

»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

**FUSILLI PORCINI & SALSICCIA** A1, G, I  
 cremiger Steinpilzsud / Salsiccia / Steinpilze / Nduja (scharf) / Zwiebel / Rosmarin  
 21

»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 / 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 / Bufala Campana DOP  
 Pecorino Romano DOP / Basilikum / OEV  
 15

**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 / Provola d'Agerola (geräuchert)  
 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)  
 Prosciutto / Ricottacreme / Basilikum / OEV  
 18

**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  
 Bufala Campana DOP / Parmesansplitter  
 22

**TONNO** A1, G  
 San Marzano DOP Tomatensauce / Fior d'Agerola Mozzarella / Pecorino Romano DOP  
 Thunfisch / Tropea Zwiebel / Basilikum  
 17

**CAPRICCIOSA** A1, G, 2, 3  
 Tomatensauce / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto Cotto  
 Artischockenherze / Egerlinge / Oliven aus Gaeta  
 18

**Extra: 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*

BARDOLOINO 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