









Pasta	
Knofi  (ohne Parmesan )	8,00 €
<i>Linguini</i> ^A Knoblauch Peperoncini Parmigiano Reggiano DOP ^G Basilikum	
Klassiker  (ohne Parmesan )	9,00 €
<i>Linguini</i> ^A Sauce aus sonnengereiften Tomaten Parmigiano Reggiano DOP ^G Basilikum	
Napule 	12,00 €
<i>Linguini</i> ^A Sauce aus sonnengereiften Tomaten beste Sardellen aus Cetara ^D Oliven Kapern Basilikum	
Pesto verde 	11,00 €
<i>Penne</i> ^A Homemade Basilikum Pesto ^G Parmigiano Reggiano DOP ^G Basilikum	
Avocado meets Gambas ^B	14,00 €
<i>Pappardelle</i> ^A Avocado-Ricotta-Crème ^G Garnelen ^B Basilikum	
Mozzare 	12,00 €
<i>Caserecce</i> ^A Sauce aus sonnengereiften Tomaten Olivenöl Knoblauch Mozzarella di Bufala ^G	
Burratina 	12,00 €
<i>Penne</i> ^A Spinatsauce Parmigiano Reggiano DOP ^G Burrata ^G	
Popeye 	11,00 €
<i>Pappardelle</i> ^A Ricottacreme ^G Babyspinat Cherrytomaten	
Gorgon Zola 	11,00 €
<i>Gnocchi</i> ^A Gorgonzolasauce ^G Babyspinat Walnusscrunch ^H	
Penne Verdura	12,00 €
<i>Penne</i> ^A Sauce aus sonnengereiften Tomaten Paprika Zucchini Aubergine Champignons	
Paccheri Caprese	14,00 €
<i>Paccheri</i> ^A Sauce aus sonnengereiften Tomaten Parmigiano Reggiano DOP ^G Basilikum Mozzarella di Bufala ^G	
Broccolina Salmone	14,00 €
<i>Paccheri</i> ^A Broccolicreme Lachs ^D	
Roastbeef	14,00 €
<i>Linguini</i> ^A Champignon-Weißweinsauce ^G Rinderfiletscheiben Parmigiano Reggiano DOP ^G Rucola	
Wellenreiter	14,00 €
<i>Pappardelle</i> ^A Lachsfilet ^D in einer leichten Weißwein-Sahnesauce ^G Babyspinat	
Pulpolino	14,00 €
<i>Linguini</i> ^A Sößchen aus Olivenöl, Knoblauch und Cherrytomaten Pulpo (Oktopus) ^D Rucola	
Pasta ai Gamberi	14,00 €
<i>Linguini</i> ^A Sauce aus sonnengereiften Tomaten Garnelen ^B	

Kids-Pasta

Paperino 	5,00 €
<i>Spaghetti</i> ^A Tomatensauce	
Pluto 	5,00 €
<i>Penne</i> ^A Sahnesauce ^G	

Käffchen & Co

Espresso	2,00 €
Espresso Doppio	3,00 €
Espresso Coretto (mit Sambuca oder Grappa ^Q)	3,00 €
Americano	2,50 €
Cappuccino ^G	3,00 €
Tee (Schwarz, Grün, Pfefferminzm, Kamile)	2,50 €

Softdrinks

Pepsi Cola (0,3L)	3,00 €
Pepsi Cola (0,5L)	4,50 €
Pepsi Max (0,3L)	3,00 €
Pepsi Max (0,5L)	4,50 €
7up (0,3L)	3,00 €
7up (0,5L)	4,50 €
Mirinda (0,3L)	3,00 €
Mirinda (0,5L)	4,50 €
Apfelsaft, Orangensaft, Marakujasaft (0,3L)	3,00 €
Apfelsaft, Orangensaft, Marakujasaft (0,5L)	4,50 €
Alle Säfte auch als Schorle erhältlich (0,3L)	3,00 €
Alle Säfte auch als Schorle erhältlich (0,5L)	4,50 €
Selters naturell/classic (0,25L)	2,80 €
Selters naturell/classic (0,75L)	7,00 €
Rauch Bio-Apfelschorle vegan (0,33L)	3,20 €
Rauch Bio-Rhababerschorle vegan (0,33L)	3,20 €
Rauch Bio-Johannisbeerschorle vegan (0,33L)	3,20 €
Rauch Eistee ¹⁶ Zitrone vegan (0,33L)	3,20 €
Rauch Eistee ¹⁶ Pfirsich vegan (0,33L)	3,20 €
Bitter Lemon ^{2,3,10,16} , Tonic Water ¹⁰ , Ginger Ale ² , Wild Berry ² , (0,2L)	3,00 €

Weißwein

Pinot Grigio (0,2L)	4,50 €
Karaffe Pinot Grigio (0,5L)	9,00 €
Flasche Pinot Grigio (0,75L)	14,00 €
Lugana (0,2L)	7,00 €
Karaffe Lugana (0,5L)	14,00 €
Ca de Frati - Lugana (0,75L)	33,00 €

Roséwein

Merlot Rosato (0,2L)	4,50 €
Karaffe Merlot Rosato (0,5L)	9,00 €
Ca de Frati - Rosa dei Frati (0,75L)	36,00 €

Rotwein

Primitivo del Salento (0,2L)	4,50 €
Karaffe Primitivo del Saalento (0,5L)	9,00 €
Flasche Primitivo del Saalento (0,75L)	14,00 €
Ca de Frati - Ronchedone (0,75L)	36,00 €

Prosecco

Glas (0,1L)	3,50 €
Flsche (0,75L)	19,00 €

Bier

Brinkhoff's (0,3L)	3,00 €
Brinkhoff's (0,5L)	5,00 €
Radler (0,3L)	3,00 €
Radler (0,5L)	5,00 €
Alsterwasser (0,3L)	3,00 €
Alsterwasser (0,5L)	5,00 €
Krefelder (0,3L)	3,00 €
Krefelder (0,5L)	5,00 €
Hövels (0,5L)	5,00 €
Büble Weissbier (0,5L)	5,00 €
Alkoholfrei Büble Weissbier (0,5L)	5,00 €
Jever Fun alkoholfrei (0,33L)	3,00 €
Kraftmalz (0,33L)	3,00 €

Longdrinks

Aperol Spritz	7,50 €
Aperol ^{2,10} verfeinert mit Prosecco ^D und Soda, dazu eine Orangenscheibe.	

Lemon Spritz	7,50 €
Limoncello ² verfeinert mit Prosecco ^D und Soda, dazu eine Zitronenscheibe.	

Gin Tonic	7,50 €
Bombay Sapphire Dry Gin ^{2,3,10,18} mit Thomas Henry Tonic Water auf Eis mit Zitronenscheibe.	

Campari Orange	7,50 €
Lillet Wild Berry	7,50 €
Lillet Blanc, Wild Berry und Waldfrüchte	

Lillet Buck	7,50 €
Lillet Blanc, Ginger Ale und Limette	

Gingerino (alkoholfrei)	4,50 €
Alkoholfreier Aperitif ^{2,10} mit Zitrus- und Kräuternoten auf Eis mit einer Orangenscheibe.	

Schnäpschen (2cl)

Limoncello ^{2,G,0}	3,00 €
Meloncello ^{2,G,0}	3,00 €
Tequila	3,00 €
Ramazzotti	3,50 €
Ramazzotti Crema	3,50 €
Averna	3,50 €
Fernet Branca	3,50 €
Jägermeister	3,50 €
Amaretto di Saronno	3,50 €
Sambuca Molinari	3,50 €
Vecchia Romagna	3,50 €
Bombay Sapphire London Dry Gin	3,50 €
Absolut Vodka	3,50 €
Jack Daniel's Old No.7 Tennessee Whiskey	3,50 €
Havana Club Rum (3 Jahre)	3,50 €
Grappa ^Q	4,50 €

Taste of Italy

Pizza Tasting

Bei unserem Pizza Tasting kommen wir nach und nach mit den verschiedensten Pizzen immer wieder an deinen Tisch. Du isst so lange, bis du keinen Hunger mehr hast. Du kannst Pizzen auslassen und dir von deinen Favoriten mehrere Stücke geben lassen. Eine wunderbare Möglichkeit, sich durch unsere Pizzakarte zu schlemmen. Zum Abschluss reichen wir ein Dessert.

17,90 €

Taste of Italy

Wie bei unserem Pizzatasting kommen wir immer wieder an deinen Tisch und bringen dir nach und nach köstliche Antipasti, leckere Pasta, knusprige Pizza und zum Abschluss ein Dessert. Auch hier isst du so lange, bis du satt bist. Eine kleine kulinarische Rundreise durch Italien an nur einem Abend.

28,90 €

Tasting ab zwei Personen und bis 20 Uhr bestellbar.

Antipasti

Bruschetta 🌱 **5,00 €**
Kross geröstetes Brot^A | Cherrytomaten | Knoblauch | Basilikum | Olio d’Oliva extra vergine

Antipasto Bufala 🌱 **10,00 €**
Mozzarella di Bufala^G | Cherrytomaten | Rucola | Olio d’Oliva extra vergine | Basilikum
Pesto verde^{G,H} | Pizzabrot^A

Antipasto Burrata 🌱 **10,00 €**
Burrata^G | Cherrytomaten | Rucola | Olio d’Oliva extra vergine | Basilikum | Pesto verde^{G,H} | Pizzabrot^A

Antipasto Pulpo **11,00 €**
Oktopussalat^D | Rucola | Olio d’Oliva extra vergine | Crema di Balsamico^O | Zitrone | Pizzabrot^A

From Italy with love **15,00 €**
Mozzarella di Bufala^G | Provolone^G | Rucola | Cherrytomaten | Prosciutto di Parma DOP | Salame Napoli^{1,2,3} | Oktopussalat | beste Sardellen aus Cetara^D | Oliven | gegrilltes Gemüse | Brot^A

Antipasto Gamberoni **13,00 €**
Garnelen^B | Cherrytomaten | Knoblauch | Olio d’Oliva extra vergine

Salat

Gesund und munter 🌱 **5,00 €**
Babyspinat | Rucola | Cherrytomaten | Oliven | rote Zwiebeln | Olio d’Oliva extra vergine
Crema di Balsamico^O

Insalata Mista 🌱 **7,00 €**
Salat | Rucola | Tomaten | Gurken | Karotten | Mais | Paprika | rote Zwiebeln
Joghurt- oder Balsamico-Dressing^O

Gesund und munter Plus 🌱 **8,00 €**
Babyspinat | Rucola | Cherrytomaten | Oliven | rote Zwiebeln | gegrillte Paprika, Zucchini und Aubergine
Olio d’Oliva extra vergine | Crema di Balsamico^O | Pizzabrot^A

Insalata Mediterran 🌱 **10,00 €**
Salat | Hirtenkäse | Oliven | Tomaten | Zwiebeln | Ei^C | Thunfisch^D | Paprika
Joghurt- oder Balsamico-Dressing^O

Caesar 🌱 **10,00 €**
Salat | Croûtons^A | Grana Padano^G | Hähnchenbruststreifen | Caesar’s Dressing

Insalata Gambas^G **13,00 €**
Insalata Mista mit Garnelen | Joghurt- oder Balsamico-Dressing^O

Pizza Vegan

Margherita vegan 🌱 **11,00 €**
Sauce aus sonnengereiften Tomaten | vegane Bio-Mozzarella¹⁷ | Olio d’Oliva extra vergine | Basilikum

Salame vegan 🌱 **12,00 €**
Sauce aus sonnengereiften Tomaten | vegane Bio-Mozzarella¹⁷ | vegane Salami^{A,1,2}

Funghi vegan 🌱 **12,00 €**
Sauce aus sonnengereiften Tomaten | vegane Bio-Mozzarella¹⁷ | Champignons

Veggie vegan 🌱 **13,00 €**
Sauce aus sonnengereiften Tomaten | vegane Bio-Mozzarella¹⁷ | gegrillte Aubergine, Zucchini, Paprika und Rucola

Kids-Pizza

Pinocchio 🌱 **5,00 €**
kleine Pizza^G Magherita

Topolino **6,00 €**
kleine Pizza^G Salami^{1,2,3}

Vegetarisch: 🌱

Vegan: 🌱

Allergene

A) Glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere C) Ei D) Fisch E) Erdnuss F) Soja G) Milch oder Laktose H) Schalenfrüchte L) Sellerie M) Senf N) Sesam P) Lupinen O) Sulfite R) Weichtiere

Zusatzstoffe

1) Konservierungsstoffe 2) Farbstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Süßungsmittel Saccharin 5) Süßungsmittel Cyclamat 6) Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle 7) Süßungsmittel Acesulfam 8) Phosphat 9) Geschwefelt 10) Chininhaltig 11) Coffeinhaltig 12) Geschmacksverstärker 13) Geschwärzt 14) Gewachst 15) Gentechnisch verändert 16) Säuerungsmittel 17) Stabilisatoren

Pizza

Marinara **8,00 €**
Sauce aus sonnengereiften Tomaten | Oregano | Cherrytomaten | Basilikum
aromatische schwarze Oliven aus Gaeta

Margherita 🌱 **9,00 €**
Sauce aus sonnengereiften Tomaten | Fior di Latte di Agerola® | Parmigiano Reggiano DOP^G | Basilikum

Funghi 🌱 **10,00 €**
Sauce aus sonnengereiften Tomaten | Fior di Latte di Agerola® | Champignons

Salame **11,00 €**
Sauce aus sonnengereiften Tomaten | Fior di Latte di Agerola® | Salame Napoli^{1,2,3}

Cotto **11,00 €**
Sauce aus sonnengereiften Tomaten | Fior di Latte di Agerola® | gekochter Schinken

Tonno **12,00 €**
Sauce aus sonnengereiften Tomaten | Fior di Latte di Agerola® | Thunfisch^D | Cherrytomaten
rote Zwiebeln

Buffalina 🌱 **12,00 €**
Sauce aus sonnengereiften Tomaten | Fior di Latte di Agerola® | Mozzarella di Bufala^G | Basilikum
Parmigiano Reggiano DOP^G Cherrytomaten | Olio d’Oliva extra vergine

Burratina 🌱 **12,00 €**
Sauce aus sonnengereiften Tomaten | Fior di Latte di Agerola® | Parmigiano Reggiano DOP^G | Burrata^G
Basilikum | Cherrytomaten | Olio d’Oliva extra vergine

Grünzeug 🌱 **12,00 €**
Sauce aus sonnengereiften Tomaten | Fior di Latte di Agerola® | Parmigiano Reggiano DOP^G | Babyspinat
gegrillte Aubergine, Zucchini & Paprika | Cherrytomaten

Cetara **12,00 €**
Sauce aus sonnengereiften Tomaten | beste Sardellen aus Cetara^D |
aromatische schwarze Oliven aus Gaeta | Kapern | Basilikum

Calabrese **12,00 €**
Sauce aus sonnengereiften Tomaten | Fior di Latte di Agerola® | Scharfe Salami^{1,2,3} | Peperoni

Solo Amore **13,00 €**
Sauce aus sonnengereiften Tomaten | Fior di Latte di Agerola® | Parmigiano Reggiano DOP^G | Rucola
Prosciutto di Parma DOP | Olio d’Oliva extra vergine

Salsiccia e Friarielli **13,00 €**
Fior di Latte di Agerola® | Salsiccia³ (italienische Bratwurst) | Friarielli (wilder Brokkoli)
Provola di Agerola^G

Broccolina Salsiccia **13,00 €**
Broccolicreme | Fior di Latte di Agerola® | Salsiccia³ (italienische Bratwurst)

Mare e Monti **14,00 €**
Sauce aus sonnengereiften Tomaten | Fior di Latte di Agerola® | Gambas^B | Rinderfiletscheiben | Rucola

Broccolina Salmone **14,00 €**
Broccolicreme | Fior di Latte di Agerola® | Lachs^D

Salmone **14,00 €**
Sauce aus sonnengereiften Tomaten | Fior di Latte di Agerola® | Ricotta-Creme^G | Lachsfilet^D | Babyspinat

Gamberoni **13,00 €**
Sauce aus sonnengereiften Tomaten | Fior di Latte di Agerola® | Gambas^B | Basilikum
Olio d’Oliva extra vergine

Alle Pizzen und Nudeln enthalten glutenhaltiges Getreide