

Aperitivi / Aperitifs

Ferrari Maximum (Brut, Rosè)	0,1l	8,50 €	0,75l	50,00 €
Chandon Garden Spritz ⁽¹³⁾	0,15l	11,50 €	0,75l	60,00 €
Dèjà-vu Spritz (1,2,11,13,chininhaltig)	0,25l	7,50 €		
Lillet Waldberry	0,25l	8,50 €		
Classic Spritz (mit Aperol 1,2,11,13,chininhaltig)	0,25l	10,00 €		
Fuoco Summer Spritz	0,25l	8,50 €		
Italicus Tonic ⁽¹³⁾	0,25l	10,00 €		
Martini Bianco ⁽¹³⁾	4cl.	6,50 €		
Martini Spritz (Alkoholfrei) ^(1,2,7)	0,25l	7,50 €		
Red Passion Bitter mit Maracujasaft (Alkoholfrei) ^(1,2,7)	0,25l	7,50 €		

Insalate / Salate

Insalata mista di stagione ⁽¹³⁾ Gemischter Salat der Saison	Klein 5,00 €	Groß 7,50 €
Insalata di pomodori con basilico e cipolla rossa ^(D, 2,7) Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Basilikum & Oregano		7,50 €
Insalata con tonno ^(13, G, 2, 7) Gemischter Salat der Saison mit Thunfisch		12,00 €
Insalata con tacchino ^(13, G, 2, 7) Gemischter Salat der Saison mit Putenstreifen		16,50 €

Antipasti / Vorspeisen

Crema di pomodoro ^(A1) Tomatencremesuppe an frischem Basilikum	6,00 €
Bruschetta classica ^(A1) Bruschetta mit Tomaten und Basilikum	5,00 €
Caprese ^(G,H) Büffelmozzarella mit frische Tomaten, Basilikum und Olivenöl	12,50 €
Verdure miste di stagione Frische-Gemüsevariationen auf italienische Art	11,50 €
Parmigiana di melanzane ^(H,D,A1,C,G,2,7) Auberginenauflauf mit Mozzarella und Parmesan überbacken	10,50 €
Vitello tonnato ^(C,G,D,2,7) Zarte Kalbsbratenscheiben mit feiner Thunfischsauce und Kapern	13,50 €
Cozze al vino bianco o alla diavola ^(H,D,A1,C,G,2,7) Miesmuscheln in Weißweinsauce oder in Scharfetomatensauce	12,50 €
Prosciutto e melone ^(2, 7) Parmaschinken auf Honigmelone	11,50 €
Carpaccio di manzo con rucola e scaglie di grana ^(H,13) Rindercarpaccio mit Rucola und Granasplitter	14,00 €
Tris di mare ^(H,D,A1,C,G,2,7) Frische Meeresfrüchtesalat, Oktopus-Carpaccio & Marinierte Lachs	19,50 €
Antipasto mare e monti ^(H,D,A1,C,G,2,7) Gemischte Vorspeisen für 2 Pers.	39,00 €

Primi piatti / Teigwaren *

Bitte erkundigen Sie sich bei unserem Personal bezüglich Gluten freier Pasta & Veganen Optionen!

Spaghetti aglio e olio, peperoncino e tarallo (A1)

Spaghetti mit Knoblauch und scharfem Peperoncino in nativem Olivenöl, Tarallo **11,50 €**

Die „Taralli“ sind eine typische Gebäck-Spezialität aus Apulien, deren Grundteig aus Mehl Olivenöl, Salz und Pfeffer besteht.

Gnocchi alla Sorrentina (A1,G,L,H)

Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce und Mozzarella **12,50 €**

Paccheri allo Scarpariello (A1)

Paccheri (große Röhrchennudeln) mit Kirschtomatensauce, Knoblauch, Parmesan & Pecorino, Basilikum **12,50 €**

Fusilli avellinesi alla Boscaiola (A1,G,L,H)

Fusilli (frische Nudeln) mit Steinpilze und Salsiccia (Bratwurst) in Kirchetomatensauce **17,50 €**

Ravioli ricotta e spinaci al burro e salvia o salsa di pomodoro (A1,G,L,H)

Ravioli mit Ricotta und Spinatfüllung in Butter und Salbei oder Tomatensauce **13,50 €**

Spaghetti alla vera carbonara (A1, C, 2,7)

Mit Guanciale (römischer luftgetrockneter Speck) in einer Creme aus Eigelb und Pecorino-Käse **13,50 €**

Cavatelli alla calabrese (A1,G,L,H)

Hausgemacht Nudeln mit Nduja (leicht pikant), San Marzano Tomatesoße, Rote Zwiebel & frische Petersilie **14,50 €**

Fettuccine al salmone (A1, D,C,G)

Bandnudeln mit frischem Lachs in sahniger Tomatensauce **16,50 €**

Orecchiette alla parmigiana (A1,G,L,H)

Orecchiette mit Aubergine-Parmigiana in Bergtomatensauce **15,50 €**

Risotto ai frutti di mare (A1,D,G,L,H)

Risotto mit Meeresfrüchte **19,50 €**

Linguine alle vongole (A1,D,G,L,H)

Linguine mit Venusmuscheln in Weißweinsauce und Petersilie **18,50 €**

PINSA ROMANA - NEUES PIZZA-ERLEBNIS

Sehr wichtig ist es uns dabei, die traditionellen Methoden der Zubereitung in all ihren Einzelschritten einzuhalten, indem wir die original Techniken, Instrumente und Produkte der römischen Pizzabäcker verwenden. So bringt uns diese Idee und unsere Erfahrungen schließlich dahin, Euch heute unser Endprodukt vorstellen zu können:

DIE ORIGINALE PINSA ROMANA

Warum ist Pinsa die bessere Pizza?

Wir sagen nur extra-knusprig dank Sauerteig und extra-luftig dank einer Reifezeit von bis zu 72 Stunden. Also, komm auf den Geschmack & probier Pinsa!

Focaccia Pinsabrot mit Öl, Salz und Oregano (A1)	5,00 €
Margherita Tomaten, Mozzarella und Basilikum (A1, G)	9,50 €
Salame Tomaten, Mozzarella und Salami Napoli (A1, G, 2, 7)	10,50 €
Prosciutto Tomaten, Mozzarella und Kochschinken (A1, G, 2, 7)	10,50 €
Napoli Tomaten, Sardellen, schwarze Oliven und Kapern (A1, 2, 7)	10,50 €
Diavola Tomaten, Mozzarella und scharfer Salami (A1, G, 2, 7)	11,50 €
Prosciutto e funghi Tomaten, Mozzarella, Pilze und Kochschinken (A1, G, 2, 7)	11,50 €
La Saporita Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami und Gorgonzola (A1, G, 2, 7)	12,50 €
Tropea Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Rote Zwiebeln (A1, G, D, 2, 7)	12,50 €
Mimosa Mozzarella, Sahne, Mais und Kochschinken (A1, G, 2, 7)	13,50 €
Vegetariana Tomaten, Mozzarella und Gemüse der Saison (A1, G)	13,50 €
Quattro formaggi Mozzarella, Gorgonzola, Grana und Provola (A1, G, 2, 7, I)	13,50 €
Capricciosa Tomaten, Mozzarella, Kochsch. Artischocke, Pilze, Oliven (A1, G, 2, 7, I)	13,50 €
Fuoco Tomaten, Mozzarella, Nduja, Rote Zwiebeln und Peperoni (A1, G, 2, 7)	14,50 €
Casanova Mozzarella, Steinpilzen, Trüffelcreme, Parmesan, Weiß-Trüffel-Öl (A1, D, G)	15,50 €
Salsiccia e friarielli Mozzarella, italienische Bratwurst und Friarielli (A1, G, 2, 7, I)	15,50 €
Regina Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Grana (A1, G, 2, 7)	15,50 €

Preiszuschlag je Zusatzbelag nach Wahl **1,20 €**
Gerne stellen wir Ihre Pinsa auch auf Wunsch zusammen

EINE LECKERE IDEE

Bestellen Sie zusätzlich eine ganze Burrata auf Ihre Pinsa oder Ihre Pasta

4,90 €

Secondi piatti / Hauptgerichte

Cotoletta alla milanese ^(A1,G) Paniertes Putenschnitzel mit Pommes	16,50 €
Tagliata di manzo con rucola, grana e pomodorini ^(A1,G) Dünnes Kalbsrückensteack vom Grill	25,50 €
Saltimbocca alla romana ^(A1,13,) Kalbsrückenmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce	23,50 €
Filetto di manzo al pepe verde ^(A1,G) Rinderfilet mit grünem Pfeffer in Cognac- Rahmsauce	32,50 €
Filetto di manzo ai porcini ^(A1,G) Rinderfilet in Steinpilzen-Sauce	34,50 €
Calamari alla griglia ^(N) Tintenfisch vom Grill mit Zitronen-Vinaigrette	22,50 €
Frittura mista di mare ^(A, D, G) Frittierte Meeresspezialitäten mit Beilagensalat	25,50 €
Salmonе all'arancia ^(D,G) Schottisches Lachsfilet in Orangen-Sauce	24,50 €
Filetto di lucioperca alla mediterranea ^(A, D) Zanderfilet auf mediterraner Art	21,50 €

Alle Hauptgerichte werden mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln serviert (ausser Frittura Mista)

Dolci / Dessert

Hausgemachtes Tiramisù (G, H, 2) Das berühmte, italienische Dessert aus zartem Biskuit und mild-sahniger Mascarpone Creme, bestäubt mit kräftigem Kakao	7,50 €
Hausgemachtes Panna Cotta alla fragola (G) Puddingartiges Dessert mit Erdbeere-Sauce	6,50 €
Sgroppino (G,H,12) Zitronensorbet mit Prosecco	7,00 €
Affogato al caffè (G,H,12) Schwarzes Trüffelais mit einem Espresso übergossen	7,00 €
Tortino al cioccolato, gelato alla vaniglia e amarene Fabbri (C,G,E,H,2) Lauwarmes Schokotörtchen mit Vanilleeis und Amarene	8,50 €
Kugeleis (Vanille-Erdbeere-Chocolade-Haselnuss-Kokos-Zitronen)	2,00 €
Portion Sahne	0,50 €

Kaffee / Tee

Espresso (12)	2,50 €
Macchiato (12,14)	2,80 €
Doppio (12)	3,50 €
Espresso doppio macchiato (12,14)	3,80 €
Caffè americano (12)	3,00 €
Cappuccino (12,14)	3,80 €
Latte macchiato (12,14)	4,00 €
Tea (verschiedene Sorten)	3,50 €

(Kaffeesspezialitäten auch koffeinfrei erhältlich)

Digestivi, Grappa & Liquori / Digestif, Grappa & Likör

Amaro Montenegro (4 cl.)	5,50 €
Fernet Branca (4cl)	5,50 €
Ramazzotti (4cl)	5,50 €
Vecchio amaro del Capo (4cl)	5,50 €
Amaretto di Saronno (4cl)	5,50 €
Sambuca Molinari (4cl)	5,50 €
Frangelico (4cl)	5,50 €
Bayleys (4cl)	5,50 €
Limoncello (4cl)	5,50 €
Williams Birne (2cl)	5,50 €
Grappa della casa (2cl)	5,50 €
Vecchia Romagna (4cl)	6,50 €
Hennessy fin de Cognac (4cl)	6,50 €

Bevande Analcoliche / Erfrischungsgetränke

Acqua Morelli Sparkling 0,75 L	7,00 €
Acqua Morelli Sparkling 0,25 L	3,50 €
Acqua Morelli non Sparkling 0,75 L	7,00 €
Acqua Morelli non Sparkling 0,25 L	3,50 €
Fritz-Kola 0,33 L	4,00 €
Fritz-Kola Superzero 0,33 L	4,00 €
Orange Fritz-Limo 0,33 L.	4,00 €
Mischmasch 0,33 L.	4,00 €
Thomas Henry Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale 0,2 L.	3,50 €
Red Bull 0,25 L.	4,50 €
Elephant Bay 0,33 L (Peach, Lemon, Cherry)	4,00 €

Succhi di frutta / Säfte & Schorlen

Bio-Fritz-Apfelschorle 0,33 L	4,00 €
Bio-Fritz-Traubenschorle 0,33 L	4,00 €
Bio-Fritz-Rhabarberschorle 0,332 L	4,00 €
Rauch Apfelsaft 0,2 L	3,50 €
Rauch Orangensaft 0,2 L	3,50 €
Rauch Maracujasaft 0,2 L	3,50 €
Rauch Ananassaft 0,2 L	3,50 €

Birre / Biere

Birra Moretti vom Fass 0.2 L	3,50 €
Birra Moretti vom Fass 0.4 L	4,50 €
Radler Moretti 0.4 L	4,50 €
Bitburger 0,0% Alkoholfreies Pils 0.33l	4.00 €
ERDINGER Urweisse 0.5 L	4,60 €
ERDINGER Alkoholfrei 0.5 L	4,60 €
ERDINGER Dunkel 0.5 L	4,60 €
ERDINGER Kristall 0.5 L	4,60 €

Vini Aperti / Offene Weine

Bianco, rosato, rosso / Weiss, Rosè, Rot

Hauswein des Tages	0.2 L 6,50 €	0.5 L 15,00 €
Weinschorle	0.2 L 5,00 €	0.5 L 11,00 €

Champagner

Laurent Perrier	0.2 L	32,00 €	0.75 L	85,00 €
Veuve Clicquot Brut			0.75 L	100,00 €
Veuve Clicquot Rosè			0.75 L	110,00 €
Moët & Chandon Brut			0.75 L	100,00 €
Ruinart Blanc de Blancs (Magnum)				220,00 €

Vini in bottiglia / Flaschenweine

WEISS 0.75L

Langhe Arneis DOC - Cordero di Montezemolo - Piemont	36,00 €
Gavi dei Gavi "Etichetta Nera" DOCG - La Scolca - Piemont	58,00 €
Pinot Grigio Collio DOC - Cormòns - Friaul	29,00 €
Lugana "Prestige" DOP - Ca' Maiol - Lombardei	33,00 €
Lugana "Ulysses" DOC - Pilandro - Lombardei	36,00 €
Weißburgunder DOC - Terlan - Südtirol	26,00 €
Chardonnay Arvum DOC - Pfitscher - Südtirol	42,00 €
Vermentino Luni DOC - Lunae - Ligurien	36,00 €
Greco di Tufo DOCG - Quintodecimo - Kampanien	75,00 €
Falanghina DOCG - Quintodecimo - Kampanien	75,00 €
Terre Siciliane IGT - Firriato - Sizilien	36,00 €
Grillo Riserva Doc - Baglio D'Oro - Sizilien	35,00 €

ROSÈ 0.75L

Negroamaro Salento IGT Calafuria - Tormaresca, Antonori - Apulien	31,00 €
Rosato Terre Siciliane IGT - Branciforti - Sizilien	26,00 €

ROT 0.75L

Nirvasco Barolo DOC - Bersano - Piemont	80,00 €
Verlab Cuvée IGT - St. Pauls - Südtirol	30,00 €
Ripasso della Valpolicella - Allegrini - Venetien	34,00 €
Amarone della Valpolicella - Bolla - Venetien	85,00 €
Chianti Riserva DOCG - Villa Antinori - Toskana	45,00 €
Rosso di Montalcino DOC - Bolsignano - Toskana	42,00 €
Cabernet Sauvignon Ceccante DOC - Il Grillisino - Toskana	56,00 €
Aglianico del Vulture Piano del Cerro DOC - Farnese - Basilikata	46,00 €
891 Storico IGT - Vinicola Agriflegrea - Kampanien	36,00 €
Grillo Riserva Doc - Baglio D'Oro - Sizilien	35,00 €
Primitivo Salento IGT - Carvinea Beppe di Maria - Apulien	40,00 €
Nero D'Avola Santagostino Baglio Soria - Firriato- Sizilien	36,00 €