

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 16,50

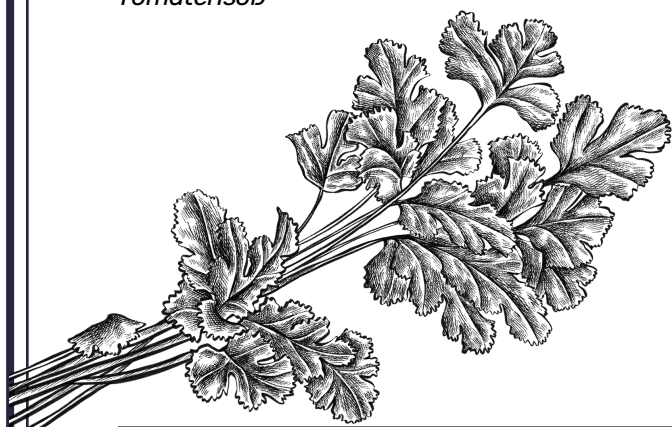
Kartoffelkroketten gefüllt mit Stracciatella und Guanciale, Mortadella und Pesto, Schinken und Tomaten

Crocchè di patate 10,50

Kartoffelkroketten gefüllt mit geräucherter Provolone

Cestino con polpette della nonna

Blätterteigkorb mit Rindfleischbällchen in Tomatensoße 15,50



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

ANTIPASTI E FRITTI

Cuoppo di terra 24,50

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

Scazzuoppoli 16,50

Frittierter Pizzateig belegt mit Tomatensauce und Parmesan

Caprese di bufala 17,50

Buffelmozzarella, Tomaten, Basilikum und Olivenöl

Burrata con pomidorini olive e acciughe 17,50

Burrata mit Sardellen, Tomaten, Oliven und Basilikum

Bufala o burrata con prosciutto di parma 20,00

Burrata oder Buffelmozzarella und Parmaschinken

Menu

ANCORA.....



TAGLIERI

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI 26,50

Parmaschinken, Pancetta, Schinken, Salami, scharfer Salami und käse

TAGLIERE DI PARMA CON GNOCCO FRITTO E PECORINO 22,50

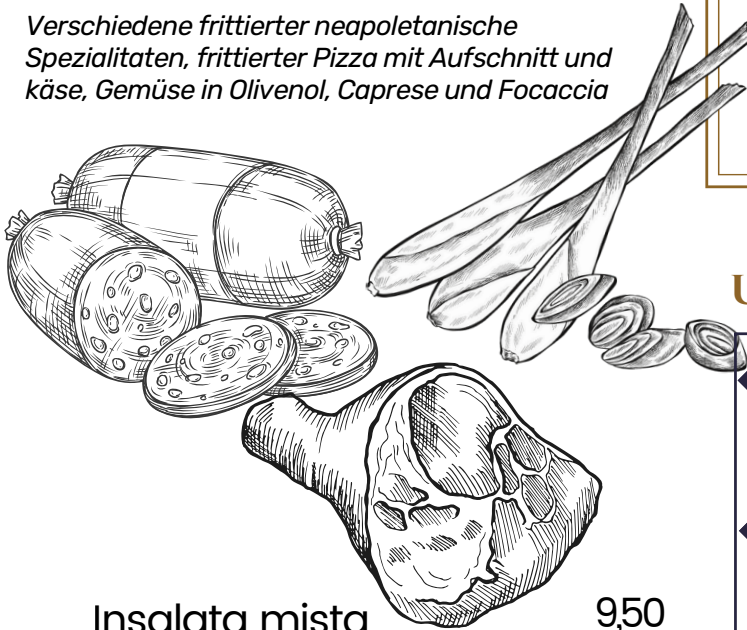
Parmaschinken, Rucola und frittierter Pizzastreifen und pecorino

TAGLIERE BOLOGNA 22,50

Stracciatella-käse, frittierter Pizzastreifen und Mortadella mit Pistazien

❖ TAGLIERE DEL RE 59,00

Verschiedene frittierter neapolitanische Spezialitäten, frittierter Pizza mit Aufschnitt und käse, Gemüse in Olivenöl, Caprese und Focaccia



Insalata mista 9,50

❖ Insalata verde 7,50

Insalata di rucola 11,00

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 Speck

BRUSCHETTA MISTE 22,00

Classica, Caprese, Cetarese und crocco

UN PO' DI....PADELLINO

◆ Pino danielle 22,00

Wurst und Brokkoli mit geräuchertem Provola-Käse

◆ Moscardini alla luciana 22,00

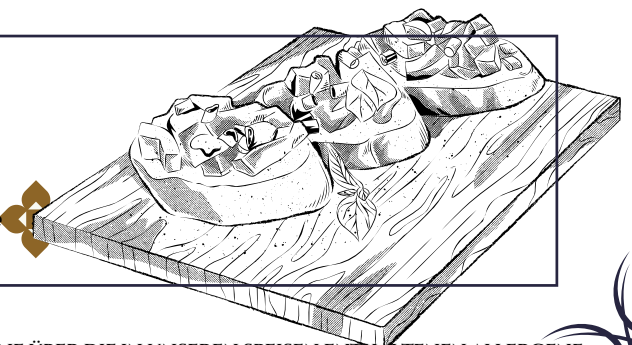
Moschardin alla Luciana mit Pizzabrot

◆ Melanzane a funghetto 15,50

Auberginen aus der Pfanne mit Kirschtomaten und Basilikum

❖ 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 Parmesan, Pecorinokäse, Eier und schwarzer Pfeffer

SCIALATIELLO NONNO MARIO 24,50

Sciatello mit 3 Tomaten, verfeinert mit Butter und Parmesan

IL RE 27,50

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 22,50

Gnocchigratin mit San Marzano Tomaten Parmesan und Buffelmozzarella

LA ZOZZONA 27,50

Spaghetti mit Amatriciana-Sauce, Carbonara und Cacio e Pepe mit Salsiccia

ZIA ALFONSINA 27,50

Spaghetti mit Pesto, Ragout mit Fleischbällchen und knusprigem Guanciale

PAPPARDELLA NONNA 28,50

PINA

Pappardelle mit Schweinebackenragout und frischem Ricotta

SPAGHETTO E VONGOLE 29,50

Spaghetti mit Venusmuscheln und Kirschtomaten

CONTORNI

various

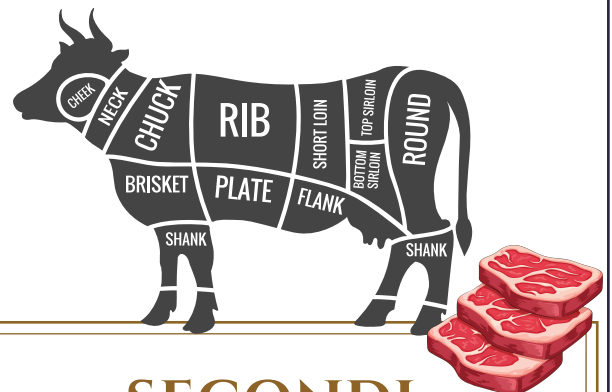
6,50

.....

PATATINE FRITTE

INSALATA MISTA

VERDURE MISTE



SECONDI

LA TAGLIATA 42,00

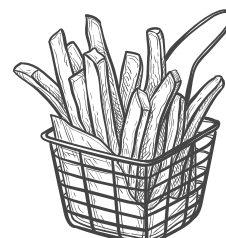
Rindsfleisch mit rucola, cherry-tomaten und grana-käse 250gr

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



LE PIZZE

LE CLASSICHE

Margherita 19,50

Neapolitanische Tomaten, Fiordilatte und Basilikum

Marinara 17,50

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 (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** 24,50

Neapolitanische Tomaten, Fiordilatte, Ricotta, Parmesan und schwarzer Pfeffer

◆ **Al prosciutto** 25,50

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

◆ **Al Salame Dolce** 25,50

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

◆ **Montanara Doc** 25,50

Neapolitanische Tomaten, geriebener Parmesan, Burrata oder Bufala und Basilikum

◆ **Montanara del Vesuvio** 27,50

Stracciatella Käse von Burrata, Salsiccia und Friarielli

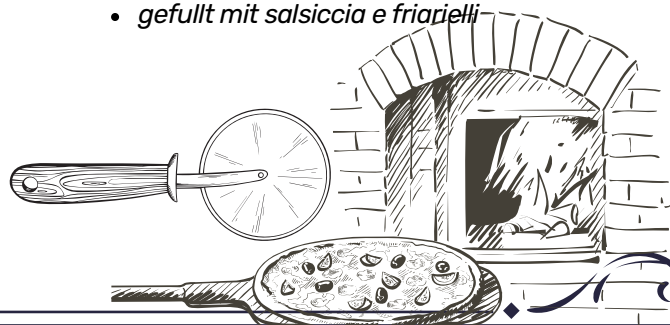
◆ **Salsiccia e Friarielli** 27,50

Neapolitanische Tomaten, Fiordilatte, Salsiccia, Friarielli und schwarzer Pfeffer

◆ **Tris di montanara** 25,50

drei frittierte minipizza :

- tomaten un parmesan
- basilicum pesto , burrata und mortadella
- gefüllt mit salsiccia e friarielli



LE PIZZE

LE SPECIALI

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



ANCORA.....

Marima` <i>Neapolitanische Tomaten, buffelmozzarella, Kirschtomaten, Knoblauch, Basilikum und Oregano</i>	25,50
Maialona <i>Neapolitanische Tomaten, Fiordilatte, Pancetta, Salsiccia, Mortadella mit Pistazien</i>	26,50
Salsiccia e Friarielli <i>Fiordilatte, Parmesan, Salsiccia und Friarielli</i>	27,50
Tartufata <i>Fiordilatte, Trüffelcreme, Salsiccia, Steinpilze (ohne Tomatensauce)</i>	27,50
Bologna <i>Fiordilatte, Basilikumpesto, Rucola, Mortadella mit Pistazien und Burrata</i>	27,50
Rustica Romana <i>Fiordilatte, Parmesan, Pecorinokäse, Guanciale, salsiccia, artischocken und schwarzen Pfeffer</i>	26,50
Calzone Napoletano <i>Fiordilatte, Ricotta, Salame dolce, Schwarzen Pfeffer, und über Tomatesauce and Parmesan</i>	27,50
Crocco <i>Fiordilatte, Salsiccia, Provolakäse, Parmesan und Kartoffelkroketten</i>	25,50

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 und Steinpilzen gefüllter Rand.
Weiße Pizza mit geräuchertem Provola-Käse,
Kartoffelkroketten, Mortadella und Stracciatella.

Alla napoletana

30,50

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

Margherita Reale

30,50

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

.....ANCORA...

◆ Bombarda

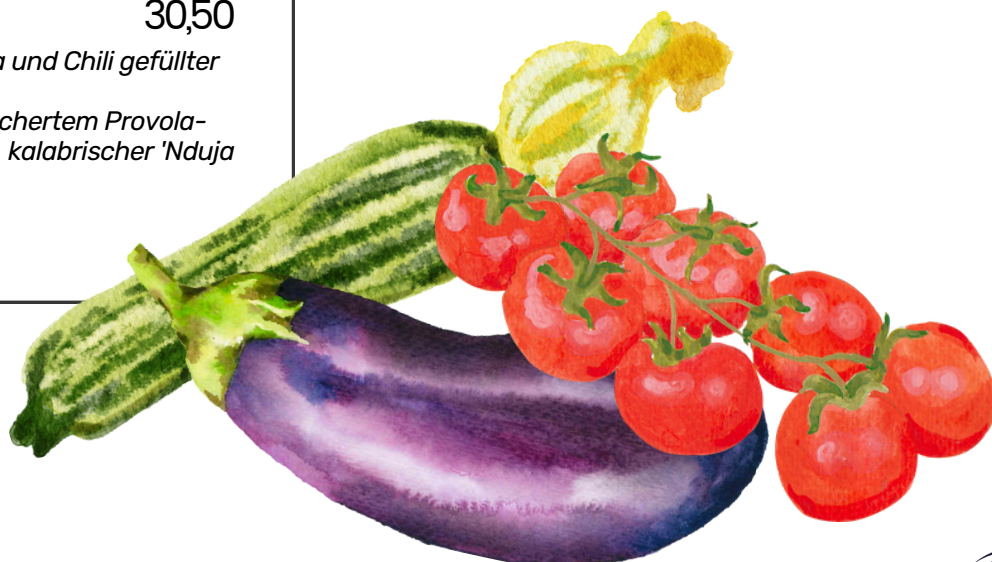
30,50

Mit Ricotta, Mozzarella und Salami Napoli
gefüllter Rand.
Rote Pizza mit Mozzarella,
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.



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

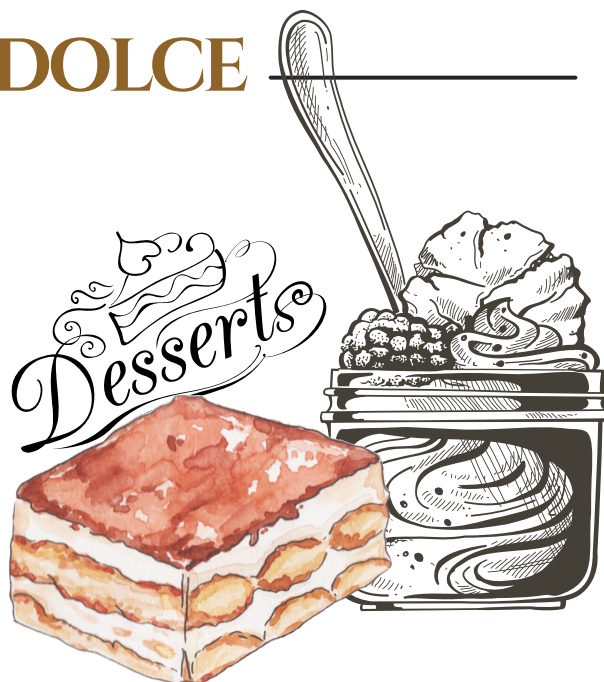
CANNOLO SICILIANO 11,50



 PIZZA ALLA NUTELLA 16,50
Pizza mit Nutella

SCAZZUPPOLI ALLA NUTELLA 16,50
frittierter Pizzateig mit Nutella und Puderzucker

GELATO *pro Kugel* 3,00
vaniglia, ciocco, fragola, limone, stracciatella



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

GELATI DI PIZZO

I TARTUFI

11,50

-  TARTUFO CIOCCOLATO E NOCCIOLA CON CUORE MORBIDO
-  TARTUFO BIANCO CON CUORE AL CAFFE`
-  TARTUFO AL LIMONE E LIMONCELLO
-  CASSATA SICILIANA GELATO



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
Feldschlösschen Dunkel	5,00
Schneider weisse	8,00
Feldschlösschen Alkoholfrei	5,50
Möhel alkoholfrei	3,50



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

DRINKS

APERITIVI.....

11,50

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

campari, martini rosso und gin

Mojito

Minze, Rohrzucker, Limette, Rum und Soda

ANALCOLICI

10,50

◆ 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, Prosecco, Orangensaft und Angostura

Mojito italiano

Weißer Rum, Rohrzucker, Zitrone und Salbei

Che Cappero!!

Martini Dry, Kapernlake, Gin und knusprige Kapern

Gin Tonic al Rosmarino

Gin Tonic, Thymiantee und Tonic Water

Manhattan Raspberry

Wishy, Himbeersirup und Angostura

Baylis Irish coffee

Espresso, Baylis, Karamell-Wodka und Sahne



GRAPPE E AMARI

Grappa della casa fume` 10,00

Grappa della casa 10,00
bianca

Grappe speciali (a scelta) 16,50

Amari 8,00

Avena, montenegro, ramazzotti, amaro del capo, limoncello

