

FRIGGITORIA

FRITTIERTE VORSPEISE

Coperto: €2,00
In caso di intolleranze
o allergie informare il personale
Gedeck: € 2,00
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten
wenden Sie sich bitte an das Personal

I FRITTI

CROCCHE DI PATATE

Patate schiacciate sale e pepe, prezzemolo, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, pecorino romano DOP, fior di latte

Kartoffelpuree mit Salz und Pfeffer, Petersilie, Mozzarella, Parmesan und Pecorino Käse
(1,3,7,9,10)

€ 3,50

POLPETTA DI MELANZANE

Pane di grano duro, melanzane fritte, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, pecorino romano DOP, fior di latte, basilico

Brot, frittierte Auberginen, Basilikum, Mozzarella, Parmesan und Pecorino Käse
(1,3,7,9,10)

€ 3,50

SUPLÌ DI RISO

Risotto al pomodoro, prosciutto cotto, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, fior di latte

Tomaten-Risotto, gekochtem Schinken, Parmesan Käse und Mozzarella
(1,3,7,9,10)

€ 3,50

TIMBALLO DI PASTA

Bucatini con besciamella, prosciutto cotto, piselli, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, fior di latte

Bucatini Nudeln mit Bechamel, Erbsen, gekochtem Schinken und Parmesan Käse und Mozzarella
(1,3,7,9,10)

€ 4,00

SEI INDECISO ? FAI ALL IN CON IL POKER DI FRITTI

Setz alles auf eine Karte mit dem Poker der frittierten Speisen

€ 12,00

LE MONTANARE / KLEINE PIZZATEIG

CLASSICA

Passata di pomodoro pelato fresco, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi grattugiato, basilico fresco

Tomatensauce, Parmesan Käse, frischem Basilikum
(1,3,9,10)

€ 5,00

DI MARE

Stracciatella di vaccino, Alice di Cetara, zest di Limone

Stracciatella Käse, Sardellen aus Cetara, Zitrone Zest
(1,3,4,9,10)

€ 7,00

**MI HANNO DETTO CHE LA
BELLEZZA NON SI PUÒ VEDERE**

MENU CUCINA KÜCHE

ANTIPASTI / VORSPEISE

Polpo grigliato con pure di patate, olive taggiasche e cipolla rossa Gegrillte Octopus mit Kartoffelpuree, Oliven un Rote Zwiebeln (4,7,14,10,11)	€ 15,00
Fiori di zucca fritti ripieni con ricotta di bufala su coulis di pomodoro Gebratene Zucchini Blüten gefüllt mit Büffelricotta auf Tomatencoulis (1,7,9,10,11)	€ 10,00
Scegli come mangiare la nostra Bufala Campana DOP sempre fresca: Wählen Sie, wie Sie unsere immer frische Büffelmozzarella DOP genießen möchten:	
Con pomodori, basilico, origano, aglio Mit Tomaten, Basilikum, Oregano und Knoblauch (7)	€ 10,00
Con prosciutto crudo San Daniele DOP Mit Rohschinken San Daniele DOP (7)	€ 12,00

CONTORNI / BEILAGEN

Misticanza Gemischter Salat	€ 6,00	Peperonata con capperi e olive Peperonata mit Kapern und Oliven	€ 6,00
Verdure miste al forno Gemischtes Ofengemüse	€ 6,00	Patate gratinate Gratinierte Kartoffeln (1,9,10)	€ 6,00
Friarielli spadellati con aglio e peperoncino Gebratene Friarielli mit Knoblauch und Peperoncino	€ 6,00	Patatine fritte Pommes (1)	€ 6,00

**CERTE VOLTE SOGNO E VEDO
SEMPRE IL MIO QUARTIERE**

MENU CUCINA KÜCHE

PASTA

Gnocchi fatti in casa alla sorrentina Hausgemacht Gnocchi mit Tomatensauce und Mozzarella im Ofen gratiniert (4,7,9)	€ 13,00
Tagliatelle fatte in casa al ragù Hausgemachte Tagliatelle mit Ragù (1,3,9)	€ 14,00
Paccheri di pasta fresca con crema di zucca, guanciale e Pecorino Romano Dop Paccheri mit frischer Pasta, mit Kürbiscrème, Guanciale und Pecorino Romano DOP (1,3,7)	€ 13,00
Orecchiette di pasta fresca con ragù di polpo Orecchiette aus frischer Pasta mit Oktopus-Ragù. (1,4,8,3,6,9,10,14)	€ 15,00

SECONDI / HAUPTSPEISEN

Frittura di pesce con anelli e ciuffi di calamari, gamberi e alici Frittierte Meeresfrüchte (1,2,4,9,10,14)	€ 25,00
Filetto di manzo alla griglia Gegrilltes Rinderfilet	€ 22,00
Parmigiana di melanzane napoletana Frittierte Auberginen, Tomatensauce und Mozzarella in Ofen gebacken (1,3,7)	€ 16,00
Filetto di pescato all'acqua pazza Gebratenes Fischfilet in Wasser mit Tomaten, Knoblauch, Olivenöl und Kräutern (4)	€ 22,00

NON ESISTE AMORE A NAPOLI

PIZZE DELUXE

MISS ORANGE *Winter Edition*

€ 15,00

Crema di zucca, fior di latte italiano, salsiccia alla napoletana.

All'uscita: chips di pecorino romano DOP, olio DOP Tenuta Torre di Mossa (100% Coratina)

Kürbiscreme, Mozzarella, Salsiccia.

Beim Servieren mit Chips aus Pecorino Romano DOP, DOP Tenuta Torre di Mossa Öl (100 % Coratina)
(1,7,9,10)

LADY VIOLET *Winter Edition*

€ 15,00

Crema di patate viola, pomodorino giallo, fior di latte italiano, olio EVO.

All'uscita: guanciale italiano croccante e fonduta di pecorino romano DOP

Lila Kartoffelcreme, gelbe Kirschtomaten, Mozzarella.

Beim Servieren: knuspriger Schinken und Pecorino Käse Creme, Öl
(1,7,9,10)

BABY P *Winter Edition*

€ 15,00

Provola di Agerola, pomodorino giallo, cipolle rosse stufate, basilico, olive caiazzane presidio slow food.

All'uscita: crema di peperoni arrostiti, olio DOP Tenuta Torre di Mossa (100% Coratina)

Provola" Käse, gelbe Kirschtomaten, Rote Zwiebeln, Basilikum, Caiazzo-Oliven.

Beim Servieren: geröstete Paprikacreme

+ **Salame Napoli piccante** / + **scharfe Salami** € 2,00
(1,7,9,10)

MIEZ' A SMORFIA "OG"

€ 15,00

Metà margherita, metà calzone con salsiccia e friarelli. Altro non serve sapere, just enjoy!

Halb Margherita, halb Calzone mit Salsiccia und Friarielli (neapolitanische gemüse).

Mehr muss man nicht wissen, just enjoy!

(NON MODIFICABILE / NICHT ÄNDERBAR)

(1,7,9,10)

NOSTALGIA CANAGLIA

€ 15,00

Fior di latte italiano misto provola di Agerola, basilico, olio EVO.

All'uscita: mortadella con pistacchi di Bologna IGP, burrata Pugliese

Gemischter Mozzarella mit Provola" Käse, Basilikum, Öl. Beim Servieren: Mortadella mit Pistazien aus Bologna IGP, Burrata aus Apulien

(1,7,8,9,10)

RAGUTELLA

€ 15,00

Fior di latte italiano, ragù napoletano, basilico, olio EVO.

All'uscita: stracciatella di vaccino

Mozzarella, neapolitanisches Ragù, Basilikum, Öl.

Beim Servieren: Stracciatella

(1,7,9,10)

PARMIGIANA

€ 15,00

Provola di Agerola, parmigiana di melanzane napoletana, basilico, olio EVO

Provola" Käse, frittierte Auberginen-Parmigiana, Basilikum, Öl

(1,3,7,9,10)

SFIZIOSA

€ 15,00

Fior di latte italiano, pancetta arrotolata, olio EVO.

All'uscita: crocchè di patate, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

Mozzarella, Bauchspeck, Öl. Beim Servieren: Kartoffelkroketten, Parmesan Käse

(1,7,9,10)

MA OVUNQUE VADA È SEMPRE CASA MIA



PIZZE

MARGHERITA

Pomodoro pelato italiano, fior di latte italiano, olio EVO, basilico
Italienische Tomaten, Mozzarella, Öl, Basilikum
(1,7,9,10)

€ 8,50

NAPOLETANA

Pomodoro pelato italiano, aglio, origano selvatico, olio EVO, basilico, alici di Cetara fuori cottura
Italienische Tomaten, Knoblauch, Oregano, Cetara Sardellen, Öl, Basilikum
(1,4,9,10)

€ 9,50

BUFALINA

Pomodoro pelato italiano, Bufala Campana DOP, olio EVO, basilico
Italienische Tomaten, Büffelmozzarella, Öl, Basilikum
(1,7,9,10)

€ 11,50

SALSICCIA E FRIARELLI

Fior di latte italiano, friarielli e salsiccia alla napoletana, olio EVO
Mozzarella, Friarielli (neapolitanische gemüse), Salsiccia, Öl
(1,7,9,10)

€ 13,00

PIZZA FRITTA

Ripieno con fior di latte italiano, ricotta di bufala, pepe Cuvee, cicoli di maiale
Calzone mit Mozzarella, Büffel Ricotta Käse, Pfeffer, "Cicoli" von Schweinefl eisch
(1,7,9,10)

€ 12,00

CAPRICCIOSA BBQ

Pomodoro pelato italiano, fior di latte italiano, carciofi arrosto, funghi champignons arrosto, prosciutto cotto alla brace, olio EVO, basilico, polvere di olive fuori cottura
Italienische Tomaten, Mozzarella, gebratene Artischocken und Champignons Pilzen, gekochtem Schinken, Öl, Basilikum, Olivenpulver
(1,7,9,10)

€ 15,00

CALZONE CLASSICO

Pomodoro pelato italiano, fior di latte italiano, prosciutto cotto alla brace, salame Napoli dolce, funghi champignons arrosto, olio EVO
Italienische Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Salami, Pilze, Öl
(1,7,9,10)

€ 13,00

SPACCANAPOLI (PROVOLA E PEPE)

Pomodoro pelato italiano, Spaccatelle di pomodoro "Masseria Dauna", provola di Agerola, basilico, pepe Cuvée, Olio EVO DOP Tenuta Torre di Mossa (100% Coratina)
Italienische Tomaten, Spaccatelle Tomaten "Masseria Dauna", Basilikum, "Provola" Käse, Pfeffer, DOP Tenuta Torre di Mossa Öl (100% Coratina)
(1,7,9,10)

€ 13,00

DIAVOLA

Pomodoro pelato italiano, fior di latte italiano, salame napoli piccante, peperoni misti arrostiti, olive caiazzane presidio slow food, olio EVO, basilico
Italienische Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Paprikaschoten, Oliven, Öl, Basilikum
(1,7,9,10)

€ 13,00

OVUNQUE VADA È SEMPRE CASA MIA



PIZZE

SICILIANA

€ 14,00

Pomodoro pelato italiano, fior di latte italiano, salsiccia alla napoletana, melanzane fritte, olio EVO, basilico, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi fuori cottura

Italienische Tomaten, Mozzarella, Salsiccia, frittierte Auberginen, Parmesan Käse, Öl, Basilikum
(1,7,9,10)

CALABRESE

€ 14,00

Provola di Agerola, nduja di Spilinga, pomodorini gialli, pancetta arrotolata, basilico, olio EVO

“Provola” Käse, Nduja, gelbe Kirschtomaten, Bauchspeck, Öl, Basilikum
(1,7,9,10)

PUGLIESE

€ 15,00

Fior di latte italiano, pomodorini ciliegino, cipolle rosse stufate, olio EVO, basilico, filetti di tonno rosso del Mar Mediterraneo fuori cottura

Kirschtomaten, Mozzarella, Thunfisch-Filet, Rote Zwiebel, Öl, Basilikum
(1,4,7,9,10)

CACIO E PEPE

€ 13,00

Fior di latte italiano, pecorino romano DOP, salame Napoli piccante, pepe Cuvée, olio EVO

Mozzarella, Pecorino-Käse, Pfeffer, scharfe Salami, Öl
(1,7,9,10)

CONTADINA

€ 13,00

Pomodoro pelato italiano, fior di latte italiano, gorgonzola DOP, funghi champignons arrosto, olio EVO, basilico, Speck fuori cottura

Italienische Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola Käse, Speck, Pilze, Öl, Basilikum
(1,7,9,10)

ORTOLANA

€ 13,00

Pomodoro pelato italiano, fior di latte italiano, verdure di stagione miste al forno, olio EVO, basilico

Italienische Tomaten, Mozzarella, gegrillte Zucchini, Auberginen und Peperoni, Öl, Basilikum.

Vegana senza Fior di latte italiano / **Vegan** ohne Mozzarella € 10,00

(1,7,9,10)

TRICOLORE

€ 13,00

Fior di latte italiano olio EVO. Fuori cottura: pomodorini ciliegino freschi, rucola selvatica, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

Mozzarella, Rauke, Kirschtomaten, Parmesan Käse, Öl

+ **Prosciutto Crudo San Daniele** fuori cottura / + **San Daniele Rohschinken** € 3,00

(1,7,9,10)

**MI HANNO DETTO CHE LA
BELLEZZA NON LA PUOI TOCCARE**

BIBITE GETRÄNKE

Acqua / Wasser 0,50 cl	€ 2,50
Acqua / Wasser 0,75 cl	€ 4,00
Bibite in vetro / Im Glas Fanta/Sprite/Coca Cola Coca Cola Zero 0,33 cl	€ 3,50
Succo di mela Jonagold Kohl Jonagold Kohl Aplesaft 0,2 cl	€ 3,00

APERITIVI APERITIV

Aperol Spritz	€ 6,00
Hugo	€ 6,00
Bitter Bianco / Rosso Bitter Weiß / Rot	€ 3,50
Aperismorfia Prosecco, Passion fruit, menta, soda	€ 6,00

BIRRE ALLA SPINA FASSBIER

LA SMORFIETTA 5,2% 0,30 cl

€ 4,00

Di nostra Produzione, ha un colore chiaro opalescente, schiuma bianca e persistente, profumo leggermente fruttato. Birra molto beverina, fresca e dissetante, al palato si presenta rotonda con fi nale leggermente luppato

Unserer Produktion, Dies ist unser gärungsarmes und in der Flasche fermentiertes Bier, leicht schillernde Farbe, weißer und anhaltender Schaum, leicht fruchtiges Aroma. Sehr trinkbares, frisches und erfrischendes Bier, am Gaumen leicht salzig und am Ende köstlich. Perfekt für Pizza

FORST - KRONEN 5,2%

Piccola- Klein (0,30 cl)

€ 3,50

Grande - Gross (0,50 cl)

€ 6,00

WEIHENSTEPHANER - HEFE WEISSBIER 5,4%

Piccola- Klein (0,30 cl)

€ 4,00

Grande - Gross (0,50 cl)

€ 6,00

FORST 0,0%

Analcolica - Alkoholfreien (0,33 cl)

€ 4,00



**CERTE VOLTE SOGNO IL MARE
ED ALTRE DI VOLARE
NON ESISTE AMORE A NAPOLI**

DESSERT

DAL NOSTRO LABORATORIO

TIRAMISÙ (1,3,7,8)	€ 7,00
BABÀ CON CREMA PASTICCERA E AMARENE Babà mit Gebäckcreme und Sauerkirschen Babà with Pastry Cream and Sour Cherries (1,3,7,8)	€ 7,00
CAPRESE Torta al cioccolato con farina di mandorle, salsa al cioccolato fondente e panna Schokokuchen mit Mandelmehl, dunkler Schokoladensauce und Sahne Chocolate and almond cake with dark chocolate sauce and cream (1,3,7,8)	€ 7,00
CANNOLO SCOSTUMATO Con ricotta di bufala e scaglie di cioccolato e pistacchio Mit Büffel-Ricotta, Schokolade und Pistazienflocken With Ricotta di Bufala, chocolate and pistachio flakes (1,3,7,8)	€ 7,00
BACETTI DELLA FELICITA' CON NUTELLA Warme Hefe-Bällchen mit Zucker und Zimt, gefüllt mit Nutella Warm fried-balls with sugar and cinnamon, stuffed with Nutella (1,6,7,8)	€ 7,00
GELATO ALLA VANIGLIA DEL MADAGASCAR Madagaskar-Vanilleeiscreme Madagaskar-vanilla Ice Cream (3,7)	€ 5,00

