

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 Tomatensoß* 15,50



## SPECIALI

Bomba di maradona 22,50

*Buffelmozzarella 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 Reisballchen und Spezialitäten des Küchenchefs*

Scazzuopoli 16,50

*Frittierter Pizzateig belegt mit Tomatensauce und Parmesan*

Caprese di bufala 17,50

*Buffelmozzarella, Tomaten, Basilikum und Olivenöl*

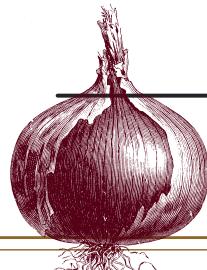
Burrata con pomodorini olive e acciughe 17,50

*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 neapoletanische 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 daniele** 22,00

*Wurst und Brokkoli mit geräuchertem Provolone-Käse*

**◆ Moscardini alla luciana** 22,00

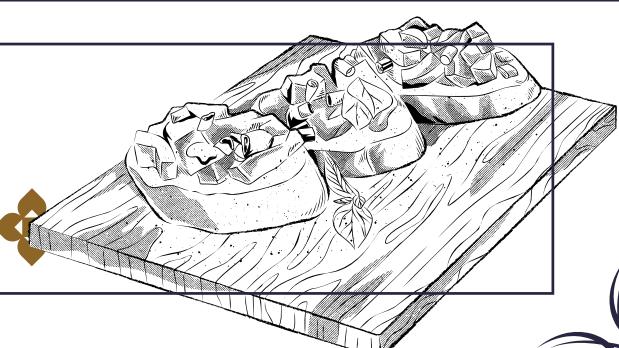
*Moschardin alla Luciana mit Pizzabrot*

**◆ 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

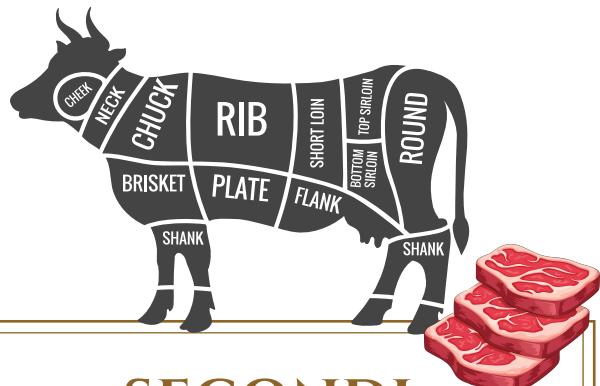
LA LASAGNA	25,50
<i>Rindsbolognese, Bechamel, geriebener Parmesan und Mozzarella</i>	
LA CARBONARA	26,50
<i>Spaghetti Guanciale, geriebener Parmesan, Pecorinokäse, Eier und schwarzer Pfeffer</i>	
SCIALATIELLO NONNO MARIO	24,50
<i>Scilatiello mit 3 Tomaten, verfeinert mit Butter und Parmesan</i>	
IL RE	27,50
<i>Paccheri mit Salsiccia, Steinpilzen, geräuchertem, Provolakäse, Safran, Rahm und Guancialechips</i>	
ZIO ANTONIO	25,50
<i>Paccheri mit San Marzano Tomatensauce Burrata, Parmesan und parmaschinken</i>	

### ....E ANCORA.....

LA SORRENTINA	22,50
<i>Gnocchigratin mit San Marzano Tomaten Parmesan und Buffelmozzarella</i>	
LA ZOZZONA	27,50
<i>Spaghetti mit Amatriciana-Sauce, Carbonara und Cacio e Pepe mit Salsiccia</i>	
ZIA ALFONSINA	27,50
<i>Spaghetti mit Pesto, Ragout mit Fleischbällchen und knusprigem Guanciale</i>	
PAPPARDELLA NONNA	28,50
<i>Pappardelle mit Schweinebackenragout und frischem Ricotta</i>	

### SPAGHETTO E VONGOLE 29,50

*Spaghetti mit Venusmuscheln und Kirschtomaten*



### SECONDI

LA TAGLIATA	42,00
-------------	-------

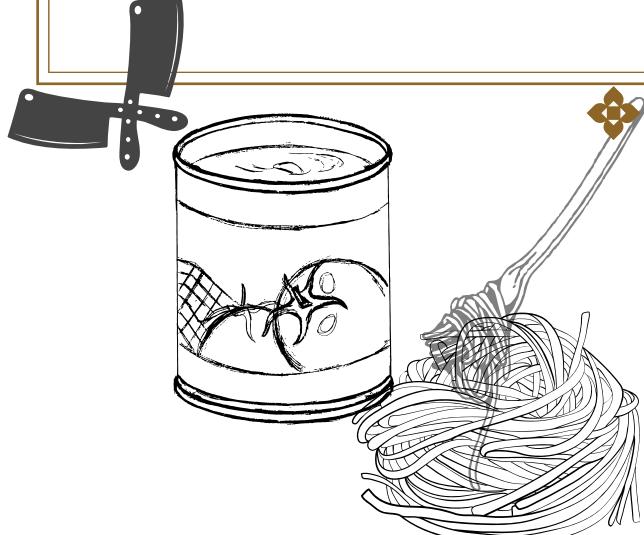
*Rindsfleisch mit rucola, cherry-tomaten und grana-käse 250gr*

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*



### CONTORNI

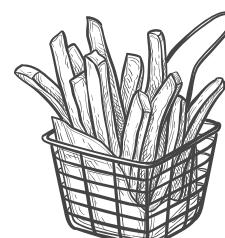
*various*

6,50

### PATATINE FRITTE

### INSALATA MISTA

### VERDURE MISTE



# 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
StracciatellaKäse 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

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



## ANCORA.....

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

### ALLERGENE

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

# LE PIZZE

## Cornicioni

### I CORNICONI RIPIENI

**San Matteo** 30,50

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



**Gavina** 30,50

*Mit Ricotta, Mozzarella und Steinpilzen gefüllter Rand.  
Weiße Pizza mit geräuchertem Provol-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.*

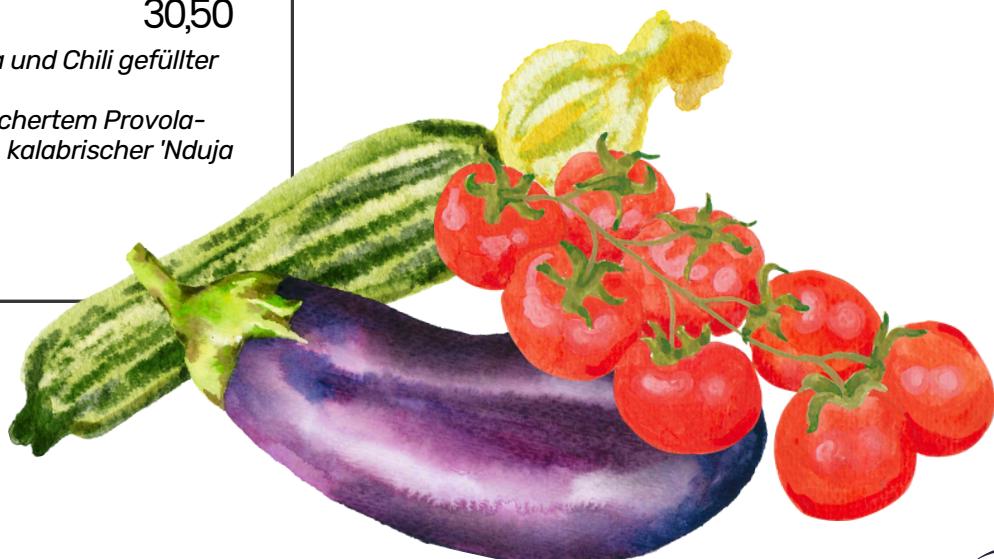
### .....ANCORA...

◆ **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 Provol-Käse,  
scharfer Salami, kalabrischer 'Nduja  
und Paprika.*



*Menu*  
**VOGLIA DI DOLCE**

**I NAPOLETANI**

BABA`CLASSICO <i>Mit Schlagsahne</i>	10,50
BABA`CON PANNA E NUTELLA <i>Mit Schlagsahne und Nutella</i>	11,50
BABA`SANTAROSA <i>mit Sahne und schwarzen Kirschen</i>	11,50
DELIZIA DI AMALFI <i>Zitronen-Biskuitkuchen mit ChantillyCreme und Zitronencreme</i>	11,50
CHEESECAKE DELLA NONNA	11,50
CANNOLO SICILIANO	11,50
PIZZA ALLA NUTELLA <i>Pizza mit Nutella</i>	16,50
SCAZZUPPOLI ALLA NUTELLA <i>frittierter Pizzateig mit Nutella und Puderzucker</i>	16,50
GELATO pro Kugel <i>vaniglia, ciocco, fragola, limone, stracciatella</i>	3,00

**GELATI DI PIZZO**

**I TARTUFI**

11,50

- ◆ TARTUFO CIOCCOLATO E NOCCIOLA CON CUORE MORBIDO
- ◆ TARTUFO BIANCO CON CUORE AL CAFFÈ
- ◆ TARTUFO AL LIMONE E LIMONCELLO
- ◆ CASSATA SICILIANA GELATO



**I CLASSICI**

IL TIRAMISÙ <i>Pavesini, Mascarponecreme, Kakao. (hausgemacht)</i>	10,50
TORTINO CON CUORE CALDO <i>Schokoladenkuchen mit warmem Kern, dazu Vanilleeis und Sahne</i>	11,50
MILLEFOGLIE DEL PECCATO <i>Blätterteigturm mit Sahne Nutella und Vanilleeis</i>	11,50
AFFOGATO AL CAFFÈ <i>Vanilleeis mit Espressocreme und Kakao</i>	11,50
AFFOGATO AL LIMONCELLO <i>Vanilleeis mit limoncello</i>	11,50



# 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 5,50

Alkoholfrei 5,50

Möhel alkoholfrei 5,50



*Life is  
SHORT  
ENJOY YOUR  
Coffee*



### CAFFE`



4,00

◆ Espresso

4,50

◆ Espresso macchiato

5,50

◆ Espresso Corretto

5,50

◆ Doppio Espresso

4,50

◆ Caffe`

5,50

◆ Latte macchiato

5,50

◆ Cappuccino

4,50

◆ Warm Tee

# 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

## 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

Wisky, Himbeersirup und Angostura

### Baylis Irish coffee

Espresso, Baylis, Karamell-Wodka und Sahne



## ANALCOLICI

10,50

### Raspberry lemonare

Raspberry, Soda, Lime, Minze , frische Himbeeren

### Virgin Colada

IaKokosmilch, Ananassaf

### Shirley Temple

Granatina, Ginger ale

### Garibaldi

Bitter, Orangesaft

### Virgin Mojito

Mojito ohne alcool

### Italia

Lime, zucchero, basilico menta, tonica, cetriolo  
fresco

### Ginger Orange

Ginger Ale, Orangesaft, Lime



## GRAPPE E AMARI

Grappa della casa fume` 10,00

Grappa della casa bianca 10,00

Grappe speciali(a scelta) 16,50

Amari 8,00

Averna, montenegro, ramazzotti, amaro del  
capo, limoncello

