

# Vorspeisen

## Frischer Tomatensalat

frische Cherrytomaten, mit feingehackten roten Zwiebeln, angemacht mit Knoblauch, Meersalz & schwarzem Pfeffer, Olivenöl und Aceto Balsamico Creme

wahlweise mit Büffelmozzarella

auch geeignet als Beilagensalat

7,50

## Caprese

10,00

Mozzarella di Bufala Campagna DOP\* im Rucola Bett mit ofengerösteten Cherrytomaten und Oliven-Pinienkerncrumble, Knoblauchöl

9

## Bruschetta

8,50

Focaccia, frische Tomaten mit roten feingehackten Zwiebeln, Olivenöl, Basilikum, Knoblauch

## Brotkorb mit Dip des Tages 3<sup>50</sup>

2 Scheiben extra Brot

0<sup>50</sup>

NEU <3

# Vorspeisen

## Frischer Tomatensalat

frische Cherrytomaten, mit feingehackten roten Zwiebeln, angemacht mit Knoblauch, Meersalz & schwarzem Pfeffer, Olivenöl und Aceto Balsamico Creme

wahlweise mit Büffelmozzarella

auch geeignet als Beilagensalat

7,50

## Caprese

10,00

Mozzarella di Bufala Campagna DOP\* im Rucola Bett mit ofengerösteten Cherrytomaten und Oliven-Pinienkerncrumble, Knoblauchöl

9

## Bruschetta

8,50

3 Scheiben frischgeröstetes Baguette, frische Tomaten mit roten feingehackten Zwiebeln, Olivenöl, Basilikum, Knoblauch

## Brotkorb mit Dip des Tages 3<sup>50</sup>

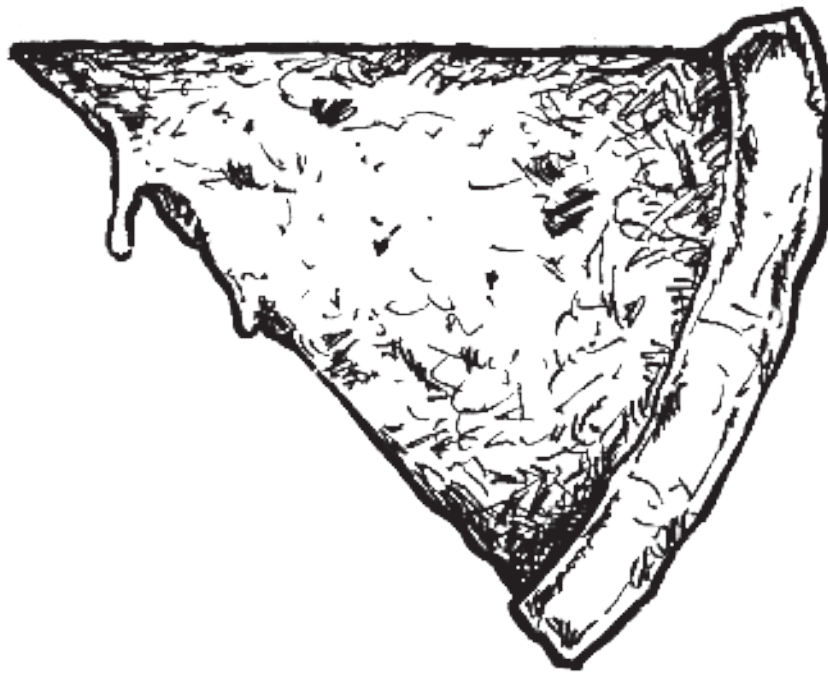
2 Scheiben extra Brot

0<sup>50</sup>

NEU <3

# Pizza des Monats

Januar



## Panuozzo di Mortadella

Mortadella, Stracciatella, Rucola, Pistazien  
Bruschetta Tomaten, Grana Padano DOP\*,

↳ - Die Pizza des Sandwich  
Universums :).

16<sup>50</sup>

↳  
Unser Panuozzo ist eine offene Variante  
der bekannten Calzone  
..

# Le Pizze

- Klassiker



- Marinara** 10<sup>50</sup>  
 San-Marzano DOP\* Tomatensoße, Oregano, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl
- Margherita** 11<sup>50</sup>  
 San-Marzano DOP\* Tomatensoße, Fior di Latte, Basilikum
- Parma** 18  
 San-Marzano DOP\* Tomatensoße, Fior di Latte, Rucola, Grana Padano DOP\*, Prosciutto di Parma DOP\* 18 - 24 Monate  
*es muss nicht immer deluxe sein*
- Salami** 14<sup>50</sup>  
 San-Marzano DOP\* Tomatensoße, Salami Napoli, Fior di Latte, Oregano, Grana Padano DOP\*

## - Nola Spezial

- Pataleggio\*** 15<sup>50</sup>  
 Fior di Latte, Kartoffeln, Taleggio, Südtiroler Bergspeck, rote Zwiebeln, Rosmarin, Olivenöl
- \*vegetarisch ohne Speck 14<sup>60</sup>*
- Sami Deluxe** 16  
 San-Marzano DOP\* Tomatensoße, Mozzarella di Bufala DOP\*, Gorgonzola DOP\*, Basilikum, rote Zwiebeln, Cherrytomaten, Grana Padano DOP\*, Chili
- Nola** 14<sup>50</sup>  
 Fior di Latte, Birnen, Walnüsse, Gorgonzola DOP\*, Olivenöl

## - Saisonal

- Parma deluxe\*** 19  
 San-Marzano DOP\* Tomatensoße, Cherrytomaten, Knoblauch, Prosciutto di Parma DOP\* 18 - 24 Monate, Rucola, Basilikum, Burrata
- \*vegetarisch ohne Parma 16*

*Spianata ist kein Spinat, sondern scharfe Salami!*

- Spianata** 16  
 San-Marzano DOP\* Tomatensoße, Fior di Latte, scharfe Salami, Oregano, Grana Padano DOP\*, Stracciatella
- Bufalina** 15<sup>50</sup>  
 San-Marzano DOP\* Tomatensoße, Cherrytomaten, Basilikum, Mozzarella di Bufala DOP\*
- Salsiccia** 16  
 San-Marzano DOP\* Tomatensoße, Salsiccia al Finocchio, Fior di Latte, Grana Padano DOP\*

## DOP? Wir achten auf Qualität!

DOP bedeutet „Denominazione di origine protetta“ und entspricht der deutschen geschützten Ursprungsbezeichnung. Damit werden in der Europäischen Union Agrarerzeugnisse und andere Lebensmittel versehen, deren Herstellung nach einem bestimmten, auf eine geografische Region beschränkten Verfahren erfolgt.

- Ortolana 3.0** 17  
 San-Marzano DOP\* Tomatensauce, gegrillte Zucchini, Aubergine und Paprika, bunte Tomaten, Rosmarin, Oregano, Knoblauchöl, Fior di Latte, Babyspinat, grünes Pesto, Büffelricotta
- The Grand Burrata Hotel** 18  
 San-Marzano DOP\* Tomatensoße, Fior di Latte, Hausgemachtes Pesto Rosso mit Pinienkernen, Wildkräutersalat, bunte Cherrytomaten, Basilikum, Balsamico Creme, Burrata, Knoblauch, Basilikum

*Customers Choice*

*Käsealternative?  
 wir haben veganen Feta<sup>+1€</sup>*

Urlaub in Italien...

## Antipasti

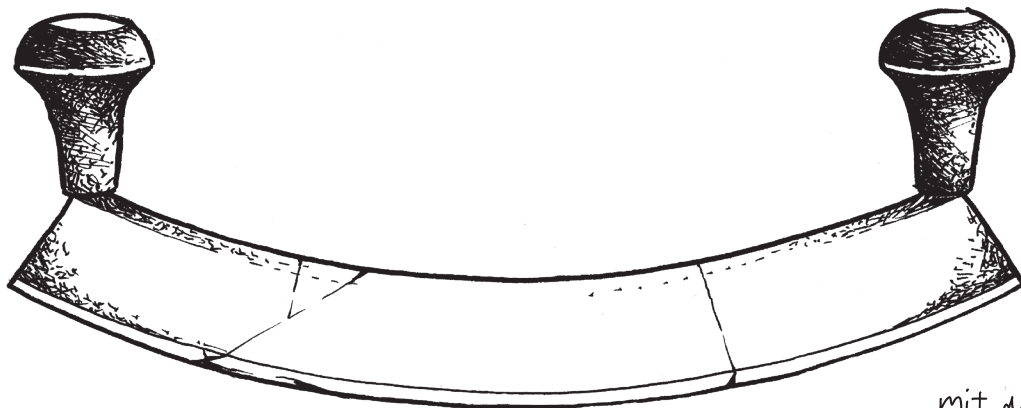
- Bruschetta** 9<sup>50</sup>  
Focaccia, frische Tomaten  
mit roten feingehackten Zwiebeln, Olivenöl, Basilikum,  
Knoblauch
- Caprese di Bufala Campagna DOP** 11<sup>20</sup>  
im Rucola Bett mit ofengerösteten Cherrytomaten und  
Oliven-Pinienkerncrumble, Knoblauchöl
- Frischer Tomatensalat** 8<sup>50</sup>  
frische Cherrytomaten, mit feingehackten roten Zwiebeln,  
angemacht mit Knoblauch, Meersalz & schwarzem Pfeffer,  
Olivenöl, Aceto Balsamico Creme und Basilikum
- mit Mozzarella di Bufala DOP\* 9<sup>50</sup>
- ← — — auch geeignet als Beilagensalat

## Caffé

- Espresso** 3
- Espresso doppio** 5

## Dessert

- Hausgemachtes Tiramisu\*** 10  
\*ohne Ei, mit einem Schuss Amaretto
- Affogato** 6  
Espresso auf Vanilleeis



...mit den Eltern 1986

# Urlaub in Italien...

## Bevande

- Aperitif

### Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Schuss Wasser, Orangenscheibe

0,2/8<sup>50</sup>

### Limoncello Spritz

Limoncello, Prosecco, Schuss Wasser, Zitronenscheibe, Basilikumblatt

0,2/8<sup>50</sup>

- Alkoholfrei

### Afri Cola/ohne Zucker

0,33/4<sup>00</sup>

### Bluna Orange

0,33/4<sup>00</sup>

### Spezi

0,33/4<sup>00</sup>

### Fritz Apfelschorle

0,33/4<sup>20</sup>

### Nola Wasser laut/leise

0,5/3<sup>50</sup>

### Nola Wasser laut/leise

0,9/6<sup>00</sup>

### Frisch gemische Limonaden

Grapefruit und Zitrone gemischt mit Orange und Rosmarin

0,25/5<sup>30</sup>

Zitrone gemischt mit Limetten und Minze

0,25/5<sup>30</sup>

- Bier

schwach-malzig,  
leicht im Geschmack

### Peroni Nastro Azzuro

0,33l/4<sup>10</sup>

### Peroni Nastro Azzuro alkoholfrei

0,33l/4<sup>10</sup>

### Augustiner Helles

0,5l/4<sup>60</sup>

### Ichnusa non filtrata - Sardinien

0,33l/4<sup>10</sup>

### Ichnusa Radler Limone

0,33l/4<sup>10</sup>

Birra Morretti Filtrata a Freddo leichtes Kaltfiltriertes Pale Ale

0,33l/4<sup>10</sup>

"Ichnusa"  
lieblich-süffig

- Spirituosen

### Limoncello

2cl/3<sup>20</sup>

### Mirtillo

2cl/3<sup>20</sup>

### Grappa

2cl/4<sup>20</sup>



...mit den Eltern zwischen dem 8. und 14. Juli 1974 so ehrlich muss ich immerhin zu euch sein

# Vini

– Bianco

**Poggio del Guelfo - Sicilia**

Pinot Grigio

0,2l/7,00

0,75l/24,00

**Morena Bianca Biscardo 2021**

Lugana

0,75l/28,00

**Weinschorle**

0,2l/4,50

– Rosato

**Lenotti Bardolino - classico Chiaretto - Venezia**

40% Corvina, 40% Rondinella, 20% Molinara

0,2l/7,50

0,75l/25,00

**Centrovie Colli Aprutini 2020 - Abruzzo - bio**

Montepulciano

0,75l/30,00

– Rosso

**Poggio del Guelfo - Sicilia**

Nero d'Avola

0,2l/7,20

0,75l/25,00

**Lenotti Le Olle 2020 - Venezia**

Corvina, Rondinella, Cabernet Sauvignon

0,2l/13,00

0,75l/34,00

*unsere Empfehlung!*

*Intensiver Duft, Aromen von dunklen reifen Früchten und edlen Gewürzen.*

*Trocken, schmackhaft und harmonisch.*

*Körperreich mit guter Länge.*



*gemalt von unseren  
kleinsten grössten Fans*