

BUONASERA

BENVENUTI A ITALIANI DEL SUD



UNSERE GESCHICHTE – ITALIANI DEL SUD

Wir – Martha und Alessandro – haben uns einen Traum erfüllt: ein Stück echtes Südtalien nach Schwäbisch Gmünd zu bringen.

👨🍳 Alessandro ist seit über 18 Jahren leidenschaftlicher Pizzabäcker. Schon in jungen Jahren stand er in italienischen Familienbetrieben am Holzofen. Backen ist für ihn nicht nur Beruf, sondern Leidenschaft, die er seit Generationen in der Familie trägt. Er hat gelernt, wie man aus einfachen Zutaten etwas Besonderes macht – und bringt dieses Wissen heute in jede unserer Pizzen ein.

👩🍳 Martha ist ausgebildete Hauswirtschafterin und Erzieherin. Ihr Herz schlägt für Gastfreundschaft, Wärme und familiäre Atmosphäre. Sie sorgt dafür, dass sich jeder Gast bei uns wie zu Hause fühlt – mit Liebe zum Detail, von der Küche bis zum Service.

Zusammen sind wir Italiani del Sud – „Italiener aus dem Süden“.

Unser Ziel:

👉 euch die Pizza Napoletana in ihrer besten Form zu servieren – luftig, leicht und voller Geschmack, wie man sie in Neapel genießt.

Dafür verwenden wir nur ausgesuchte Produkte aus Italien:

- ♥ Super Nuvola Caputo Mehl für den perfekten Pizzateig
- ♥ Mozzarella Fiordilatte aus Campania für cremige Frische
- ♥ Salame Fiorucci für unvergleichlichen Geschmack
- ♥ San Marzano D.O.P. Tomaten – die Königin der Tomaten
- ♥ u.v.m.

✨ Unsere Küche ist familiär, ehrlich und mit Leidenschaft gemacht – von uns für euch.

Willkommen bei uns – Benvenuti a Italiani del Sud!



SPEISEKARTE

ANTIPASTO | VORSPEISEN

Caprese

Tomate & Mozzarella mit
Rucola & Olivenöl

11,50

Bruschetta

hausgemachtes Brot mit
gewürzten Tomaten

7,50

Bruschetta del Sud

Feigenmarmelade, Parmaschinken,
Büffelmozzarella & Zitronenzeste

13,00

Antipasto del Sud

gemischte Vorspeisenplatte nach
Art des Hauses

17,00

Antipasto di Verdure

kalte italienische Gemüsevorspeise

15,00

Antipasto di Formaggi

eine Auswahl feiner Käsesorten, serviert
mit Feigenmarmelade & hausgemachtem Brot

18,50

Fritto Misto Napoletano

Zucchini Blüten, frittatina di
spaghetti napoletana & fiori
di zucca

14,50

Arancini

gefüllte Reisbällchen

11,00

Carpaccio di Manzo

Rindercarpaccio mit Rucola,
Grana Padano & Olivenöl

17,50

INSALATA | SALATE

Insalata Verde

grüner Salat mit Gurke

6,00

Insalata Mista

gemischter grüner Salat mit Gurke,
Tomate, Karotte & Zwiebel

8,50

Insalata Pomodoro e Cipolla

frische Tomaten mit Zwiebel Salat,
Olivenöl & ein Hauch Essig

10,50

Insalata Tonno

gemischter Salat mit Thunfisch

11,50

Insalata Fitness

gemischter Salat mit gebratenen
Hähnchenstreifen

15,50

Insalata Rucola

Rucola salat mit Kirschtomaten,
Parmesanraspeln, Olivenöl &
Balsamicoreme

13,50

Insalata Dolce Amara

Salat mit Radicchio, Walnuss,
Burrata, Honig & Balsamicoreme

17,00



SPEISEKARTE

PANINO NAPOLETANO

O Mast *13,00*
frisches Brötchen gefüllt mit saftiger Porchetta, cremigem Büffelmozzarella, getrockneten Tomaten, Rucola & knusprigen Pommes

Kebap Napoletano *12,50*
gefüllt mit knuspriger Sucuk, geschmolzenem Fior di Latte, karamellisierten Zwiebeln, getrockneten Tomaten & einer Handvoll knuspriger Pommes

O Bombolotto *15,50*
Panino mit cremiger Burrata, feiner Mortadella & Pistaziencreme; dazu eine Handvoll knuspriger Pommes

O Napoletano Verde (Vegan) *14,50*
luftiges Panino gefüllt mit gegrilltem & eingelegtem Gemüse, karamellisierten Zwiebeln, getrockneten Tomaten, veganen Käse, Rucola & einer Handvoll knuspriger Pommes

Nerano Revolution *14,50*
Panino mit cremiger Zucchini-Creme, knusprigen Zucchini-Chips, frischer Büffelmozzarella & knusprigen Pommes - die moderne Revolution des klassischen Neranogenusses

PIZZEN

Focaccia *7,00*
Pizzabrot mit Oregano & Knoblauchöl

Marinara *9,50*
mit Tomatensoße

Regina *16,50*
mit würziger Fenchelsalsiccia, scharfer Nduja & Mozzarella

PIZZEN

Margherita *11,50*
Tomatensoße & Mozzarella fior di latte

Salami Napoli *14,50*
mit neapolitanischer Salami

Prosciutto *14,50*
mit italienischem Hinterschinken

Funghi *14,50*
mit Champignons

Verdure *16,00*
mit eingelegtem Gemüse

Sucuk *14,50*
mit Rinderknoblauchwurst

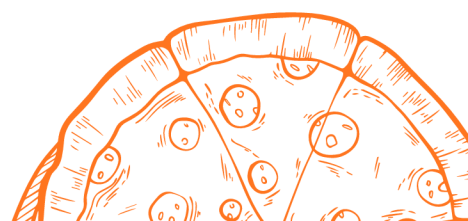
Quattro Formaggi *15,50*
Vierkäsesorten

Tonno e Cipolla *15,00*
mit Zwiebeln & Thunfisch

Parma e Rucola *16,50*
mit Parmaschinken, Rucola & Parmesan

Diavola *15,50*
mit scharfer italienischer Salami, Oliven & Zwiebeln

Alessandro *15,50*
mit Würstchen und Pommes



SPEISEKARTE

GEFÜLLTE PIZZEN

Calzone 15,00
gefüllt mit Salami Schinken & Champignons

Fritta 15,00
frittierte Pizzatasche mit Tomatensoße,
Mozzarella Füllung

GOURMET PIZZEN

Del Sud 17,00
mit Büffelmozzarella, Cherrytomaten
& Basilikumpesto

Pulicinella 18,00
mit Salsiccia & Cime di Rapa
(Blumenstängelkohl)

Della Casa 18,50
mit eingelegten Auberginen,
Parmaschinken, Burrata &
Zitronenraspeln

Pistacchio 19,00
mit Pistaziencreme, Mortadella,
Büffelmozzarella &
Pistazienstücken

GD 17,50
zartes, 16 Stunden geschmortes Fleisch,
süßlich-aromatische karamellisierte Zwiebeln,
eine samtige Kirschtomatencreme & feinsten
Parmesan ein Geschmack, der pure
Leidenschaft & Hingabe vereint

Italian Kiss 16,00
zarte Porchetta auf cremiger Mozzarella,
verfeinert mit Rucola, Parmesan & Balsamico

GOURMET PIZZEN

Martha 16,50
mit Champignon- Parmesan Creme,
Fenchel Salsiccia & Trüffelöl

Dolce Vita 17,50
eine edle Kombination aus cremigem
Gorgonzola, zartem Parmaschinken, knackigen
Walnüssen & feiner Feigenmarmelade

Crunch & Cream 21,00
Mascarponecreme mit Knoblauch &
Zitrone, frittierte Auberginen, Burrata,
zerbröselte Taralli, Pfeffer & Olivenöl

Mascarpone e Crudo 16,50
mit Mascarpone & Parmaschinken

Mare Fuori 18,00
zarter Oktopus, saftige Shrimps, feiner
Knoblauch & frische Zitronenzeste auf
aromatischer Tomatensauce verfeinert mit
einem Hauch Meereswasser für authentischen
Geschmack wie direkt aus dem Mittelmeer

Liguria 17,50
mit Sardellen, Tropeazwiebeln &
getrockneten Tomaten

Al Carpaccio 18,50
mit Rindercarpaccio

Primavera 18,50
mit sonnengelber Tomatensoße, würziger
Nduja & cremigem Stracciatella-Mozzarella

A Nerano 18,00
cremige Zucchini-Basis, Fior di Latte,
goldbraun gebratene Zucchini-scheiben &
frisch geriebener Parmesan ein vegetarischer
Klassiker von der Amalfiküste

♥ Jede weitere Zutat, je nach Auswahl, ab 1,50 €



SPEISEKARTE

GOURMET PIZZEN

Maradona

Steinpilz-Creme mit Nduja, Burrata, Kapern
& ein Hauch Honig

21

Mare e Limone

bianca, geräucherter Lachs mit
Zitronenzeste, Burrata & Rucola

21,50

Malafemmena

mit Steinpilz-Champignon-Trüffel-
Parmesan-Creme, verfeinert mit Burrata
& Prosciutto Crudo

17,00

MENU BAMBINI | KINDERMENÜ

Portion Pommes

mit Ketchup und Mayonnaise

4,00

Pasta Piccolo

kleinere Portion der Pasta Ihrer Wahl
aus unserer Pasta-Karte

7,50

Piccolo Pizza Margherita

kleinere Margherita

7,50

Gelato Bambini

eine Kugel Vanilleeis mit Schokosauce

2,50



PASTA | NUDELGERICHTE

Consiglio della chef Alessandra

PASTA

PENNE POMODORINI DI
COLLINA 12,50
PENNE MIT HÜGELSTOMATEN

PENNE AL ARRABBIATA 14,00
HAUSGEMACHTE SCHARFE TOMATENSOSSE MIT CHILI

PENNE QUATTRO FORMAGGI
15,50
VIER KÄSESORTEN

ORIECHIETTE BROCCOLI E LIMONE
15,50
ORECCHIETTE IN FEINER BROCCOLI CREME MIT ZITRONE

SPAGHETTI AMALFI 16,00
IN EINER CREMIGEN ZITRONEN SOSSE

PENNE BOLOGNESE/RAGU
14,00/16,00
HAUSGEMACHTE BOLOGNESESAUCE
(RINDFLEISCH)



PASTA | NUDELGERICHTE

Consiglio dello chef Alessandro

PASTA

PENNE DEL SUD (AUCH VEGETARISCH)

16,50 (14,00)

(MIT SALSICCIA), CHAMPIGNON- PARMESAN
CREME UND TRÜFFELÖL

SPAGEHTTIAMO CON

MAILA 17,00

NERANO, GEBRATENE ZUCCHINI, CREMIGE
SAUCE & FRISCH GERIEBENER PARMESAN, EIN
REZEPT AUS DER SONNE DER AMALFIKÜSTE

RAVIOLI BURRO E SALVIA

16,00

RAVIOLI GEFÜLLT MIT RICOTTA UND SPINAT IN
EINER BUTTER SALBEI SOSSE

PASTA GIGANTI 17,00

MIT RICOTTA & KRÄUTERN GEFÜLLTE FRISCHE RIESENNUDELN IN
EINER CREMIGEN GORGONZOLA-WALNUSS-SOSSE

ORIECHIETTE BROCC E SALSICC 16,00

ORECCHIETTE MIT CREMIGER BROKKOLISAUCE & WÜRZIGER SALSICCIA
HERZHAFT, AROMATISCH & TYPISCH SÜDITALIENISCH



DOLCI | DESSERTS

Straccetti al Cioccolato

knusprig frittierte Teigstreifen,
serviert mit Nutella & Pistazien

14,50

Pizza Nutella

mit Nutella & Schokoladenraspeln

9,00

Pizza Lilo

süße Ricottacreme mit
Orangenzeste, Kakao, Schokolade
& Chiliflocken

14,50

Soufflé al Cioccolato

Schokokuchen mit flüssigem
Kern & einer Kugel Vanilleeis

7,00

Soufflé al Pistacchio

Schokokuchen mit flüssiger
Pistazienfüllung & einer Kugel Vanilleeis

8,00

Cannolo Siciliano

sizilianisches Gebäck gefüllt mit
süßer Ricottacreme

4,00

Tiramisù Classico

hausgemachtes Kaffeedessert

8,50

Tiramisù gusto speciale

hausgemachtes alkoholfreies Tiramisu (pistacchio e altro)

7,50

Sfogliatelle

Gebäckspezialitäten aus Neapel zubereitet mit Blätterteig,
knusprig & gefüllt mit Grieß, Ricotta, kandierten Früchten

7,50



BEVANDE | GETRÄNKE

Alkoholfrei | Analcolicha

SOFTDRINKS

|

FANTA (0,33) 3,80
SPRITE (0,33) 3,80
COLA ORIGINAL (0,33) 3,80
COLA ZERO (0,33) 3,80
SPRITE (0,33) 3,80
MEZZO MIX (0,33) 3,80
ORANGINA (0,25) 3,50
ESTATHE LIMONE/PESCA (0,25) 3,50

SAFTSCHORLEN

|

VIO BIO
APFEL(0,25) 3,80
JOHANNISBEERE(0,25) 3,80

AQUA | WASSER

|

MORELLI
NATURALLE /FRIZZANTE(0,25) 3,50
MORELLI
NATURALLE / FRIZZANTE(0,75) 6,50



BEVANDE | GETRÄNKE

Alkoholfrei | Analcolicha

APERETIVI



CRODINO 3,50

SEKT 4,00

MOCKTAILS



APEROL SPRITZ VIRGIN 7,00

BASILICO LEMON FIZZ 8,00

ARANCIA MENTA REFRESHER 8,00

GIN TONIC 7,00

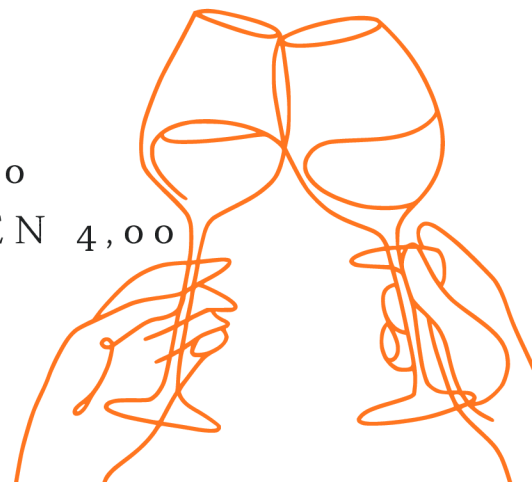
BIERE



BIRRA PERONI 4,00

HEUBACHER PILS 3,50

HEUBACHER SPORT WEIZEN 4,00



BEVANDE | GETRÄNKE

Heißgetränke

K A F F E E



ESPRESSO 2,00
ESPRESSO DOPPIO 3,40
TASSE KAFFEE 2,80
CAPPUCHINO 3,30
LATTE MACCHIATO 3,80

ENTKOFFEINIERTER KAFFEE
4,00

T E E



WECHSELNDE
TEESORTEN 2,80

