

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 ausdrück, 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

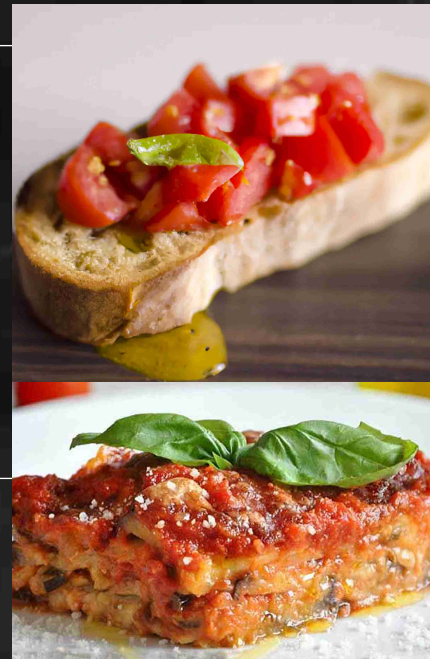
Einige Bestandteile unserer Speisekarte kann dazu führen, Allergien oder Unverträglichkeiten, bitte das Personal fragen

***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

Bruschetta al pomodoro	(3 pz)	6.50
Bruschette miste	(3 pz)	8.00
Crudo e Mozzarella		12.00
Crudo e Burrata		14.00
Tagliere di salumi	1 pers	12.00 2 pers 20.00
Parmigiana di melanzane		8.00
Polenta con Funghi Porcini*		10.00
Antipasto "Anema e Core"		28.00 (per 2 pers)
bruschette - mix fritto - parmigiana - ricotta mozzarella di bufala - salumi misti - verdure grigliate		
Impepata di Cozze		12.00
Peppered mussels • Pfeffermuscheln		
Insalata di mare*		16.00
Sea Salad • Meeressalat		
Insalata di polipo e patate*		15.00
Octopus with potatoes • Oktopus mit Kartoffeln		
Souté di cozze e vongole		16.00
Mussels and clams souté • Muscheln und Venusmuscheln souté		
Antipasto misto mare*		18.00
Mixed seafood appetizer • gemischte Vorspeise mit Meeresfrüchten		



I nostri fritti - our fried food - unsere frittierten Speisen



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

Coperto - Gedeck - Cover charge 2.00

Primi piatti - first courses - erste Gänge

Pennette al pomodoro	8.50
Gnocchi al ragù napoletano	10.00
dumplings with Neapolitan ragu Klößchen mit neapolitanischem Ragout	
Ziti alla Genovese	13.00
typical pasta seasoned with Neapolitan beef and onion ragù Typische Pasta gewürzt mit neapolitanischem Rindfleisch und Zwiebelragù	
Pasta e patate con provola di Agerola	10.00
pasta, potatoes and Agerola provola Pasta, Kartoffeln und Agerola Provola	
Pasta e fagioli con cozze	13.00
pasta and beans with mussels • Pasta und Bohnen mit Muscheln	
Spaghetti Vesuvio	15.00
con pomodori rossi e gialli del piennolo e tarallo napoletano sbriciolato with red and yellow Piennolo tomatoes and crumbled Neapolitan tarallo mit roten und gelben Piennolo-Tomaten und zerbröseltem neapolitanischen Tarallo	
Lasagne al forno	10.00
Spaghetti all'Amatriciana	13.00
Spaghetti alla Carbonara	13.00
Tagliatelle ai Funghi Porcini*	13.00
Noodles with porcini mushrooms • Nudeln mit Steinpilzen	
Risotto radicchio e gorgonzola	12.00
radicchio and gorgonzola risotto • Radicchio-Gorgonzola Risotto	
Spaghetti alle Vongole	16.00
Spaghetti with clams • Spaghetti mit Muscheln	
Risotto/Gnocchi/Linguine allo Scoglio*	18.00
Risotto or Dumpling or Linguine with shellfish and seafood Risotto oder Klößchen oder Linguine mit Schalentieren und Meeresfrüchten	
Tagliatelle al Salmone	12.00
noodles with Salmon • Nudeln mit Lachs	



Secondi piatti - main courses - Hauptgerichte



Salsiccia e friarielli	15.00
Sausages and broccoli rabe • Wurst und Rübstiel	
Polpette al ragù napoletano	12.00
meatballs with Neapolitan ragu Fleischbällchen mit neapolitanischem Ragù	
Tagliata di manzo	18.00
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	
Costata di scottona	25.00
Scottona's steak • Scottone Steak	
Cotoletta con patatine*	12.00
cutlet with french fries • Schnitzel mit Pommes Frites	
Scaloppina al limone o al vino o ai funghi	13.00
escalope with lemon or wine or mushrooms Schnitzel mit Zitrone oder Wein oder Pilzen	
Tagliata di pollo	15.00
con rucola - pomodorini e scaglie di grana sliced chicken with rocket - cherry tomatoes and parmesan flakes Hähnchenscheiben mit Rucola - Kirschtomaten und Parmesanflocken	

Fritto misto* <i>mixed fried fish • gemischter frittierter Fisch</i>	17.00
Grigliata mista di pesce* <i>calamario - branzino - gamberi e scampi mixed grilled fish: squid - sea bass - prawns and scampi gemischter gegrillter Fisch: Tintenfisch - Seebarsch - Garnelen und Scampi</i>	25.00
Branzino alla griglia <i>Grilled sea bass • Gegrillter Seebarsch</i>	18.00
Tentacolo di polipo su crema di patate* <i>Octopus tentacle on potato cream • Oktopustentakel auf Kartoffelcreme</i>	20.00



Contorni - side dish - Beilagen

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

Le insalate - Salad - Salat

Pomodoro e cipolla <i>tomato and onion Tomate und Zwiebel</i>	5.50
Capri <i>insalata mista - mozzarella di bufala campana - pomodorini - mais mixed salad - buffalo mozzarella from Campania - cherry tomatoes - corn gemischter Salat - Büffelmozzarella aus Kampanien - Kirschtomaten - Mais</i>	12.00
Tonnara <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>	12.00
Salmona <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>	14.00
Greca <i>insalata mista - pomodorini - feta - mais - verdure grigliate mixed salad - cherry tomatoes - feta - corn - grilled vegetables gemischter Salat - Kirschtomaten - Feta - Mais - gegrilltes Gemüse</i>	14.00
Pollastra <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 - Parmesanflocken</i>	14.00



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

Monte Somma

14.50

pomodorino del piennolo rosso - mozzarella di bufala campana - lardo Patanegra - pepe
olio al tartufo - basilico
Red Piennolo cherry tomatoes - buffalo mozzarella from Campania - Patanegra lard - pepper - truffle oil - basil
Rote Piennolo-Kirschtomaten - Büffelmozzarella aus Kampanien - Patanegra-Schmalz - Pfeffer - Trüffelöl - 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 - fior di latte - basilico - olio evo

Neapolitan ragù - fried meatballs - fior di latte - basil - evo oil

Neapolitanisches Ragù - frittierte Fleischbällchen - Fior di Latte - Basilikum - Evo-Öl

Ricordi di domeniche napoletane

13.50

parmigiana di melanzane - fior di latte - fonduta di formaggio - basilico - olio evo

aubergine parmigiana - fior di latte - cheese fondue - basil - evo oil

Auberginen-Parmigiana - Fior di Latte - Käsefondue - Basilikum - Evo-Öl

A' Genovese

14.00

genovese alla napoletana - fior di latte - pecorino dop - olio evo - basilico

typical Neapolitan ragu - fior di latte - pecorino dop - evo oil - basil

typisch neapolitanisches Ragù - Fior di Latte - Pecorino dop - Evo-Öl - Basilikum

Taralluccio e vino

14.00

ragù napoletano - provola - tarallo sugna e pepe - basilico - olio evo

neapolitan ragù - provola - tarallo suet and pepper - basil - evo oil

Neapolitanischer Ragù - Provola - Tarallo Talg und Pfeffer - Basilikum - Evo-Öl

Pan'e Puparuol

14.50

salsiccia - fior di latte - crumble di pane conciato - polvere di olive nere - crema di peperone arrosto - olio evo - basilico

sausage - fior di latte - seasoned bread crumble - black olive powder - roasted pepper cream - basil - evo oil

Wurst - Fior di Latte - gewürzte Brotkrümel - schwarzes Olivenpulver - geröstete Paprikacreme - 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

Oro d'Autunno*

14.00

crema di zucca - provola di Agerola - funghi porcini - noci - scaglie di grana - basilico - olio evo

pumpkin cream - Agerola provola - porcini mushrooms - walnuts - parmesan flakes - basil - evo oil

Kürbiscreme - Agerola Provola - Steinpilze - Walnüsse - Parmesanflocken - 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

O' Munaciell*

16.00

crema di tartufo - fior di latte - funghi porcini - prosciutto crudo "culatta Montorsi" - basilico - olio evo

truffle cream - fior di latte - porcini mushrooms - raw ham "culatta Montorsi" - basil - evo oil

Trüffelcreme - Fior di Latte - Steinpilze - Roherschinken "Culatta Montorsi" - Basilikum - 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 Tirolese 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

Calzoni

Il cappello di Pulcinella (fritto) 12.00

pomodoro - ricotta - cigoli - provola di Agerola - pepe - basilico
tomato - ricotta - cigoli - Agerola provola - pepper - basil
Tomate - 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
Tomate - 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 - grana - olio evo
sausage - friarielli - provola - parmesan - evo oil
Wurst - Friarielli - 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



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

frittierter Teig - Nutella - Puderzucker

Pizza e nutella

7.00

