

Antipasti

*Zu ausgewählten Antipasti reichen
wir einen Korb Pizzabrot.*



Focaccia

*Pizzabrot mit Oregano, Olivenöl,
Knoblauch (A) 7,5 €*

Bruschetta di pomodoro

*Geröstetes Brot, Tomatenwürfel, Knoblauch,
Basilikum, Oregano, natives Olivenöl (A) 7,5 €*

Caprese di bufala

*Strauchtomaten, Büffelmozzarella D.O.P.,
Basilikum, natives Olivenöl (8,A) 14,5 €*

Caprese burrata

*Strauchtomaten, Burrata Mozzarella, Basilikum,
natives Olivenöl (8,A) 14,5 €*

Antipasto di verdure

Gemischte Gemüsevorspeise (8,A,G) 14,5 €

Antipasto misto

Gemischte italienische Vorspeise (2,3,8,A,G) 16,5 €

Vitello tonnato

*Rosa aufgeschnittes Kalbfleisch mit einer
Thunfisch-Mayonnaise-Soße (A,C,D,J,II) 16,5 €*

Extra Korb Pizzabrot + 2,5 €

Zuppa

Zuppa di pomodoro

*Tomatensuppe aus San Marzano Tomaten,
Basilikum, natives Olivenöl (A) 7,5 €*

Insalata

*Zu ausgewählten Salaten reichen
wir einen Korb Pizzabrot.*



Piccola insalata mista

Kleiner gemischter Salat, Hausdressing (I,J) 6 €*

Grande insalata mista

Großer gemischter Salat, Hausdressing
(G,I,J) 10,5 €*

Insalata tonno

*Großer gemischter Salat, Thunfisch, rote Zwiebeln,
Hausdressing* (D,I,J) 14,5 €*

Insalata pollo e parmigiano

*Großer gemischter Salat, Hähnchenbruststreifen,
frischer Parmesan, Hausdressing* (D,G,I,J) 17 €*

**Unser veganes Hausdressing wird aus Essig,
Öl, Senf, süßem Senf und feinen Gewürzen
frisch für euch zubereitet.*

 Vegetarisch / vegan

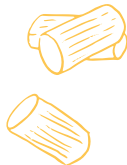
 Scharf / pikant

Pasta



Rigatoni al forno

*Hackfleischsoße vom Rind, Erbsen, italienischer Kochschinken –
mit Mozzarella überbacken (2,3,8,A,G) 14 €*



Rigatoni amore

*Garnelen, Zucchini, Basilikum Pesto, Cherrytomaten
(8,A,D,G,H) 16,5 €*

Rigatoni all arrabiata

Tomatensoße, Chilli, Knoblauch (A) 12 €



Spaghetti bolognese

Hackfleischsoße vom Rind (A,J) 12,5 €

Spaghetti napoli

Tomatensoße, Basilikum (A) 11 €



Spaghetti aglio e olio

Knoblauch, Olivenöl, Pepperoni (A) 11 €



Tortellini alla panna

*In Sahnesauce, italienischer Kochschinken
(2,3,4,8,A,G) 14 €*

Rigatoni tris formaggi

*In Sahnesoße mit Mozzarella, Gorgonzola und Parmesan
(2,3,8,A,G) 15 €*



Pasta tonno

*Rigatoni mit Tomaten, Thunfisch, Kapern, eingelegte
Oliven (2,3,6,A,D) 15 €*

Gericht mit glutenfreier Penne + 2,5 €

Extra Parmesan + 1,5 €

Pizza

Kreationen des Hauses

Casa mia

Eine würzige Geschmacksintensive ~ Tomaten, Büffelmozzarella D.O.P., Gorgonzola, Speck, rote Zwiebeln (2,3,A,G) **18 €**

Marco

Chefs Liebling ~ Tomaten, Büffelmozzarella D.O.P., Fenchel-Salsiccia, Basilikum, schwarzer Pfeffer, natives Olivenöl (2,3,A,G) **17 €**

Tonino

Tonis Liebling ~ Tomaten, Mozzarella, Fenchel-Salsiccia, Ricotta, rote Zwiebeln (1,2,3,A,G) **17 €**

Capra

Die kräftige Diavolo ~ Tomaten, Mozzarella, Spinata Calabrese (pikante ital. Salami), Ziegenkäse (2,3,8,A,G) **16 €**

Spinaci capra

Die genussvolle Capra ~ Tomaten, Mozzarella, Ziegenkäse, Spinat, Walnüsse, natives Olivenöl (2,3,A,G) **16,5 €**

Gustosa

Ein Tanz aus pikant und süß ~ Tomaten, Mozzarella, Spinata Calabrese (pikante ital. Salami), karamellisierte rote Zwiebeln (2,3,8,A,G) **16,5 €**

Calabrese

Einfach brennend lecker ~ Tomaten, Mozzarella, Nduja (scharfe kalabrische Streichsalami), eingelegte Oliven, Cherrytomaten (3,6,A,G) **17 €**

Calabrese speciale

Die Pizza mit Pfiff ~ Tomaten, Mozzarella, Nduja (scharfe kalabrische Streichsalami), Gorgonzola, Kapern (3,A,G) **17,5 €**

Mama

Mamas Liebling ~ Tomaten, Mozzarella, Nduja (scharfe kalabrische Streichsalami), ital. Kochschinken, Gorgonzola, karamellisierte rote Zwiebeln (2,3,4,8,A,G) **18 €**

Amore

Caros Liebling ~ Tomaten, Mozzarella, Garnelen, Zucchini, Cherrytomaten, Basilikumpesto (8, A, D, G, H) **18,5 €**

Cemo

Cem's Liebling ~ **ohne Tomatensoße** ~ Mozzarella, Bresaola (Rinderschinken), Cherrytomaten, Rucola, Parmesan, natives Olivenöl (8,A,G) **18,5 €**

Tradition aus Italien

Marinara

Einfach, fruchtig & aromatisch ~ **ohne Mozzarella** ~ Tomaten, Knoblauch, Oregano, natives Olivenöl (A) **9,5 €**

Marinara della casa

Eine würzige Ergänzung zur originalen ~ **ohne Mozzarella** ~ Tomaten, Sardellen, Kapern, eingelegte Oliven, Oregano, natives Olivenöl (6,A,D) **14 €**

Margherita

Die Königin der Pizzen ~ Tomaten, Mozzarella, Basilikum, natives Olivenöl (8,A,G) **12,5 €**

Salami

Der zeitlose Favorit ~ Tomaten, Mozzarella, Salami (2,3,8,A,G,J) **14 €**

Prosciutto

Hauchzarter Genuss ~ Tomaten, Mozzarella, ital. Kochschinken (2,3,4,8,A,G) **14 €**

Funghi

Natürlich lecker ~ Tomaten, Mozzarella, frische Champignons (8,A,G) **13,5 €**

Prosciutto e funghi

Hauchzarter Genuss und natürlich lecker ~ Tomaten, Mozzarella, ital. Kochschinken, frische Champignons (2,3,4,8,A,G) **15 €**

Diavolo 🔥

Nicht viel aber oho ~ Tomaten, Mozzarella, Spianata Calabrese (pikante ital. Salami), Grüne Peperoni (2,3,8,A,G) **15,5 €**

Capricciosa

Der Genuss der bunten Vielfalt ~ Tomaten, Mozzarella, ital. Kochschinken, frische Champignons, Artischocken, eingelegte Oliven (2,3,4,6,8,A,G) **16,5 €**

Quattro stagioni

Der Genuss der bunten Vielfalt ~ Tomaten, Mozzarella, Salami, rote Zwiebeln, Artischocken, eingelegte Oliven (2,3,6,8,A,G,J) **16,5 €**

Quattro formaggi 🌿

Ein vierfaches hoch auf Käse ~ Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, Ricotta (8,A,G) **17 €**

Parmigiana

Einfach und gut ~ Tomaten, Mozzarella, ital. Kochschinken, gegrillte Aubergine, Parmesan (2,3,4,8,A,G) **16,5 €**

Tonno e cipolla

Ein weiterer Klassiker ~ Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln (8,A,D,G) **16 €**

Bufalina 🌿

Verleiht eine elegante, feine Note ~ Tomaten, Büffelmozzarella D.O.P., Basilikum, natives Olivenöl (8,A,G) **15 €**



Für unsere Pizzen verwenden wir ausschließlich **San Marzano Tomaten** aus Süditalien, belegen sie mit bestem **Fior di Latte Mozzarella** und lassen dem Teig **48 Stunden Ruhe**.

Liebe, Zeit und beste Qualität –
so entsteht der Geschmack,
den wir lieben.

Verdure 🌿

Eine bunte Vielfalt ~ Tomaten, Mozzarella, Grillgemüse (Zucchini, Aubergine, Paprika), frische Champignons, Artischocken, Oregano, natives Olivenöl (8,A,G) **16,5 €**

Gamberi e rucola

Meeresaromen treffen auf zarte frische ~ Tomaten, Mozzarella, Garnelen, Rucola, Knoblauch, natives Olivenöl (8,A,D,G) **17,5 €**

Parma

Das Wunder aus Parma ~ Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken D.O.P., Rucola, Parmesan, natives Olivenöl (8,A,G) **18,5 €**

Frutti di mare

Unterwasserträume auf dem Teller ~ Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Meeresfrüchte, Knoblauch (8,A,D,G) **18,5 €**

Burrata, amore mio!

Burrata 🌿

Das weiße Herz der Königin ~ Tomaten, Mozzarella, Rucola, Burrata Mozzarella, natives Olivenöl (8,A,G) **17,5 €**

Focaccia burrata 🌿

Das leichte weiße Herz der Königin – Cherrytomaten, Rucola, Burrata Mozzarella, natives Olivenöl, Meersalz (8,A,G) **17,5 €**

Del sud 🔥

Die cremig würzige aus dem Süden ~ Tomaten, Mozzarella, Nduja (scharfe kalabrische Streichsalami), Sardellen, Burrata Mozzarella, Taralli Kekse, Basilikum, natives Olivenöl (3,8,A,D,G) **19 €**

Italia 🌿

Die Farben der italienischen Flagge ~ Tomaten, Mozzarella, Burrata Mozzarella, Cherrytomaten, Basilikumpesto (8,A,G,H) **17,5 €**

Felicità

Dolci

Semifreddo al pistacchio

*Hausgemachte Pistazien-Semifreddo mit
frischen Pistazien und Soße (8,11,G,H) 9 €*

Soufflé al cioccolato

*Schokoladensoufflé, Vanillesauce, Vanilleeis
(A,C,G,H,8,11) 8 €*

Panna cotta

*Panna Cotta, Vanille, Fruchtsoße
(G,2,8) 7,5 €*

Tiramisu mal anders

*Ohne Ei und ohne Alkohol ~ Mascarponecreme,
Cantuccini (italienische Mandelkekse), Espresso,
Amarettosirup (A,C,G,H,8,9) 7,5 €*

Tartufo al cioccolato nero

*Etwas Alkohol enthalten ~ Eispraline aus
Schokolade, karamellisierte Haselnüsse
(C,G,H,F,8) 8 €*

Gelato

Schokoladen-Eis

Eine Kugel (F,8,11) 1,5 €

Vanille-Eis

Eine Kugel (G,8,11) 1,5 €

Schokosoße

(1,2,G) 1 €

Beerensoße

(1,2,G) 1 €

Karamellsoße

(1,2,G) 1 €

Pistaziensoße

(8,G) 1,5 €

