

Napoli

in der Welt

PIZZERIA NAPOLETANA



NAPOLI IN DER WELT

Mario ist der Sohn von Partenope, einer Stadt, die mit Liebe zur Liebe gegründet wurde.

Aus dem Glühen seines Vulkans entstand die Leidenschaft für Pizza und neapolitanischem Streetfood.

Als Liebhaber guten Essens beschlossen er und seine Familie, in Göppingen ein kleines Neapel zu gründen.

Mario verstand, was der große Luciano De Crescenzo sagte: "Überall auf der Welt, wo ich hinkam, sah ich, dass es ein Bedürfnis nach einem kleinen Stück Neapel gab."

Und so ist es ein Akt der Liebe für alle Menschen, die sich hinsetzen, um seine Köstlichkeiten zu probieren, und ohne es zu merken, eine Reise zum Ort seines Herzens, Neapel, unternehmen.

Dies ist eine Geschichte voller Mehl und Träume, denn Neapel besteht aus Träumen, Tomaten und Leidenschaft.

Guten Appetit
Mario und Familie

INFORMATION zu ALLERGENEN und ZUSATZSTOFFEN

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

FRIGGITORIA HOMEMADE HAUSGEMACHTE FRITTIERTE SNACKS

Crocchè di patate 3,50
Kartoffelkroketten mit mozzarella

Arancino 5,50
Gefüllte Reisbällchen sizilianischer Art

Frittatina napoletana 5,00
Frittierte Pasta-Bällchen mit cremiger Béchamelsauce,
Rinderhackfleisch, Erbsen

Frittatina cacio e pepe 5,00
Frittierte Pasta-Bällchen mit cremiger Béchamelsauce,
Pfeffer, Pecorino Romano

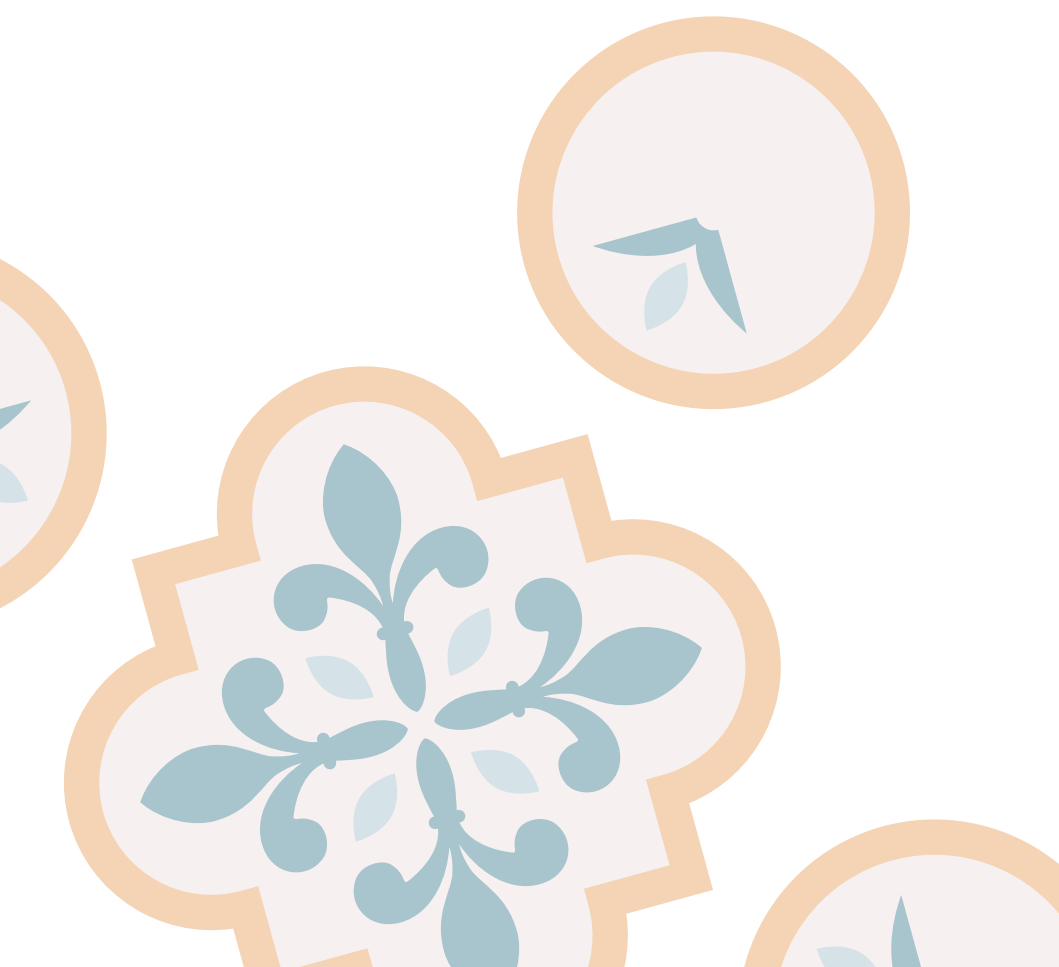
Patatine fritte 5,00
Pommes

Tris frittura 12,50
Crocchè, Arancino, Frittatina Napoletana oder
Frittatina Cacio e Pepe



INSALATE - SALATE

Insalata mista Gemischter Salat	7,50
Insalata + Pollo ca. 200 Gr. Hähnchenbrust	15,00
Insalata + Filetto di Tonno di Cetara Thunfischfilet aus Cetara "Amalfi küste"	15,00
Insalata + Burrata di Bufala DOP Büffelburrata DOP	13,00
Insalata + Mozzarella di Bufala DOP Büffelmozzarella DOP	13,00
Insalata + Parmigiano Reggiano 24 Mesi	11,00
Insalata + Salmone ca. 160/170 Gr. Lachs Filet	18,00



ANTIPASTI - VORSPEISE

Bruschetta con pomodorini Bruschetta mit Kirschtomaten	7,00
Bruschetta crudo e mozzarella di bufala Bruschetta mit Parmaschinken, Büffelmozzarella	9,00
Caprese di bufala Burrata oder Büffelmozzarella mit frischen Tomaten, Basilikum, Oregano, Olivenöl	12,50
Antipasto "Napoli in der Welt" 2/3 Personen	35,00
Parmigiana di melanzane ca. 320 Gr. Auberginenauflauf mit Parmesan überbacken	14,00



PASTA

GENOVESE Carne di vitello, cipolla e pecorino. Cucinato da 8 a 10 ore. Rindfleisch, Zwiebeln und Pecorino Käse. 8 bis 10 Stunden gekocht.	18,00
CARBONARA Tuorlo d'uovo, guanciale, pecorino e pepe. Eigelb, Schweinebacke, Pecorino Käse und Pfeffer.	16,00
CACIO e PEPE Pecorino e pepe. Pecorino Käse und Pfeffer.	15,00
LASAGNA alla BOLOGNESE Con ragù e mozzarella. Mit Ragù alla bolognese und Mozzarella.	16,00
SPAGHETTONE POMODORO Con passata di pomodoro e basilico. Mit Tomatensoße und frisches Basilikum.	13,00



PIZZE TRADIZIONE

PIZZA pane Pizzabrot	5,50
REGINA MARGHERITA Pomodoro 100% italiano, fior di latte di Agerola, olio extra vergina d'oliva, basilico. Tomatensauce 100% italienische, fior di latte aus Agerola, natives Olivenöl extra, Basilikum.	11,50
BUFALINA Pomodoro 100% italiano, mozzarella di bufala campana DOP, olio extra vergina d'oliva, basilico. Tomatensauce 100% italienische, Büffelmozzarella DOP, natives Olivenöl extra, Basilikum.	15,00
MARINARA Pomodoro 100% italiano, olio extra vergine d'oliva, origano, aglio, basilico. Tomatensauce 100% italienische, natives Olivenöl extra, Oregano, Knoblauch, Basilikum.	9,50
NAPOLETANA Pomodoro 100% italiano, pomodorini rossi del Piennolo del Vesuvio DOP, alici di Cetara "Amalfi", capperi, olive nere, origano, aglio, olio extra vergine d'oliva, basilico. Tomatensauce 100% italienische, Rote Kirschtomaten vom Vesuv DOP, Sardellen aus Cetara "Amalfi", Kapern, Oregano, knoblauch, schwarze Oliven, natives Olivenöl extra, Basilikum.	15,00
CAPRICCIOSA Pomodoro 100% italiano, fior di latte di Agerola, funghi, prosciutto "Parmacotto", salame napoli, carciofi, olive nere, olio extra vergina d'oliva, basilico. Tomatensauce 100% italienische, fior di latte aus Agerola, Pilze, Kochschinken "Parmacotto", napoletanische Salami, Artischocken, schwarze Oliven, natives Olivenöl extra, Basilikum.	15,50



PARMIGIANA

15,00

Pomodoro 100% italiano, fior di latte di Agerola, parmigiana di melanzane, scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi, olio extra vergine d'oliva, basilico.

Tomatensauce 100% italienische, fior di latte aus Agerola, Auberginenaufwurf, Parmesanflocken 24 Monate gereift, natives Olivenöl extra, Basilikum.

PICCANTE

13,00

Pomodoro 100% italiano, fior di latte di Agerola, salame piccante, olio d'oliva extra vergine, basilico.

San Marzano Tomatensauce, Fior di latte aus Agerola, scharfe Salami, natives Olivenöl extra, Basilikum.

PROSCIUTTO E FUNGHI

14,00

Pomodoro 100% italiano, fior di latte di Agerola, prosciutto "Parmacotto", funghi, olio extra vergine d'oliva, basilico.

Tomatensauce 100% italienische, Fior di latte aus Agerola, "Parmacotto" Kochschinken, Pilze, natives Olivenöl extra, Basilikum.

RITORNO BAMBINO

14,00

Fior di latte di Agerola, salsiccia, patatine fritte, olio extra vergine d'oliva, basilico.

Fior di latte aus Agerola, Italienische Salsiccia, Pommes, natives Olivenöl extra, Basilikum.



PIZZE A CAPA NOST

GOLOSA

18,00

Fior di latte di Agerola, panna, mortadella IGP Bologna, pistacchio, stracciatella di bufala, olio extra vergine d'oliva, basilico.

Fior di latte aus Agerola, Sahne, Mortadella IGP Bologna, Pistazien, Büffel Stracciatella, natives Olivenöl extra, Basilikum.

4 FORMAGGI

16,00

Fior di latte di Agerola, Blu di Bufala, crema di pecorino romano, parmigiano, noci, olio extra vergine d'oliva, basilico.

Fior di latte aus Agerola, Blaubüffel Käse, Pecorino Romano creme, Parmesan, Nüsse, natives Olivenöl extra, Basilikum.

TONNO E CIPOLLA

17,00

Fior di latte di Agerola, filetti di tonno di Cetara "Amalfi", polvere d'olive nere, pomodorini del Vesuvio DOP, cipolla rossa di Tropea IGP, olio extra vergine d'oliva, basilico.

Fior di latte aus Agerola, Thunfischfilet aus Cetara "Amalfi", schwarzes Olivenpulver, Kirschtomaten aus Vesuv DOP, rote Zwiebeln aus Tropea IGP, natives Olivenöl extra, Basilikum.

TARTUFONA

20,00

Fior di latte di Agerola, salsiccia, crema di tartufo, funghi, patate al forno, olio extra vergine d'oliva, basilico.

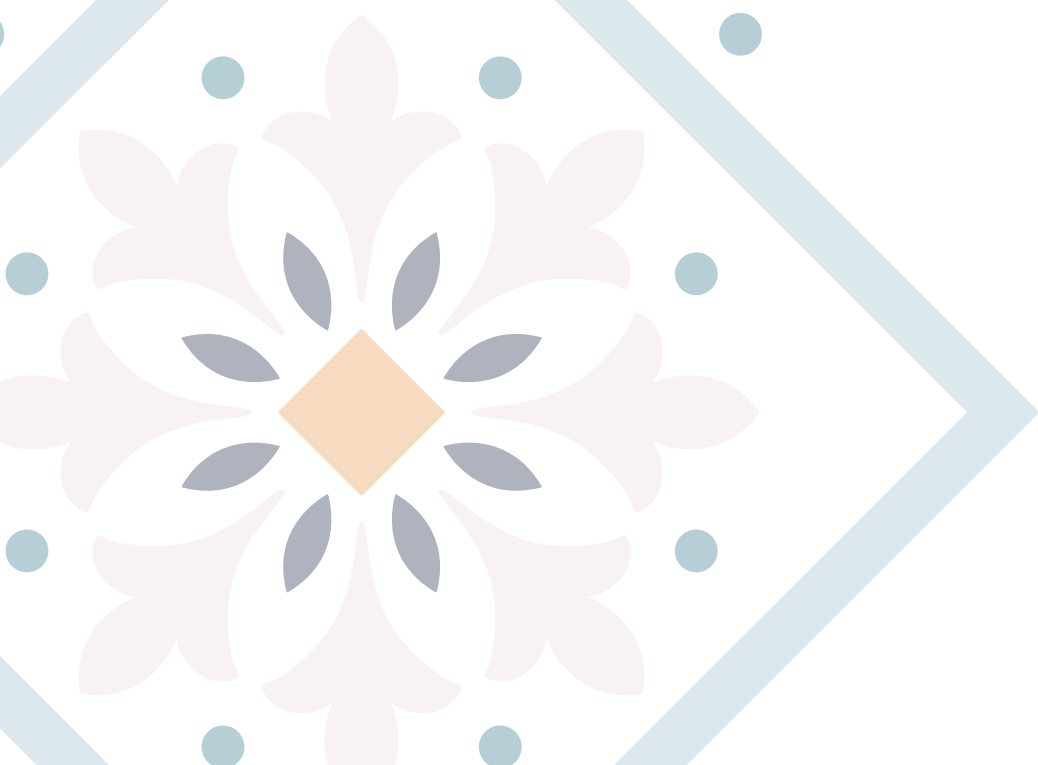
Fior di latte aus Agerola, italienische Salsiccia, Trüffelcreme, gebratene Kartoffel, Pilze, natives Olivenöl extra, Basilikum.

LA MIA CAPRESE

16,50

Fior di latte di Agerola, pomodorino del piennolo del Vesuvio DOP, scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi, rucola, prosciutto crudo di Parma, olio extra vergine d'oliva, basilico.

Fior di latte aus Agerola, Kirschtomaten vom Vesuv DOP, Parmesanflocken 24 Monate gereift, Rucola, Parmaschinken, natives Olivenöl extra, Basilikum.



CALABRIA 16,50

Fior di latte di Agerola, pomodorino giallo del Vesuvio DOP, nduja di Spilinga, cipolla rossa di Tropea IGP, olio extra vergine d'oliva, basilico.
Fior di latte aus Agerola, gelbe Kirschtomaten vom Vesuv DOP, Nduja di Spilinga (würzige, pikante Streichwurst aus Kalabrien), rote Zwiebeln aus Tropea IGP, natives Olivenöl extra, Basilikum.

TRONCHETTO 17,00

Fior di latte di Agerola, pomodorini, crudo di Parma, rucola, scaglie di parmigiano.
Gefüllte Pizzateig mit fior di latte aus Agerola, Kirschtomaten, Parma schinken, Rucola, Parmesanflocken.

CETARA 18,00

Fior di latte di Agerola, crema di pecorino, pomodorini gialli del piennolo del Vesuvio DOP, filetti di alici di Cetara, bottarga di tonno, zest di limone, olio extra vergine di oliva, basilico.
Fior di latte aus Agerola, Pecorinocrema, gelbe Kirschtomaten von Vesuvio DOP, Sardellenfilets von Cetara, Thunfisch-Bottarga, Zitruschale, natives Olivenöl extra, Basilikum.

PUTTANESCA DI TONNO 17,00

Pomodoro 100% italiano, capperi, olive, cipolla di Tropea, filetto do tonno pinna gialla, pomodorino del piennolo del Vesuvio DOP, peperoncino, olio extra vergine di oliva.
Tomatensauce 100% italienische, Kapern, schwarze Oliven, Tropea-Zwiebeln, Gelbflossenthunfischfilet, Kirschtomaten vom Vesuv Dop, Chili Flocken, Petersilie, natives Olivenöl extra.

SCAPECE 18,50

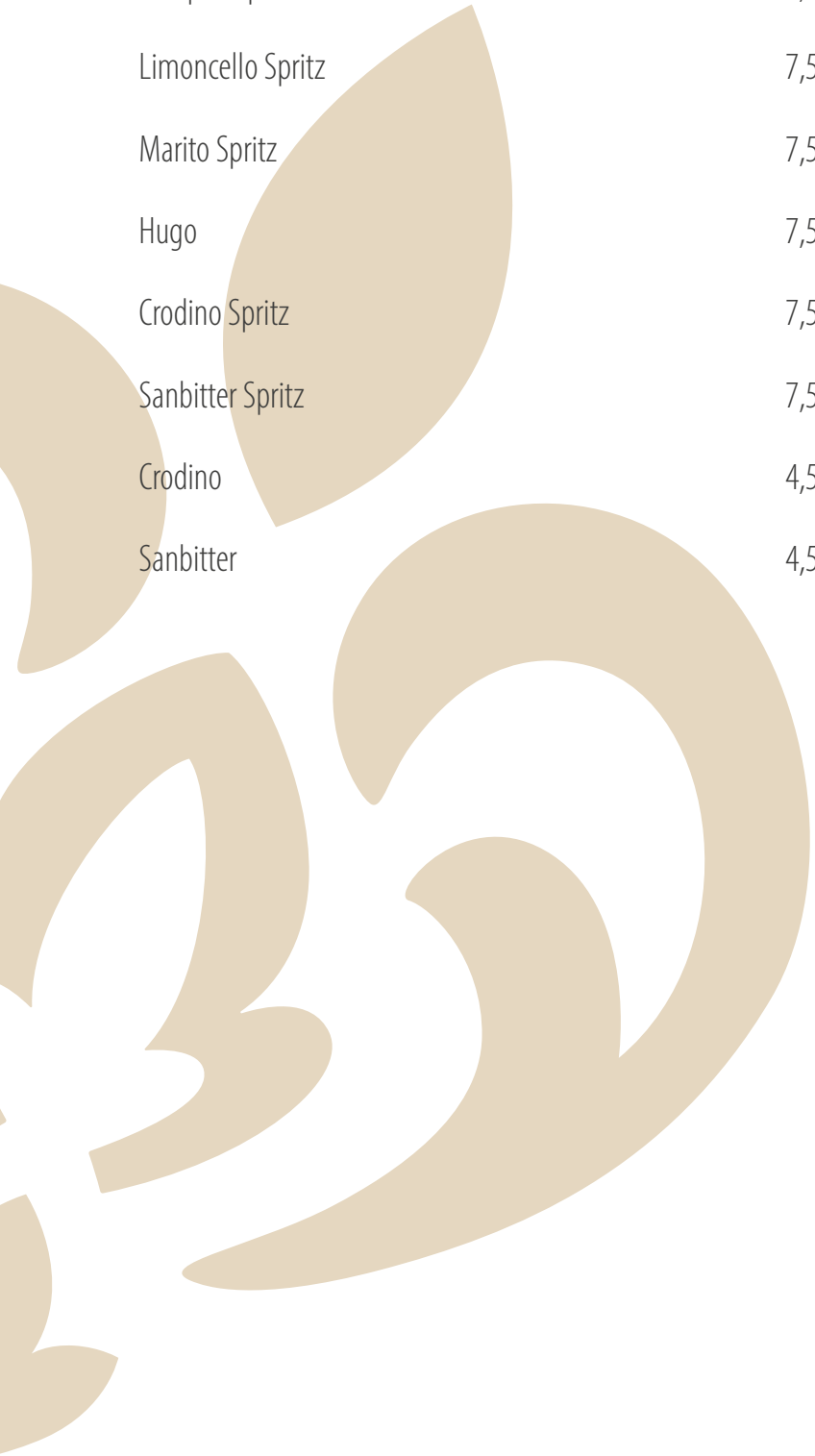
Prosciutto crudo Parma, mozzarella di bufala campana DOP, zucchini alla scapece, olio extra vergine di oliva, basilico.
Parma Schinken, Büffel burrata, Marinierte Zucchini nach neapolitanischer Art, natives Olivenöl extra, Basilikum.

VESUVIO 14,00

Pomodoro giallo, pomodorini gialli, Parmigiano Reggiano, pepe, olio extra vergine d'oliva.
Gelbe Tomatensauce, gelbe Kirschtomaten, Parmigiano Reggiano, Pfeffer, natives Olivenöl extra.



APERITIVI



Prosecco Schorle	6,00
Aperol Spritz	7,50
Campari Spritz	7,50
Limoncello Spritz	7,50
Marito Spritz	7,50
Hugo	7,50
Crodino Spritz	7,50
Sanbitter Spritz	7,50
Crodino	4,50
Sanbitter	4,50

SOFT DRINKS

Coca Cola / Zero	0,33l	4,00
Fanta	0,33l	4,00
Mezzo Mix	0,33l	4,00
Sprite	0,33l	4,00
Saftschorle "Boller" Apfel oder Johannisbeere	0,33l	4,00
Wasser Gerolsteiner Still-Med	0,50l	4,00



BIER

Messina "Cristalli di sale"	0,33l	5,00
Moretti	0,33l	4,50
Nastro Azzurro	0,33l	4,50
Peroni	0,33l	4,50
Ichnusa Non filtrata	0,33l	5,00
Kaiser Kristall Weizen	0,50l	5,00
Kaiser Export	0,50l	5,00
Kaiser Hefe Weizen Hell	0,50l	5,00
Kaiser Hefe Weizen Hell Alkoholfrei	0,50l	5,00
Kaiser Keller Pils	0,33l	4,50
Kaiser alkoholfrei Bio	0,33l	4,50
Kaiser Radler	0,33l	4,50

