

PIZZA

NUR FREITAGS
UND SAMSTAGS
AB 18 UHR

VORSPEISEN

ANTIPASTO MISTO

Gemischte Vorspeisenplatte mit einer Auswahl an italienischem Premium-Aufschnitt und Käsevariationen, Fritti misti, Gemüse etc. (Teller variiert saisonal)

• auf Wunsch auch vegetarisch 

2 Personen

26,90 €

CARPACCIO DI MANZO

15,90 €

Rindfleisch Carpaccio, Maldon-Salz Olivenöl EVO, Parmesan, Zitrone und Rucola

VITELLO TONNATO

16,90 €

Kalbsfleisch mit Karpfern aus Italien, dazu Thunfischcreme (Bio)

BURRATA & SAN DANIELE

14,90 €

Burrata (125 Gramm) mit Olivenöl EVO, Oregano, Maldon-Salz, begleitet von Kirschtomaten, Rucola, rohem Schinken San Daniele (36 Monate gereift)

PARMIGIANA

12,90 €

Auflauf von der Aubergine mit Parmesan und Tomaten San Marzano

CARPACCIO DI POLPO

16,90 €

Carpaccio vom Oktopus in Zitronen-Knoblauch-Vinaigrette, rotem Pfeffer und frischem Rucola

BRUSCHETTA

• Classica: mit Tomaten, Mozzarella-Stracciatella, Basilikum und Olivenöl EVO  7,90 €

• Wie classica: zusätzlich mit rohem Premium-Schinken San Daniele 10,90 €
36 Monate gereift

PASTA

PESTO DI PISTACCHIO  14,90 €

mit Pesto von der Pistazie, Mascarpone, Fior di Latte & Kirschtomaten


CACIO E PEPE

13,90 €

in einer würzigen Creme von schwarzem Tellicherry-Pfeffer & Pecorino-Käse aus der Region Lazio

N'DUJA

13,90 €

mit Tomaten San Marzano und kalabresischer Nduja Streichwurst (mittelscharf )

RAGÚ DI POLPO

16,90 €

mit Ragú vom Oktopus, Tomaten San Marzano und italienischen Kräutern

TORTELLINI

12,90 €

gefüllt mit Fleisch und Käse in feiner Sahnesauce und gekochtem Schinken aus Südtirol

SALMONE & SPINACI

17,90 €

mit gebratenem Lachs und Baby-Blattspinat in Tomaten-Sahnesauce und Brandy

RAGÚ

16,90 €

mit Bolognese von der ital. Salsiccia

SPECIALITÀ DES MONATS

Cannelloni gefüllt mit geschmortem Rindfleisch, Tomaten San Marzano - überbacken mit Mozzarella 13,90 €

Lasagne mit Pilzen, Béchamel & Mozzarella

14,90 €

SALATE

BEILAGENSALAT  4,90 €

TACCHINO E FUNGHI 15,90 €

mit Putenstreifen, Champignons, Gurke, Kirschtomaten und roter Zwiebel

SALMONE 17,90 €

mit gebratenem Lachs, Tomaten, Gurke und roter Zwiebel

FÜR UNSERE KLEINSTEN

POMMES FRITTES & CHICKEN CROSSIES 9,90 €

PIZZA MARGHERITA 9,90 €

PIZZA

NUR FREITAGS
UND SAMSTAGS
AB 18 UHR

PIZZA ROSSA

MARGHERITA

mit Tomate San Marzano, Mozzarella und Oregano aus Sizilien

10,90 €

PIZZA PRA

mit Tomaten San Marzano, Stracciatella-Mozzarella aus Apulien (=Herz einer Burrata) und Basilikumpesto aus Genova (PRA)

14,90 €

•auf Wunsch dazu N'Duja

16,90 €

MONTANARA

mit Tomate San Marzano, italienischer Salami Montanara, frischem Rucola und Fior di Latte-Mozzarella

14,90 €

NDUJA MI

mit Tomate San Marzano, italienischer Streichwurst aus Kalabrien (leicht scharf) und Fior di Latte-Mozzarella, darauf eine ganze Burrata

15,90 €

VEGETARIA - ORTOLANA

mit Tomate San Marzano, Fior Di Latte-Mozzarella und verschiedenem Gemüse der Saison

13,90 €

TONNO & CIPOLLE

mit Tomate San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Thunfisch und rote Zwiebeln

13,90 €

PIZZA GOURMET

BUFALA

12,90 €

mit Büffelmozzarella und Basilikum

MELOGRANO

15,90 €

mit Creme von gelben Tomaten Marzanelle, ganze Burrata, Basilikum Blätter und Kernen vom Granatapfel

GAMBA E ZUCCHINI

19,90 €

mit Riesengarnelen, Stracciatella-Mozzarella, Limette und Zucchini

GIALLA

17,90 €

mit Creme von gelben Tomaten Marzanelle, geräucherter Kräuterschinken aus Südtirol, Pistazienbrösel und Stracciatella

FICO

19,90 €

mit Fior di Latte Mozzarella, darauf roher Premium- Schinken (San Daniele-36 Monate gereift), getrocknete Feigen, Feigensenf, violette Kapuzinerkresse und Burrata

SCAMORZA

17,90 €

mit geräuchertem Scamorza-Käse, Crema die Scanmorza affumicata, Premium-Schinken San Daniele und Rosmarin

VITELLO

17,90 €

mit Thunfischcreme, Carpaccio vom Kalbsfleisch und Karpern aus Sardinien

TONNO GOURMET

17,90 €

mit Carpaccio vom Thunfisch, Mozzarella - Fior di Latte, karamellisierten Zwiebeln & Perle di Balsamico

Die Pizza Gourmet zeichnet sich durch besondere Zutaten von hoher Qualität und besonderer Zubereitung aus. Hier wird Stück für Stück zubereitet.