

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

CROCCHÈ 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)

€ 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)

€ 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)

€ 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)

€ 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)

€ 5,00

DI MARE

Stracciatella di vaccino, Alice di Cetara, zest di Limone

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

€ 7,00

'MMIEZ'A VIA, 'MMIEZ'A VIA

 Smorfia
SUD-TIROL

MENU CUCINA KÜCHE

ANTIPASTI / VORSPEISE

Polpo grigliato su misticanza condita con aceto di mele, stracciatella di vaccino, olive taggiasche e pomodorini confit Gegrillter Tintenfisch auf gemischtem Salat mit Apfelessig-Dressing, Büffelmozzarella, Taggiasca-Oliven und confierten Kirschtomaten (4,7,14,11)	€ 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)	€ 10,00
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
Con melone Cantalupo Mit Cantaloupe-Melone (7)	€ 10,00

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)	€ 6,00
Friarielli spadellati con aglio e peperoncino Gebratene Friarielli mit Knoblauch und Peperoncino	€ 6,00	Patatine fritte Pommes (1)	€ 6,00

THIS IS WHERE I WANNA BE

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
Calamarata di pasta fresca alla Nerano Calamarata mit frischer Pasta, Zucchinipesto, frittierten Zucchini und DOP Pecorino Romano. (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 (1,2,4,14)	€ 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

BUT I ALWAYS HAVE NO FEAR

PIZZE

POSITANO <i>Summer Edition</i>	€ 15,00
Fior di latte italiano misto provola di Agerola, basilico, pomodoro del Piennolo del Vesuvio DOP. All'uscita: ricotta di bufala aromatizzata alla menta, limone candito, olio EVO DOP Tenuta Torre di Mossa (100% Coratina) Mozzarella gemischt mit Provola di Agerola, Basilikum und Piennolo del Vesuvio DOP Tomaten. Zum Schluss: Ricotta aromatisiert mit Minze, kandierten Zitronen und DOP Tenuta Torre di Mossa Öl (100% Coratina) (1,7)	
PANTELLERIA <i>Summer Edition</i>	€ 15,00
Pesto Pantesco (pomodoro, mandorle, origano, capperi, aglio, peperoncino, prezzemolo, basilico) All'uscita: stracciatella di Vaccino, mandorle tostate, olio DOP Tenuta di Mossa (100% Coratina) Pesto Pantesco (Tomaten, Mandeln, Oregano, Kapern, Knoblauch, Peperoncino, Petersilie, Basilikum). Serviert mit Büffelstracciatella, gerösteten Mandeln und DOP Tenuta Torre di Mossa Öl (100% Coratina) + Alici di Cetara / + Sardellen aus Cetara € 3,00 (1,7,8)	
MARINARA	€ 8,00
Pomodoro pelato italiano biologico, aglio, origano selvatico, olio EVO, basilico Italienische BIO Tomaten, Knoblauch, Oregano, Öl, Basilikum (1)	
NAPOLETANA	€ 9,50
Pomodoro pelato italiano biologico, aglio, origano selvatico, olio EVO, basilico, alici di Cetara fuori cottura Italienische BIO Tomaten, Knoblauch, Oregano, Cetara Sardellen, Öl, Basilikum (1,4)	
MARGHERITA	€ 8,50
Pomodoro pelato italiano biologico, fior di latte italiano, olio EVO, basilico Italienische BIO Tomaten, Mozzarella, Öl, Basilikum (1,7)	
BUFALINA	€ 11,00
Pomodoro pelato italiano biologico, Bufala Campana DOP, olio EVO, basilico Italienische BIO Tomaten, Büffelmozzarella, Öl, Basilikum (1,7)	
SALSICCIA E FRIARELLI	€ 13,00
Fior di latte italiano, friarielli e salsiccia alla napoletana, olio EVO Mozzarella, Friarielli (neapolitanische gemüse), Salsiccia, Öl (1,7)	
PIZZA FRITTA	€ 12,00
Ripieno con fi or di latte italiano, ricotta di bufala, pepe Cuvee, cicoli di maiale Calzone mit Mozzarella, Büffel Ricotta Käse, Pfeffer, "Cicoli" von Schweinefl eisch (1,7)	

BOY, WE COME FROM NAPOLI



PIZZE

SFIZIOSA Fior di latte, croché di patate, pancetta arrotolata, olio EVO, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi fuori cottura Mozzarella, Kartoffelkroketten, Bauchspeck, Parmesan Käse, Öl (1,7)	€ 14,00
CALZONE CLASSICO Pomodoro pelato italiano biologico, fior di latte italiano, prosciutto cotto alla brace, salame Napoli dolce, funghi champignons arrosto, olio EVO Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Salami, Pilze, Öl (1,7)	€ 12,00
SPACCANAPOLI (PROVOLA E PEPE) Pomodoro pelato italiano biologico, Spaccatelle di pomodoro "Masseria Dauna", provola di Agerola, basilico, pepe Cuvée, Olio EVO DOP Tenuta Torre di Mossa (100% Coratina) Italienische BIO Tomaten, Spaccatelle Tomaten "Masseria Dauna", Basilikum, "Provola" Käse, Pfeffer, DOP Tenuta Torre di Mossa Öl (100% Coratina) (1,7)	€ 13,00
ARLECCHINO Fior di latte italiano, pomodorini gialli e rossi, pesto di basilico, olio EVO, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi fuori cottura Mozzarella, Rote und Gelbe Kirschtomaten, Basilikum-Pesto, Öl, Parmesan Käse (1,7)	€ 15,00
CALABRESE Provola di Agerola, nduja di Spilinga, pomodorini gialli, pancetta arrotolata, basilico, olio EVO "Provola" Käse, Nduja, gelbe Kirschtomaten, Bauchspeck, Öl, Basilikum (1,7)	€ 14,00
DIAVOLA Pomodoro pelato italiano biologico, fior di latte italiano, salame napoli piccante, peperoni misti arrostiti, olive caiazzane presidio slow food, olio EVO, basilico Italienische BIO Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Paprikaschoten, Oliven, Öl, Basilikum (1,7)	€ 13,00
SICILIANA Pomodoro pelato italiano biologico, fior di latte italiano, salsiccia alla napoletana, melanzane fritte, olio EVO, basilico, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi fuori cottura Italienische BIO Tomaten, Mozzarella, Salsiccia, frittierte Aubergien, Parmesan Käse, Öl, Basilikum (1,7)	€ 13,00
CACIO E PEPE Fior di latte italiano, pecorino romano DOP, salame Napoli piccante, pepe Cuvee, olio EVO Mozzarella, Pecorino-Käse, Pfeffer, sharfe Salami, Öl (1,7)	€ 13,00

PIZZE

CAPRICCIOSA BBQ

€ 15,00

Pomodoro pelato italiano biologico, fior di latte italiano, carciofi arrosto, funghi champignons arrosto, prosciutto cotto alla brace, olio EVO, basilico, polvere di olive fuori cottura

Italienische BIO Tomaten, Mozzarella, gebratene Artischocken und Champignons Pilzen, gekochtem Schinken, Öl, Basilikum, Olivenpulver

(1,7)

4 FORMAGGI

€ 12,00

Fior di latte italiano, gorgonzola DOP, pecorino romano DOP, olio EVO, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi fuori cottura

Mozzarella, Gorgonzola, Pecorino und Parmesan Käse, Öl

(1,7)

CONTADINA

€ 12,00

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

Italienische BIO Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola Käse, Speck, Pilze, Öl, Basilikum

(1,7)

ORTOLANA

€ 12,00

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

Tomatensauce, Mozzarella, gegrillte Zucchini, Auberginen und Peperoni, Öl, Basilikum.

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

(1,7)

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)

TRICOLORE

€ 11,00

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

Mozzarella, Rauke, Kirschtomaten, Parmesan Käse, Öl

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

(1,7)

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

**NÉ, MA CHI SFACIMMA SI' ?
BOY, WE COME FROM NAPOLI**



DESSERT

DAL NOSTRO LABORATORIO

BABAMISÙ

(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

CHEESECAKE

Con frutta fresca
Mit frischem Obst
With fresh fruits

(1,3,7,8)

€ 7,00

CANNOLO "NAPOLETANO"

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

