

# MENU LUNCH



Unsere besten Zutaten? Erfahrung und Leidenschaft.

**ERSTER GERICHT DES CHEF + drink + kaffee | 13**

**ZWEITE GERICHT DES CHEF + drink + kaffee | 13,5**

**PIZZA + drink + kaffee | 13**

**SALADES + drink + kaffee | 13**

**POKÈ + drink + kaffee | 13,5**

**ERSTER GERICHT+ZWEITE GERICHT + drink + kaffee | 15**

**Inbegriffen**

75 cl Flasche Wasser. natürlicher oder prickelnder Espressokaffee

**Nicht enthalten**

ERGÄNZUNGEN von 18 Monate Parmaschinken, Südtiroler Speck 4 Monate, Büffel d.o.p., Garnelen, Thunfisch, doppelte Nudeln | 2

ERGÄNZUNGEN aus Bresaola, Pommes Frites, Burrata, Glutenfrei | 2

ERGÄNZUNGEN Mehr | 1

## Salades

**Caesar**

(grüner Salat, Tomate, gegrilltes Hähnchen, geröstete Brotcroutons, Mayonnaise und Worcestershire-Sauce) | 13,5

ACD



**Boscaiola**

(grüner Salat, Rucola, Bresaola, frische Pilze, Parmesanflocken)

G



**Nizzarda**

(Thunfisch, Kartoffeln, Zwiebeln, grüner Salat, Tomaten, Sardellen, Eier, Oliven)

DC

**Mogador**

(grüner Salat, Karotten, kleiner Mozzarella, Pilze, Grana Padano-Flocken, Garnelen)

GB



**Light**

(grüner Salat, Karotten, Tomate, Rucola, Büffelmozzarella)

G



**Grill**

(Auberginen, Zucchini, Paprika, Tofu und Sojasauce)

G

## Pokè

**Frischer Lachs-Poke**

Basmatireis, Lachs, Avocado, Gomma Wakame (Algen), Kirschtomaten, Edamame, knusprige Zwiebeln

MDGF

**Frischer Thunfisch-Poke**

Basmatireis, Thunfisch, Ananas, Gurke, Radieschen, Edamame, Philadelphia, Cashewnuss

DGEF

**Gebatener Chicken Poke**

Basmatireis, gegrilltes Hähnchen, Mais, Rotkohl, Mandeln, Kirschtomaten, Goma Wakame (Algen)

GEF

(Produkte, die nicht in den aufgeführten Pizzen enthalten sind, sind nicht im Menü „Mittagsangebot“ enthalten)

**radicchio** (pom., moz., radicchio)  
**spinaci** (pom., moz., spinaci)  
**zucchini** (pom., moz., zucchini)  
**peperoni** (pom., moz., peperoni)  
**porcini** (pom., moz., porcini)  
**4 formaggi** (pom., moz., fontina, gorgonzola, ricotta)  
**4 stagioni** (pom., moz., carciofi, acciughe, prosciutto, funghi)  
**rucola** (pom., moz., rucola)  
**salamino piccante** (pom., moz., salamino piccante)  
**salsiccia dolce** (pom., moz., salsiccia dolce)  
**baya** (pom., bufala, rucola, olio al basilico)  
**civetta** (pom., bufala, funghi freschi, speck)  
**battisti** (pom., moz., radicchio, gorgonzola, grana)  
**yuppy** (pom., moz., porcini, melanzane, salame piccante, grana)  
**marinara** (pom., olio agliato, origano)  
**margherita** (pom., moz.)  
**fernandez** (pom., fontina, gorgonzola, peperoni, salame picc., origano, grana, speck)  
**sioux** (pom., moz., patate, rosmarino, brie, speck)  
**venere** (pom., moz., melanzane, zucchini, grana, pomodorini)  
**romana** (pom., moz., acciughe, origano)  
**napoli** (pom., bufala, acciughe, capperi, origano)  
**funghi** (pom., moz., funghi)  
**prosciutto** (pom., moz., prosciutto)  
**prosciutto e funghi** (pom., moz., prosciutto, funghi)  
**capricciosa** (pom., moz., prosciutto, funghi, carciofi, capperi, origano)  
**sàula** (moz., brie, porcini, speck)  
**carciofi** (pom., moz., carciofi)  
**wurstel** (pom., moz., wüstel)  
**cipolla** (pom., moz., cipolla)  
**gorgonzola** (pom., moz., gorgonzola)  
**gorgonzola e noci** (pom., moz., gorgonzola, noci)  
**mascarpone e crudo** (pom., moz., mascarpone, 18 Monate Parmaschinken)  
**vegetariana** (pom., moz., zucchini, melanzane, radicchio, spinaci, grana)  
**melanzane** (pom., moz., melanzane)  
**provenzale** (pom., moz., brie, pancetta, erba cipollina fresca)  
**loira** (pom., moz., scamorza, pancetta, rosmarino)  
**tonno** (pom., moz., tonno)  
**noci, rucola e mascarpone** (pom., moz., noci, rucola, mascarpone)  
**ischia** (pom., bufala, tonno, capperi e peperoncino fresco tritato)  
**primavera** (pom., moz., melanzane, zucchini, grana, rucola)  
**philadelphia speck** (pom., moz., philadelphia, speck)  
**pugliese** (pom., scamorza, olive taggiasche, salame piccante)  
**misto bosco** (pom., moz., cinque tipi di funghi)  
**estate** (pom., bufala, pomodorini, grana e basilico)

Mit „Mozzarella“ meinen wir FIOR DI LATTE

Einige Lebensmittel können ursprünglich eingefroren werden\*

## Vorspeisen



Warmer Meeresfrüchtesalat  
(Oktopus, Muscheln, Tintenfisch, Kartoffeln, Oliven, Garnelen) | 14,9

18 Monate Parmaschinken, burrata-Käse, tomatenwürfel  
und natives Olivenöl extra | 13,2

Rindertatar und Ciprianisauce | 16,2



Hecht nach Gardasana-Art mit gebratener Polenta | **venezianische küche** | 12,5



Gemüseflan der Saison auf venezianischer Käsecreme | 9,9

- "Lighea" (Donnafugata) Sicilia **BIAP**
- Valpolicella Classico Doc (Monteci) **BIO** **AG**
- Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi) **PGDC**
- Soave (La Cappuccina) **BIO** **DA**
- Pinot Grigio delle Venezie (Monteci) **BIO** **D**

Öl und Rosmarin | 4

## Salzige Brötchen

18 Monate Parmaschinken | 5,5

## Erster Gericht | MACHEN SIE IHR GERICHT EINZIGARTIG MIT FRISCHER PASTA | 2,5



Vegetarische Carbonara mit Paccheri-Nudeln  
(Eier, Pecorino-Käse, schwarzer Pfeffer, Sellerie, Pilzpulver, Cremini-Pilzscheiben, Haselnussöl) | 14

Die Antica Carbonara Paccheri von Gragnano  
(geräucherter Speck, Eier, Pecorino, schwarzer Pfeffer) | 14

Bigoli-Nudeln mit Entenragout | **venezianische küche** | 13,5

Sizilianischer Couscous mit Meeressauce  
(Muscheln, Garnelen, Rotbarbe, Mandeln und Zitrone) | 15,5

- Prosecco doc (Canevel) **ACGH**
- Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi) **ACG**
- Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi) **AC**
- Prosecco doc (Canevel) **PAB**

### SPEZIALITÄTEN GNOCCHI

Kartoffelgnocchi, Rübengrün, confierte Kirschtomaten und leckere Krümel | 13,5

Kakao-Kartoffel-Gnocchi mit weißem Kaninchenragout | 13,5



Gnocchi mit Roter Bete und Kartoffeln auf venezianischem Käsefondue und Kaffeereduktion | 13,5

Tintenfisch-Gnocchi mit Kartoffeln, Muscheln, Venusmuscheln, Tintenfisch, Zucchini und Minze | 13,5

Gnocchi mit Kürbis und Kartoffeln, Butter und Salbei und Amaretti-Krümeln | 13,5\*

Kartoffelgnocchi, Parmigiano-Reggiano-Fondue und schwarzer Trüffel aus Norcia | 14,5

- Valpolicella Classico Doc (Monteci) **BIO** **A**
- Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi) **AG**
- Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi) **AG**
- Pinot Grigio delle Venezie (Monteci) **BIO** **AGP**
- Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi) **AG**
- Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi) **AG**

## Zweite gänge

### SPEZIALITÄT MILANO

Schnitzel mit Steinpilzen und Fontina-Käse 300g | 19

Schnitzel mit römischen Artischocken und Pecorino-Käse 300g | 19

Schnitzel mit Rucola und Kirschtomaten 300g | 19

Schnitzel gefüllt mit Parmigiano-Reggiano-Fondue und  
Schwarzer Norcia-Trüffel 300g | 22

Von uns hergestellte Kartoffelchips hinzugefügt | 4,5

- Prosecco doc (Canevel) **ACG**
- Valpolicella Classico Doc (Monteci) **BIO** **ACG**
- Valpolicella Classico Doc (Monteci) **BIO** **AC**
- Valpolicella Classico Doc (Monteci) **BIO** **AC**



Chicken Supreme, Gemüse-Caponata, Monte-Käse | 13,9

Geschnittenes Rindfleisch | 18,9



- mit Rucola und Parmesan

- mit Balsamico-Essig

- mit Parmesanfondue und schwarzem Trüffel aus Norcia | 22



Gebackene Wolfsbarschfilets | 17,9

Gewürzte Schweinefleisch-Pflaume, Holzkohle-Aubergine, Endivie und  
gebackene Paprika | 16,20

- Valpolicella Classico Doc (Monteci) **BIO** **AIG**
- Valpolicella Classico Doc (Monteci) **BIO**

Franciacorta Brut metodo tradizionale **D**

Valpolicella Classico Doc (Monteci) **BIO**

## Kindermenü

Pasta mit Tomate oder Pesto | 4,9

Schnitze mit Pommes | 8,5

Fleischbällchen in Tomatensauce und Pommes | 8,5

**A**  
**AC**  
**AC**

## Beilagen

Salat mischen   4,5	Sautierte Kartoffelchips   4,5
Gemüse grillen   4,5	Salsa Tzatziky   2
Pommes frites   4,5	Salsa affumicata al Whisky   2
Coperto   2,2	

## Caffè e liquori

caffè espresso   1,4
caffè corretto   2
caffè decaffeinato   1,3
caffè d'orzo o al ginseng   1,4
caffè shakerato   2,5
cappuccino   1,6
liquori nazionali   5
acquavite (prime uve)   5

## Bibite e birre alla spina

Lattina 33 cl.   3,5
Acqua minerale San Benedetto 0,75 L.   3

### Vino alla spina

Rosso e bianco		Bianco Frizzante	
1 L	8	1, L	10
0,5 L	4,5	0,5 L	6
Bicchieri	2	Bicchieri	2,5

### Birra a caduta AUER

#### Birra alla spina

chiara 0,50L   6	
Forst sixtus	rossa piccola 0,20L   3,1
	rossa media 0,40L   6
Weiss	media 0,50L   6,5

## Proposte del giorno dallo Chef





PROPOSTE VEGETARIANE



TEIGWAREN VERFÜGBAR  
GLUTEN-FREI



EMPFOHLENE KOMBINATIONEN  
(nicht im Preis der Speisen enthalten)



ALLERGENE  
(All. II reg. UE 1169/2011)





- |   |  |
|---|--|
| <b>A</b> GETREIDE GLUTEN Gehalt, das heißt, mit Getreide, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder ihre hybridisierten Stämme oder Derivate. | <b>H</b> NÜSSE wie, Mandeln, Walnüsse, Pistazien und ihre Produkte |
| <b>B</b> KREBSTIERE und Schalentierprodukte   | <b>I</b> SELLERIE und Sellerieprodukte                             |
| <b>C</b> EI und Eiprodukte  | <b>L</b> SENF und Senfprodukte                                     |
| <b>D</b> FISCH und Fischprodukte  | <b>M</b> SESAMSAMEN und Saatgutprodukte von Sesam                  |
| <b>E</b> ERDNÜSSE und Erdnussprodukte   | <b>N</b> SCHWEFELDIOXID und Sulfite                                |
| <b>F</b> SOJA und Sojaprodukte  | <b>O</b> LUPINEN und Produkte auf Lupinenbasis                     |
| <b>G</b> MILCH und Produkte auf Milchbasis (einschließlich Laktose)   | <b>P</b> VENUSMUSCHELN und Produkte mit wenig Schalentieren        |








# MENU DINNER



Unsere besten Zutaten? Erfahrung und Leidenschaft.

## Vorspeisen

-  Bis di tartar, Thunfisch-Lachs-Tartar, Avocado, Polenta-Chips | 16,9
- Muscheln 1 kg mit Croutons, im Holzofen gegart, | 15,9
  - Weiss
  - mit Tomate
  - leicht würzig
-  Warmer Meeresfrüchtesalat  
(Oktopus, Muscheln, Tintenfisch, Kartoffeln, Oliven, Garnelen) | 14,9
- 18 Monate gereifter Parmaschinken, burrata-Käse, tomatenwürfel und natives Olivenöl extra | 13,2
- Rindertatar und Ciprianisauce | 16,2
-  Hecht nach Gardasana-Art mit gebratener Polenta | **venezianische küche** | 12,5
-  Gemüseflan der Saison auf venezianischer Käsecreme | 9,9

-  Prosecco doc (Canevel) D
-  Pinot Grigio delle Venezie (Monteci) **BIO** PA
-  "Lighea" (Donnafugata) Sicilia BIAP
-  Valpolicella Classico Doc (Monteci) **BIO** AG
-  Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi) PGDC
-  Soave (La Cappuccina) **BIO** DA
-  Pinot Grigio delle Venezie (Monteci) **BIO** ACG

Olio e Rosmarino | 4 **Salzige Brötchen** 18 Monate gereifter Parmaschinken | 5,5






## Gemischter Aufschnitt Platter | **venezianische küche** | 19,2

## Erster Gericht | MACHEN SIE IHR GERICHT EINZIGARTIG MIT FRISCHER PASTA | 2,5



 Valpolicella Classico Doc (Monteci) **BIO** A



### SPESIALITÄTEN CARBONARE

- Klassisch mit Paccheri-Nudeln  
(geräucherter Speck, Eier, Pecorino-Käse, schwarzer Pfeffer) | 14
  - Sea Carbonara, Spaghetti mit Tintenfischtinte**  
(Wolfsbarsch, Eier, schwarzer Pfeffer) | 16,5
  - Trüffel Carbonare mit Paccheri-Nudeln**  
(geräucherter Speck, Eier, Trüffel, schwarzer Pfeffer) | 18,5
  -  **Vegetarische Carbonara mit Paccheri-Nudeln**  
(Eier, Pecorino-Käse, schwarzer Pfeffer, Sellerie, Pilzpulver, Cremini-Pilzscheiben, Haselnussöl) | 14
-  Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi) ACG
  -  Sauvignon Doc Alto Adige ACG
  -  Prosecco doc (Canevel) AG
  -  Prosecco doc (Canevel) ACGH

### SPESIALITÄTEN GNOCCHI

- Kartoffelgnocchi, Rübengrün, confierte Kirschtomaten und leckere Krümel | 13,5
  - Kakao-Kartoffel-Gnocchi mit weißem Kaninchenragout | 13,5
  -  **Gnocchi mit Roter Bete und Kartoffeln** auf venezianischem Käsefondue und Kaffeereduktion | 13,5
  - Tintenfisch-Gnocchi mit Kartoffeln, Muscheln, Venusmuscheln, Tintenfisch, Zucchini und Minze | 13,5
  -  **Gnocchi mit Kürbis und Kartoffeln**, Butter und Salbei und Amaretti-Krümeln | 13,5
  - Kartoffelgnocchi, Parmigiano-Reggiano-Fondue und schwarzer Trüffel aus Norcia | 14,5
-  Valpolicella Classico Doc (Monteci) **BIO** A
  -  Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi) AG
  -  Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi) AG
  -  Pinot Grigio delle Venezie (Monteci) **BIO** AGP
  -  Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi) AG
  -  Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi) AG
- Bigoli-Nudeln mit Entenragout | **venezianische küche** | 13,5
  - Spaghetti mit Tintenfischtinte und Muscheln | 15,5
  - Sizilianischer Couscous mit Meeressauce  
(Muscheln, Garnelen, Rotbarbe, Mandeln und Zitrone) | 15,5
  - Risotto mit Rucola pesto, flambierten mediterranen Garnelen und deren Biskuitcremesuppe (mindestbestellung für zwei personen) | 12,9
  -  **Risotto mit Roter Bete, Monte Veronese Fondue**  
(mindestbestellung für zwei personen) | 12,9
  -  **Risotto mit Zucchini-creme und seinen knusprigen Blüten, Streifen Burrata-Käse**  
(mindestbestellung für zwei personen) | 12,9
  -  **Risotto mit Kürbiscreme und Amarone della Valpolicella-Reduktion**  
(mindestbestellung für zwei personen) | 12,9
  -  **Risotto mit rotem Radicchio und Taleggio**  
(mindestbestellung für zwei personen) | 12,9
-  Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi) AC
  -  "Lighea" (Donnafugata) Sicilia AP
  -  Prosecco doc (Canevel) PAB
  -  Franciacorta Brut metodo tradizionale GB
  -  Prosecco doc (Canevel) G
  -  Sauvignon Doc Alto Adige G
  -  Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi) AG
  -  Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi) AG



## Zweite gänge

### SPEZIALITÄTEN MILANO

- Schnitzel mit Steinpilzen und Fontina-Käse 300gr | 19
- Schnitzel mit römischen Artischocken und Pecorino-Käse 300gr | 19
- Schnitzel mit Rucola und Kirschtomaten 300gr | 19
- Cotoletta 300g farcita con fonduta di parmigiano reggiano e tartufo nero di Norcia 300gr | 22
- Von uns hergestellte Kartoffelchips hinzugefügt | 4,5

- Prosecco doc (Canevel) ACG
- Valpolicella Classico Doc (Monteci) **BIO** ACG
- Valpolicella Classico Doc (Monteci) **BIO** AC
- Valpolicella Classico Doc (Monteci) **BIO** AC

 Chicken Supreme, Gemüse-Caponata, Monte-Käse | 13,9

Rindersteak 450gr. mit gegrilltem Gemüse | 28

Geschnittenes Rindfleisch | 18,9

- mit Rucola und Parmesan

- mit Balsamico-Essig

- mit Parmesanfondue und schwarzem Trüffel aus Norcia | 22

 Schweinefleisch Pluma mit Gewürzen und Auberginen | 16,2

Kalbsleber nach venezianischer Art mit Kartoffelpüree | **venezianische küche** | 13,5

 Gebackene Wolfsbarschfilets | 19,9

Garnelen im Wok mit Soja-Gemüsenukeln, Basmatireis | 19,9

Gebratene Meeresfrüchte

(mit Garnelenschwänzen, Calamariringen, Wolfsbarsch und Sardellen) | 16,2

- Valpolicella Classico Doc (Monteci) **BIO** AIG
- Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi)
- Valpolicella Classico Doc (Monteci) **BIO**

Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi)

Valpolicella Classico Doc (Monteci) **BIO** A

Franciacorta Brut metodo tradizionale DF

Gewürtztraminer Doc - Alto Adige ACF

Prosecco doc (Canevel) ABDP

Gewürtztraminer Doc - Alto Adige

## Pokè

Frischer Lachs-Poke

Basmatireis, Lachs, Avocado, Gomma Wakame (Algen), Kirschtomaten, Edamame, knusprige Zwiebeln | 14,9

Frischer Thunfisch-Poke

Basmatireis, Thunfisch, Ananas, Gurke, Radieschen, Edamame, Philadelphia, Cashewnuss | 14,9

Gebratener Chicken Poke


Basmatireis, gegrilltes Hähnchen, Mais, Rotkohl, Mandeln, Kirschtomaten, Goma Wakame (Algen) | 14,9

MDGF

DGEF


GEF

## Salades

 Boscaiola  
(grüner Salat, Rucola, Bresaola, frische Pilze, Parmesanflocken) | 13,5

Caesar

(grüner Salat, Tomate, gegrilltes Hähnchen, geröstete Brotcroutons, Mayonnaise und Worcestershire-Sauce) | 13,5

 Nizzarda  
(Thunfisch, Kartoffeln, Zwiebeln, grüner Salat, Tomaten, Sardellen, Eier, Oliven) | 13,5

G

ACD

DC

## Kindermenü

Pasta mit Tomate oder Pesto | 4,9

Schnitze mit Pommes | 8,5

Fleischbällchen in Tomatensauce und Pommes | 8,5

A

AC

AC

## Beilagen

Salat mischen | 4,5 Sautierte Kartoffelchips | 4,5

Gemüse grillen | 4,5 Salsa Tzatziky | 2

Pommes frites | 4,5 Salsa affumicata al Whisky | 2

Coperto | 2,2



## Wählen Sie Ihren Teig:

- Unsere Tradition, Halbvollkorn Teig aus biologischem „Kamut“-Khorasan-Weizenmehl und Bio-Vollkornmehl, 48 Stunden gesäuert
- Stark hydratisierter und alveolarer Teig, doppelter Sauerteig für 72 Stunden, Sauerteig mit Typ-1-zertifiziertem Lieferkettenmehl | 2,5

## Pizze Selezionate



Wir empfehlen **AUER** Lagerbier einschenken

**Vega** (moz. rucola, polpo condito) | 15

**alnilàm** (moz., pom. a fette, gamberetti, salsa rosa) | 15

**zahra** (moz., carpaccio di tonno fresco, rucola, cipolla rossa di Tropea caramellata all'aceto balsamico) | 15

**dorata** (moz., crudo di Parma 18 mesi, burrata) | 15

**Kasbah** (moz., kebab "tacchino e vitello", cipolla, peperoni, zucchini, salsa piccante) | 15

**british** (moz., bresaola, rucola, scaglie di grana, champignon crudi, con olio extravergine di oliva) | 15

**rendena** (moz., prosciutto, formaggio tenero, scaglie di tartufo) | 15

**VEG** **vishuddha - creatività** (crema di spinaci, champignon, pomodorini, briciole di tofu, scaglie di tartufo e olio extravergine di oliva) | 15

## Gesellige Pommes Frites | 4,5

### SPEZIALITÄTEN PIZZE DEL DIAVOLO

**pipazzu** (pom. mozz., nduja, peperoncino fresco, peperoni) | 10,5

**o' cerasiello** (pomodoro, scamorza, salamino piccante, peperoncino fresco, acciughe, olive) | 12

Ringe hinzufügen

gebratene rote Tropea-Zwiebel | 2

**4 formaggi** (pom., moz., fontina, gorgonzola, ricotta) | 10

**4 stagioni** (pom., moz., carciofi, acciughe, prosciutto, funghi) | 10

**baya** (pom., bufala, rucola, olio al basilico) | 10

**rondine** (pom., bufala, ricotta affumicata, crudo di Parma 18 mesi) | 12

**civetta** (pom., bufala, funghi freschi, speck) | 12

**scala** (pom., bufala, ricotta aff., funghi freschi, speck) | 12

**tabià** (pom., moz., salsiccia, misto bosco, gorgonzola, crudo di Parma 18 mesi) | 12

**brà** (pom., moz., prosciutto, funghi, gorgonzola, salame piccante, crudo di Parma 18 mesi) | 12

**torricelle** (pom., moz., stracchino, zucchini, crudo di Parma 18 mesi) | 12

**concorde** (pom., mozz., misto bosco, philadelphia, speck) | 12

**battisti** (pom., moz., radicchio, gorgonzola, grana) | 12

**yuppy** (pom., moz., porcini, melanzane, salame piccante, grana) | 12

**san marco** (pom., moz., gamberetti, zucchini) | 12 besondere Zugabe von frittierten roten Zwiebelringen aus Tropea | 2

**fernandez** (pom., fontina, gorgonzola, peperoni, salame picc., origano, grana, speck) | 12

**dea** (pom., moz., patate, rosmarino, philadelphia, speck) | 12

### SPEZIALITÄTEN PIZZE CAMPANE

**ischia** (pom., bufala, tonno, capperi e peperoncino fresco tritato) | 12

**napoli** (pom., bufala, acciughe, capperi, origano) | 12

**calzone napoletano** | 14

-(provola, salsiccia dolce, olio evo, grana)

-(mozzarella, mistobosco, grana, pomodoro, basilico)

-(ricotta, basilico, sale e pepe, pomodoro, olio evo)

**friariello** (moz., salsiccia dolce, "friariello" erbetta Campana) | 12

**sioux** (pom., moz., patate, rosmarino, brie, speck) | 12  
**venere** (pom., moz., melanzane, zucchine, grana, pomodorini) | 12 **besondere Zugabe von gewürfelten frittierten Auberginen** | 2  
**prosciutto e funghi** (pom., moz., prosciutto, funghi) | 10,5  
**capricciosa** (pom., moz., prosciutto, funghi, carciofi, capperi, origano) | 10  
**sàula** (moz., brie, porcini, speck) | 12  
**gamberetti** (pom., moz., gamberetti) | 11  
**mascarpone e crudo** (pom., moz., mascarpone, crudo di Parma 18 mesi) | 10  
**rustica** (moz., prosciutto alla brace, friarielli) | 12  
**parolaccia** (pom., moz., origano, fiore di zucca fritto con acciuga) | 12  
**calzone** (pom., moz., prosciutto, funghi e ricotta) | 10  
**calzone ai 4 formaggi** (pom., moz., fiori di zucca fritti con acciuga) | 10  
**calzone vegetariano** (pom., moz., champignon, zucchine e radicchio) | 12  
**vegetariana** (pom., moz., zucchine, melanzane, radicchio, spinaci, grana) | 12 **besondere Zugabe von gewürfelten frittierten Auberginen** | 2  
**provenzale** (pom., moz., brie, pancetta, erba cipollina fresca) | 10  
**loira** (pom., moz., scamorza, pancetta, rosmarino) | 10  
**noci, rucola e mascarpone** (pom., moz., noci, rucola, mascarpone) | 10  
**primavera** (pom., moz., melanzane, zucchine, grana, rucola) | 12,5 **besondere Zugabe von gewürfelten frittierten Auberginen** | 2  
**praga** (pom., moz., prosciutto cotto alla brace, funghi freschi, stracchino) | 12  
**marinara** (pom., olio agliato, origano) | 5 **besondere Zugabe von frittierten roten Zwiebelringen aus Tropea** | 2  
**romana** (pom., moz., acciughe, origano) | 8  
**margherita** (pom., moz.) | 6,9  
**taonia** (pom., moz., funghi, grana a scaglie) | 8,9  
**raggio** (pom., moz., prosciutto, grana) | 8,9  
**creole** (pom., moz., radicchio, grana) | 8,9  
**zero** (pom., moz., spinaci, pomodorini in cottura, grana) | 11  
**bacca** (moz., zucchine, pomodorini in cottura) | 9  
**bufala dop** (bufala, pom.) | 8,5  
**alba** (moz., salamino piccante, pomodorini in cottura) | 11  
**gorgonzola e noci** (pom., moz., gorgonzola, noci) | 11  
**parmigiana** (pom., moz., melanzane, grana) | 9  
**philadelphia speck** (pom., moz., philadelphia, speck) | 9,9  
**pugliese** (pom., scamorza, olive taggiasche, salame piccante) | 10 **besondere Zugabe von frittierten roten Zwiebelringen aus Tropea** | 2  
**boite** (pom., moz., cinque tipi di funghi, salsiccia) | 12  
**estate** (pom., bufala, pomodorini, grana e basilico) | 12

### aggiunte.

crudo di Parma 18 mesi, speck, bresaola, kebab | 3

altro | 2

tartufo, tartar di salmone, tonno fresco | 4

Patatina frita | 3,5

pasta gluten free | 3

per "moz." s'intende FIOR DI LATTE\* - alcuni alimenti all'origine possono essere surgelati\*

## Caffè e liquori

caffè espresso | 1,4

caffè corretto | 2

caffè decaffeinato | 1,3

caffè d'orzo o al ginseng | 1,4

caffè shakerato | 2,5

cappuccino | 1,6

liquori nazionali | 5

acquavite (prime uve) | 5

coperto | 2,2

## Bibite e birre alla spina

Lattina 33 cl. | 3,5

Acqua minerale San Benedetto 0,75 L. | 3

**Birra a caduta AUER** chiara 0,50L | 6

**Birra alla spina**

Forst sixtus rossa piccola 0,20L | 3,1

rossa media 0,40L | 6

Weiss media 0,50L | 6,5



VEGETARIAN FOOD LIST



TEIGWAREN VERFÜGBAR  
GLUTEN-FREI



EMPFOHLENE KOMBINATIONEN  
(nicht im Preis der Speisen enthalten)



ALLERGENE  
(All. II reg. UE 1169/2011)

- |  |  |
|--|--|
| <b>A</b> GETREIDE GLUTEN Gehalt, das heißt, mit Getreide, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder ihre hybridisierten Stämmeoder Derivate. | <b>H</b> NÜSSE wie, Mandeln, Walnüsse, Pistazien und ihre Produkte |
| <b>B</b> KREBSTIERE und Schalentierprodukte  | <b>I</b> SELLERIE und Sellerieprodukte                             |
| <b>C</b> EI und Eiprodukte   | <b>L</b> SENF und Senfprodukte                                     |
| <b>D</b> FISCH und Fischprodukte   | <b>M</b> SESAMSAMEN und Saatgutprodukte von Sesam                  |
| <b>E</b> ERDNÜSSE und Erdnussprodukte  | <b>N</b> SCHWEFELDIOXID und Sulfite                                |
| <b>F</b> SOJA und Sojaprodukte   | <b>O</b> LUPINEN und Produkte auf Lupinenbasis                     |
| <b>G</b> MILCH und Produkte auf Milchbasis (einschließlich Laktose)  | <b>P</b> VENUSMUSCHELN und Produkte mit wenig Schalentieren        |