

# APERITIVI

**PROSECCO VALDOBBIADENE** ◦ 0,10 L 4,10

**APEROL SPRITZ** ◦ 0,25 L 5,50 / 6,20

Weißwein / Prosecco

**HUGO** ◦ 0,25 L 5,90

Prosecco / Holunder / Minze / Limette / Soda

**TOCCO ROSSO** ◦ 0,25 L 6,90

Prosecco / Campari / Holunder / Minze / Zitrone / Soda

**NEGRONI** 0,12 L 9,60

Campari / Gin / Martini Rosso

**NEGRONI SBAGLIATO** ◦ 0,25 L 8,20

Campari / Martini Rosso / Prosecco

**GIN & TONIC** 0,25 L 8,90

Tonic / 4 cl Gin Tanqueray

**CAMPARI** 5,30 / 5,90

Soda // Orange

**SANBITTER // CRODINO** 3,50 / 4,90

0,10 l // Soda

# ANTIPASTI

## PROSCIUTTO E MOZZARELLA DI BUFALA <sup>G</sup> 14

Prosciutto crudo und Mozzarella di Bufala D.O.P. auf fein marinierte Kirschtomaten und Rucola

## ANTIPASTI DI VERDURA <sup>L</sup> 11,80

Gemischter kalter Grillgemüseteller

## CARPACCIO DI MANZO <sup>G</sup> 14,30

Marinierte Rinderfiletscheiben mit Olivenöl, Rucola und frischem Parmesan

## BRUSCHETTA CLASSICA <sup>A</sup> 8,80

Getoastete Brotscheiben mit marinierten Tomaten

## BURRATA CON PESTO AL PISTACCHIO DI BRONTE D.O.P. <sup>G, H</sup> 13,80

Burrata auf Kirschtomaten mit Pistazienpesto aus Bronte D.O.P und gehackte Pistazien

# ZUPPE

## ZUPPA DI POMODORO E BASILICO 5,20

Tomatensuppe mit Basilikum

## MINISTRONE <sup>L</sup> 5,50

Hausgemachte klare Gemüsesuppe

# LE PASTE

## ORECCHIETTE CON PATATE PROVOLA AFFUMICATA DI AGEROLA E SALSICCIA SBRICCIOLATA A,C,G,O 16,90

Frische Orecchiette mit Kartoffel, Salsiccia und geräucherter Provola aus Agerola

## MACCHERONI CON NDUJA E CREMA DI BUFALA A,C,G,L,O 16,20

Frische Maccheroni mit Kalabrische pikante Rohwurst, Kirschtomaten und Basilikum

## FREGOLA SARDA ALLO SCOGLIO A,B,O,R 19,50

BIO Fregola mit Meeresfrüchten auf sardische Art

## TAGLIATELLE AL TARTUFO A,C,G 15,80

Frische Tagliatelle mit schwarzem Trüffel-Pesto

## CHITARRINE CON PESTO AL PISTACCHIO DI BRONTE D.O.P. E BURRATA A,C,G,H 17

Frische Chitarrine mit Pistazienpesto aus Bronte D.O.P, gehackte Pistazien und Burrata

## RISOTTO ALLO ZAFFERANO E GAMBERI G,O,B 16,90

Safranrisotto mit Garnelen

Original „Grana Padano“ (frisch gerieben) 1,50 € extra pro Portion

# CARNE

**TAGLIATA DI BLACK ANGUS** <sup>G,M</sup> 26,8

Black Angus Beiried 250g, Rucola – Feigen – Salat mit Grana Padano

**PETTO DI POLLO ALL'ARANCIA** <sup>G,O</sup> 16,90

Gegrillte Hühnerbrust in Orangen – Martini – Sauce, Bratkartoffeln

# PESCE

**CALAMARI „PERGOLA“ CON PATATE E FRIARIELLI** <sup>G,R</sup> 22,60

Mit Mozzarella und Prosciutto crudo gefüllte Calamari, Friarielli – Kartoffel

**GRIGLIATA MISTA DI PESCE** <sup>B,D,H,R</sup> 26

Branzinofilet, Roter Sashimi Thunfisch, Calamari, Steingarnelen, Babyspinat – Pinienkerne – Salat

**TONNO CON GRANELLA DI PISTACCHI E SALSA D'ARANCIA** <sup>D,G,H,O</sup> 23

Roter Sashimi Thunfisch auf Orangensauce, Rucola und Pistazien

EXTRA BEILAGEN BRATKARTOFFELN, ROSMARINKARTOFFELN 4,20

EXTRA BEILAGEN BLATTSPINAT, TOSCANAGEMÜSE <sup>L</sup> 5,20

# INSALATE

## TONNO GAMBERI E AVOCADO <sup>B,D,H</sup> 16,90

Marinierte Garnelen und Roter Sashimi Thunfisch auf Babyspinat – Avocado – Pinienkerne – Salat

## RUCOLA, PROSCIUTTO CRUDO, GORGONZOLA <sup>G,M</sup> 14

Rucola Salat mit Prosciutto crudo, Gorgonzola und getrocknete Tomaten

## RUCOLA, GRANA PADANO E POMODORINI <sup>G,M</sup> 8,90

Rucola, Kirschtomaten, Grana Padano

## INSALATA MISTA <sup>M</sup> 5,50

Gemischter Salat

## FOCACCIA AL ROSMARINO <sup>A</sup> 5,20

Italienisches Fladenbrot mit Rosmarin

## PIZZA PANE ALL 'AGLIO <sup>A</sup> 5

Pizzabrot mit Knoblauch Öl

HINWEISE ZU ALLERGENEN AUSZEICHNUNG IN DER SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE

**A-GLUTEN / B-KREBSTIERE / C-EI / D-FISCH / E-ERDNUSS / F-SOJA / G-MILCH / H-NÜSSE / L-SELLERIE / M-SENF / N-SESAM / O-SULFITE / P-LUPINEN / R-WEICHTIERE**

TROTZ SORGFÄLTIGER HERSTELLUNG UNSERER GERICHTE KÖNNEN NEBEN DEN GEKENNZEICHNETEN ZUTATEN AUCH SPUREN ANDERER STOFFE ENTHALTEN SEIN, DIE IM PRODUKTIONSPROZESS DER KÜCHE VERWENDET WERDEN.

# PIZZE CLASSICHE

## MARGHERITA A,G 9

Tomatensauce / Fior di Latte / Basilikum

## PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI A,G 11,50

Tomatensauce / Fior di Latte / Prosciutto cotto / Champignons

## DIAVOLA A,G 12,80

Tomatensauce / Fior di Latte / Spianata piccante / pikante Oliven

## CRUDAIOLA A,G 14,50

Mozzarella di Bufala D.O.P. / Kirschtomaten / Basilikum / Prosciutto crudo / Olivenöl

## BUFALINA A,G 12,70

Tomatensauce / Mozzarella di Bufala D.O.P. / Kirschtomaten / Basilikum

## SALAME A,G 11,50

Tomatensauce / Fior di Latte / Salame

## PROVINCIALE A,G 12,80

Tomatensauce / Fior di Latte / Prosciutto cotto / Speck / Mais / milde Pfefferoni

Alle Pizzen gibt es auch als Vollkorn / Integrale.  
Solange der Vorrat reicht.

**2,00**

Extras: Je Extrabelag **1,70** /-Aufschlag

Rucola / Prosciutto crudo / Friarielli / Salame Napoli **2,70** /-Aufschlag

Büffel Mozzarella **4,4** /-Aufschlag

# PIZZE

CLASSICHE

## RUCOLA, GRANA E PROSCIUTTO CRUDO <sup>A,G</sup> 14,90

Tomatensauce / Fior di Latte / Rucola / Grana / Prosciutto crudo

## ORTOLANA <sup>A,G</sup> 12,50

Tomatensauce / Fior di Latte / Melanzane / Zucchini / Paprika / Champignons / Basilikum

## LA PARMIGIANA <sup>A,G</sup> 13,40

Tomatensauce / Mozzarella di Bufala D.O.P. / Melanzane / Kirschtomaten / Basilikum

## TONNARA <sup>A,D,G</sup> 13,50

Fior di Latte / Kirschtomaten / Sardellen / Thunfisch / Kapern / Oliven / Basilikum

## 4 FORMAGGI <sup>A,D,G</sup> 13

Fior di Latte / Provola affumicata di Agerola D.O.P. / Gorgonzola / Grana / Basilikum

## CAPRICCIOSA <sup>A,D,G</sup> 13,50

Tomatensauce / Fior di Latte / Prosciutto cotto / Champignons / Artischocken / Oliven / Sardellen

## NAPOLETANA <sup>A,D,G</sup> 13,20

Tomatensauce / Fior di Latte / Basilikum / Oliven / Sardellen / Kapern

Alle Pizzen gibt es auch als Vollkorn / Integrale.  
Solange der Vorrat reicht.

2,00

Extras: Je Extrabelag **1,70** /-Aufschlag

Rucola / Prosciutto crudo / Friarielli / Salame Napoli **2,70** /-Aufschlag

Büffel Mozzarella **4,4** /-Aufschlag

# PIZZE GOURMET

## **O'PUORC** A,G **17,80**

Tomatensauce / Fior di Latte / Basilikum / Salsiccia / Nduja D.O.P / Porchetta Ariccia I.G.P / Salame

## **PORCHETTA ARICCIA** A,G **15,40**

Fior di Latte / Provola affumicata di Agerola / Rosmarino / Porchetta Ariccia I.G.P / Schwarzer pfeffer

## **MORTAZZA** A,G,H **15,90**

Fior di Latte / pesto di pistacchio di Bronte D.O.P / Burrata / Mortadella I.G.P / Granella di Pistacchio di Bronte

## **FRUTTI DI MARE** A,G,O **16,90**

Tomatensauce / Meeresfrüchte / Knoblauch / Petersillie / Olivenöl

## **TARTUFATA** A,G **14,50**

Crema al Tartufo nero / Fior di Latte / Rucola

## **CARRETTIERA** A,G **15,20**

Fior di Latte / Provola affumicata di Agerola / Salsiccia / Friarielli

## **O'SCARPARIELLO** A,G **14,50**

Tomatensauce / cornicione ripieno di Ricotta / Provola affumicata di Agerola / Parmigiano / Kirschtomaten / Basilikum

Alle Pizzen gibt es auch als Vollkorn / Integrale.  
Solange der Vorrat reicht.

**2,00**

Extras: Je Extrabelag **1,70** /-Aufschlag

Rucola / Prosciutto crudo / Friarielli / Salame Napoli **2,70** /-Aufschlag

Büffel Mozzarella / Provola / Nduja / Salsiccia **4,4** /-Aufschlag

Porchetta ariccia / Trüffelcreme / Pistaziencreme **4,50** /-Aufschlag



# DOLCI

TIRAMISU <sup>G,A</sup> 7

PANNA COTTA <sup>G</sup> 7

CANNOLO SICILIANO <sup>G,H</sup> 7

SORBETTO AL LIMONE <sup>G,O</sup> 8,30

# DIGESTIVI

SARPA DI POLI ORO 40% 2cl 5,50

SARPA DI POLI 40% 2cl 4,90

MARZADRO LE DIC'OTTO LUNE 41% 2cl 5,90

NONINO 41% 2cl 4,90

LIMONCELLO 2cl 3,50

AVERNA 2cl 3,90

AMARO MONTENEGRO 2cl 3,90

FERNET BRANCA 2cl 3,70

RAMAZOTTI 2cl 3,70

SAMBUCA 2cl 3,70

WHISKEY - JAMESON 2cl 4,90

WHISKEY - DIMPLE 2cl 5,50

REMY MARTIN V.S.O.P 2cl 6,20

# BIBITE ANALCOLICHE

SAN PELLEGRINO // AQUA PANNA	0,25 L / 0,75 L	3,20 / 6,40
APFELSAFT NATURTRÜB // ORANGENSAFT // JOHANNISBEERE	0,25 L	3,50
SÄFTE - GESPRITZT	0,25 L / 0,50 L	2,90 / 4,60

LIMONADEN/ERDBEER - MINZ // MANGO // INGWER-ZITRONE-MINZE 0,50 L 5,50

COCA COLA // ZERO 0,33 L 3,80  
ALMDUDLER 0,35 L 3,80

ARANCIATA BIO//CHINOTTO BIO TOMARCHIO 0,27 L 3,90  
TONICA // LIMONATA BIO TOMARCHIO 0,27 L 3,90  
EISTEE PFIRSICH - MELONE BIO TOMARCHIO 0,27 L 3,90

SODA INGWER 0,25 L / 0,50 L 2,60 / 4,40  
SODA ZITRONE FRISCH GEPRESST 0,25 L / 0,50 L 2,60 / 4,40

WIENER HOCHQUELLWASSER 0,25 L / 0,50 L 0,50 / 1,00  
WIRD NICHT ZU KAFFEE ODER WEIN VERRECHNET!

## BIRRA

STIEGL PILS VOM FASS 0,30 L / 0,50 L 3,60 / 4,50  
STIEGL RADLER ZITRONE 0,50 L 4,40  
STIEGL-FREIBIER ALKOHOLFREI 0,33 L 3,80  
ICHNUSA - ANIMA SARDA 0,33 L 4,50

## CAFFÈ

CAFFÈ ESPRESSO / MACCHIATO <sup>g</sup> 2,80 / 2,90  
CAFFÈ DOPPIO / DOPPIO MACCHIATO <sup>g</sup> 4,50 / 4,60  
CAFFÈ LUNGO 3,90  
CAPPUCCINO <sup>g</sup> 3,80  
CAFFÈ LATTE <sup>g</sup> 4,40

## TÈ

RONNEFELDT TEA-CADDY

PEPPERMINT 4,50  
KRÄUTERTEE - BERGKRÄUTER - BIO 4,50  
EARL GREY - SCHWARZTEE MIT BERGAMOTTEGESCHMACK 4,50  
RED BERRIES - FRÜCHTETEE MIT ERDBEER-HIMBEERGESCHMACK 4,50  
CLASSIC GREEN - GRÜNER TEE BIO 4,50

PREISE IN EURO INKL. ALLER STEUERN UND ABGABEN