UNSERE APERITIFS

Americano 6,00 €
bitter, vermouth, soda

Hugo 6,00 €
Holunderblüten, Prosecco

Mascari Spritz 6,00 €
bitter, Passionsfrucht, Ingwer, soda, Prosecco

Milano_Torino 6,00 €
bitter, vermouth

Mojito 6,00 €
Rum, Limette, Minze, soda

Negroni 6,00 €
bitter, vermouth, gin

Negroni veneziano 6,00 €
bitter, spritz, vermouth

Sbagliato 6,00 €
bitter, vermouth, Prosecco

Spritz 6,00 €
bitter, Prosecco, soda

Spritz bianco 4,00 €

Spritz mojito 6,00 €
Rum, Minze, Prosecco, Limettensaft

Spritz rosso 4,00 €

Spritzmule 6,00 €
bitter, Ingwer, soda

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Ginger Lemonade 6,00 €
bitter, Ingwer, soda

Passion Mojito 6,00 €
Minze, Passionsfrucht, Limette, soda

Tropical 6,00 €
Passionsfrucht, Limette, soda

Virgin Mojito 6,00 €
Minze, Limette, Zucker, soda

WIR VERBRINGEN DIE ZEIT (VORSPEISEN)

Unsere Frittatine sind eine Hommage an die neapolitanische Kochtradition. Hergestellt aus frischen und echten Zutaten, folgen sie einem alten Rezept, das von Generation zu Generation weitergegeben wurde und sind eine Explosion von Aromen, die dich direkt auf die Straßen Neapels transportieren.

Napoletanischer Crocchè – 2 Stück [2,4,14] 8,00 €
2 Crocchè aus 150 Gramm Kartoffeln

Napoletanischer Crocchè – 3 Stück [2, 4, 14] 12,00 €
3 Crocchè aus 150 Gramm Kartoffeln

Mischung 2 Frittatine Napoli 8,00 €
Zur Auswahl: all'Amatriciana, Carbonara, Cacio e Pepe, neapolitanischer Ragù

Mischung 3 Frittatine Napoli 12,00 €
1 Frittatina all'Amatriciana + 2 zur Auswahl: neapolitanischer Ragù, Carbonara, Cacio e Pepe

Frisch frittierte Kartoffeln mit Cacio e Pepe [2,14] 8,00 €

Frisch frittierte Kartoffeln mit Carbonara [1,2,14] 8,00 €

NEU DER WOCHE

La Mediterranea (Paposcia) [1,2,4,7] 25,00 €
Bufala DOP roh, Flammenschinken, Crocchè aus Kartoffeln, Rucola-Walnüsse Pesto, in Öl eingelegte Catanese Auberginen

NOBILDONNA 28,00 €
Fiordilatte Sorrentino, Steinpilze, Mortadella Bologna IGP, Trüffelflocken und Steinpilzpulver, Basilikum

PINNA GIALLA [3,4,5,7,14] 26,00 €
Vellutata di radicchio trevigiano, fiordilatte sorrentina, Carpaccio von Thunfisch, geröstete Walnüsse, ASPERUM 15 Jahre Essig, Basilikum

STRAPAZZAMI 20,00 €
Stracciatella di burrata, fiordilatte sorrentina, Parmesan 24M, RÜHREIER, schwarze Trüffelscheiben, hausgemachte eingelegte Auberginen, Basilikum

PIZZA FINE FINE (ROMANISCHER STIL) 36/38 CM

Asperum FINE FINE [2,4,14] 20,00 €
Fiordilatte Sorrentino, hausgemachtes Rucola-Walnüsse Pesto, Lardo D'Osvaldo, Asperum 15 Jahre alt (Acetaia Midolini)

Bufala FINE FINE [2,4,14] 15,00 €
Tomaten 100% ITA, Bufala Campana, Basilikum

La Catanese FINE FINE [1,2,4,14] 23,00 €
Tomaten 100% ITA, Fiordilatte Sorrentino, frittierte Auberginen, hartgekochtes Ei, Prosciutto cotto VIDA, Taggiasche Oliven, Parmesan 24 Monate

La Cosacca A Modo Mio FINE FINE [2,4,14] 18,00 €
Tomaten 100% ITA, Oregano von Pantelleria, hausgemachtes Knoblauchöl, Pecorino Romano DOP

La Finocchiona IGP FINE FINE [2,4,14] 20,00 €
Finocchiona Salumificio VIANI, Fiordilatte Sorrentino, Gorgonzola dolce, süße und scharfe Paprika, Basilikum

La Pio Pio FINE FINE [2,4,14] 18,00 €
Fiordilatte Sorrentino, Stracciatella di burrata, karamellisierte Tropea-Zwiebel, knuspriges Speck D'Osvaldo

La Rustica D'Osvaldo FINE FINE [2,4,14] 18,00 €
Tomaten 100% ITA, Fiordilatte Sorrentino, frischer Schafskäse und Ziegenkäse (Feta), Speck D'Osvaldo und frische Minze

Margherita FINE FINE [2,4,14] **10,00 €**
Tomaten 100% ITA, Fiordilatte Sorrentino, Basilikum

Marinara FINE FINE [2,4,14] **9,00 €**
Tomaten 100% ITA, Oregano von Pantelleria, hausgemachtes Knoblauchöl, Basilikum

EXTRA

Laktosefrei **2,50 €**
Laktosefreier Mozzarella, auch für Veganer und Vegetarier geeignet, 100% pflanzlich

MEINE VISION VON PIZZA (TRADITION)

Bufala [2,4,14] **12,00 €**
Tomaten 100% ITA, Bufala Campana, Basilikum

Capricciosa [2,4,14] **12,00 €**
Tomaten 100% ITA, Fiordilatte Sorrentino, L. Vida Schinken seit 1966, Champignon, Artischocken, getrocknete Oliven, Basilikum

Meine Bresaola [2,4,14] **15,00 €**
Tomaten, Fiordilatte Sorrentino, Angus Bresaola, Rucola, Parmesan 24 Monate, Basilikum

Margherita [2,4,14] **8,00 €**
Tomaten 100% ITA, Fiordilatte Sorrentino, Basilikum

Marinara [2,4,14] **7,00 €**
Tomaten 100% ITA, Oregano von Pantelleria, hausgemachtes Knoblauchöl, Basilikum

Napoli [2,4,5,14] **15,00 €**
Tomaten 100% ITA, Fiordilatte Sorrentino, Oregano von Pantelleria, Kapern, Anchovis, Basilikum

Prosciutto e Funghi [2,4,14] **12,00 €**
Tomaten 100% ITA, Fiordilatte Sorrentino, L. Vida Schinken seit 1966, Champignon, Basilikum

Quattro formaggi [2,4,14] **12,00 €**
Fiordilatte Sorrentino, Montasio, Ziegenkäse, Gorgonzola dolce

Salsiccia [2,4,14] **10,00 €**
Tomaten 100% ITA, Fiordilatte Sorrentino, doppelt gegarte Wurst, Basilikum

Spianata [2,4,14] **10,00 €**
Tomaten 100% ITA, Fiordilatte Sorrentino, Spianata Spilinga, Basilikum

Vegetariana [2,4,14] **12,00 €**
Datteltomaten, Fiordilatte Sorrentino, Auberginen, Zucchini, Paprika und saisonale Pilze, Basilikum

Würstel [2,4,14] **10,00 €**
Tomaten 100% ITA, Fiordilatte Sorrentino, glutenfreies Würstel, Basilikum

EXTRA

Pizza FINE FINE **3,00 €**

Laktosefrei **2,50 €**
Laktosefreier Mozzarella, auch für Veganer und Vegetarier geeignet, 100% pflanzlich

GLUTENFREIE PIZZAS AIC "BUNTES TELLER"

Bufala [2,14] **13,00 €**
Tomaten 100% ITA, Bufala Campana, Basilikum

Capricciosa [2,14] **14,00 €**
Tomaten 100% ITA, Fiordilatte Sorrentino, L. Vida Schinken seit 1966, Champignon, Artischocken, getrocknete Oliven, Basilikum

D'Osvaldo [2,14] **19,00 €**
Tomaten 100% ITA, rote und gelbe Kirschtomaten, doppelt gegarte Schinken, Stracciatella di burrata, Basilikum

Meine Bresaola [2,14] **15,00 €**
Tomaten, Fiordilatte Sorrentino, Angus Bresaola, Rucola, Parmesan 24 Monate, Basilikum

Margherita [2,14] **10,00 €**
Tomaten 100% ITA, Fiordilatte Sorrentino, Basilikum

Marinara [2,14] **8,00 €**
Tomaten 100% ITA, Oregano von Pantelleria, hausgemachtes Knoblauchöl, Basilikum

Mortazza [2,14] **18,00 €**
Fiordilatte Sorrentino, Mortadella 4 Castelli IGP, hausgemachtes Pistazienpesto, Pistazienstückchen, Stracciatella, Basilikum

Napoli [2,5,14] **15,00 €**
Tomaten 100% ITA, Fiordilatte Sorrentino, Oregano von Pantelleria, Kapern, Anchovis, Basilikum

Prosciutto e Funghi [2,14] **14,00 €**
Tomaten 100% ITA, Fiordilatte Sorrentino, L. Vida Schinken seit 1966, Champignon, Basilikum

Quattro formaggi [2,14] **13,00 €**
Fiordilatte Sorrentino, Montasio, Ziegenkäse, Gorgonzola

Salsiccia [2,14] **12,00 €**
Tomaten 100% ITA, Fiordilatte Sorrentino, doppelt gegarte Wurst, Basilikum

Spianata [2,14] **12,00 €**
Tomaten 100% ITA, Fiordilatte Sorrentino, Spianata Spilinga, Basilikum

Vegetariana [2,14] **14,00 €**
Datteltomaten, Fiordilatte Sorrentino, Auberginen, Zucchini, Paprika und saisonale Pilze, Basilikum

Würstel [2,14] **10,00 €**
Tomaten 100% ITA, Fiordilatte Sorrentino, glutenfreies Würstel, Basilikum

EXTRA

Laktosefrei **2,50 €**
Laktosefreier Mozzarella, auch für Veganer und Vegetarier geeignet, 100% pflanzlich

LASS UNS SPASS HABEN (INNOVATION)

Cetara [2,4,5,13,14] **18,00 €**
Rote Tomaten 100% ITA, Sesam, Mohn, Anchovis, Stracciatella, rote und gelbe halbtrockene Kirschtomaten, Basilikum

Cheddar [2,4,14] **16,00 €**
Tomaten 100% ITA, Fiordilatte Sorrentino, Wurst, Cheddarsauce, frittierte Kartoffeln und Basilikum

D'Osvaldo [2,4,13,14] **18,00 €**
Tomaten 100% ITA, rote und gelbe Kirschtomaten, doppelt gegarter Schinken, Stracciatella di burrata, Basilikum

Don Fefè [2,4,14] **18,00 €**
Fiordilatte Sorrentino, geräucherter Provola, Endivie, Porchetta von Ariccia und Basilikum

Ägypten im Herzen [2,4,14] **20,00 €**
Basis aus Stracciatella di burrata und Bufala, Rand aus Kürbis-, Sonnenblumen- und Leinsamen, frittierte Artischocken, knuspriger Capocollo, weißer Balsamico

Sonnenblume (Kinder) [2,4,14] **18,00 €**
Tomaten 100% ITA, Fiordilatte Sorrentino, Würstel, Rand gefüllt mit frittierte Kartoffeln, Basilikum

Die Bismarck [1,2,4,14] **16,00 €**
Tomaten 100% ITA, Fiordilatte Sorrentino, Ei, Pancetta D'Osvaldo, Basilikum

Die Kalabrese [2,4,14] **16,00 €**
Tomaten, Fiordilatte Sorrentino, geräucherter Provola, Nduja, rohe Bufala und Basilikum

Die Cicoli [2,3,4,7,14] **18,00 €**
Fiordilatte, Cicoli aus neapolitanischer Tradition (Stücke von Schweinefleisch, insbesondere Speck und Wangen), Ricotta, Pfeffer, Brösel von Tarallo

Die göttliche Mulunciana [2,4,13] **25,00 €**
Fiordilatte Sorrentino, Ziegenkäse, Rindertartar, Sesam, sicilianische Auberginen in Öl (Zutaten: natives Olivenöl, Basilikum, Oregano, Knoblauch, Chili und Essig). Herkunft Catania August 2025, die Aubergine erhält eine alte Verarbeitung, kristallisiertes Basilikum

Der Don Giovanni [2,4,14] **16,00 €**
Tomaten 100% ITA, Fiordilatte Sorrentino, gelbe und rote Kirschtomaten, kalabrische Nduja, rohe Bufala und Basilikum

Mein Cacio e Pepe [2,4,5,14] **20,00 €**
Zucchini-Creme, Fiordilatte Sorrentino, Pecorino DOP, karamellisiertes Lachs-Tartar und Speck D'Osvaldo, Chilistränge, Basilikum

Mein Cantabrico [2,4,14] **30,00 €**
Gelbe Campania-Tomaten, Mohn, 200 g rohe Bufala Campana, Cantabrico-Anchovis und Goldflecken, Basilikum

Meine Carbonara [2,4,14] **20,00 €**
Stracciatella di burrata, Pecorino DOP romano, Fiordilatte Sorrentino, knuspriger Guanciale D'Osvaldo, pasteurisiertes Eigelb, Pfeffer, Basilikum

Mein Stefi [2,4,14] **18,00 €**
Kirschtomaten, Fiordilatte Sorrentino, Rucola, Parmesan 24 Monate, geröstete Pinienkerne, Pesto Biffi, Basilikum

Die neapolitanische [2,4,14] **23,00 €**
Tomaten 100% ITA, drei Sorten von Tomaten, rohe Bufala Campana, Cantabrico-Anchovis, Kapernblätter, Mohn, Basilikum

Die Nerano [2,4,14] **18,00 €**
Zucchini und Provola-Creme, Fiordilatte Sorrentino, frittierte Zucchini-Chips, Basilikum

Die Pati **25,00 €**
Kürbiscreme als Basis, Fiordilatte Sorrentino, Rindertartar, knuspriger Parmesan, schwarze Trüffelscheiben

Die Pepè [2,4,14] **18,00 €**
3p, Pfeffer, geräucherter Provola Sorrentino, Basilikum

Die Sarciccia und Friarielli [2,3,4,7,14] **18,00 €**
Friarielli-Creme, doppelt gegarte Wurst, Fiordilatte Sorrentino, rohe Bufala und Basilikum

Maialona [2,4,14] **16,00 €**
Tomaten 100% ITA, Fiordilatte Sorrentino, Wurst, Würstel, L. Vida Schinken seit 1966, Spianata Spilinga, Basilikum

Mortazza [2,4,7,14] **16,00 €**
Fiordilatte Sorrentino, Mortadella 4 Castelli IGP, hausgemachtes Pistazienpesto, Pistazienstückchen, Stracciatella, Basilikum

NOBILDONNA **28,00 €**
Fiordilatte Sorrentino, Steinpilze, Mortadella Bologna IGP, Trüffelflocken und Steinpilzpulver, Basilikum

Norma meine [2,4,13,14] **16,00 €**
Gelbe Kirschtomaten, Fiordilatte Sorrentino, frittierte Auberginen, Sesam, Ricotta-Scheiben, rohe Bufala, Basilikum

Pacchetelli [2,4,14] **18,00 €**
Friarielli-Creme, Fiordilatte Sorrentino, frische, gebratene Kartoffeln, rote und gelbe Kirschtomaten, Basilikum

Parmigiana [2,4,14] **16,00 €**
Tomaten 100% ITA, Fiordilatte Sorrentino, frittierte Auberginen, Parmesan 24 Monate, rohe Bufala, Basilikum

Perla [2,4,14] **18,00 €**
Tomaten 100% ITA, Fiordilatte Sorrentino, Gorgonzola, Napoli Rosotta Salami, Balsamico-Perlen, Basilikum

PINNA GIALLA [3,4,5,7,14,] **26,00 €**
Vellutata di radicchio trevigiano, Fiordilatte Sorrentino, Carpaccio di tonno pinna gialla, geröstete Walnüsse, ASPERUM 15 Jahre alt (Acetaia Midolini), Basilikum

Regina Margherita [2,4,14] **16,00 €**
Gelbe Tomaten, Fiordilatte Sorrentino, Parmesan 24 Monate, rote und gelbe Kirschtomaten, Basilikum

Scampi Hebrides Scotland [2,4,14] **35,00 €**
Zucchini-Creme, Fiordilatte Sorrentino, frittierte Zucchini-Chips, Hebridean Scampi-Tartar, Peperone crusco, Hebridean Scotland Scampi, Reisnudeln, Basilikum

Sole di Napoli [2,4,14] **18,00 €**
8 gefüllte Stücke, Genueser Pesto, L. Vida Schinken seit 1966, Spianata von Spilinga, kalabrische Nduja, rohe Bufala und Basilikum

Sorriso (geschlossene Pizza) [2,4,14] **16,00 €**
Fiordilatte Sorrentino, halbtrockene rote und gelbe Kirschtomaten, L. Vida Schinken vom Grill seit 1966, Rucola, Basilikum

STRAPAZZAMI **20,00 €**
Stracciatella di burrata, Fiordilatte Sorrentino, Parmesan 24 Monate, RÜHREIER, schwarze Trüffelscheiben, hausgemachte eingelegte Auberginen, Basilikum

Titanic (geschlossene Pizza) [2,4,14] **16,00 €**
Tomatensauce, Fiordilatte Sorrentino, D'Osvaldo Schinken, Parmesan 24 Monate, Basilikum

Thunfisch [2,4,5,14] **16,00 €**
Tomaten, Fiordilatte Sorrentino, Thunfischfilets, karamellisierte Tropea-Zwiebel, Basilikum

EXTRA

Pizza FINE FINE **3,00 €**

Laktosefrei **2,50 €**
Laktosefreier Mozzarella, auch für Veganer und Vegetarier geeignet, 100% pflanzlich

DIE SOFT CLOUD (PIZZA)

Die Soffice di Mazara [2,4,5,6] **28,00 €**
Eine sehr weiche und luftige Pizza, Stracciatella di burrata, roter Garnele von Mazara, frittierte Artischocke im römischen Stil und kristallisiertes Basilikum

PAPOSCIA (TIPISCHE LANGE BRÖTCHEN) VICO DEL GARGANO N. 34/2025

Das Original [2,4,14] **10,00 €**
Natives Olivenöl, Pecorino DOP

La Mediterranea (Paposcia) [1,2,4,7] **25,00 €**
Bufala DOP roh, Flammenschinken, Crocchè aus Kartoffeln, Rucola-Walnüsse Pesto, in Öl eingelegte Catanese Auberginen

La Porca [2,4,14] **20,00 €**
Porchetta von Ariccia, frittierte Dippers-Kartoffeln, Cheddar, Basilikum

Malafemmina [2,4,14] **16,00 €**
Fiordilatte Sorrentino, doppelt gegarte Wurst, Friarielli

Tartufata [2,4,14] **20,00 €**
Dippers-Kartoffeln, schwarze Trüffel, Pecorino DOP-Pulver, Büffelmozzarella

Zozzona [2,4,14] **16,00 €**
L. Vida Schinken seit 1966, Rucola, rosa Sauce Biffi, Basilikum

EXTRA

Laktosefrei **2,50 €**
Laktosefreier Mozzarella, auch für Veganer und Vegetarier geeignet, 100% pflanzlich

FUSION SUSHIPIZZA® N.302023000097230

CARBONARA "Pizza-Röllchen innen gefüllt und außen dekoriert" [1,2,4,14] **20,00 €**
Pecorino DOP Fondue, knuspriger Guanciale D'Osvaldo, pasteurisiertes Eigelb, Pecorino DOP-Pulver, Pfeffer

ESTASI "Pizza-Röllchen innen gefüllt und außen dekoriert" [1,2,4,5,14] **25,00 €**
Frittierte und paniert mit Panko, innen Philadelphia, außen Pecorino DOP, Lachs-Tartar, knuspriger Speck D'Osvaldo, Chilistränge, Pfeffer

GAMBERI "Pizza-Röllchen innen gefüllt und außen dekoriert" [2,4,5,13,14] **25,00 €**
Philadelphia und Guacamole, Lardo D'Osvaldo, rotes Garnele Tartar, Mohn, Honig-Marmorierung

RICCIOLA "Pizza-Röllchen innen gefüllt und außen dekoriert" [2,3,4,7,12,14] **30,00 €**
Stracciatella di burrata, confit-Kirschtomaten, wilde Rucola, Hiramasa Australien Ricciola, Trüffelscheiben, Guacamole-Tröpfchen

TARTARE MANZO "Pizza-Röllchen innen gefüllt und außen dekoriert" [2,3,4,7,12,14] **22,00 €**
Senf-aromatisierte Stracciatella, Rindertartar, neapolitanisches Tarallo, Kapernblätter, Basilikum-Reduktion

EXTRA

Laktosefrei **2,50 €**
Laktosefreier Mozzarella, auch für Veganer und Vegetarier geeignet, 100% pflanzlich

CALZONI

Klassisch [2,4,14] **10,00 €**
Tomaten 100% ITA, Fiordilatte Sorrentino, L. Vida Schinken, Basilikum

Gefüllt [2,4,14] **15,00 €**
Tomaten 100% ITA, Fiordilatte Sorrentino, L. Vida Schinken, frische Champignons, Artischocken, Basilikum

EXTRA

Laktosefrei **2,50 €**
Laktosefreier Mozzarella, auch für Veganer und Vegetarier geeignet, 100% pflanzlich

DIE FRITTEN (VON DER TRADITION ZUR INNOVATION)

Frittacchiosa (Calzone) [2,3,4,7,14] — **18,00 €**
Fiordilatte Sorrentino, Mortadella 4 Castelli IGP, Pistazienstückchen, Stracciatella und Pistazienstückchen

L'Ariccia [3,14] — **23,00 €**
Porchetta von Ariccia in Weißwein gebraten, frische frittierte Kartoffeln, Rosmarin. Eine Mischung aus frittierter Pizza und Pizza aus der Pfanne

Die Klassik (Calzone) [2,4,14] — **18,00 €**
Ricotta, Fiordilatte Sorrentino, Cicoli, Ricotta, Pfeffer

Meine Montanara [2,4,14] — **20,00 €**
Tomaten 100% ITA, rohe Bufala, Parmesan 24 Monate, Basilikum. Eine Mischung aus frittierter Pizza und Pizza aus der Pfanne

EXTRA

Laktosefrei — **2,50 €**
Laktosefreier Mozzarella, auch für Veganer und Vegetarier geeignet, 100% pflanzlich

SPEZIALITÄTEN ZUM KOMBINIERTEN

Salat La Gentile — **8,00 €**
Eisbergsalat, rote und gelbe Kirschtomaten, Gurken, Taggiasche Oliven und Ei

Frittierte Dippers-Kartoffeln [4] — **5,00 €**

Frittierte Kartoffeln ohne Gluten — **5,00 €**

FÜR DIE KLEINEN

Hähnchenschnitzel und frittierte Kartoffeln [4] — **10,00 €**

Sonnenblume (Kinder) [2,4,14] — **18,00 €**
Tomaten 100% ITA, Fiordilatte Sorrentino, Würstel, Rand gefüllt mit frittierte Kartoffeln, Basilikum

Mini Pizza Margherita [2,4,14] — **5,00 €**
Tomaten 100% ITA, Fiordilatte Sorrentino, Basilikum

Mini Pizza Würstel [2,4,14] — **7,00 €**
Tomaten 100% ITA, Fiordilatte Sorrentino, glutenfreies Würstel, Basilikum

Mini Pizza Würstel und frittierte Kartoffeln [2,4,14] — **10,00 €**
Tomaten 100% ITA, Fiordilatte Sorrentino, glutenfreies Würstel, frittierte Kartoffeln, Basilikum

EXTRA

Laktosefrei — **2,50 €**
Laktosefreier Mozzarella, auch für Veganer und Vegetarier geeignet, 100% pflanzlich

DESSERTS

Babà [2,4] — **7,00 €**

Delizia al Limone Sal De Riso [1,2,4,6,7,8,14] — **8,00 €**
Laktosefrei (mögliche Kreuzkontamination < 20mg/kg)

Schwarzwälder Kirschtorte [1,2,3,7,8] — **8,00 €**
Kakaocrumble-Boden und diplomatische Creme mit einer roten Fruchtfüllung, begleitet von einem zarten Schokoladenbiskuit, alles in einer roten Fruchtglasur eingehüllt. AUCH LAKTOSEFREI ERHÄLTLICH

Gnocchetti [1,2,4,7,8,14] — **10,00 €**
Mindestanzahl für 2 Personen

Panna cotta [1,5,7,14] — **7,00 €**
Zur Auswahl: Waldfrüchte, Nutella oder Pistazie

NEAPOLITANISCHE PASTIERA Sal de Riso [1,2,3,4,7,8,10,13,14] — **8,00 €**
Mürbeteig gefüllt mit Ricotta-Creme, Weizen, kandierter Orange, Zimt, Vanille und Orangenblüten

Profiteroles Sal De Riso [1,2,3,4,7,8,10,13,14] — **8,00 €**
Schokoladenprofiteroles

Ricotta, Birnen und Schokolade Sal De Riso [1,2,3,7,8,14] — **8,00 €**

Sacher [2,3,7] — **8,00 €**
Laktosefrei (mögliche Kreuzkontamination)

Tartufo di Pizzo Calabro IGP (Grandinetti) [1,2,4,7,] — **8,00 €**
Typisches handwerkliches Eis aus der Stadt Pizzo Calabro (Italien) mit Haselnuss- und Schokoladengeschmack, gefüllt mit Kakaosirup, der sich vor dem Eis auflöst und während des Verzehrs eine dichte schwarze Tropfen bildet. Nach dem Aushärten wird es mit Kakaopulver überzogen

Tiramisu [1,2,4,7,8,14] — **7,00 €**

EXTRA

Service für externe Desserts — **0,50 €**
Der Preis gilt pro Person

GLUTENFREIE DESSERTS

Delizia al Limone Sal De Riso [1,2,6,7,8,14] — **8,00 €**
Laktosefrei (mögliche Kreuzkontamination < 20mg/kg)

Schwarzwälder Kirschtorte [1,2,3,7,8] — **8,00 €**
Kakaocrumble-Boden und diplomatische Creme mit einer roten Fruchtfüllung, begleitet von einem zarten Schokoladenbiskuit, alles in einer roten Fruchtglasur eingehüllt. AUCH LAKTOSEFREI ERHÄLTLICH

Sacher [2,3,7] — **8,00 €**
Laktosefrei (mögliche Kreuzkontamination < 20mg/kg)

Tiramisu [1,2] — **7,00 €**

EXTRA

Service für externe Desserts — **0,50 €**
Der Preis gilt pro Person

TORTEN AUF BESTELLUNG

UNSER GETRÄNK

ALKOHOLFREI

WASSER

Dolomia mit Kohlensäure – 0,70 l	3,50 €
Dolomia ohne Kohlensäure – 0,70 l	3,50 €
Ferrarelle MAXIMA mit Kohlensäure – 0,75 l	3,50 €
Ferrarelle NATIA ohne Kohlensäure – 0,75 l	3,50 €
Natürliche Sahne – 0,75 l	3,50 €
San Pellegrino – 0,75 l	3,50 €

COCA-COLA VAP

Coca-Cola – 0,33 l	3,50 €
Coca-Cola VAP 1 l *In Glasflasche*	10,00 €
Coca-Cola Zero – 0,33 l	3,50 €
Fanta – 0,33 l	3,50 €
Molecola – 0,33 l *Italienisches Getränk, ähnlich wie Coca-Cola*	4,00 €
The San Benedetto Limone – 0,25 l	3,50 €
The San Benedetto Pesca – 0,25 l	3,50 €

UNSER KROMBACHER

Krombacher ist ein historisches deutsches Bier, das in Kreuztal, Nordrhein-Westfalen, gebraut wird. Es ist bekannt für seine Reinheit, den ausgewogenen Geschmack und die Verwendung von Quellwasser aus dem Naturschutzgebiet Rothaargebirge.

Krombacher alkoholfrei – 0,33 l	4,00 €
Krombacher Keller unfiltriert – 0,20 l	3,50 €
Krombacher Keller unfiltriert – 0,40 l	5,50 €
Krombacher Pils – 0,20 l	3,00 €
Krombacher Pils – 0,33 l (nur zum Mitnehmen)	3,50 €
Krombacher Pils – 0,40 l	5,00 €
Rhenania Altbier rot – 0,30 l	4,00 €
Rhenania Altbier rot – 0,40 l	5,00 €

BIRRA ANTIKORPO - GLUTENFREI

Die Antikorpo-Bier aus Triest wird von der Brauerei Antikorpo, einer kleinen Brauerei in Triest, Friaul-Julisch Venetien, hergestellt. Es wurde mit dem Ziel entwickelt, echte, innovative und für alle zugängliche Biere zu kreieren, einschließlich Menschen mit Zöliakie, dank seiner vollständig glutenfreien Herstellung.

Grommet – 0,33 l 6,00 €
Keller Pils (4,8%) goldfarben und leicht opaleszent mit Noten von hellem Brot und anhaltender bitterer Kräuter

Lowrider – 0,33 l 6,00 €
India Pale Lager (5,8%) mit einem intensiven Aroma von Guave, Maracuja und Grapefruit und einem tropischen Bitterfinish

Wahine – 0,33 l 6,00 €
Blanche mit rosa Grapefruit (5,1%) fruchtig und würzig mit Noten von Zeder, Bergamotte und Koriander, weich und seidig

ROTWEINE (FLASCHE)

LIS NERIS 45,00 €
Der Cabernet Sauvignon von Lis Neris ist ein weicher und eleganter Rotwein mit einer einladenden, intensiven und dichten rubinroten Farbe. Die Aromen sind seine Stärke und zeigen eine breite und intensive Duftvielfalt, aufgeteilt in frischere und rundere Noten von roten und schwarzen Früchten, begleitet von leichteren kräuterigen, floralen und würzigen Anklängen. Am Gaumen, neben einer sehr guten Übereinstimmung zwischen Duft und Geschmack, zeigt er sich rund, entschieden und recht vollmundig, ausgeglichen durch eine bemerkenswerte Tanninstruktur. Reift einige Monate in Eichenfässern.

Merlot DOC Friuli Colli Orientali Ca'Tullio 25,00 €
Kräftige rubinrote Farbe. Intensives, fruchtiges und weinartiges Bouquet mit reifer Kirsche, Himbeere und Brombeere. Am Gaumen trocken und fruchtig, mit ausgewogener Tanninstruktur und Balance; voll, weich, mit kräuterigen Noten und Anklängen von Lakritz.

More Collavini – Jahrgang 2023 – 13 % 25,00 €
MoRe ist eine Cuvée, die die Weichheit des Merlot mit dem Charakter des Refosco verbindet. Der Name MoRe entsteht aus der Verbindung der Buchstaben dieser beiden Weine. Die Refosco-Trauben werden in Kisten geerntet und anschließend im Trockenraum gelagert, um Körper und Aromen zu verstärken, und fermentieren etwa 15 Tage in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur. Die Reifung erfolgt ein Jahr lang in kleinen, abgelagerten Eichenfässern.

Tenuta Luisa Merlot – Jahrgang 2022 30,00 €
Der in CORONA angebaute Merlot ist einzigartig. Rubinrote Farbe mit deutlichen violetten Nuancen, leicht weinartig mit fruchtigen Eindrücken von Himbeeren und kleinen Waldfrüchten sowie einem charakteristischen Veilchenanklang. Warmer, trockener Geschmack, leicht tanninhaltig. SPEISEEMPFEHLUNG: Suppen, Braten von weißem oder rotem Fleisch, besonders Kaninchen.

Tenuta Luisa Pinot Noir IGT – Jahrgang 2022 30,00 €
Lebendige rubinrote Farbe. In der Nase duftig, fein und ätherisch. Eröffnet mit intensiven Aromen von roten Beeren wie Kirsche, Himbeere, Johannisbeere und Brombeere und entwickelt sich im Abgang mit zarten und angenehmen leichten Gewürznoten. Am Gaumen ansprechend, voll und geschmeidig, mit samtigen Tanninen, einem eleganten Körper in perfektem Gleichgewicht mit der typischen Säure und ausgezeichneter Persistenz. SPEISEEMPFEHLUNG: Lamm, Braten, Ente, Perlhuhn; geeignet zu Fondues sowie zu ersten Gängen mit Fleisch- und Pilzsaucen.

Vertigo Felluga 40,00 €
Die Essenz von Vertigo, ausgedrückt durch traditionelle Rebsorten wie Merlot und Refosco dal Peduncolo Rosso sowie internationale Sorten wie Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc, repräsentiert die Schönheit von FRIULI VENEZIA GIULIA in seiner Vielfalt.

WEISSWEINE (FLASCHE)

Anthilia Donnafugata – Jahrgang 2024 25,00 €
Salzig und frisch, mit Noten von weißem Fruchtfleisch und Anklängen von aromatischen Kräutern und weißen Blüten.

Bianco Collavini – Jahrgang 2023 26,00 €
Ein Wein, der sich selbst erzählt. Die Chardonnay- und Ribolla-Gialla-Trauben werden getrennt gelesen, auf Kisten gelegt und eine Woche lang bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit im Trockenraum gelagert. Nach dem Abbeeren bleibt der Most über Nacht in Kontakt mit den Schalen. Anschließend erfolgt die Gärung in Edelstahltanks bei einer Temperatur von nicht mehr als 16 °C für etwa 15 Tage. Der Ausbau auf der Hefe dauert bis zum frühen Frühling und ergibt einen frischen und eleganten Wein.

Ca'Tullio Friulano – Jahrgang 2024 22,00 €
Strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Intensives, sortentypisches Bouquet mit ausgeprägten Noten von Wiesenblumen und feinen Anklängen von Mandel, angenehm und harmonisch. Trockener, ausgewogener Geschmack, elegant floral.

Damarino Donnafugata – Jahrgang 2024 25,00 €
Frisches und zartes Bouquet mit Noten von weißen Blüten sowie fruchtigen Anklängen von grünem Apfel und Zitrusfrüchten.

Sharis Felluga 45,00 €
Nach schonendem Abbeeren werden die Trauben sanft gepresst und der gewonnene Most durch Sedimentation geklärt. Anschließend erfolgt die Gärung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks. Nach der Gärung bleibt der Wein mehrere Monate auf der Hefe, um Salzigkeit, Cremigkeit und Lagerfähigkeit zu erhöhen. Nach der Abfüllung reift der Wein in klimatisierten Räumen.

Tenuta Luisa Chardonnay – Jahrgang 2024 30,00 €
Intensive strohgelbe Farbe. Duftiges und fruchtiges Aroma, das an Brotkruste, Banane und Renettenapfel erinnert. Am Gaumen sehr fein und zart, mit einer leichten Säurenote. SPEISEEMPFEHLUNG: leichte Vorspeisen, Brühe, Eier- und Fischgerichte. Hervorragend als Aperitif.

Tenuta Luisa Friulano – Jahrgang 2024 30,00 €
Der repräsentativste Weißwein der friaulischen Önologie und des Weinbaus. Intensive strohgelbe Farbe; florales und fruchtiges Aroma mit einer typischen Note von Bittermandel. Am Gaumen strikt trocken, doch die moderate Säure lässt ihn stets rund, breit und samtig erscheinen. SPEISEEMPFEHLUNG: perfekt zu Frischkäse, San-Daniele-Schinken (D'Osvaldo), Vorspeisen oder Risotti mit feinem Geschmack.

Tenuta Luisa I Ferretti Friulano – Jahrgang 2022 55,00 €
AUSGEZEICHNET MIT DREI GLÄSERN – GAMBERO ROSSO. Strohgelbe Farbe; in der Nase intensiv, komplex und elegant. Eröffnet mit süßen Fruchtnoten von gelbem Pfirsich und Ananas, erweitert durch Anklänge von Zitronatzitrone und kandierten Zitrusfrüchten, gefolgt von feinen Noten gelber Blüten und Kamille. Im Finale zeigen sich ausgewogene Röstnoten, Haselnuss und Tabak. Am Gaumen strukturiert, voluminös, reich, weich und harmonisch, mit guter Säure; wiederholt die Eindrücke von gelben Früchten und Blüten und schließt mit einem langen, salzigen und trockenen Abgang. SPEISEEMPFEHLUNG: aufwendige Gerichte mit weißem Fleisch, fetter Fisch, mittelgereifte Käsesorten.

Tenuta Luisa Malvasia – Jahrgang 2024 30,00 €
Sehr leuchtende, kräftige strohgelbe Farbe mit goldenen Nuancen. Unverkennbar ist das stark sortentypische Bouquet mit Aromen von Zitrusfrüchten, Heu sowie würzigen und salzigen Noten. Am Gaumen ein duftiger Auftakt mit einer Abfolge lebhafter und mineralischer Noten, typisch für die Rebsorte. Seine Besonderheit ist die unverwechselbare Frische, Salzigkeit und grundlegende Einfachheit. SPEISEEMPFEHLUNG: perfekt als Aperitif, passt zu Fischgerichten und auch zu rohem Fisch.

ROTWEINE IM GLAS

Merlot DOC Friuli Colli Orientali Ca'Tullio	4,00 €
More Collavini – Jahrgang 2023	4,00 €
Tenuta Luisa Merlot – Jahrgang 2022	5,50 €
Tenuta Luisa Pinot Noir IGT – Jahrgang 2022	5,50 €

WEISSWEINE IM GLAS

Anthilia Donnafugata – Jahrgang 2024	4,00 €
Bianco Collavini – Jahrgang 2023	4,00 €
Damarino Donnafugata – Jahrgang 2024	4,00 €
Friulano DOC Friuli Colli Orientali Ca'Tullio	4,00 €

Il Grigio Collavini	4,00 €
Prosecco Extra Dry Ca'Tullio	4,50 €
Ribolla Gialla Collavini	6,00 €
Tenuta Luisa Chardonnay – Jahrgang 2024	5,50 €
Tenuta Luisa Friulano – Jahrgang 2024	5,50 €
Tenuta Luisa Malvasia – Jahrgang 2024	5,50 €

SCHAUMWEINE

Champagne A. Bergère Brut	80,00 €
Collavini Ribolla Gialla	45,00 €
Dom Pérignon – Jahrgang 2013	350,00 €
Grigio Collavini 11,5 %	25,00 €
Krug	390,00 €
La Fiorita Franciacorta	38,00 €
Maso Nero Trento DOC	65,00 €
Prosecco Extra Dry Ca'Tullio	25,00 €

DIGESTIFS

Amaro Averna	4,00 €
Amaro Braulio	4,00 €
Amaro Camatti	4,50 €
Amaro Importante Jefferson	4,50 €
Amaro Jägermeister	4,00 €
Amaro Montenegro	4,00 €
Amaro Nonino	4,50 €
Amaro Tonico	4,00 €
Amaro Tosolini	4,50 €
Aquavite Nonino Friulana	4,00 €
Baileys Irish Cream	4,00 €
Brancamenta	4,00 €
Grappa Storica Nera	5,00 €
Limoncello – Pallini	3,00 €
Liquore Ciemme Prugna	4,00 €
Pelinkovac	4,00 €
Weißer Rum 38° – Ottania	5,00 €
Stravecchio Branca	4,00 €
Vecchio Amaro del Capo	4,00 €

DESSERTWEINE

Ramandolo Ombroso DOCG	5,00 €

ORO CAFFÈ

Kaffee	2,00 €
Entkoffeinierter Kaffee	2,00 €
Kaffee mit Milch	2,50 €
Cappuccino	3,00 €