zur Brenne

Al Borgo

Ristorante & Pizzeria

Al Borgo zur Brenne
Ristorante & Pizzeria

Als traditionelle italienische Familie aus Apulien verwöhnen wir Sie mit authentischen italienischen Speisen. Dabei bereiten wir jedes Gericht frisch zu – bei uns gibt es nichts Vorgefertigtes. Bitte haben Sie Verständnis, dass es etwas länger dauern kann,
bis Ihr Essen serviert wird, denn wir legen großen Wert auf höchste Qualität und frische Zutaten.

Für uns Italiener ist ein Restaurantbesuch weit mehr als nur eine Mahlzeit: Es ist ein Anlass, einen entspannten Abend in guter Gesellschaft zu verbringen, sich auszutauschen, gemeinsam zu lachen und bei guter Musik den Abend zu genießen.

Mit jahrelanger Erfahrung in der Gastronomie heißen wir Sie nun im „Al Borgo“ (ital. für „Das Dorf“) willkommen. Unser Name ist eine Hommage an unseren Standort auf dem Schafhof.
Denn wie im Dorf wollen wir uns integrieren und für alle da sein. In der ehemaligen Gaststätte „Zur Brenne“ möchten wir uns mit Ihnen verbinden und einen unvergesslichen Abend bereiten.

Hinweis: Gerichte können angepasst werden.
Bitte informieren Sie uns über Allergien. Vielen Dank!

Al Borgo zur Brenne
Ristorante & Pizzeria

Vorspeisen	**ab Seite 2**	
	Vorspeisen	001 - 012
	Suppen	100 - 103
Salate, Beilagen, Frittiert	**ab Seite 3**	
	Salate	110 - 121
	Beilagen & Frittiertes	130 - 143
Pasta & Überbackene Pasta	**ab Seite 5**	
	Pasta	150 - 168
	Überbackene Pasta	170 - 176
Fleisch & Fisch Gerichte	**ab Seite 7**	
	Fleisch Gerichte	180 - 186
	Fisch Gerichte	190 - 195
Holzofenpizza & Pizzabrot	**ab Seite 8**	
	Klassische Pizzen	200 - 225
	Gourmet Pizzen	230 - 251
	Vegetarische Pizzen	260 - 270
	Pizzabrot	280 - 285
Getränke	**ab Seite 13**	
	Aperitiv	300 - 305
	Alkoholfreie Getränke	310 - 323
	Alkoholische Getränke	330 - 352
	Kaffee	360 - 364
	Amari	370 - 380

Antipasti - Vorspeisen

Zu allen Vorspeisen servieren wir eine Portion Brot.

001 **Antipasto del Borgo** — 26,00€
A,F,G,1,2,3,5,6,7,10
Eine gemischte Italienische Vorspeise mit Aufschnitt, Käse & Gemüse
Für eine Person 15,00€

002 **Antipasto Vegetariano** — 15,00€
A, G, 3, 6, 7
Eine gemischte Vegetarische Vorspeise

003 **Antipasto Mare & Monti** — 34,00€
A, D, N, 3, 6, 7, 10
Eine gemischte Vorspeisenplatte mit Meeresfrüchten, Petersilie, Knoblauch & Aufschnitt
Für eine Person 23,00€

004 **Scamorza al forno** — 14,00€
A, G, 3, 6, 7
Geräucherter Scamorza-Käse mit Speck nach dem Backen belegt mit Rucola & frischen Tomaten

005 **Bruschetta** — 8,00€
A, 3, 7
4 Stück mit frischen Tomaten, Knoblauch, Oregano, Rucola & Oliven (mit Steine)

006 **Caprese** — 14,90€
A, G, 7
Frischer Büffelmozzarella mit Tomaten & Oregano

007 **Crostoni misti** — 9,00€
A,F,G,1,2,3,6,7
4 Stück, gemischt

008 **Prosciutto crudo & burrata** — 15,00€
A, G, 3, 7
Parmaschinken mit Burrata Käse & frischen Tomaten

009 **Vitello tonnato** — 15,00€
D,F,G,I
Kalbsfleisch mit Thunfischcreme, Kapern, Petersilie, frischen Tomaten & Sardellen

010 **Carpaccio di bresaola** — 15,50€
A,C,G,1,2,3,5,7,10
Bresaola, ein luftgetrockneter Rinderschinken mit Rucola, frischen Tomaten, gehobeltem Parmesan & Zitronensaft

011 **Insalata sapori di mare** — 23,00€
B,D,I,N
Ein Meeresfrüchtesalat mit Karotten, Sellerie, Paprika, Petersilie & Knoblauch

012 **Tris di Pesce** — 27,00€
B,D,N
Drei verschiedene Fischsorten (immer unterschiedlich) mit Knoblauch & Petersilie

Zuppa - Suppen

100 **Zuppa di Pomodoro** — 6,50€ (A,G,I,3,7)
Eine Suppe mit Tomatensoße & Sahne

101 **Zuppa di Minestrone** — 7,50€ (A,I,3,7)
Gemüsesuppe

102 **Zuppa di Fagioli** — 6,50€ (A,I,3,7)
Eine Bohnensuppe mit Tomaten

103 **Tortellini in brodo** — 6,50€ (A,C,G,I,3,7,10)
Tortellini in Brühe

Insalate – Salate

Alle Salate servieren wir wahlweise mit Joghurtdressing oder Essig & Öl.
Aufpreis für Hähnchenbrust 4,50€, Schrimps 4,50€.

110 **Insalata verde** — 4,50€
Grüner Blattsalat

111 **Insalata mista piccola** — 5,50€
Kleiner gemischter Salat mit Gurken, Karotten & Tomaten

112 **Insalata mista grande** — 8,50€ (A)
Großer gemischter Salat mit Gurken, Karotten & Tomaten dazu hausgemachtes Holzofenbrot

113 **Insalata di Pomodoro** — 7,50€ (G)
Ein Tomaten Salat mit Oregano, Tropea-Zwiebel & Schafskäse

114 **Insalata di Cetrioli** — 5,50€
Ein Gurkensalat mit Knoblauch & Oregano

115 **Pomodoro Tonno & Cipolla** — 9,50€ (A,D)
Mit frischen Tomaten, Thunfisch, Zwiebeln & Oregano dazu hausgemachtes Holzofenbrot

116 **Insalata Rucola** — 9,50€ (A,G,3)
Rucola mit frischen Tomaten, gehobeltem Parmesan, Mozzarella & Balsamico Creme dazu hausgemachtes Holzofenbrot

117 **Insalata Gamberetti** — 16,50€ (A,B,3)
Blattsalat mit Gurken, Karotten, Tomaten, Rucola, Schrimps & Cocktailsoße dazu hausgemachtes Holzofenbrot

118 **Insalata del Borgo** — 15,50€ (A,C,G,3)
Ein gemischter Salat mit Mais, Karotten, Gurken, Ei, Artischocken, Schinken, frischen Tomaten & frischem Mozzarella dazu hausgemachtes Holzofenbrot

119 **Insalata Schafhof** — 14,00€ (A,G)
Ein gemischter Salat mit Oliven, Rucola, Grüne Peperoni Schafskäse & frischen Tomaten dazu hausgemachtes Holzofenbrot

120 **Insalata Carpe Diem** — 15,50€ (A,C,D,G)
Ein gemischter Salat mit Karotten, Thunfisch, Zwiebeln, Ei, frischen Tomaten, Rucola & gehobeltem Parmesan dazu hausgemachtes Holzofenbrot

121 **Insalata Pollo** — 16,50€ (A,G,3)
Ein gemischter Salat mit Gurken, Karotten, Tomaten, Hähnchenbrust mit Rosmarin & Schafskäse dazu hausgemachtes Holzofenbrot

Contorni - Beilagen

130 **Patate al forno** — 6,00€
Ofenkartoffeln mit Rosmarin, Knoblauch & Olivenöl

131 **Verdure grigliate** — 7,00€
Kalte Gegrillte Zucchini mit Gegrillter Paprika, Gegrillter Aubergine, Knoblauch, Petersilie & Balsamico-Essig-Glasur

132 **Verdure miste** — 7,00€
Warmes gemischtes Gemüse

Fritti – Frittiertes

Zu allem reichen wir Ketchup und Mayonnaise.

140 **Patatine fritte** — 5,00€ (A,3)
Pommes

141 **Crochette di patate** — 5,00€ (A,3,6)
6 Stück Kartoffelkroketten

142 **Chele di granchio** — 5,00€ (B,3,6)
5 Stück Krabbenklauen

143 **Cotoletta alla milanese** — 16,50€ (A,C,3)
Paniertes Schnitzel & Pommes

Primi Piatti - Pasta

Fast alle Gerichte erhalten Knoblauch, Zwiebeln und Weißwein.
Für weitere Allergien fragen Sie bitte unseren Kellner.

150 **Gnocchi alla sorrentina** — 12,00€ (A,C,G,3)
Mit Tomatensoße, Basilikum & frischem Mozzarella-Käse

151 **Orecchiette gamberoni & porcini** — 16,00€ (A,B,3,7)
Frische Nudeln mit Garnelen, frischen Tomaten, Petersilie & Steinpilzen

152 **Orecchiette salsiccia & porcini** — 14,50€ (A,C,3,7)
Frische Nudeln mit frischer Salsiccia, Steinpilzen, frischen Tomaten, Tomatensoße & Knoblauch

153 **Mezze maniche al borgo** — 14,00€ (A,C,3)
Mit frischen Tomaten, Basilikum & Burrata-Käse

154 **Mezze maniche al salmone** — 13,50€ (A,D,C,G,3)
Mit Lachs, Sahnesoße & Tomatensoße

155 **Penne all'arrabbiata** 🌶🌶🌶 — 10,50€ (A,3,7)
Mit Tomatensoße, schwarzen Oliven & Knoblauch - scharf

156 **Penne alla boscaiola** — 11,50€ (A,C,G,1,2,3,5,7,10)
Mit Tomatensoße, Schinken, Sahne, Champignons & Erbsen

157 **Rigatoni alla bolognese** — 12,00€ (A,C,G,1,2,3,5,7,10)
Mit einer Tomaten-Rinderhackfleischsoße

158 **Rigatoni 4 formaggi** — 12,50€ (A,C,G,3)
Mit einer Sahnesoße & vier verschiedene Käsesorten

159 **Spaghetti al pomodoro** — 10,00€ (A,3)
Mit Tomatensoße

160 **Spaghetti alla carbonara** — 13,50€ (A,C,G,3)
Mit Schweinebäckchen, Ei, Pfeffer, Parmesan & Pecorino-Käse

161 **Spaghetti aglio & olio** — 10,00€ (A,3)
Mit Knoblauch, Olivenöl & Petersilie

162 **Tortellini panna & prosciutto** — 12,50€ (A,C,G,1,2,3,5,7,10)
Mit Sahnesoße & Schinken

163 **Tortellini pistacchiosa** — 15,00€ (A,C,G,3)
Mit Sahnesoße, Mortadella, Pistazien & Burrata-Käse

164 **Tagliatelle all'amatriciana** — 13,50€ (A,C,G,1,2,3,7)
Frische Nudeln mit Schweinebäckchen, Tomatensoße, Zwiebeln & Pecorino-Käse

165 **Tagliatelle mare monti** 16,00€ A,B,3
Frische Nudeln mit frischen Tomaten, Garnelen & Zucchini

166 **Tagliolini contadina** 13,50€ A,3
Frische Nudeln mit gemischtem Gemüse, frischen Tomaten & schwarze Oliven

167 **Tagliolini norcina** 16,00€ A,C,G,3
Frische Nudeln mit Trüffelcreme, Salsiccia, Steinpilzen, Champignons, Sahnesoße & gehobeltem Parmesan

168 **Tagliolini frutti di mare** 18,00€ A,B,D,3
Frische Nudeln mit Meeresfrüchten, frischen Tomaten & Tomatensoße

Pasta al forno - Überbackene Pasta

170 **Tortellini al forno** 13,50€ A,C,G,1,2,3,5,7,10
Mit Schinken, Tomaten-Rinderhackfleischsoße, Champignons, Béchamelsoße & Mozzarella

171 **Rigatoni al forno** 13,50€ A,C,G,1,2,3,5,7,10
Mit Schinken, Tomaten-Rinderhackfleischsoße, Champignons, Béchamelsoße & Mozzarella

172 **Cannelloni ricotta e spinaci** 13,50€ A,C,G,3
Hausgemachte gefüllte Nudelrollen mit Spinat, Tomatensoße, Mozzarella & Béchamelsoße

173 **Cannelloni** 13,50€ A,C,G,1,2,3,5,7,10
Hausgemachte gefüllte Nudelrollen mit Tomaten-Rinderhackfleischsoße, Mozzarella & Béchamelsoße

174 **Lasagne** 13,50€ A,C,G,1,2,3,5,7,10
Hausgemachte Lasagne mit Tomaten-Rinderhackfleischsoße, Mozzarella & Béchamelsoße

175 **Parmigiana** 13,50€ A,C,G,3
Hausgemachte gegrillte Aubergine mit Tomaten-Rinderhackfleischsoße, Schinken & Béchamelsoße

176 **Lasagne di verdure** 13,50€ A,C,G,3
Hausgemachte vegetarische Lasagne mit Béchamelsoße, Aubergine, Zucchini & Parmesan

Secondi Piatti - Fleisch Gerichte

Zu allen Gerichten servieren wir einen kleinen Salat oder Kartoffeln mit Brot

180	Tagliata di manzo *Entrecôte mit Rucola, frischen Tomaten & gehobeltem Parmesan*	28,50€ A,G,3
181	Tagliata con porcini *Entrecôte mit Steinpilzen & Sahnesoße*	28,50€ A,C,G,3
182	Scaloppine al limone Paniertes *Kalbsschnitzel in Zitronensoße & Petersilie*	21,90€ A,C,3
183	Scaloppine al vino bianco Paniertes *Kalbsschnitzel in Weißweinsoße & Petersilie*	21,90€ A,C,3
184	Hamburger di salsiccia *Gegrillte Salsiccia*	18,00€ C,3
185	Piccata Milanese Paniertes *Kalbsschnitzel in Tomatensoße*	22,00€ A,C,3
186	Vitello al forno Gebackenes *Rinderfleisch mit Champignonsoße*	22,00€ C,3

Secondi Piatti - Fisch Gerichte

Zu allen Gerichten servieren wir einen kleinen Salat oder Kartoffeln mit Brot

190	Grigliata mista di pesce *Gemischter gegrillter Fisch mit Knoblauch & Petersilie*	35,00€ D,B,3
191	Salmone alla griglia *Gegrillter Lachs mit Petersilie & Knoblauch*	26,00€ D,3
192	Gamberoni in umido *Garnelen mit Sekt, Tomatensoße, schwarzen Oliven & Kapern*	26,00€ B,D,3
193	Calamari alla griglia *Gegrillte Calamari mit Knoblauch & Petersilie*	24,00€ B,D,N,3
194	Seppia alla griglia *Gegrillte Seppia mit Knoblauch & Petersilie*	26,00€ D,N,3
195	Frittura mista *Frittierte Calamari & Garnelen*	27,00€ B,D,N,3

Holzofenpizza

Unsere Pizzen werden original italienisch hergestellt und im Holzofen gebacken.
Unsere Zutaten:
Italienisches Mehl vom Typ 00 (aus Weichweizen - Grano Tenero),
Salz, Öl & Bierhefe, für eine lang reifende Pizza.

Die Sauerteigbildung ist ein grundlegender Prozess bei der Zubereitung einer guten Pizza.
Dennoch ist sie wenig bekannt.
Die Hefegärung sorgt für die Volumenzunahme des Teigs.
Dabei produziert die Hefe Kohlendioxid, das in der Kleberstruktur eingeschlossen bleibt.
Die Reifung hingegen folgt einem anderen Prinzip.
Während des Knetens entstehen komplexe Strukturen aus Proteinen, Stärke und Fetten.
Bei der Reifung werden diese nach und nach in einfachere Elemente zerlegt.

Pizze Classiche - Klassischen Pizzen

Tomatensoße mit Oregano, Knoblauch, Salz & Olivenöl.
Auf Wunsch glutenfrei (+3,00 €)
Alle Pizzen auch als Mini-Variante (-3,00 €)

200	Bolognese *Mit Tomaten-Rinderhackfleischsoße und Mozzarella*	11,50€ A,G,1,2,3,5,7,10
201	Calzone *Mit Tomatensoße, Mozzarella, Schinken & Champignons*	12,00€ A,G,1,2,3,5,7,10
202	Capricciosa *Mit Tomatensoße, Mozzarella, schwarzen Oliven, Artischocken, Champignons & Schinken*	13,00€ A,G,1,2,3,5,7,10
203	Diavola 🌶🌶🌶 *Mit Tomatensoße, Mozzarella, scharfer Salami*	12,00€ A,G,1,2,3,5,7,10
204	Fantasia del Pizzaiolo *Nach der Fantasie des Pizzabäckers (jedes mal anders)*	15,50€ A,G,...
205	Margherita *Mit Tomatensoße & Mozzarella*	10,50€ A,G,3
206	Marinara *Mit Tomatensoße, Knoblauch & frischen Tomaten*	8,50€ A,3
207	Mexico 🌶🌶🌶 *Mit Tomatensoße, Mozzarella, scharfer Salami, Zwiebeln, Paprika & schwarzen Oliven*	14,50€ A,G,1,2,3,5,7

208 **Mortazza** — 12,50€ (A,G,3)
Mit Mozzarella
Nach dem Backen belegt mit Mortadella

209 **Montanara** — 14,50€ (A,G,3)
Mit Salsiccia, Mozzarella & Scamorza (geräucherter Mozzarella)
nach dem Backen belegt mit Rucola & frischen Tomaten

210 **Napoli** — 13,50€ (A,G,D,3)
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, Kapern, schwarzen Oliven,
frischen Tomaten & Oregano

211 **Parmigiana** — 12,50€ (A,G,3)
Mit Bolognese Soße, Mozzarella, Schinken, gegrillter Aubergine & Parmesan

212 **Patatosa** — 12,00€ (A,G,1,2,3,5,7,10)
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Pommes & Würstchen

213 **Porchettona** — 13,50€ (A,G,3)
Mit Mozzarella, Spanferkel & Ofenkartoffeln mit Rosmarin

214 **Prosciutto** — 11,50€ (A,G,1,2,3,5,7,10)
Mit Tomatensoße, Mozzarella & Schinken

215 **Prosciutto & Funghi** — 12,00€ (A,G,1,2,3,5,7,10)
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Schinken & Champignons

216 **Prosciutella** — 11,50€ (A,G,3)
Mit Tomatensoße & Mozzarella
Nach dem Backen belegt mit Schinken

217 **Poker** 🌶🌶🌶 — 14,00€ (A,C,G,J,3)
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Artischocken, Champignons,
scharfer Salami & Salami

218 **4 Stagioni** — 13,00€ (A,G,1,2,3,5,7,10)
Mit Tomatensoße, Mozzarella, schwarzen Oliven, Artischocken,
Champignons & Schinken (in 4 Abschnitte unterteilt)

219 **Rusticona** — 14,00€ (A,G,3)
Mit Mozzarella, Salsiccia, Rosmarin & Ofenkartoffeln

220 **Salame** — 11,50€ (A,G,1,2,3,5,7)
Mit Tomatensoße, Mozzarella & Salami

221 **Salame & Funghi** — 12,00€ (A,G,1,2,3,5,7,10)
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Champignons & Salami

222 **Salame & Prosciutto** — 12,00€ (A,G,1,2,3,5,7,10)
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Salami & Schinken

223 **Salsiccia** — 12,50€ (A,G,1,2,3,5,7,10)
Mit Tomatensoße, Mozzarella & Salsiccia

224 **Tris** — 12,00€ (A,G,1,2,3,5,7,10)
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Champignons, Schinken & Salami

225 **Tonno & Cipolla** — 13,50€ (A,D,G,3)
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Zwiebeln & Thunfisch

Pizze Gourmet – Gourmetpizzen

Auf Wunsch glutenfrei (+3,00 €)
Alle Pizzen auch als Mini-Variante (-3,00 €)

230 **Bufalina** — 14,50€ (A,G)
Mit Tomatensoße, Büffel-Mozzarella, Basilikum & Oregano

231 **Borgo** — 16,00€ (A,C,G,H,1,2,3,5,7,10)
Pizzabrot
Nach dem Backen belegt mit frischen Tomaten, Oregano, frischem Büffel Mozzarella, Parmaschinken, Rucola & gehobeltem Parmesan

232 **Carbonara** — 14,00€ (A,C,G,H)
Mit Mozzarella, Schweinebäckchen, Ei, Pfeffer & Pecorino-käse

233 **Carpaccione di vitello** — 19,00€ (A,C,G,H)
Mit Mozzarella
Nach dem Backen belegt mit Vitello, Rucola, frischen Tomaten, gehobeltem Parmesan & Zitronensaft

234 **Fumé** — 16,00€ (A,C,G,H)
Mit Mozzarella, geräuchertem Scamorza, frischen Tomaten & Oregano
Nach dem Backen belegt mit Rucola & Speck

235 **Gamberetti** — 15,50€ (A,B,C,D,G)
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Schrimps, Knoblauch, Rucola, Petersilie & frischen Tomaten

236 **Genovese** — 15,50€ (A,C,G,H,L)
Mit Pesto, Mozzarella & frischen Tomaten
Nach dem Backen belegt mit Speck

237 **Gioia** — 16,00€ (A,B,C,G,K,L)
Mit Mozzarella
Nach dem Backen belegt mit Garnelen, frischen Tomaten, Rucola & Cocktailsoße

238 **Insalatona** — 16,50€ (A,B,C,G,K,L,N)
Pizzabrot
Nach dem Backen belegt mit Salat, Garnelen, frischen Tomaten, Mais, frischem Mozzarella, schwarzen Oliven & Cocktailsoße

239 **Mezza Luna** — 16,50€ (A,C,G,1,2,3,5,7,10)
1/2 Calzone mit Tomatensoße, Mozzarella, Schinken & Champignons und 1/2 Pizza mit Tomatensoße, frischen Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola & gehobeltem Parmesan

240 **Norcina** — 17,00€ A,G,1,2,3,5,7,10
Mit Mozzarella, Trüffelcreme, Steinpilzen, Salsiccia & Champignons
Nach dem backen belegt mit gehobeltem Parmesan

241 **Pannosa** — 13,50€ A,G,H,L
Mit Mozzarella, Schinken, Parmesan & Sahnesoße

242 **Bresaola marinata** — 17,00€ A,G,L,N
Mit Mozzarella
Nach dem Backen belegt mit frischen Tomaten, Rucola,
Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken),
gehobeltem Parmesan & Zitronensaft

242.1 **Pistacchiosa** — 17,00€ A,G,L,N,P
Mit Mozzarella, Burrata-Käse, Mortadella,
gehackten Pistazien & Pistazien Creme

243 **Prosciutto Crudo** — 16,50€ A,G,L,P
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken,
Rucola & gehobeltem Parmesan

244 **Regina** — 17,50€ A,G,L,P
Mit Tomatensoße & Mozzarella
Nach dem Backen belegt mit Parmaschinken, Büffelmozzarella,
Rucola & frischen Tomaten

245 **Salmone** — 17,00€ A,G,F,L,S
Mit Mozzarella, Tomatensoße, Lachs, Tropea-Zwiebel
Nach dem Backen belegt mit frischen Tomaten, Rucola & Zitrone

246 **Sapori di mare** — 19,90€ A,G,F,L,S
Mit Tomatensoße, frische Meeresfrüchten, frischen Tomaten,
Knoblauch & Petersilie

247 **Sfiziosa** — 17,00€ A,G,L,S
Mit Mozzarella, Radicchio & Gorgonzola
Nach dem Backen belegt mit Speck

248 **Stellata** — 15,50€ A,G,L,S
Mit Mozzarella
Nach dem Backen belegt mit Salat, frischen Tomaten, Burrata-Käse,
Mais & Balsamico Creme

249 **Vanitosa** — 14,50€ A,C,G,L,S
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Salsiccia, Gorgonzola & Aubergine

250 **Vitellone** — 19,00€ A,C,G,F
Mit Mozzarella
Nach dem Backen belegt mit Vitello, Kapern, Sardellen, Petersilie & Salat

251 **Papillon** — 16,50€ A,C,G,L
½ mit Speck, Rucola & frischen Tomaten
½ mit Parmaschinken, Rucola & Büffel Mozzarella

Vegetariane - Vegetarische Pizzen

Auf Wunsch glutenfrei (+3,00 €)
Alle Pizzen auch als Mini-Variante (-3,00 €)

260 **Bruschettona** — 14,00€ A,G
Pizzabrot
Nach dem Backen belegt mit frischen Tomaten, Knoblauch, Rucola, Mozzarella, gehobeltem Parmesan & Oregano

261 **Calzone Vegetariano** — 15,50€ A,G
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Champignons & Paprika

262 **Contadina** — 13,50€ A,G
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Champignons, Paprika, Zwiebeln, Oliven & Knoblauch

263 **Funghi** — 11,50€ A,G
Mit Tomatensoße, Mozzarella & Champignons

264 **Pugliese** — 13,50€ A,G
Mit Tomatensoße, frischen Tomaten, Petersilie, Knoblauch & Pecorino-Käse

265 **Porcini & Pesto** — 17,00€ A,G
Mit Mozzarella, Pesto & Steinpilzen
Nach dem backen belegt mit Rucola, gehobeltem Parmesan & frischen Tomaten

266 **Quattro Formaggi** — 14,00€ A,C,G
Mit 4 verschiedenen Käsesorten

267 **Radicchio** — 14,00€ A,G
Mit Mozzarella, Radicchio & Gorgonzola

268 **Saporita** — 14,50€ A,G
Mit Tomatensoße, Mozzarella, gegrillter Aubergine & Gorgonzola

269 **Vegetariana** — 15,50€ A,G
Mit Mozzarella, gegrillter Zucchini, Aubergine, Paprika, Knoblauch & Petersilie

270 **Vivace** — 14,50€ A,C,G
Mit Mozzarella & frischen Tomaten
Nach dem Backen belegt mit Schafskäse & Rucola

Focaccie - Pizzabrot

Auf Wunsch glutenfrei (+3,00 €)

280	Pizzabrot mit Salz & Olivenöl	5,50€ A,G
281	Pizzabrot mit Zwiebeln, Oregano & Salz	6,00€ A,G
282	Pizzabrot mit Knoblauch, Oregano & Salz	6,00€ A,G
283	Pizzabrot mit Tomaten, Oregano & Knoblauch	6,50€ A,G
284	Brot (4 stück)	4,00€ A,G
285	Panini mit Salz und Olivenöl	6,00€ A,G

Zusätzlich, gegen Aufpreis:
Schwarze Oliven 1,50 €, Sardellen[D] 2,00 €, Zwiebeln 1,00 €, Rucola 1,50 €, Artischocken 2,00 €, Champignon 2,00 €, frische Tomaten 2,00 €, Mozzarella[G] 3,00 €, gehobelter Parmesan[G] 2,00 €, Parmaschinken[A,C,G,1,2,3,5,7,10] 4,50 €, Thunfisch[D] 4,00 €, Burrata[G] 4,50 €, Bufala[G] 5,50 €, Garnelen[B] 4,00 €, Mais 1,50 €

🌶 leicht scharf
🌶🌶 mittel scharf
🌶🌶🌶 sehr scharf

Aperitiv

300	Gin-Lemon (Gin & Schweppes Bitter Lemon)	0,2l	6,50€ 2,3,4,11
301	Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, Soda & Orange)	0,2l	6,50€ 2,3,5,7,10
302	Hugo (Prosecco, Minze, Soda, Limette & Holunderblütensirup)	0,2l	6,50€ 2,3,5,7,10
303	Lillet (Lillet, Schweppes Rosé & Waldfrüchte)	0,2l	6,50€ 2,3,11
304	Campari-Orange (Campari-Orange & Soda)	0,2l	6,50€ 2,5,7,11
305	Prosecco	0,1l	5,00€ 2

Alkoholfreie Getränke

310	Teinacher Gourmet *Medium/Still*	0,25l	3,00€
311	Teinacher Gourmet *Medium/Still*	0,75l	6,50€
312	Cola / Cola Zero	0,33l	3,70€ 3,4,5,6,9,10
313	Fanta	0,33l	3,70€ 2,3,5,6
314	Mezzo-Mix	0,33l	3,70€ 2,3,5,6,9,10
315	Saftschorle *(Apfel/Orange/Maracuja/Johannisbeernektar)*	0,2l	2,50€ 1,3,5
316	Saftschorle *(Apfel/Orange/Maracuja/Johannisbeernektar)*	0,4l	4,00€ 1,3,5
317	Saft Pur *(Apfel/Orange/Maracuja/Johannisbeernektar)*	0,2l	3,30€ 1,3,5
318	Saft Pur *(Apfel/Orange/Maracuja/Johannisbeernektar)*	0,4l	4,80€ 1,3,5
319	Oran Soda	0,33l	3,50€ 2,3,5,10
320	Lemon Soda	0,33l	3,50€ 2,3,5,10
321	Bitter Lemon	0,20l	3,50€ 3,5,10,11
322	Estathe pesca	0,33l	3,70€ 1,3,5
323	Estathe limone	0,33l	3,70€ 1,3,5

Biere

Gold Ochsen Vom Fass

330	Export	0,33l	3,80€ A
331	Export	0,5l	4,90€ A
332	Hefeweizen	0,33l	3,80€ A
334	Hefeweizen	0,5l	4,90€ A
335	Hefe Radler	0,33l	3,80€ A
336	Hefe Radler	0,5l	4,90€ A
337	Radler süß/Sauer	0,33l	3,80€ A
338	Radler süß/Sauer	0,5l	4,90€ A

Gold Ochsen Aus Flaschen

339	Kristallweizen	0,5l	4,90€ A
340	Hefeweizen Alkoholfrei	0,5l	4,90€ A
341	Pils	0,33l	3,80€ A
342	Helles Alkoholfrei	0,33l	3,80€ A

Weine

350	Weißweinschorle	0,2l	4,00€ L
351	Rotweinschorle	0,2l	4,00€ L
352	Roséweinschorle	0,2l	4,00€ L

Kaffee

360	Espresso		2,50€ 9
361	Doppio Espresso		4,30€ 9
362	Cappuccino		3,50€ 9,G
363	Latte Macchiato		4,00€ 9,G
364	Tee		2,70€

Amari

370	Grappa	2cl	4,00€ 3,5
371	Limoncello	4cl	4,00€ 2,3,5
372	Sambuca	4cl	4,00€ 2,3,5
373	Fernet Branca	4cl	4,00€ 2,3,5,10
374	Ramazzotti	4cl	4,00€ 2,3,5,10
375	Jägermeister	4cl	4,00€ 2,3,5,10
376	Amaro del Capo	4cl	4,00€ 2,3,5,10
377	Averna	4cl	4,00€ 2,3,5,10
378	Amaretto di Saronno	4cl	4,00€ G,H,2,3,5,10
379	Unicum	4cl	4,00€ 2,3,5,7,10,11
380	Baileys	4cl	4,00€ C,G,6

Bitte fragen Sie uns wenn Sie Allergien haben.
Wir informieren Sie über unsere Zutaten!

Deklarationspflichtige Allergene:

A = enthält Weizen, Roggen, Gerste • B= Krebstiere • C = Eier • D = Fisch • E = Erdnüsse • F = Soja G = Milch • H = Schalenfrüchte (Nüsse) • I = Sellerie • J = Senf • K = Sesamsamen • L = Schwefeldioxid und Sulfite • M = Lupinen • N = Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern).

Zusatzstoffe:

1 Stabilisatoren E440/E450/E451 • 2 Farbstoff • 3 Konservierungsstoff • 4 Süßungsmittel • 5 Säuerungsmittel • 6 Phosphat • 7 Antioxidationsmittel • 8 geschwärzt • 9 Koffeinhaltig • 10 Geschmacksverstärker • 11 Cininhaltig