

Hefe, Salz, Mehl und Wasser...

...mehr braucht der Teig der Ur-Pizza aus dem 18. Jahrhundert nicht. Durch die lange Gärzeit von 24 Stunden und den geringen Hefeanteil bekommt der neapolitanische Teig seine typische Elastizität und zeichnet sich durch seine leichte Verträglichkeit aus. Das Hauptmerkmal der wahren neapolitanischen Pizza ist der hohe Rand, der an ein schönes, fluffiges Fladenbrot erinnert und zur Mitte hin auf einen vier Millimeter dünnen weichen Boden zuläuft.

Ist die Pizza knusprig, dann ist es keine wahre neapolitanische Pizza!

(Associazione Verace Pizza Napoletana)

Wir verwenden ausschließlich qualitativ hochwertige Produkte aus dem Raum Kampanien, die unsere Pizza zu einem Genuss werden lassen.

Buon appoveche!

Unsere Produkte kurz erklärt

DOP

Geschützte Herkunftsbezeichnung

Fior di Agerola

Handgemachter Fior di Latte (Mozzarella) aus Agerola, Napoli mit kurzer Haltbarkeit. Eine Hauptzutat für die neapolitanische Pizza. Aus Kuhmilch.

Provolone DOP

Italienischer Hartkäse.

Bresaola

Italienischer luftgetrockneter Rinderschinken.

San Marzano DOP

Längliche Tomaten, die auch als Flaschentomaten bezeichnet werden. Angebaut in Kampanien aus der Umgebung des Vesuvs. Zeichnen sich durch intensives und fruchtiges Aroma aus.

Mozzarella di Bufalo Campana DOP

Herkunftsgeschützter Mozzarella aus Büffelmilch aus Kampanien. Zeichnet sich durch seine besondere Cremigkeit aus.

Schiacciata Piccante

Grobe, scharfe Paprikasalami aus Kalabrien.

Salame Finocchiona

Fenchelsalami aus der Toskana.

Agromar Bonito del Norte Thunfisch

Weißer Thunfisch, der von einheimischen Fischern im Atlantik Nordspaniens geangelt wird. Garantiert nachhaltig.

Piennolo del Vesuvio

Angebaut am Fuße des Vesuvs. Durch die spezielle Aufbewahrung an Rispen erhalten die rundlichen Tomaten eine knackige Schale, festes Fleisch und sind besonders aromatisch.

Pancetta

Italienische luftgetrocknete Variante des Bauchspecks .

Salsiccia

Grobe italienische „Bratwurst“.

Friarielli

Junge Blätter vom Brokkoli. Eine Spezialität aus Neapel.

Vorspeisen

Tomatenbrot	7,50 €
Pizzabrot, Kirschtomaten, Fior di Agerola, Rucola, Parmagiano 24 DOP, Knoblauchöl	
Knoblauchbrot	4,90 €
Pizzabrot, Oregano, Knoblauch, kalt gepresstes Olivenöl	
Vorspeisenteller	12,90 €
Prosciutto di Parma 24 DOP, Salame di Napoli, Provolone DOP, Bresaola, Antipasti, Oliven, hausgemachtes Pesto rosso	
Vitello Tonnato	9,90 €
zartes Kalbsfleisch, Thunfischsauce, Kapern	
Carpaccio di Bresaola	8,90 €
Bresaola, Ruccola, Parmagiano 24 DOP, kalt gepresstes Olivenöl	
Caprese	7,90 €
Kirschtomaten, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Basilikum, kalt gepresstes Olivenöl	
Formaggio di Capra	6,90 €
gratinierter Ziegenkäse, Rucola, Chillimarmelade	

Salat

Beilagensalat	4,90 €
gemischter Blattsalat, Radicchio, Kirschtomaten, Gurke, Champignons, rote Zwiebeln	
Mischi Maschi	7,90 €
gemischter Blattsalat, Radicchio, Kirschtomaten, Gurke, Champignons, rote Zwiebeln	
+ Ziegenkäse ^(1,4) & karamellisierten Walnüssen	10,90 €
+ Garnelenspieße	11,90 €
Babyspeck	9,90 €
Babyspinat, Tomaten, Pancetta, Avocado & Pinienkerne	
Brotsalat	9,90 €
geröstete Brotwürfel, Kirschtomaten, Kapern, Feta, frischer Basilikum, Knoblauch, Rucola, Fenchelsamen	

Dressing

Balsamico, Himbeer-Balsamico, Honig-Senf

Pizza

Marinara (ohne Käse) San Marzano DOP, Oregano, Knoblauch, kalt gepresstes Olivenöl	6,90 €
Margherita San Marzano DOP, Fior di Agerola, frischer Basilikum, Parmesan, kalt gepresstes Olivenöl	7,90 €
Margherita di Bufala San Marzano DOP, Mozzarella di Bufala Campana DOP, frischer Basilikum, Parmesan, kalt gepresstes Olivenöl	9,90 €
Diavolo San Marzano DOP, Fior di Agerola, Schiacciata Piccante, frische Chili, rote Zwiebeln, kalt gepresstes Olivenöl	10,90 €
Salame Finocchiona San Marzano DOP, Fior di Agerola, Salame Finocchiona, kalt gepresstes Olivenöl	10,90 €
Marinara vs. Sardellen (ohne Käse) San Marzano DOP, eingelegte Sardellen, schwarze Oliven, Oregano, Knoblauch, Kapern, kalt gepresstes Olivenöl	9,50 €
Parma San Marzano DOP, Fior di Agerola, Rucola, Prosciutto di Parma 24 DOP, Parmagiano 24 M. DOP, Kirschtomaten, kalt gepresstes Olivenöl	13,50 €

Prosciutto & Funghi	10,90 €
San Marzano DOP, Fior di Agerola, Prosciutto Cotto, Champignons, kalt gepresstes Olivenöl	
Verdure	9,90 €
San Marzano DOP, Fior di Agerola, Grillgemüse, kalt gepresstes Olivenöl	
Tonno	12,90 €
San Marzano DOP, Fior di Agerola, Agromar Bonito del Norte Thunfisch, Piennolo del Vesuvio, rote Zwiebeln, kalt gepresstes Olivenöl	
Pancetta e Fico	11,90 €
San Marzano DOP, Fior di Agerola, Pancetta, frische Feigen, kalt gepresstes Olivenöl	
Spinaci	10,50 €
San Marzano DOP, Fior di Agerola, Babyspinat, Knoblauch, Pinienkerne, kalt gepresstes Olivenöl	
Salsiccia e Friarielli (ohne Tomatensauce)	11,90 €
Fior di Agerola, Friarielli, Salsiccia, kalt gepresstes Olivenöl	
Chorizo	11,50 €
San Marzano DOP, Fior di Agerola, Chorizo, geröstete Paprika, Pimenton, kalt gepresstes Olivenöl	

Pasta Fresca

Tagliatelle Vegetariane **9,90 €**

Tagliatelle mit Zucchiniestreifen, Babyspinat, Cherrytomaten & Pinienkernen in Chili-Knoblauch-Öl

Tagliolini ai Gamberi **12,90 €**

Tagliolini aglio olio mit Gambas, Ruccola, Chili & Cherrytomaten

Tortelloni ripieni di brie e fichi **12,90 €**

Tortelloni gefüllt mit Brie & Feigen in Honig-Salbeibutter

Tagliatelle al Salmone **12,90 €**

Tagliatelle mit Lachs in Limonencremesauce

Dessert

Tiramisu **6,90 €**

Himbeer - Panna Cotta **5,50 €**

ATG

Gerolsteiner medium	0,25 l Fl.	2,60 €
Gerolsteiner medium	0,75 l Fl.	6,50 €
Gerolsteiner Naturel	0,25 l Fl.	2,60 €
Gerolsteiner Naturel	0,75 l Fl.	6,50 €
Fritz Kola	0,2 l Fl.	2,60 €
Fritz Zuckerfrei	0,2 l Fl.	2,60 €
Fritz Mischmasch	0,2 l Fl.	2,60 €
Fritz orange	0,2 l Fl.	2,60 €
Fritz mate	0,2 l Fl.	2,60 €
Fritz Spritz Bio apfelschorle	0,2 l Fl.	2,60 €
Fritz Spritz Bio traube	0,2 l Fl.	2,60 €
Fritz Spritz Bio rhabarber	0,2 l Fl.	2,60 €
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l Fl.	2,60 €
Thomas Henry Bitter Lemon	0,2 l Fl.	2,60 €
Thomas Henry Ginger Ale	0,2 l Fl.	2,60 €
Müllers Malz	0,33 l Fl.	2,90 €
Anjola Ananas	0,33 l Fl.	3,20 €
Charitea black / red	0,33 l Fl.	3,20 €
Apfelschorle	0,4 l	3,90 €
Maracujaschorle	0,4 l	3,90 €
Rharbarberschorle	0,4 l	3,90 €
Lemonsquashschorle	0,4 l	3,90 €

Bier

Bitburger	0,3 l	2,80 €
Bitburger	0,5 l	4,20 €
Bitburger alkohfrei	0,33 l Fl.	2,80 €
Alster	0,3 l	2,80 €
Alster	0,5 l	4,20 €
Peroni	0,33 l Fl.	3,20 €
Birra Antoniana – Craft Beer	0,33 l Fl.	4,90 €
Die perfekte Begleitung zur Pizza!		
Moretti	0,33 l Fl.	3,20 €
Augustiner Bräu	0,5 l Fl.	4,90 €
Erdinger Weißbier	0,5 l Fl.	4,20 €
Erdinger alkohfrei	0,5 l Fl.	4,20 €

Weißwein

Hauswein - Pinot Grigio

Leichte Frucht, feine Säure

0,2 l 4,50 €

Custoza – Monte del Fra` – Cuvee/ Venetien

Leicht, spritzig, frisch und unkompliziert.

0,2 l 5,50 € 0,75 l Flasche 17,90 €

Fatascia` - Grilo/ Sizilien

Aromen von Zitrusfrüchten und Steinobst; angenehm weiches Mundgefühl mit milder Säure

0,2 l 5,50 € 0,75 l Flasche 17,90 €

Eimermann „Roter Hang“ – Riesling/ Rheinhessen

präziser Pfirsich in der Nase & florale Obertöne Richtung Pfirsich- oder Kirschblüte, würzige Mineralik des Roten Hanges, pfeffrig würzig im Antrunk, saftig-schlotzige Frucht & lebendige Säure

0,2 l 5,50 € 0,75 l Flasche 17,90 €

Eimermann Blanc de Noir – Spätburgunder/ Rheinhessen

erfrischend, Bukett erinnert an exotische Früchte, spritzige Säure & natürliche Restsüße

0,2 l 5,90 € 0,75 l Flasche 18,90 €

Nivéus-Soraighe – Garganega, Sauvignon Blanc/ Venetien

Frische und Eleganz im Geschmack; strohgelb, fruchtige Noten, insbesondere Stachelbeere

0,2 l 5,90 € 0,75 l Flasche 18,90 €

Cantina Kurtatsch - Pinot Grigio DOC/ Kurtatsch

milde Säure, feingliedrige mineralische Würze, Stachelbeeren, Linden- & Akazienblüten, cremige Geschmeidigkeit

0,75 l Flasche 24,90 €

Biscegia Falanghina – Falanghina/ Basilicata

balsamische Noten mit hintergründigem Aprikosen-Aroma, Geschmack nach Kiwi & Grapefruit, feine Birne & Stachelbeerfrucht, erfrischend & spritzig

0,75 l Flasche 21,90 €

Roveglia Lugana „Limne“ – Trebbiano/ Tenuta Roveglia

intensiver Geschmack, charaktervoll, wunderbar frisch – wie eine Brise vom Gardasee

0,75 l Flasche 24,90 €

Rotwein

Valpantena Torre de Falasco - Corvina/ Veneto

funkelndes Rubinrot, bestens ausbalanciert in Geschmack & Säure, überzeugt durch sein blumiges Kirschbukett

0,2 l 4,50 € 0,75 l Flasche 15,90 €

Piluna Primitivo Salento – Primitivo/ Apulien

fruchtig & opulent, Aromen nach Pfeffer, Beerenfrüchten, Gewürzen & Vanille

0,2 l 5,90 € 0,75 l Flasche 18,90 €

Paladin Syrah – Syrah/ Veneto

intensives Rubinrot, weich & rund; gute Balance aus dem feinen Säurespiel, der Frucht und den Tanninen

0,2 l 5,90 € 0,75 l Flasche 18,90 €

Villa Migliarina Chianti Superiore (Bio) - Sangiovese,
Canaiolo Nero/ Toskana

helles Kirschrot, fruchtig nach Kirschen, voll und elegant,
angenehme Säure, sehr rundes Tannin, schön ausgewogen

0,2 l 5,90 € 0,75 l Flasche 18,90 €

Posizione – Nero Di Troia / Puglia - Apulien

tiefdunkles Rot, intensives Bukett nach schwarzen Früchten, sanft &
leicht-würzig im Geschmack

0,2 l 6,30 € 0,75 l Flasche 19,90 €

Palazzo Malgara – Nero d'Avola / Sizilien

leuchtend rubinrot, üppiges Bukett nach roten & schwarzen
Früchten, feinwürzige Noten & ein zarter Anklang von Eichenholz

0,2 l 5,90 € 0,75 l Flasche 18,90 €

Caleido – Negramaro / Salento - Apulien

rubinrot mit violetten Reflexen, Aromen von Pflaume, Sauerkirsche
und Veilchen, weich & ausgewogen im Geschmack

0,75 l Flasche 24,90 €

Novecento 23 – Corvina, Molinara, Merlot / Veneto

tief rubinrote Farbe, wunderbare Aromen von reifen Brombeeren und Kirschen, angenehm weich und vollmundig im Geschmack

0,75 l Flasche 24,90 €

Masca Maremma – Sangiovese / Toscana

dichtes Rubinrot, Aromen von roten Früchten, etwas robuster im Geschmack mit einer angenehmen Frische

0,75 l Flasche 24,90 €

Primitivo Di Manduria 2013 – Primitivo / Apulien

rubinrot, duftet nach Gewürzen, Waldbeerenkonfitüre & ätherischen Ölen; ausgewogen im Geschmack mit mäßigen Tanninen und einer breiten Palette an Fruchtaromen dunkler Beeren; weich, mit einem Hauch Süße und einem langen Finish

0,75 l Flasche 34,90 €

Roséwein

Cipresso Cerasuolo – Montepulciano/ Abruzzen

schimmernde, kirschrote Farbe mit leichten violetten Reflexen, zart, harmonisch & ausgewogen; frisch mit blumiger Note

0,2 l 5,50 €

0,75 l Flasche 17,90 €

Prosecco

Casa Defra Frivolo

0,1 l 3,70 €

0,75 l Flasche 19,90 €

Longdrinks

Bacardi – Cola	4 cl	6,50 €
Cuba Libre	4 cl	6,50 €
Gordons Tonic	4 cl	6,50 €
Bombay Tonic	4 cl	6,90 €
Hendriks Tonic	4 cl	8,90 €
Monkey 47 Tonic	4 cl	8,90 €

Shortdrinks

Frangelico	2 cl	2,60 €
Cardenal Mendoza	2 cl	3,90 €
Baileys	4 cl	4,90 €
Grappa	2 cl	2,60 €
Sarpa di Poli Grappa	2 cl	3,90 €
Oro Grappa	2 cl	3,90 €
Sambuca	2 cl	2,60 €
Tequila Gold/ Silver	2 cl	2,60 €
Jägermeister	2 cl	2,60 €
Ramazotti	2 cl	2,60 €
Averna	2 cl	2,60 €
Limoncello	2 cl	2,50 €

Aperitif

Lillet Fizz Lillet Blanc, Soda, Limette	0,2l	5,90 €
Lillet Citrosé Lillet Rosé, Zitronenlimonade, Minze, Zitrone	0,2l	6,90 €
Aperol Sprizz Aperol, Prosecco, Orange	0,2l	6,50 €
Hugo Prosecco, Holunderblüte, Minze	0,2l	6,50 €
Martini	5 cl	3,90 €
Americano Campari, Martini Rosso, Soda	0,2l	6,50 €

Cocktails

Mojito 6,90 €

Havanna Club 3 J., Limette, Minze, Rohrzucker, Soda

Caipirinha 6,90 €

Cachaca, Limette, Rohrzucker, Lime Juice

Gin Fizz 6,90 €

Gordons Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda

Moskow Mule 6,90 €

Vodka, Gurke, Limette, Spicy Ginger

Whiskey Sour 6,90 €

Jim Beam, Zuckersirup, Zitronensaft

Kaffee

Café Crème	2,40 €
Café au Lait	3,30 €
Espresso	1,90 €
Espresso Macchiato	2,30 €
Cappuccino	2,90 €
Latte Macchiato	3,30 €

Tee

Samova High Darling - Darjeeling	2,40 €
Samova Maybe Baby - Früchte	2,40 €
Samova Scuba Garden – Rooibos	2,40 €