

Est.



1975

MENU

ANTIPASTI E FRITTI

Cuoppo di lasagnette 15,50

Frittierte Lasagnehäppchen mit Bolognese-Soße

Arancini di riso napoletano 10,50

Frittierte gefüllt Reisbällchen

Tris di crocchè farciti 18,50

Kartoffelkroketten gefüllt mit Stracciatella und Guanciale, Mortadella und Pesto, Schinken und Tomaten

Crocchè di patate 12,50

Kartoffelkroketten mit der Mayonnaise des Küchenchefs

Cestino con polpette 15,50

della nonna

Blätterteigkorb mit Rindfleischbällchen in Tomatensoß



ANTIPASTI E FRITTI

Cuoppo di terra 26,50

Empfohlen x2

Kartoffelkroketten, gemischte Gemüse, frittierte gefüllt Reisballchen und Spezialitäten des Küchenchefs

Caprese di bufala 20,50

Büffelmozzarella mit "cuore di bue" tomate und Mayonnaise nach Art des Küchenchefs

Burrata con insalata di

pomodorini datterini acciughe
del cantabrico cipolle 20,50

Burrata mit Datterini-Tomaten-Salat, Sardellen aus dem Kantabrischen Meer, Zwiebeln und Brotwürfeln

Bufala o burrata con
prosciutto di parma 20,50

Burrata oder Büffelmozzarella und Parmaschinken



SPECIALI

Bomba di maradona 22,50

Büffelmozzarella in gekochtem Schinken und Pizzateig gewickelt, dann frittiert und auf einer Sauce aus frischen Kirschtomaten serviert

Bomba di Napoli 22,50

Burrata, umhüllt von Mortadella und Pizzateig, anschließend frittiert und mit frischer Mortadella serviert

Menu

ANCORA.....



TAGLIERI

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI 28,50

*Empfohlen x2
Parmaschinken, Pancetta, mortadella, Salami, scharfer Salami und Käse, stracciatella-Käse ein Öl eingelegt*

TAGLIERE DI PARMA CON 25,50

GNOCCO FRITTO E PECORINO

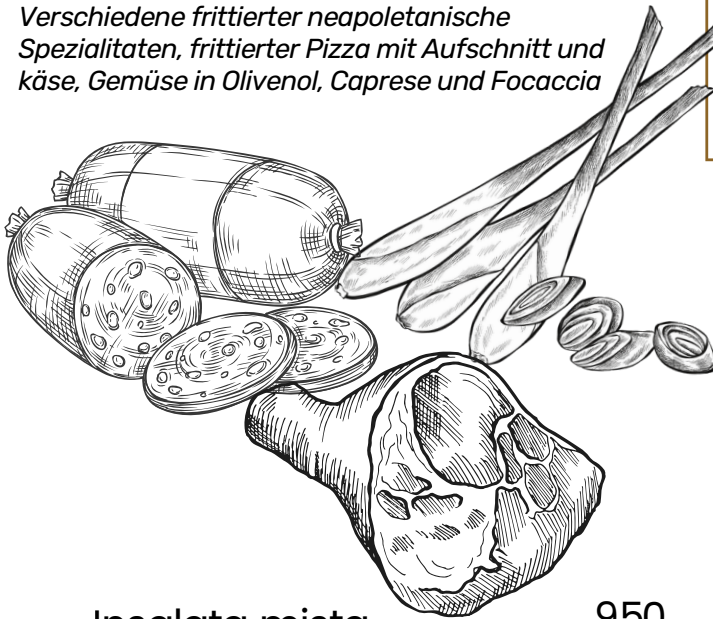
Parmaschinken, Rucola und frittierte Pizzastreifen und pecorino e Stracciatella

TAGLIERE BOLOGNA 22,50

Stracciatella-Käse, frittierte Pizzastreifen und Mortadella mit Pistazien e stracchino

✦ TAGLIERE DEL RE 59,50

Verschiedene frittierte neapolitanische Spezialitäten, frittierte Pizza mit Aufschnitt und Käse, Gemüse in Olivenöl, Caprese und Focaccia



Insalata mista 9,50

✦ Insalata verde 7,50

Insalata di rucola 11,50

BRUSCHETTE DI PIZZA

BRUSCHETTA CLASSICA 10,50

Pizzabrot, frische Tomaten, Olivenöl und Basilikum

BRUSCHETTA CAPRESE 19,50

Pizzabrot, frische Tomaten, Buffelmozzarella und Parmaschinken

BRUSCHETTA CETARESE 19,50

Pizzabrot frische Tomaten, Zwiebeln, Burrata und Sardellen

BRUSCHETTA "CROCCO" 19,50

Pizza-Brot mit Stracciatella, Kroketten und mortadella

BRUSCHETTA MISTE 23,50

Classica, Caprese, Cetarese und crocco

UN PO' DI.....

◆ Scazzuoppoli 17,50

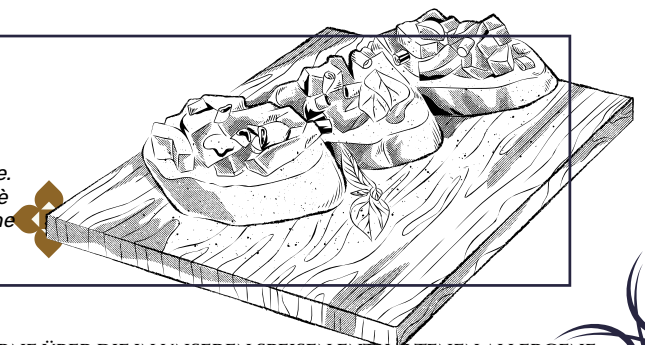
Frittierte Pizzateig belegt mit Tomatensauce und Käse

◆ Parmigiana di melanzane con stracciatella pugliese 18,50

Auberginen-Parmigiana mit Auberginen, Tomaten, Parmesan und Stracciatella aus Apulien

✦ LA STORIA DELLA CUCINA È LA STORIA DEL MONDO.

La tavola è un luogo di incontro, un terreno di raccolta, una fonte di sostentamento e nutrimento, è festività, sicurezza, e soddisfazione. Una persona che cucina è una persona che dà: Anche il cibo più semplice è un regalo.



Menu

CUCINA

PRIMI

LA LASAGNA 25,50
Rindsbolognese, Bechamel, geriebener Parmesan und Mozzarella

LA CARBONARA 26,50
Spaghetti Guanciale, geriebener kase, Pecorinokäse, Eier und schwarzer Pfeffer

SCIALATIELLO NONNO MARIO 25,50
Sciatello mit 3 Tomaten, verfeinert mit Butter und kase

IL RE 28,50
Paccheri mit Salsiccia, Steinpilzen, geräuchertem, Provolakäse, Safran, Rahm und Guancialechips

ZIO ANTONIO 25,50
Paccheri mit San Marzano Tomatensauce Burrata, Parmesan und parmaschinken

....E ANCORA.....

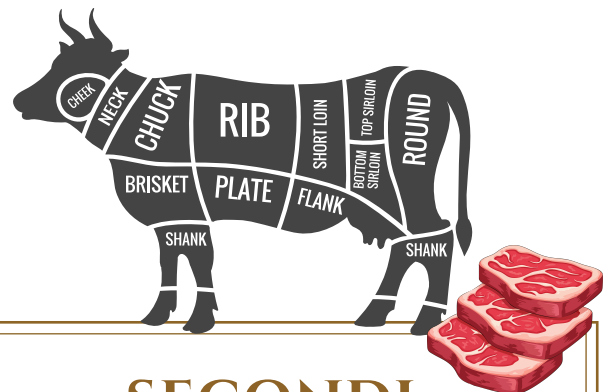
LA SORRENTINA 24,50 
Gnocchigratin mit San Marzano Tomaten kase und Buffelmozzarella

LA ZOZZONA 28,50
Spaghetti mit Amatriciana-Sauce, Carbonara und Cacio e Pepe mit Salsiccia

ZIA ALFONSINA 28,50
Spaghetti mit Pesto, Ragout mit Fleischbällchen und knusprigem Guanciale

PAPPARDELLA NONNA 28,50

PINA
Pappardelle mit Schweinebackenragout und frischem Ricotta 

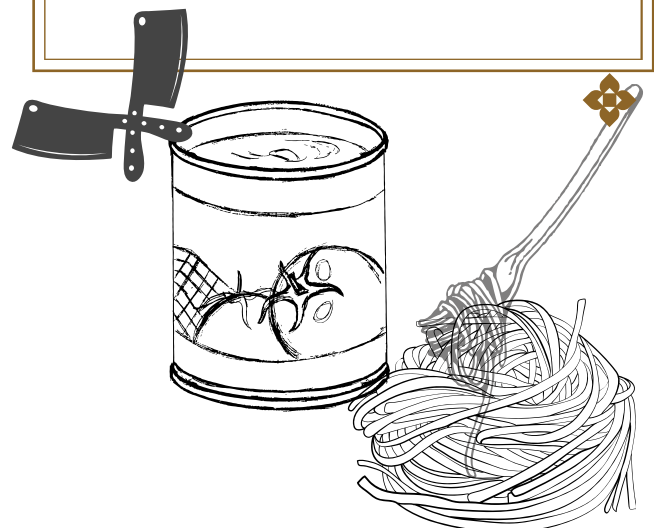


SECONDI

LA TAGLIATA 44,00
Argentinisches Black Angus 250/300 gr mit rucola, datterini - tomaten und grana-käse salat

IL RIEBYE 42,00
Argentinisches Black Angus 250/300 gr

ORECCHIA DI ELLEFANTE 52,00
Paniertes Kalbs cotolette mit Rucola, cherry- tomaten und Pommes frites. 300/350gr



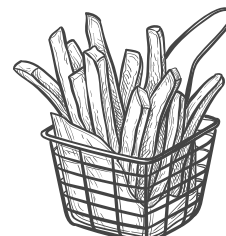
CONTORNI

various

6,50

.....

PATATINE FRITTE
INSALATA MISTA
VERDURE MISTE



LE PIZZE

LE CLASSICHE

Margherita 20,00

Neapolitanische Tomaten, Fiordilatte und Basilikum

Marinara 18,50

Neapolitanische Tomaten, Knoblauch und Oregano

Prosciutto e funghi 24,50

Neapolitanische Tomaten, Fiordilatte, Schinken, Champignons und Basilikum

4 Formaggi 24,50

Fiordilatte, Gorgonzola, Pecorino und Parmesan (grana) (ohne Tomatensauce)

Calabrese 24,50

Neapolitanische Tomaten, Fiordilatte, Scharfe Salami und Basilikum

Napoli 22,50

Neapolitanische Tomaten, Sardellen, Schwarze Oliven, Knoblauch, Kappern und Oregano

Capricciosa 25,50

Neapolitanische Tomaten, Fiordilatte, Schinken, Salami, Artischocken, Champignons und Basilikum

ANCORA.....

Tonno e Cipolla 24,50

Neapolitanische Tomaten, Fiordilatte, Thon und Tropea Zwiebeln

Prosciutto 24,50

Neapolitanische Tomaten, Fiordilatte, Schinken

Funghi 23,50

Neapolitanische Tomaten, Fiordilatte, Champignons

4 stagioni 24,50

Neapolitanische Tomaten, Fiordilatte, Schinken, Champignons, Peperoni, Artischocken und Basilikum

La mia Cosacca 23,50

Neapolitanische Tomaten, Pecorino, Knoblauch, Basilikum und Oregano



LE FRITTE

◆ **La Classica** 25,50

Neapolitanische Tomaten, Fiordilatte, Ricotta, Parmesan und schwarzer Pfeffer

◆ **Al prosciutto** 26,50

Neapolitanische Tomaten, Fiordilatte, Ricotta, Parmesan, Schinken und schwarzer Pfeffer

◆ **Al Salame Dolce** 26,50

Neapolitanische Tomaten, Fiordilatte, Ricotta, Parmesan, Salame und schwarzer Pfeffer

◆ **Montanara Doc** 26,50

Neapolitanische Tomaten, geriebener Kase, Burrata oder Bufala und Basilikum

◆ **Montanara del Vesuvio** 27,50

Stracciatella Kase von Burrata, Salsiccia und Friarielli

◆ **Salsiccia e Friarielli** 27,50

Neapolitanische Tomaten, Fiordilatte, Salsiccia, Friarielli und schwarzer Pfeffer

◆ **Tris di montanara** 27,50

drei frittierte Minipizza:

- *tomaten und Kase*
- *basilicum pesto, burrata und mortadella*
- *gefullt mit salsiccia e friarielli*



LE PIZZE

LE SPECIALI

Bufalina	25,50
<i>Neapolitanische Tomaten, Fiordilatte und Buffelmozzarella Basilikum</i>	
Regina	27,50
<i>Neapolitanische Tomaten, Fiordilatte, Rucola, Parmaschinken, Cherrytomate, Grana-Flocken</i>	
Re Italia	27,50
<i>Neapolitanische Tomaten, Fiordilatte, Rucola, Cherrytomaten, Buffelmozzarella</i>	
Donna Mafalda	27,50
<i>Neapolitanische Tomaten, Fiordilatte, Parmaschinken, Mascarpone</i>	
Americana	26,50
<i>Neapolitanische Tomaten, Fiordilatte, Pommes frites und Würstel</i>	
Parma	26,50
<i>Neapolitanische Tomaten, Fiordilatte, Parmaschinken</i>	
Ortolana	25,50
<i>Neapolitanische Tomaten, Fiordilatte, Peperoni, Aubergine, Zucchini</i>	
Indiavolata	27,50
<i>Neapolitanische Tomaten, Fiordilatte, Scharfe Salami, gorgonzola nduja calabrese, salsa piccante und Basilikum</i>	
Carminuccio	25,50
<i>Neapolitanische Tomaten, geriebener Parmesan, Guanciale, Speck, Pecorino, und schwarz Pfeffer</i>	
Scarpariello	24,50
<i>Neapolitanische Tomaten, Fiordilatte, scharf und kase</i>	
Alla Norma	25,50
<i>Neapolitanische Tomaten, Fiordilatte, Aubergine, GranaKäseflocken</i>	
Bresaola	27,50
<i>Neapolitanische Tomaten, Fiordilatte, Rucola, Bresaola, Cherrytomate, Granakäseflocken</i>	
Bastone alla Parmiggiana	26,50
<i>Neapolitanische Tomaten, Fiordilatte, Parmiggiana di melanzane, kase</i>	
Bastone alle polpette	27,50
<i>Neapolitanische Tomaten, Fiordilatte, Fleischbällchen mit Sauce nach Großmutter Art, kase</i>	



ANCORA.....

Marima`	25,50
<i>Neapolitanische Tomaten, buffelmozzarella, Kirschtomaten, Knoblauch, Basilikum und Oregano</i>	
Maialona	27,50
<i>Neapolitanische Tomaten, Fiordilatte, Pancetta, Salsiccia, Mortadella mit Pistazien</i>	
Salsiccia e Friarielli	27,50
<i>Fiordilatte, kase, Salsiccia und Friarielli</i>	
Tartufata	27,50
<i>Fiordilatte, Trüffelcreme, Salsiccia, Steinpilze (ohne Tomatensauce)</i>	
Bologna	27,50
<i>Fiordilatte, Basilikumpesto, Rucola, Mortadella mit Pistazien und Burrata</i>	
Rustica Romana	27,50
<i>Fiordilatte, kase, Pecorinokäse, Guanciale, salsiccia, artischocken und schwarzen Pfeffer</i>	
Calzone Napoletano	27,50
<i>Fiordilatte, Ricotta, Salame dolce, Schwarzen Pfeffer, und über Tomatesauce and kase</i>	
Crocco	27,50
<i>Fiordilatte, Salsiccia, Provolakäse, kase und Kartoffelkroketten</i>	

ALLERGENE

USERE MITARBEITER INFORMIEREN SIE GERNE ÜBER DIE IN UNSEREN SPEISEN ENTHALTENEN ALLERGENE.

LE PIZZE

Cornicioni

I CORNICIONI RIPIENI

San Matteo

30,50

Mit Ricotta und Mozzarella gefüllter Rand.
Weiße Pizza mit geräuchertem Provola-Käse,
Steinpilzen und Speck.

Gavina

30,50

Mit Ricotta, Mozzarella gefüllter Rand.
Weiße Pizza mit geräuchertem Provola-Käse,
steinpilzen Kartoffelkroketten, Mortadella und
Stracciatella.

Alla napoletana

30,50

Mit Ricotta und Sardellen und mozzarella gefüllter
Rand.
Rote Pizza mit Knoblauch, Oregano, Oliven und Burrata

Margherita Reale

30,50

Mit Ricotta, Mozzarella und Basilikum pesto gefüllter
Rand. Rote Pizza mit Büffelmozzarella, Knoblauch,
Oregano und Kirschtomaten.



.....ANCORA...

◆ Bombarda

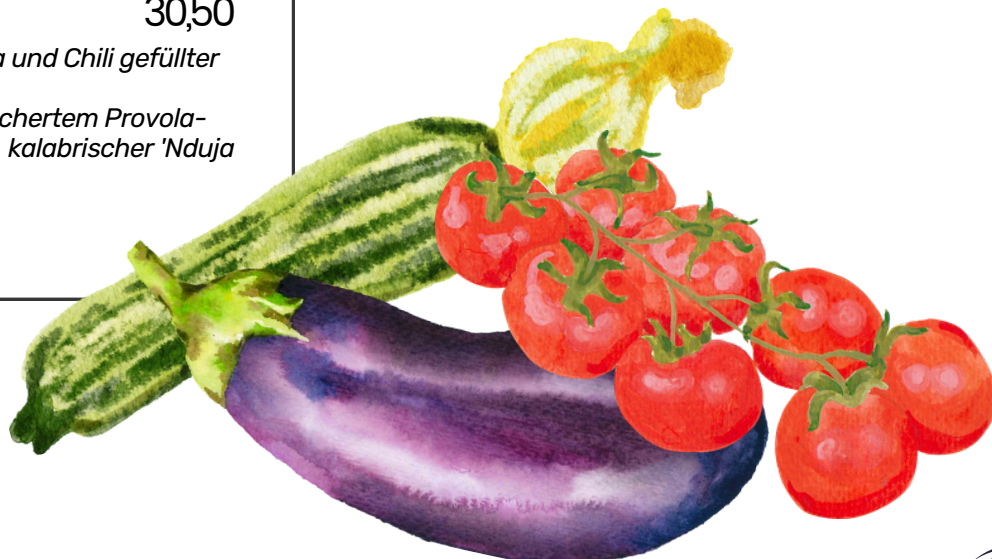
30,50

Mit Ricotta, Mozzarella gefüllter Rand.
Rote Pizza mit Mozzarella, salame napoli
Fleischbällchen in Tomatensoße und
ganzem Ei.

◆ Calabresella

30,50

Mit Ricotta, Mozzarella und Chili gefüllter
Rand.
Weiße Pizza mit geräuchertem Provola-
Käse, scharfer Salami, kalabrischer 'Nduja
und Paprika.



CARD

Summer



ANTIPASTI

Insalata Tiepida di polipo e patate 26,50

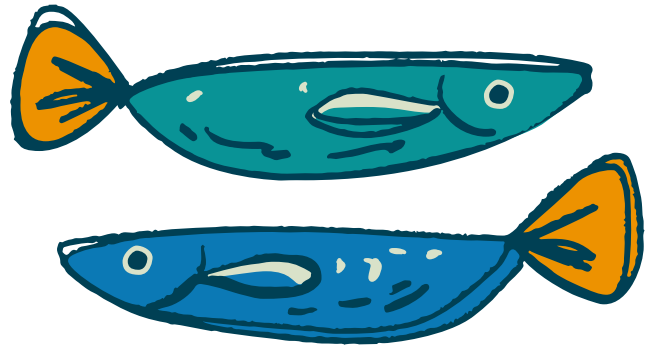
Lauwarmer Salat mit Tintenfisch, Kartoffeln und Zitronendressing

Soutè della costiera 28,50

eine Mischung aus Miesmuscheln, Venusmuscheln, Tintenfisch, Garnelen, Kirschtomaten und Knoblauch

Moscardini alla luciana 25,50

Tintenfisch nach Luciana-Art mit Oliven, Sardellen, Kapern, Knoblauch und Pizzabrot



PRIMI

◆ Spaghetti con le vongole 29,50

Frische Spaghetti mit Venusmuscheln, Datteltomaten und Knoblauch

◆ Paccheri del Golfo 34,50

Frische Paccheri mit Hummer, Scampi, Garnelen, Datterino-Tomaten und Knoblauch

SECONDI&PIZZE

Filetto di orata all'acqua
pazza della tradizione 39,50

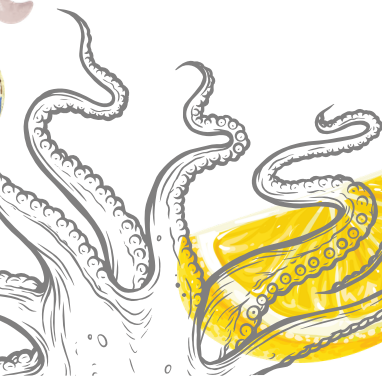
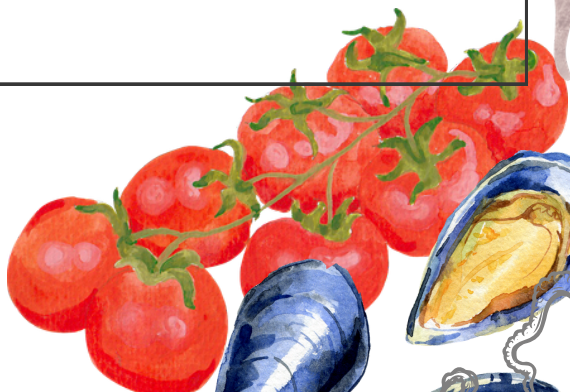
Frisches Seebrassenfilet mit Kirschtomaten, Knoblauch, Zitrone und Weißwein mit einer Beilage aus sautierten friarielli

Pizza marinara con i frutti
di mare 30,50

Pizza Marinara mit Tomaten und Oregano (ohne Mozzarella), mit Miesmuscheln, Venusmuscheln, Tintenfisch und Garnelen

Pizza Polpo e passione 30,50

Weißer Pizza mit Basilikum-Pesto, zartem Tintenfisch, Paprika und frittierten Artischocken





Menu

ANCORA.....

SOFT DRINK 5,00

Acqua Naturale

Acqua Frizzante

Coca Cola

Coca Cola zero

Fanta

Citro

Ice tea

Apfelshorle

Rivella Rot

Rivella Blau

Ginger Ale

Alpinesse

Tonic/Lemon

Chinotto

Crodino/SanBitter



BIRRE

Feldschlösschen 0,30 5,00

Feldschlösschen 0,50 6,50

Poretti 4 lupoli 33cl 5,00

Valaisanne Brune 8,00

Schneider weisse 8,00

Feldschlösschen
Alkoholfrei 5,50

Möhel alkoholfrei 6,50



Life
is
SHORT -
ENJOY YOUR
Coffee



CAFFE`

- ◆ Espresso 4,00
- ◆ Espresso macchiato 4,50
- ◆ Espresso Corretto 5,50
- ◆ Doppio Espresso 5,50
- ◆ Caffè` 4,50
- ◆ Latte macchiato 5,50
- ◆ Cappuccino 5,50
- ◆ Warm Tee 4,50

Menu

VOGLIA DI DOLCE

I NAPOLETANI

BABA`CLASSICO 10,50
Mit Schlagsahne

BABA`CON PANNA E NUTELLA 11,50
Mit Schlagsahne und Nutella

BABA`SANTAROSA 11,50
mit Sahne und schwarzen Kirschen

DELIZIA DI AMALFI 11,50
Zitronen-Biskuitkuchen mit ChantillyCreme und Zitronencreme

CHEESECAKE DELLA NONNA 11,50

CANNOLO SICILIANO 11,50

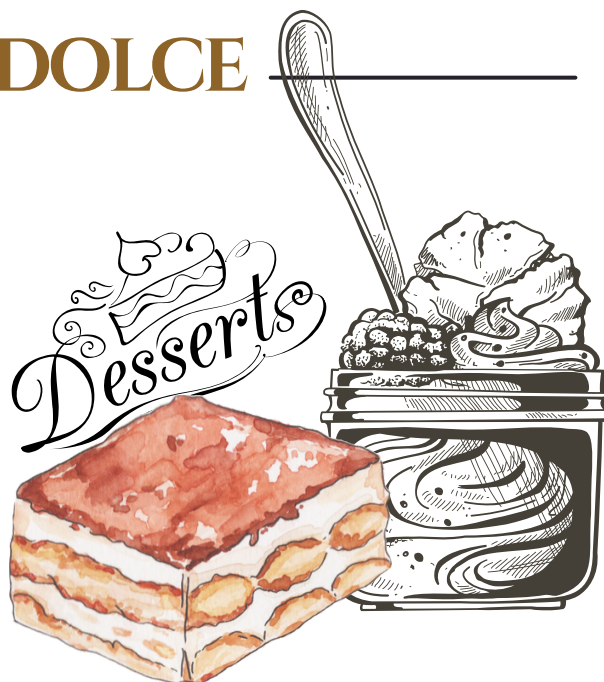


PIZZA ALLA NUTELLA 18,50
Pizza mit Nutella

SCAZZUPPOLI ALLA NUTELLA 18,50
frittierter Pizzateig mit Nutella und Puderzucker

GELATO *pro Kugel* 3,50
vaniglia, ciocco, fragola, limone, stracciatella

TARTUFO CIOCCOLATO E NOCCIOLA
CON CUORE MORBIDO 11,50



I CLASSICI

IL TIRAMISU` 10,50
Pavesini, Mascarponecreme, Kakao. (hausgemacht)

TORTINO CON CUORE CALDO 11,50
Schokoladenkuchen mit warmem Kern, dazu Vanilleeis und Sahne

MILLEFOGLIE DEL PECCATO 11,50
Blätterteigturm mit Sahne Nutella und Vanilleeis

AFFOGATO AL CAFFE` 11,50
Vanilleeis mit Espressocreme und Kakao

AFFOGATO AL LIMONCELLO 11,50
Vanilleeis mit limoncello

NEW
Dessert

15,50

- ◆ LAMPONE
- ◆ LIMONE
- ◆ FRAGOLA
- ◆ PISTACCHIO

Frutta realistica realizzata con mousse crema, pasta frolla e frutta

Realistisch aussehende Früchte aus Sahne-Mousse, Mürbeteig und Obst



DRINKS

APERITIVI.....

12,50

Aperol spritz

Aperol, prosecco, soda,

Limoncello spritz

limoncello, prosecco, soda,

Mirto spritz

Mirto, prosecco, soda,

Gespritz

Weißwein, prosecco, soda

Campari spritz/orange

Campari, prosecco, soda oder Orangensaft

Hugo

Fiori di sambuco, prosecco, minze, soda

Americano

Campari, martini rot, soda

Negroni/Negroni Bianco

campari, martini rosso und gin

Italicum, Martini Bianco, Gin

Mojito

Minze, Rohrzucker, Limette, Rum und Soda

ANALCOLICI

11,50

◆ Raspberry lemonare

Raspberry, Soda, Lime, Minze, frische Himbeeren

◆ Virgin Colada

laKokosmilch, Ananassaft

◆ Shirley Temple

Granatina, Ginger ale

◆ Garibaldi

Bitter, Orangensaft

◆ Virgin Mojito

Mojito ohne alcool

◆ Italia

Lime, zucchero, basilico menta, tonica, cetriolo fresco

◆ Ginger Orange

Ginger Ale, Orangensaft, Lime



COCKTAPOLIS.....

12,50

Spritz Chinotto e arancia

Chinotto, vodka all'arancia, Prosecco, Orangensaft und Angostura

Mojito mirto

Limette, Rohrzucker, Minze, Myrte und Soda

Moscow mule al lampone

Himbeeren, Limetten, Wodka, Ginger Ale

Gin Tonic al Rosmarino

Gin Tonic, Thymiantee und Tonic Water

Neapolis spritz

Himbeersaft, Limoncello, Prosecco, Zitrone, Limette und Minze

yellow velvet

Bier, Limonade, Holunderblütensirup, Rosmarin und Zitrone



◆ GRAPPE E AMARI

Grappa della casa fume` 10,00

Grappa della casa 10,00

bianca

Grappe speciali (a scelta) 16,50

Amari 8,00

Averna, montenegro, ramazzotti, amaro del capo, limoncello

