

# *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**

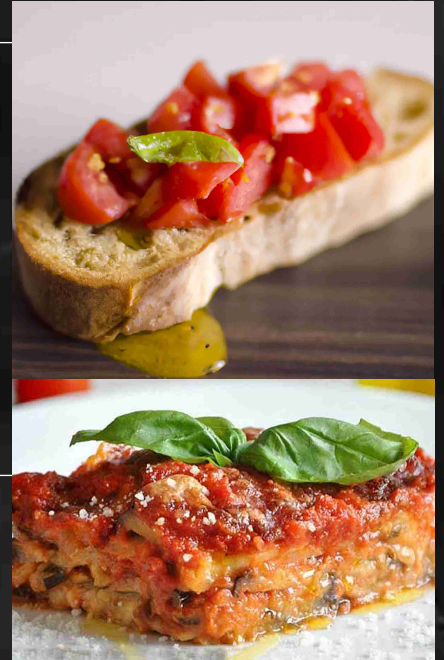
**Einige Bestandteile unserer Speisekarte kann dazu führen, Allergien oder Unverträglichkeiten, bitte das Personal fragen**

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</b>                                                                                 |        | <b>12.00</b>                     |
| <b>Crudo e Melone</b> (in stagione)                                                                       |        | <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<br>mozzarella di bufala - salumi misti - verdure grigliate |        |                                  |
| <b>Impepata di Cozze</b>                                                                                  |        | <b>12.00</b>                     |
| Peppered mussels • Pfeffermuscheln                                                                        |        |                                  |
| <b>Insalata di mare</b>                                                                                   |        | <b>16.00</b>                     |
| Sea Salad • Meeressalat                                                                                   |        |                                  |
| <b>Insalata di polipo e patate</b>                                                                        |        | <b>15.00</b>                     |
| Octopus with potatoes • Oktopus mit Kartoffeln                                                            |        |                                  |
| <b>Souté di cozze e vongole</b>                                                                           |        | <b>16.00</b>                     |
| Mussels and clams souté • Muscheln und Venusmuscheln souté                                                |        |                                  |
| <b>Antipasto misto mare</b>                                                                               |        | <b>18.00</b>                     |
| Mixed seafood appetizer • gemischte Vorspeise mit Meeresfrüchten                                          |        |                                  |



# 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<br>with potatoes and provola<br>mit Kartoffeln und Provola |         |             |

|                                                                                                                                                 |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Arancino</b> artigianale - homemade - hausgemacht                                                                                            | <b>3.00</b> |
| con ragù napoletano - piselli - carne macinata<br>with Neapolitan ragù - peas - minced meat<br>mit Neapolitanisches Ragù - Erbsen - Hackfleisch |             |

|                                                                                                                                                   |             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Montanara</b>                                                                                                                                  | <b>3.00</b> |
| impasto fritto con pomodoro - formaggio - basilico<br>fried dough with tomato - cheese - basil<br>frittierter Teig mit Tomaten - Käse - Basilikum |             |

|                                                                                                      |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Tris di montanare</b>                                                                             | <b>10.00</b> |
| impasto fritto vari gusti<br>fried dough various tastes<br>frittierter Teig verschiedene Geschmäcker |              |

|                                                                                                   |             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Frittatina</b>                                                                                 | <b>3.00</b> |
| piselli - prosciutto cotto - besciamella<br>peas - ham - bechamel<br>Erbsen - Schinken - Bechamel |             |

|                                                                        |             |
|------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Frittatina Special</b>                                              | <b>3.50</b> |
| fantasia dello chef<br>chef's selection • der Fantasie des Küchenchefs |             |

|              |              |
|--------------|--------------|
| <b>Poker</b> | <b>10.00</b> |
|--------------|--------------|

|                                             |              |
|---------------------------------------------|--------------|
| montanara - crocché - frittatina - arancino |              |
| <b>Scugnizzielli</b>                        | <b>10.00</b> |

|                                                                                                                                                   |                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| impasto fritto con rucola - pomodori - grana<br>fried dough with rocket - tomatoes - parmesan<br>frittierter Teig mit Rucola - Tomaten - Parmesan |                    |
| <b>Scagnuzzielli</b>                                                                                                                              | (5 pz) <b>3.00</b> |

|                                                                                                                       |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| polenta frita con salame e formaggio<br>fried polenta with salami and cheese<br>gebratene Polenta mit Salami und Käse |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|



**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> |
| dumplings with Neapolitan ragu<br>Klößchen mit neapolitanischem Ragout                                                                                                                                                                |              |
| <b>Spaghetti Vesuvio</b>                                                                                                                                                                                                              | <b>15.00</b> |
| con pomodori rossi e gialli del piennolo e tarallo napoletano sbriciolato<br>with red and yellow Piennolo tomatoes and crumbled Neapolitan tarallo<br>mit roten und gelben Piennolo-Tomaten und zerbröseltem neapolitanischen Tarallo |              |
| <b>Pasta e patate con provola</b>                                                                                                                                                                                                     | <b>10.00</b> |
| pasta, potatoes and provola<br>Pasta, Kartoffeln und Provola                                                                                                                                                                          |              |
| <b>Lasagne al forno</b>                                                                                                                                                                                                               | <b>10.00</b> |
| <b>Spaghetti all'Amatriciana</b>                                                                                                                                                                                                      | <b>13.00</b> |
| <b>Spaghetti alla Carbonara</b>                                                                                                                                                                                                       | <b>13.00</b> |
| <b>Linguine/Tagliatelle Scampi e Limone</b>                                                                                                                                                                                           | <b>16.00</b> |
| Linguine/Tagliatelle Scampi and Lemon<br>Linguine/Tagliatelle Scampi und Zitrone                                                                                                                                                      |              |
| <b>Gnocchi Gamberi e Pistacchio</b>                                                                                                                                                                                                   | <b>15.00</b> |
| Dumplings with prawns and pistachio<br>Klößchen mit Garnelen und Pistazien                                                                                                                                                            |              |
| <b>Spaghetti alle Vongole</b>                                                                                                                                                                                                         | <b>16.00</b> |
| Spaghetti with clams • Spaghetti mit Muscheln                                                                                                                                                                                         |              |
| <b>Risotto/Gnocchi/Linguine allo Scoglio</b>                                                                                                                                                                                          | <b>18.00</b> |
| Risotto or Dumpling or Linguine with shellfish and seafood<br>Risotto oder Klößchen oder Linguine mit Schalentieren und Meeresfrüchten                                                                                                |              |
| <b>Tagliatelle al Salmone</b>                                                                                                                                                                                                         | <b>12.00</b> |
| noodles with Salmon • Nudeln mit Lachs                                                                                                                                                                                                |              |



## *Secondi piatti - main courses - Hauptgerichte*



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

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



## *Contorni - side dish - Beilagen*

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

## *Le insalate - Salad - Salat*

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Pomodoro e cipolla</b><br><i>tomato and onion<br/>Tomate und Zwiebel</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>5.50</b>  |
| <b>La Caprese</b><br><i>tomato and mozzarella<br/>Tomate und Mozzarella</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>12.00</b> |
| <b>Capri</b><br><i>insalata mista - mozzarella di bufala campana - pomodorini - mais<br/>mixed salad - buffalo mozzarella from Campania - cherry tomatoes - corn<br/>gemischter Salat - Büffelmozzarella aus Kampanien - Kirschtomaten - Mais</i>                                                                                                                                           | <b>12.00</b> |
| <b>Tonnara</b><br><i>insalata mista - tonno - pomodorini - olive nere di riviera - cipolla - origano<br/>mixed salad - tuna - cherry tomatoes - black olives from the Riviera - onion - oregano<br/>gemischter Salat - Thunfisch - Kirschtomaten - schwarze Oliven von der Riviera - Zwiebeln - Oregano</i>                                                                                 | <b>12.00</b> |
| <b>Salmona</b><br><i>insalata mista - salmone affumicato - capperi - olive nere di riviera - pomodorini<br/>mixed salad - smoked salmon - capers - black olives from the Riviera - cherry tomatoes<br/>gemischter Salat - Räucherlachs - Kapern - schwarze Oliven von der Riviera - Kirschtomaten</i>                                                                                       | <b>14.00</b> |
| <b>Greca</b><br><i>insalata mista - pomodorini - feta - mais - verdure grigliate<br/>mixed salad - cherry tomatoes - feta - corn - grilled vegetables<br/>gemischter Salat - Kirschtomaten - Feta - Mais - gegrilltes Gemüse</i>                                                                                                                                                            | <b>14.00</b> |
| <b>Pollastra</b><br><i>insalata mista - straccetti di pollo - pomodorini - mais - scaglie di grana<br/>mixed salad - chicken strips - cherry tomatoes - corn - parmesan flakes<br/>gemischter Salat - Hähnchenstreifen - Kirschtomaten - Mais - Parmesanflocken</i>                                                                                                                         | <b>14.00</b> |
| <b>A' Fresella Napoletana</b><br><i>pomodorini - tonno - olive nere di riviera - acciughe - mozzarella di bufala - origano<br/>basilico - olio evo<br/>cherry tomatoes - tuna - black riviera olives - anchovies - buffalo mozzarella - oregano - basil - evo oil<br/>Kirschtomaten - Thunfisch - Schwarze Riviera-Oliven - Sardellen - Büffelmozzarella - Oregano - Basilikum - Evo-Öl</i> | <b>15.00</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

## 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

## Masaniello

15.00

base focaccia - focaccia base - Focaccia-Boden  
pomodorini del piennolo gialli e rossi - stracciatella di bufala - prosciutto crudo - pesto di basilico - olio evo  
yellow and red piennolo cherry tomatoes - buffalo stracciatella - raw ham - basil pesto - evo oil  
gelbe und rote Piennolo-Kirschtomaten - Büffel-Stracciatella - Rohschinken - Basilikumpesto - 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

## **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

## **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

## **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

## **A cucozza e tutto o' cucuzzaro**

**14.00**

crema di zucca - fior di latte - Provolone del Monaco - pancetta fuori cottura - basilico - olio evo

pumpkin cream - fior di latte - Provolone del Monaco - uncooked bacon - basil - evo oil

Kürbiscreme - Fior di Latte - Provolone del Monaco - ungekochter Bauchspeck - 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

## **Torna a Surriento**

**15.00**

provola di agerola - mortadella - ricotta - zeste di limone - basilico - olio evo al limone

provola di agerola - mortadella - ricotta - lemon zest - basil - lemon-flavoured evo oil

Provola di Agerola - Mortadella - Ricotta - Zitronenschale - Basilikum - Evo-Öl mit Zitronengeschmack

## **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

## **3P**

**14.00**

porchetta di ariccìa - provola - patate fritte

Ariccìa porchetta - provola - fried potatoes • Ariccìa Porchetta - Provola - Pommes Frites

## **Mannaggia bubbà**

**13.00**

pancetta - provola - patate al forno

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

## **A' crocc'hè**

**13.00**

panna - prosciutto cotto - fior di latte - crocc'hé - basilico - olio evo

cream - ham - fior di latte - crocc'hé - basil - evo oil

Sahne - Schinken - Fior di Latte - Crocc'hé - Basilikum - Evo-Öl



# Coni d'oro

fritti - fried - gebraten



## Cono di Parma 13.00

bufala - crudo di parma - fonduta di formaggi - pesto di basilico  
buffalo mozzarella - Parma ham - cheese fondue - basil pesto  
Büffelmozzarella - Parmaschinken - Käsefondue - Basilikumpesto

## Cono Mortazza 13.00

bufala - mortadella - fonduta di formaggio - crema di pistacchio  
buffalo mozzarella - mortadella - cheese fondue - pistachio cream  
Büffelmozzarella - Mortadella - Käsefondue - Pistaziencreme

## Cono Tirolese 13.00

bufala - gorgonzola - speck - fonduta di formaggio - noci  
buffalo mozzarella - gorgonzola - speck - cheese fondue - walnuts  
Büffelmozzarella - Gorgonzola - Speck - Käsefondue - Walnüsse

## Cono "Miracolo di San Gennaro" 14.00

provola - salame napoletano - friarielli - fonduta di pecorino e  
tarallo napoletano sbriciolato  
provola - Neapolitan salami - friarielli - pecorino fondue and  
crumbled Neapolitan tarallo  
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 - pepe - basilico  
tomato - ricotta - cigoli - provola - pepper - basil  
Tomate - Ricotta - Cigoli - 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 - pepe - basilico - olio evo

tomato - provola - pepper - basil - evo oil

Tomate – 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 - basilico - olio evo

cherry tomatoes - friarielli - fried pepper - fried aubergines - fried courgettes - provola - basil - evo oil

Kirschtomaten – Friarielli – frittierte Paprikashotten – frittierte Auberginen – frittierte Zucchini – Provola – Basilikum – Evo-Öl

## Calabrese

12.50

cipolla - nduja - patate - salsiccia - provola - basilico - olio evo

onion - nduja - potatoes - sausage - provola - basil - evo oil

Zwiebel – Nduja – Kartoffeln – Wurst – Provola – Basilikum – Evo-Öl

## Terra mia

12.00

salsiccia - friarielli - provola - olio evo

sausage - friarielli - provola - evo oil

Wurst – Friarielli – 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 - crudo di parma - scaglie di grana - olio evo

cherry tomatoes - fior di latte - rocket - Parma ham - parmesan flakes - evo oil

Kirschtomaten – Fior di Latte – Rucola – Parmaschinken – Parmesanflocken – Evo-Öl

## San Marco

14.00

pomodoro - fior di latte - crudo di parma - burrata - basilico - olio evo

tomato - fior di latte - Parma ham - burrata - basil - evo oil

Tomate – Fior di Latte – Parmaschinken – 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



# *Pizza metro - Meter pizza - Pizza als meter*

**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

frittierte Teig - Nutella - Puderzucker

**Pizza e nutella**

**7.00**

**Sfogliatella Napoletana**

**4.50**

riccia/frolla

