus dem vesuv sowohl frisch als auch in der typischen konservierten form am piennolo hängend" oder in glas konserviert nach einem alten familienrezept aus der gegend namens "pacchetella"

## Margherita DOP

14.00

pomodoro del piennolo in salsa - stracciatella di bufala campana - basilico - olio evo  
Piennolo tomato in sauce - buffalo stracciatella from Campania - basil - evo oil  
Piennolo-Tomatensauce - Büffel-Stracciatella aus Kampanien - Basilikum - Evo-Öl

## Marinara del Monaco

13.50

pomodoro del piennolo in salsa - pomodorini del piennolo del vesuvio - provolone del monaco - pomodorini gialli del vesuvio - origano - pepe - aglio - olio evo  
Piennolo tomato in sauce - Piennolo cherry tomatoes - provolone del monaco yellow cherry tomatoes from Vesuvius - oregano - pepper - garlic - evo oil  
Piennolo-Tomatensauce - Piennolo-Kirschtomaten - Provolone del Monaco gelbe Kirschtomaten vom Vesuv - Oregano - Pfeffer - Knoblauch - Evo-Öl

## A' Tarantella

14.50

pomodoro del piennolo giallo in salsa - salamino piccante - stracciatella cipolla arrostita - polvere di olive nere - basilico - olio evo  
Yellow Piennolo tomato sauce - spicy salami - stracciatella - roasted onion black olive powder - basil - evo oil  
Gelbe Piennolo-Tomatensauce - scharfe Salami - Stracciatella - Röstzwiebel schwarzes Olivenpulver - Basilikum - Evo-Öl

## Amatriciana del Vesuvio

15.00

pomodoro del piennolo in salsa - pomodorini rossi del piennolo - guanciale croccante al pepe nero - provola di agerola - pecorino - olio evo - basilico  
Piennolo tomato sauce - red Piennolo tomatoes - crispy bacon with black pepper - Agerola provola - pecorino - evo oil - basil  
Piennolo-Tomatensauce - rote Piennolo-Tomaten - knuspriger Speck mit schwarzem Pfeffer - Agerola Provola - Pecorino - Evo-Öl - Basilikum

## Oro del sud

14.00

pomodorini del piennolo del vesuvio - pomodorini gialli del vesuvio - fior di latte - scaglie di grana - basilico - olio evo  
Piennolo cherry tomatoes from Vesuvius - yellow cherry tomatoes from Vesuvius - fior di latte - parmesan flakes - basil - evo oil  
Piennolo-Kirschtomaten vom Vesuv - gelbe Kirschtomaten vom Vesuv - Fior di Latte - Parmesanflocken - Basilikum - Evo-Öl

## Sofia Loren

14.00

pomodorini gialli del vesuvio - mozzarella di bufala campana - pinoli - pesto di basilico - olio evo  
yellow cherry tomatoes from Vesuvius - buffalo mozzarella from Campania - pine nuts - basil pesto - evo oil  
gelbe Kirschtomaten vom Vesuv - Büffelmozzarella aus Kampanien - Pinienkerne - Basilikumpesto - Evo-Öl

## Dop

14.00

pomodorini del piennolo del vesuvio - mozzarella di bufala campana - scaglie di grana - basilico - olio evo  
Piennolo cherry tomatoes from Vesuvius - buffalo mozzarella from Campania - parmesan flakes - basil - evo oil  
Piennolo-Kirschtomaten vom Vesuv - Büffelmozzarella aus Kampanien - Parmesanflocken - Basilikum - Evo-Öl

## Funiculì Funiculà

14.50

pomodorini gialli del piennolo - provola di agerola - capocollo - pomodori secchi - scaglie di grana - basilico - olio evo  
yellow piennolo cherry tomatoes - Agerola provola - capocollo - dried tomatoes - Parmesan flakes - basil - evo oil  
gelbe Piennolo-Kirschtomaten - Agerola Provola - Capocollo - getrocknete Tomaten - Parmesanflocken - Basilikum - Evo-Öl



# Le Speciali

*non sono possibili variazioni*

*no variations are possible - es sind keine Variationen möglich*

## **Anema e Core**

**14.00**

ragù napoletano - polpette fritte - fiordilatte - basilico - olio evo

Neapolitan ragù - fried meatballs - fiordilatte - basil - evo oil

Neapolitanisches Ragù - frittierte Fleischbällchen - Fiordilatte - Basilikum - Evo-Öl

## **A Dummeneca da Nonna**

**16.00**

parmigiana di melanzane - polpette fritte - fiordilatte - fonduta di formaggio - olio evo - basilico

Eggplant parmigiana - fried meatballs - fiordilatte - cheese fondue - evo oil - basil

Auberginen-Parmigiana - frittierte Fleischbällchen - Fiordilatte - Käsefondue - Evo-Öl - Basilikum

## **Carbonara\***

**15.00**

fior di latte - guanciale croccante - pepe - carbocrema - olio evo - basilico

fior di latte - crispy bacon - pepper - carbonara cream - basil - evo oil

Fior di Latte - knuspriger Speck - Pfeffer - Carbonara-Creme - Basilikum - Evo-Öl

## **La Norma**

**15.00**

vellutata di melanzane - fiordilatte - melanzane fritte croccanti - pomodori secchi

ricotta salata - olio evo - basilico

Eggplant cream soup - fiordilatte - crispy fried eggplant - dried tomatoes

salted ricotta - basil - evo oil

Auberginencremesuppe - Fiordilatte - knusprig gebratene Auberginen - getrocknete Tomaten

gesalzener Ricotta - Basilikum - Evo-Öl

## **O' sole e Napulè**

**14.00**

crema di zucca - salsiccia - guanciale al pepe - fiordilatte - basilico - olio evo

pumpkin cream - sausage - peppered bacon - fiordilatte - basil - evo oil

Kürbiscreme - Wurst - Pfefferspeck - Fiordilatte - Basilikum - Evo-Öl

## **Nerano**

**15.00**

vellutata di zucchine - fiordilatte - cips di zucchine - provolone del monaco - basilico - olio evo

zucchini cream soup - fiordilatte - zucchini chips - provolone del monaco - basil - evo oil

Zucchini cremesuppe - Fiordilatte - Zucchini chips - Provolone del Monaco - Basilikum - Evo-Öl

## **Marinara di mare\***

**16.00**

pomodoro - pomodorini - origano - aglio - frutti di mare - basilico - olio evo

tomato - cherry tomatoes - oregano - garlic - seafood - basil - evo oil

Tomate - Kirschtomaten - Oregano - Knoblauch - Meeresfrüchte - Basilikum - Evo-Öl

## **Nanninella 2.0**

**15.00**

fiordilatte - mortadella - pesto di pistacchio - granella di pistacchio - burrata - basilico - olio evo

fiordilatte - mortadella - pistachio pesto - pistachio grains - burrata - basil - evo oil

Fiordilatte - Mortadella - Pistazienpesto - Pistazienkörner - Burrata - Basilikum - Evo-Öl

## **Uè Mammà**

**13.00**

crema di patate che rispetta la nostra tradizione - provola affumicata - pepe - olio evo

our traditional potato cream - smoked provola - pepper - evo oil

unsere traditionelle Kartoffelcreme - geräuchertes Provola - Pfeffer - Evo-Öl

## **Diavola e l'acqua santa**

**14.00**

pomodoro - salame dolce - nduja - stracciatella di bufala campana - olive nere - basilico - olio evo

tomato - sweet salami - nduja - buffalo stracciatella from Campania - black olives - basil - evo oil

Tomate - süße Salami - Nduja - Büffel-Stracciatella aus Kampanien - schwarze Oliven - Basilikum - Evo-Öl

## **Spaccanapoli**

**15.00**

crema di friarielli - porchetta di Ariccia IGP - provola di Agerola - senape in grani - olio evo

broccoli rabe cream - Ariccia porchetta PGI - Agerola provola cheese - whole grain mustard - evo oil

Brokkoli-Rabe-Creme - Porchetta Ariccia g.g.A. - Agerola-Provola-Käse - Vollkornsenf - Evo-Öl

## **Mannaggia bubbà**

**13.00**

pancetta - provola - patate al forno

bacon - provola - baked potatoes • Bauchspeck - Provola - Ofenkartoffeln

## **A' Crocchè**

**13.00**

panna - prosciutto cotto - fior di latte - crocché - basilico - olio evo

cream - ham - fior di latte - crocché - basil - evo oil

Sahne - Schinken - Fior di Latte - Crocché - Basilikum - Evo-Öl

# Coni d'oro

fritti - fried - gebraten



**Cono di Parma** 13.00  
 mozzarella di bufala campana - prosciutto crudo "culatta Montorsi"  
 fonduta di formaggi - pesto di basilico  
 buffalo mozzarella from Campania - raw ham "culatta Montorsi"  
 cheese fondue - basil pesto  
 Büffelmozzarella aus Kampanien - Roherschinken "Culatta Montorsi"  
 Käsefondue - Basilikumpesto

**Cono Mortazza** 13.00  
 mozzarella di bufala campana - mortadella - fonduta di formaggio - crema di pistacchio  
 buffalo mozzarella from Campania - mortadella - cheese fondue pistachio cream  
 Büffelmozzarella aus Kampanien - Mortadella - Käsefondue Pistaziencreme

**Cono Tiroloese** 13.00  
 mozzarella di bufala campana - gorgonzola - speck - fonduta di formaggio - noci  
 buffalo mozzarella from Campania - gorgonzola - speck cheese fondue - walnuts  
 Büffelmozzarella aus Kampanien - Gorgonzola - Speck Käsefondue - Walnüsse

**Cono "Miracolo di San Gennaro"** 14.00  
 provola di Agerola - salame napoletano - friarielli - fonduta di pecorino e tarallo napoletano sbriciolato  
 Agerola provola - Neapolitan salami - friarielli - pecorino fondue and crumbled Neapolitan tarallo  
 Agerola Provola - neapolitanische Salami - Friarielli Pecorino-Fondue - und zerbröckeltes neapolitanisches Tarallo

**Saltimbocca farciti a piacere** 12.00  
 Saltimbocca of your choice - Saltimbocca Ihrer wahl

**Il cappello di Pulcinella (fritto)** 12.00

pomodoro - ricotta - cigoli - provola di Agerola - pepe - basilico  
 tomato - ricotta - cigoli - Agerola provola - pepper - basil  
 Tomato - Ricotta - Cigoli - Agerola Provola - Pfeffer - Basilikum

**Calzone classico** 10.00

pomodoro - fior di latte - ricotta - salame dolce - pepe - basilico - olio evo  
 tomato - fior di latte - ricotta - sweet salami - pepper - basil - evo oil  
 Tomato - Fior di Latte - Ricotta - süße Salami - Pfeffer - Basilikum - Evo-Öl

**Calzone bianco** 10.00

fior di latte - ricotta - funghi - pepe - basilico - olio evo  
 fior di latte - ricotta - mushrooms - pepper - basil - evo oil  
 Fior di Latte - Ricotta - Pilze - Pfeffer - Basilikum - Evo-Öl

**Tradizione partenopea** 12.00

salsiccia - friarielli - provola di Agerola - grana - olio evo  
 sausage - friarielli - Agerola provola - parmesan - evo oil  
 Wurst - Friarielli - Agerola Provola - Parmesan - Evo-Öl

**Ripieno al forno con Scarole** 12.00

scarole - fior di latte - olive nere - noci - grana - capperi - acciughe  
 escarole - fior di latte - black olives - walnuts - parmesan - capers - anchovies  
 Eskariol - Fior di Latte - schwarze Oliven - Walnüsse - Parmesan - Kapern - Sardellen

## Calzoni



# Le Classiche

## **Margherita**

**7.00**

pomodoro - fior di latte - basilico - olio evo  
tomato - fior di latte - basil - evo oil  
Tomate - Fior di Latte - Basilikum - Evo-Öl

## **Margherita provola e pepe**

**7.50**

pomodoro - provola di Agerola - pepe - basilico - olio evo  
tomato - Agerola provola - pepper - basil - evo oil  
Tomate - Agerola Provola - Pfeffer - Basilikum - Evo-Öl

## **Marinara**

**6.00**

pomodoro - pomodorini - origano - aglio - basilico - olio evo  
tomato - cherry tomatoes - oregano - garlic - basil - evo oil  
Tomate - Kirschtomaten - Oregano - Knoblauch - Basilikum - Evo-Öl

## **Antica cosacca**

**6.00**

pomodoro - pecorino - basilico - olio evo  
tomato - pecorino - basil - evo oil  
Tomate - Pecorino - Basilikum - Evo-Öl

## **Siciliana**

**8.50**

pomodoro - fior di latte - melanzane fritte - grana - basilico - olio evo  
tomato - fior di latte - fried aubergines - parmesan - basil - evo oil  
Tomate - Fior di Latte - frittierte Auberginen - Parmesan - Basilikum - Evo-Öl

## **Salamino**

**8.50**

pomodoro - fiordilatte - salamino - basilico - olio evo  
tomato - fiordilatte - spicy salami - basil - evo oil  
Tomate - Fior di latte - scharfe Salami - Basilikum - Evo-Öl

## **Tonno e cipolla**

**9.00**

pomodoro - fior di latte - tonno - cipolla - basilico - olio evo  
tomato - fior di latte - tuna - onion - basil - evo oil  
Tomate - Fior di Latte - Thunfisch - Zwiebel - Basilikum - Evo-Öl

## **Prosciutto e funghi**

**8.50**

pomodoro - fior di latte - prosciutto cotto - funghi - basilico - olio evo  
tomato - fior di latte - ham - mushrooms - basil - evo oil  
Tomate - Fior di Latte - Schinken - Pilze - Basilikum - Evo-Öl

## **Bufalina**

**10.00**

pomodoro - mozzarella di bufala campana - basilico - olio evo  
tomato - buffalo mozzarella from Campania - basil - evo oil  
Tomate - Büffelmozzarella aus Kampanien - Basilikum - Evo-Öl

## **Capricciosa**

**10.00**

pomodoro - fior di latte - prosciutto cotto - funghi - carciofi - olive nere - basilico - olio evo  
tomato - fior di latte - ham - mushrooms - artichokes - black olives - basil - evo oil  
Tomate - Fior di Latte - Schinken - Pilze - Artischocken - schwarze Oliven - Basilikum - Evo-Öl



## Napoletana

8.00

pomodoro - fior di latte - acciughe - capperi - origano - basilico - olio evo  
tomato - fior di latte - anchovies - capers - oregano - basil - evo oil  
Tomate - Fior di Latte - Sardellen - Kapern - Oregano - Basilikum - Evo-Öl

## Contadina

10.50

pomodoro - fior di latte - cipolla - peperoni - salamino - gorgonzola - olive nere - basilico - olio evo  
tomato - fior di latte - onion - peppers - salami - gorgonzola - black olives - basil - evo oil  
Tomate - Fior di Latte - Zwiebel - Paprika - Salami - Gorgonzola - schwarze Oliven - Basilikum - Evo-Öl

## Wüstel e patate\*

9.00

pomodoro - fior di latte - wüstel - patate fritte - basilico - olio evo  
tomato - fior di latte - frankfurters - french fries - basil - evo oil  
Tomate - Fior di Latte - Frankfurter Würstchen - Pommes Frites - Basilikum - Evo-Öl

## Vegetariana

10.50

pomodorini - friarielli - peperoni fritti - melanzane fritte - zucchine fritte - provola di Agerola - basilico - olio evo  
cherry tomatoes - friarielli - fried pepper - fried aubergines - fried courgettes - Agerola provola - basil - evo oil  
Kirschtomaten - Friarielli - frittierte Paprikashotten - frittierte Auberginen - frittierte Zucchini - Agerola Provola - Basilikum - Evo-Öl

## Calabrese

12.50

cipolla - nduja - patate - salsiccia - provola di Agerola - basilico - olio evo  
onion - nduja - potatoes - sausage - Agerola provola - basil - evo oil  
Zwiebel - Nduja - Kartoffeln - Wurst - Agerola Provola - Basilikum - Evo-Öl

## Terra mia

12.00

salsiccia - friarielli - provola di Agerola - olio evo  
sausage - friarielli - Agerola provola - evo oil  
Wurst - Friarielli - Agerola Provola - Evo-Öl

## 4 formaggi

10.00

varietà di formaggi - fior di latte - basilico - olio evo  
variety of cheeses - fior di latte - basil - evo oil  
verschiedene Käsesorten - Fior di Latte - Basilikum - Evo-Öl

## Parma

12.50

pomodorini - fior di latte - rucola - prosciutto crudo "culatta Montorsi" - scaglie di grana - olio evo  
cherry tomatoes - fior di latte - rocket - raw ham "culatta Montorsi" - parmesan flakes - evo oil  
Kirschtomaten - Fior di Latte - Rucola - Roherschinken "Culatta Montorsi" - Parmesanflocken - Evo-Öl

## San Marco

14.00

pomodoro - fior di latte - prosciutto crudo "culatta Montorsi" - burrata - basilico - olio evo  
tomato - fior di latte - raw ham "culatta Montorsi" - burrata - basil - evo oil  
Tomate - Fior di Latte - Roherschinken "Culatta Montorsi" - Burrata - Basilikum - Evo-Öl

## Tirolese

11.00

fior di latte - gorgonzola - speck - noci - basilico - olio evo  
fior di latte - gorgonzola - speck - walnuts - basil - evo oil  
Fior di Latte - Gorgonzola - Speck - Walnüsse - Basilikum - Evo-Öl

## Sfiziosa

9.50

pomodoro - fior di latte - radicchio - salamino - grana in cottura - basilico - olio evo  
tomato - fior di latte - radicchio - spicy salami - cooked parmesan - basil - evo oil  
Tomate - Fior di Latte - Radicchio - scharfe Salami - gekochter Parmesan - Basilikum - Evo-Öl

## Mimosa

8.50

fior di latte - prosciutto cotto - panna - mais - basilico - olio evo  
fior di latte - ham - cream - corn - basil - evo oil  
Fior di Latte - Schinken - Sahne - Mais - Basilikum - Evo-Öl



# Maxi Pizza - cm 40x60

SOLO DA ASPORTO - TAKE AWAY ONLY - NUR ZUM MITNEHMEN

## Margherita

18.50

Pomodoro - Fior di latte - Basilico - Olio e.v.o.

Tomato - Fior di latte - Basil - Evo Oil

Tomate - Fior di Latte - Basilikum - Evo-Öl

## Margherita + 1 gusto a scelta

20.00

1/2 Pomodoro - Fior di latte - Basilico - Olio evo + 1/2 a scelta

1/2 Tomato - Fior di latte - Basil - Evo Oil + 1/2 of your choice

1/2 Tomate - Fior di Latte - Basilikum - Evo-Öl + 1/2 Ihrer Wahl

## Doppia scelta

24.00

2 Gusti a vostra scelta

Two varieties of your choice

Zwei sorten ihrer wahl



## I nostri dolci - our desserts - unsere Desserts

\* in base alla disponibilità - based on availability - auf Basis der Verfügbarkeit

### Tiramisù

6.00

### Babà

6.00

### Pastiera Napoletana

6.00

### Delizia al limone

6.00

### Nutellini

7.00

impasto fritto - nutella - zucchero a velo

fried dough - nutella - icing sugar

frittiertes Teig - Nutella - Puderzucker

### Pizza e nutella

7.00

### Torta della Nonna

6.00

### Profiterol

6.00

### Meringata alla Vaniglia

6.00

### Tartufo bianco o nero

6.00



## ALLERGENI - ALLERGENS - ALLERGENE

1		<b>Cereali contenenti glutine e prodotti derivati</b> <i>Cereals containing gluten and products thereof</i> Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	8		<b>Frutta a guscio e prodotti derivati</b> <i>Nuts and products thereof</i> Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
2		<b>Crostacei e prodotti a base di crostacei</b> <i>Crustaceans and products thereof</i> Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	9		<b>Sedano e prodotti a base di sedano</b> <i>Celery and products thereof</i> Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
3		<b>Uova e prodotti a base di uova</b> <i>Eggs and products thereof</i> Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	10		<b>Senape e prodotti a base di senape</b> <i>Mustard and products thereof</i> Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
4		<b>Pesce e prodotti a base di pesce</b> <i>Fish and products thereof</i> Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	11		<b>Sesamo e prodotti derivati</b> <i>Sesame seeds and products thereof</i> Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
5		<b>Arachidi e prodotti a base di arachidi</b> <i>Peanuts and products thereof</i> Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	12		<b>Anidride solforosa e solfiti &gt; 10 mg/kg o 10 mg/l SO2</b> <i>Sulphur dioxide and sulphites &gt; 10 mg/kg or 10 mg/l SO2</i> Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l SO2
6		<b>Soia e prodotti a base di soia</b> <i>Soybeans and products thereof</i> Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	13		<b>Lupini e prodotti a base di lupini</b> <i>Lupin and products thereof</i> Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7		<b>Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)</b> <i>Milk and products thereof (including lactose)</i> Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	14		<b>Molluschi e prodotti a base di molluschi</b> <i>Molluscs and products thereof</i> Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse