Il Menù

un'espressione fatta non solo di pizza, ma comprende anche frittatine napoletane, montanare, crocché, taglieri e insalate

an expression made not only of pizza, but also includes neapolitan frittatine, montanare, crocché, platters and salads

ein ausdruck, der nicht nur aus pizza besteht, sondern auch neapolitanische frittatine, montanare, crocché, 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€

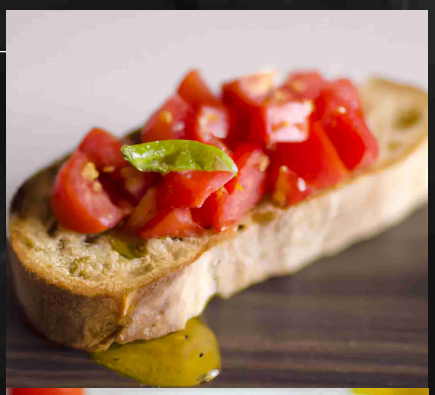
der wirkliche unterschied unserer pizza ist sicherlich auf die außergewöhnliche bekömmlichkeit des teigs zurückzuführen: gegeben durch zutaten höchster qualität und vor allem durch die kontrollierte gärungsformel, die nie unter 36 stunden abfällt.
Getreideteig gibt es zum Preis von + 2.00€



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 di Bufala Campana **14.00**
Crudo e Burrata **14.00**
Caprese **12.00**
Tagliere di salumi 1pers **12.00** 2 pers **20.00**
Parmigiana di melanzane **8.00**

Antipasto "Anema e Core" **28.00** (per 2 pers)
bruschette - mix fritto - parmigiana - ricotta
mozzarella di bufala - salumi misti - verdure grigliate

Impepata di Cozze **13.50**
Peppered mussels - Pfeffermuscheln

Insalata di mare* **18.00**
sea Salad - Meeressalat

Insalata di polipo e patate* **17.00**
Octopus with potatoes - Oktopus mit Kartoffeln

Souté di cozze e vongole **17.00**
mussels and clams souté - Muscheln und Venusmuscheln souté

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
potatoes and Agerola provola
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 **2.50**
piselli - prosciutto cotto - besciamella
peas - cooked ham - bechamel
Erbsen - Kochschinken - 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 fritta 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

Gnocchi alla Sorrentina 12.00
pomodoro, fiordilatte di Agerola, basilico
tomato, Agerola fiordilatte, basil - Tomate, Agerola fiordilatte, Basilikum

Pasta e patate con provola di Agerola 10.00
pasta, potatoes and Agerola provola
Nudeln, Kartoffeln und Agerola Provola

Lasagne al forno 10.00

Spaghetti Tricolore 15.00
pomodoro, stracciatella di bufala campana, basilico, olive nere taggiasche
tomato, buffalo stracciatella from campania,basil, black Taggiasca olives
Tomaten, Büffel-Stracciatella aus Kampanien, Basilikum, schwarze Taggiasca-Oliven

Spaghetti con Vongole Lupino 16.00
Spaghetti with lupini clam - Spaghetti mit Lupinenmuscheln

Spaghetti Cozze e Pecorino 15.00
Spaghetti with mussels and pecorino cheese - Spaghetti mit Muscheln und Pecorino-Kase

Paccheri allo Scoglio* 20.00
Paccheri with shellfish and seafood
Paccheri mit Schalentieren und Meeresfüchten

Tagliatelle al Salmone 14.00
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 Ragu

Tagliata di manzo 20.00
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 un Parmesanflocken*

Costata di scottona 25.00
Scottona's steak - Scottona Steak

Cotoletta con patatine* 12.00
cutlet with french fries - Schnitzel mit Pommes Frites

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* 17.00
mixed fried fish - gemischter frittierter Fisch

Contorni - side dish - Beilagen



Patatine fritte* 5.00
french fries - Pommes Frites

Patate al forno 5.00
baked potatoes - Ofenkartoffeln

Verdure grigliate 5.00
grilled vegetables - gegrilltes Gemüse

Friarielli 5.00
fried friarielli - gebratene Friarielli

Melanzane al funghetto 5.00
fried aubergines and tomato
frittierte Auberginen und Tomaten

Insalata mista 5.00
mixed salad - gemischter Salat

Le insalate - Salad - Salat



Pomodoro e cipolla 5.50
tomato and onion
Tomate und Zwiebel

Caprese 12.00
tomato and mozzarella - Tomaten und Mozzarella

Anema e Core 15.00
insalata mista - rapa rossa - pera - noci - bufala - pomodori
mixed salad - beetroot - pear - walnuts - buffalo mozzarella - tomatoes
Gemischter Salat - Rote Bete - Birne - Walnusse - Buffelmozzarella - Tomaten

Tonnara 12.00
insalata mista - tonno - pomodorini - olive verdi - cipolla - origano
mixed salad - tuna - cherry tomatoes - green olives - onion - oregano
gemischter Salat – Thunfisch – Kirschtomaten – grüne Oliven
Zwiebeln – Oregano

Salmona 14.00
insalata mista - salmone affumicato - capperi - olive - pomodorini
mixed salad - smoked salmon - capers - olives - cherry tomatoes
gemischter Salat - Räucherlachs - Kapern - Oliven - Kirschtomaten

Greca 14.00
insalata mista - pomodorini - feta - mais - verdure grigliate
mixed salad - cherry tomatoes - feta - corn - grilled vegetables
gemischter Salat - Kirschtomaten - Feta - Mais - gegrilltes Gemüse

Pollastra 14.00
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

Positano* 18.00
insalata mista - polipo scottato - pomodori secchi - carciofi - noci - olive nere
mixed salad - seared octopus - dried tomatoes - artichokes
walnuts - black olive
gemischter Salat - gebratener Oktopus - getrocknete Tomaten
Artischocken - Walnusse - schwarze Oliven

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



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 - fiordilatte - basilico - olio evo
Neapolitan ragù - fried meatballs - fiordilatte - basil - evo oil
Neapolitanisches Ragù – frittierte Fleischbällchen – Fiordilatte – Basilikum – Evo-Öl

A Dummeneca da Nonna **16.00**
parmigiana di melanzane - polpette fritte - fiordilatte - fonduta di formaggio - olio evo - basilico
Eggplant parmigiana - fried meatballs - fiordilatte - cheese fondue - evo oil - basil
Auberginen-Parmigiana – frittierte Fleischbällchen – Fiordilatte - Käsefondue – Evo-Öl – Basilikum

Carbonara* **15.00**
fior di latte - guanciale croccante - pepe - carbocrema - olio evo - basilico
fior di latte - crispy bacon - pepper - carbonara cream - basil - evo oil
Fior di Latte – knuspriger Speck – Pfeffer – Carbonara-Creme – Basilikum – Evo-Öl

La Norma **15.00**
vellutata di melanzane - fiordilatte - melanzane fritte croccanti - pomodori secchi
ricotta salata - olio evo - basilico
Eggplant cream soup - fiordilatte - crispy fried eggplant - dried tomatoes
salted ricotta - basil - evo oil
Auberginencremesuppe – Fiordilatte – knusprig gebratene Auberginen – getrocknete Tomaten
gesalzener Ricotta – 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

Nerano **15.00**
vellutata di zucchine - fiordilatte - cips di zucchine - provolone del monaco - basilico - olio evo
zucchini cream soup - fiordilatte - zucchini chips - provolone del monaco - basil - evo oil
Zucchinicremesuppe – Fiordilatte – Zucchinichips – Provolone del Monaco – 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

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 Tiroloese **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 choise - Saltimbocca Ihrer wahl

I 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 di Agerola - grana - olio evo
sausage - friarielli - Agerola provola - parmesan - evo oil
Wurst – Friarielli – Agerola 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

Würstel e patatine* 9.00
pomodoro - fior di latte - würstel - patatine 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**
Torta della Nonna	**6.00**
Profiterol	**6.00**
Meringata alla Vaniglia	**6.00**
Tartufo bianco o nero	**6.00**

ALLERGENI - ALLERGENS - ALLERGENE

1	**Cereali contenenti glutine e prodotti derivati** *Cereals containing gluten and products thereof* Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	8	**Frutta a guscio e prodotti derivati** *Nuts and products thereof* Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
2	**Crostacei e prodotti a base di crostacei** *Crustaceans and products thereof* Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	9	**Sedano e prodotti a base di sedano** *Celery and products thereof* Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
3	**Uova e prodotti a base di uova** *Eggs and products thereof* Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	10	**Senape e prodotti a base di senape** *Mustard and products thereof* Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
4	**Pesce e prodotti a base di pesce** *Fish and products thereof* Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	11	**Sesamo e prodotti derivati** *Sesame seeds and products thereof* Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
5	**Arachidi e prodotti a base di arachidi** *Peanuts and products thereof* Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	12	**Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/l SO2** *Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l SO2* Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l SO2
6	**Soia e prodotti a base di soia** *Soybeans and products thereof* Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	13	**Lupini e prodotti a base di lupini** *Lupin and products thereof* Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7	**Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)** *Milk and products thereof (including lactose)* Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	14	**Molluschi e prodotti a base di molluschi** *Molluscs and products thereof* Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse