

»ANTIPASTI«

BURRATINA CAPRESE G

Burratina 125 g / marinierte Tomaten / Peperone Crusco
 13

VITELLO TONNATO C, D, J

rosa gegartes Kalbfleisch / Thunfischmayonaise / Kapern / Radieschen
 16

PARMIGIANO & OLIVE C, D, J

Parmigiano Reggiano 36 Monate / Oliven
 9

BRUSCHETTA CLASSICA A1

geröstetes Brot / marinierte Tomaten / Knoblauch / Basilikum
 9

CARPACCIO DI MANZO H9

Rinderhüfte / Pinienkerne / Rucola / Parmesan / Zitrone
 16

ANTIPASTI MISTI A1, G

gemischte Antipasti / homemade bread
 18

PARMA BURRATINA G

Burratina 125 g / Prosciutto di Parma DOP 24 / marinierte Tomaten
 16

OKTUPUS CARPACCIO D, I

Oktopus / Tomate / Sellerie / Tropea Zwiebel / Zitrone
 16

BEILAGENSALAT I, J

gemischter Salat / Gurken / Karotten
 Weisser-Blasamico-Dressing
 7

»PASTA«

GNOCCHI PESTO & BURRATA A1, G, H9

Basilikumpesto / Burratacreme / Pinienkerne
 16

RAVIOLI AL TARTUFO A1, G

gefüllt mit Büffel-Ricotta / Trüffel-Parmesan-Sugo / schwarzer saisonaler Trüffel
 25

TAGLIATELLE AL RAGÙ A1, G, I

langsam geschmortes Ossobuco-Ragù / Karotten / Sellerie
 19

LINGUINE SCAMPI A1, B, I

Scampi Bisque / Datterino Tomaten / Scampitartar /
 Arg. Rotgarnele / Knoblauch / Petersilie
 22

PANZEROTTI BURRO & SALVIA A1, G

gefüllt mit Ricotta & Spinat / Butter-Salbei-Sugo
 16

TAGLIATELLE ALLA CHEF A1, G, I

85 g Rinderfiletstreifen / Bratensud / Tomate / Rosmarin / Parmesan
 24

ORECCHIETTE DELLA NONNA A1, G, I

altes Traditionsrezept / handgeschnittenes Rinderragù / Pecorino
 16

»DOLCI«

TIRAMISÙ A1, C, G, 9

Familienrezept / Pavesini / Espresso
 Mascarpone / Amaretto
 9

PIZZA NUTELLA A1, G, E, H1, H7

Nutella / Beeren / Mandelsplitter
 frische Pistazien
 9

CRÈME BRÛLÉE A1, C, G

Karamellkruste / Beeren
 7

PANNA COTTA G

Vanille / Waldbeersauce
 6

»PIZZA«

MARINARA A1

San Marzano DOP Tomatensauce / Knoblauch / Oregano
 Gelbe Datterino Tomaten / Basilikum / OEV
 11

MARGHERITA A1, G

San Marzano DOP Tomatensauce / Fior d'Agerola Mozzarella
 Pecorino Romano DOP / Basilikum / OEV
 13

BUFALINA A1, G

San Marzano DOP Tomatensauce / Fior d'Agerola Mozzarella / Bufala Campana DOP
 Pecorino Romano DOP / Basilikum / OEV
 16

SUPER PARMA A1, G, 2, 3

San Marzano DOP Tomatensauce / Fior d'Agerola Mozzarella
 Prosciutto di Parma DOP 24 / Parmesansplitter / Rucola
 19

QUATTRO FORMAGGI A1, G, 2

Ricottacreme / Fior d'Agerola Mozzarella / Gorgonzola / Pecorino Romano DOP
 16

BURRATINA A1, G, H9

San Marzano DOP Tomatensauce / Fior d'Agerola Mozzarella
 Burratina 125 g / Rucola / Datterino Tomaten / Basilikumcreme
 18

FAMOUS PIZZA TARTUFATA A1, G

Trüffelcreme / Fior d'Agerola Mozzarella / Pecorino Romano DOP
 saisonaler schwarzer Trüffel
 24

POPPEYE A1, G, 2

Spinatcreme / Fior d'Agerola Mozzarella / Gorgonzola
 Babyspinat / Parmesansplitter
 16

REGINA A1, G, 2, 3

San Marzano DOP Tomatensauce / Fior d'Agerola Mozzarella
 Egerlinge / Prosciutto
 16

BURNING MAN A1, G, 2, 3

San Marzano DOP Tomatensauce / Fior d'Agerola Mozzarella
 Salame Piccante / Nduja / Tropea Zwiebel
 17

CALZONE CLASSICO A1, G, 3

San Marzano DOP Tomatensauce / Provola d'Agerola (geräuchert)
 Ricottacreme / Prosciutto / Basilikum / OEV
 17

ORTOLANA A1, G

San Marzano DOP Tomatensauce / Fior d'Agerola Mozzarella
 Pecorino Romano DOP / Grillgemüse / Basilikum / OEV
 16

ROCKKY BALBOA A1, G, 2

Trüffelcreme / Fior d'Agerola Mozzarella / Bresaola
 Rucola / Burrata
 22

FOCOSA A1, G, 2, 3

Ricottacreme / Provola d'Agerola (geräuchert)
 Salame Piccante / Gelbe Datterino Tomaten / Basilikum / OEV
 18

CAPRICCIOSA A1, G, 2, 3

Tomatensauce / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto Cotto
 Artischockenherze / Egerlinge / Oliven aus Gaeta
 17

**Extra: Mozzarella Vegan 4€ / Büffelmozzarella 4€ / Burrata 6€
 Trüffel 9€ / Provola d'Agerola 4€ / Salame Napoli 3€ / Bresaola 6€
 Prosciutto Cotto 3€ / Prosciutto di Parma DOP 24 5€**

You're missing a bambini menu?

Let us know and we will see what we can do!

»APERITIVO«

VENETO SPRITZ 1
Aperol / Chardonnay / Soda / Olive
9

CAMPARI SPRITZ 1
Campari / Prosecco / Soda / Orange
9

non alcoholic

SARTI LEMON SPRITZ 1
Sizilianischer Blutorangenlikör / Bitter Lemon
Orange / Soda
8

LIMONCELLO SPRITZ 1
Limoncello / Prosecco
Zitrone / Soda
8

CRODINO SPRITZ 1
Crodino / Soda / Orange
6

BELLINI 3
Pflirsich / Prosecco
8

APEROL SPRITZ 1
Aperol / Prosecco / Orange / Soda
9

SAN BITTER SPRITZ 3
San Bitter / Soda / Orange
6

»VINO, BY THE GLASS«

White

„PAJA“ BIANCO DELLA CASA 0,2 7
Marco Bonfante, Piemonte

LUGANA 0,2 8
Fraccaroli, Lombardei

CHARDONNAY 0,2 7
Mezzadro, Chieti

Red

PRIMITIVO 0,2 7
Monte Pietroso, Puglia

CHIANTI 0,2 7
Terra Soprana, Toskana

BARBERA D'ASTI 0,2 8
Marco Bonfante, Piemonte

Rosé

BARDOLINO CHIARETTO 0,2 7
Campagnola, Veneto

Toni's Fine Selection

LUGANA „I FRATI“ 0,1 7
Cà dei Frati, Lombardei, 2022

PRIMITIVO „SESSANTANNI“ 0,1 11
Cantine San Marzano, Manduria, 2018

*You're looking for more wines?
Just ask our team for our complete wine menu!*

»SPARKLING, BY THE GLASS«

PROSECCO DELLA CASA 0,1 7
Veneto

FRIZZANTE ROSÉ DELLA CASA 0,1 7
Veneto

»ALL TIME CLASSICS«

ESPRESSO MARTINI
Frangelico / Borghetti Kaffelikör
Espresso / Kaffeebohnen
12

MEZCAL PALOMA 1
San Cosme Mezcal Blanco / Aqua Monaco
La Toronja Grapefruit / Limette
13

BASIL SMASH 3
Malfy Gin Originale / Zitrone
Läuterzucker / frischer Basilikum
13

WHISKY SOUR 3
Woodford Reserve Bourbon
Zitrone / Läuterzucker
13

MOJITO
Havana Club 3 años / Minze
Limette / weißer Rohrzucker
11

DAQUIRI
Havana Club 3 años
Limette / Läuterzucker
11

GIN TONIC 10
Malfy Gin Originale
Aqua Monaco Tonic
11

APEROL SOUR 1
Aperol / Orange
Zitrone / Läuterzucker
11

*You're missing your favourite drink?
Let us know and we will see what we can do!*

»NEGRONI«

NEGRONI 1
Campari / Antica Formula / Malfy Gin
13

AMERICANO 1
Campari / Antica Formula / Soda
10

SBAGLIATO 3
Campari / Antica Formula / Prosecco
11

BOULEVARDIER 1
Campari / Antica Formula / Bourbon
13

»BEERS«

SPATEN HELL VOM FASS	0,4	5,50
BECK'S PILS	0,33	4,50
BIRRA MORETTI	0,33	4,50
RADLER	0,4	4,50
FRANZISKANER WEIZEN	0,5	5,80
WEIZEN ALKOHOLFREI	0,5	4,80

»SOFT DRINKS«

S. PELLEGRINO / ACQUA PANNA	0,75	7,50
SCHORLE	0,4	4,50
Apfel / Johannisbeere / Maracuja		
COCA COLA / ZERO 1, 2, 3, 8, 9, 11	0,2	3,50
FANTA 1, 2, 3	0,2	3,50
CRODINO 1	0,1	4
SAN BITTER 1	0,1	4
LIMONE	0,4	6
hausgemachte Zitronenlimonade / Minze		
PESCA	0,4	6
hausgemachte Pflirsichlimonade / Orange		

»DIGESTIVI«

AVERNA	4 CL	6
LIMONCELLO	4 CL	5
AMARO DEL CAPO	4 CL	5
FERNET BRANCA	4 CL	6
AMARETTO DISARONNO	4 CL	5
FRANGELICO	4 CL	4
SAMBUCA MOLINARI	4 CL	5

»GRAPPA«

NONNINO MONOVITIGNO MERLOT	4 CL	8
NONNINO MONOVITIGNO MOSCATO	4 CL	8
NONNINO MONOVITIGNO CHARDONNAY	4 CL	8

»HOT DRINKS«

ESPRESSO / MACCHIATO	2,50 / 3,50
DOPPIO / MACCHIATO	4,50 / 5,50
CAPPUCCINO	4
AMERICANO	3,50
TEA	5