



- APERITIVI & COCKTAILS -

SPRITZ APEROL	€ 4.50	AMERICANO	€ 6.50	“BELLINI” DI VENEZIA	€ 4.50
SPRITZ CAMPARI	€ 4.50	NEGRONI	€ 7.00	APERITIVO ZERO “FATTORIA	€ 4.00
SPRITZ SELECT	€ 4.50	FRENCH 75	€ 7.00	GINGERINO/CRODINO	€ 3.50
HUGO	€ 4.50	MARTINI BIANCO/ROSSO	€ 4.00	CAMPARI SODA	€ 4.00

- ANTIPASTI -

GUSTO & SUD

LE CIANGULERIE SALENTINE “Antipasti Tipici Terra di Puglia”	€ 19.00
DEGUSTATION VON TYPISCHEN ANTIPASTI AUS SÜDITALIEN (GEMÜSE, OLIVEN, KÄSE...) TYPICAL ANTIPASTI FROM SOUTH-ITALY (VEGETABLES, OLIVES, CHEESE...)	
BURRATA E CAPOCOLLO di Martina Franca Presidio Slow Food	€ 16.00
APULISCHE MOZZARELLA MIT SAHNEFÜLLUNG UND ROLLSCHINKEN VON MARTINA FRANCA APULIA BRUSCHETTE WITH TOMATO, BASIL AND OREGANO	
LE FRISELLE PUGLIESI ai pomodorini, basilico e origano selvatico	€ 10.00
APULISCHE BRUSCHETTE MIT TOMATEN, BASILIKUM UND ORIGANO APULIA BRUSCHETTE WITH TOMATO, BASIL AND OREGANO	
FOCACCE, FOCACCILLE con burratina alle tartare di Tonno e Gambero Sicilia	€ 16.00
THUNFISCH UND GARNELEN TARTARE AUF PIZZA BROT MIT BURRATA MOZZARELLA TUNA FISH AND SHRIMPS TARTARE ON PIZZABREAD WITH BURRATA MOZZARELLA	
TARTARE DI ANGUS BEEF CON I SOPRATAVOLA PUGLIESI “tipicità del Salento”	€ 16.00
ANGUS BEEF TARTARE MIT TYPISCHE APULISCHE EINGELEGT GEMÜSE ANGUS BEEF TARTARE WITH TYPICAL APULIAN PICKLED VEGETABLES	
PATA NEGRA & Oro Rosso	€ 20.00
JAMON PATA NEGRA MIT RABOSO-KÄSE UND ZITRONE MARMELADE AUS SIZILIEN Igp JAMON PATA NEGRA WITH RABOSO CHEESE AND LEMON JAM FROM SICILY Igp	

ANTIPASTI DI PESCE

ANTIPASTO DI MARE “ALLA FATTORIA”	€ 25.00
FISCH-ANTIPASTO: REZEPTE TYPISCHE VENEZIANISCHE UND AUS SÜDITALIEN FISH ANTIPASTO: TYPICAL VENETIAN AND SOUTH-ITALY RECIPE	
IMPEPATA DI COZZE alla Tarantina con crostini	€ 16.00
MIESMUSCHELSUPPE IN TOMATENSAUCE UND PFEFFER - MUSSELS-SOUP WITH TOMATOSAUCHE AND PEPPER	
SARDE IMBOTTITE A BECCAFICO	€ 15.00
GEBACKENE UND GEFÜLLTE SARDINEN “ BECCAFICO” SIZILIANISCHE SPEZIALITÄT FRIED AND FILLED SARDINES “BECCAFICO” SICILIAN SPECIALITY	
COZZE ALLA MARINARA	€ 14.50
MIESMUSCHELN NACH MATROSENART - MUSSELS MARINARA STYLE	
TARTARE DI TONNO su purè di fave in concia, crumble di friselle e mandorle tostate	€ 16.00
THUNFISCH-TARTARE AUF SAUBOHNNEN BREI MIT CRUMBLE BROT UND MANDELN TUNA FISH TARTARE ON FAVA BEANS BED WITH BREAD CRUMBLE AND ALMONDS	

PIATTI FREDDI

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E MELONE	€ 14.00
PARMASCHINKEN UND MELONE - PARMA RAW HAM AND MELON	
CAPRESE DI BUFALA CAMPANA DOP	€ 14.00
BÜFFELMOZZARELLA DOP MIT TOMATEN, BASILIKUM UND ORIGANO BUFFALO MOZZARELLA DOP WITH TOMATOES, BASIL AND OREGANO	
INSALATONA “GREEN & LIGHT”	€ 12.00
SALATELLER MIT THUNFISCH, OLIVEN, MAIS, BÜFFEL MOZZARELLA DOP, TOMATEN SALADPOT WITH TUNNY, TOMATOES, OLIVES, MAIS, BUFFALO MOZZARELLA DOP	

ALLERGENI


Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure indicazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Per qualsiasi informazione è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal nostro Staff.

Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Unser Staff ist bereit, Sie in der besten Weise zu beraten.


Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

- PRIMI PIATTI -

DA ANTICHE TRADIZIONI ... PASTE E RICETTE DEL SUD...

PACCHERI AL TONNETTO, tartare di Gamberi, burrata e mandorle tostate PACCHERI NUDELN MIT THUNFISCH, GARNELEN TARTARE, BURRATA, MANDELN PACCHERI NOODLES WITH TUNNY, PRAWN TARTARE, BURRATA AND ALMONDS	€ 18.00
CAVATELLI PUGLIESI con la burrata, ciliegino e rucola CAVATELLI NUDELN MIT BURRATA-MOZZARELLA, TOMATEN, RUCOLA CAVATELLI NOODLES WITH BURRATA MOZZARELLA, TOMATO, RUCOLA	€ 14.00
TONNARELLI CACIO E PEPE E GUANCIALE DI AMATRICE TONNARELLI NUDELN MIT SCHAFKÄSE CREME, PFEFFER UND BAUCHSPECK TONNARELLI NOODLES WITH SHEEP CHEESE CREAM, PEPPER AND BACON	€ 13.00
ORECCHIETTE DI GRANO ARSO TERRA E MARE ORECCHIETTE MIT BROKKOLI UND VENUSMUSCHELN, TOMATEN UND CHILI ORECCHIETTE WITH BROCCOLI, CLAMS, TOMATOES AND CHILI 	€ 15.00
SCIALATIELLI DI AMALFI con spigola, limone e bottarga di Sardegna SCIALATELLI PASTA MIT SEEBARSCHFILET, ZITRONENFLOCKEN UND BOTTARGA-KAVIAR SCIALATIELLI PASTA WITH SEABASSFILET, LEMONFLAKES AND BOTTARGA-KAVIAR	€ 15.00
PACCHERI DI GRAGNANO, SALSINA DI OLIVE CELLINE E MELANZANE PACCHERI NUDELN MIT SCHWARZE OLIVENSAUCE, AUBERGINEN, BASILKUMPESTO, MANDELN, RICOTTA KÄSE SPLITTER PACCHERI NOODLES WITH BLACK OLIVES SAUCE, AUBERGINES, BASIL PESTO, ALMONDS, RICOTTA CHEESE FLAKES	€ 13.50
TONNARELLI CON GAMBERO SICILIA E PISTACCHIO DI BRONTE TONNARELLI NUDELN MIT GARNELEN VON SIZILIEN UND PISTAZIEN CREME TONNARELLI NOODLES WITH SHRIMPS OF SICILY AND PISTACHIO CREAM	€ 18.00

A TUTTO PESCE...

SPAGHETTI "BELL'ITALIA" CON FRUTTI DI MARE SPAGHETTI MIT MEERESFRÜCHTEN - SPAGHETTI WITH SEAFOOD	€ 18.00
SCIALATIELLI CON GLI SCAMPI ALLA BUSARA SCIALATIELLI MIT SCAMPI IN TOMATENSAUCE - SCIALATIELLI WITH SCAMPI AND TOMATO SAUCE 	€ 16.00
SPAGHETTI ALLE VONGOLE PAGHETTI MIT VENUSMUSCHELN - SPAGHETTI WITH CLAMS	€ 15.00
TAGLIOLINI AL SALMONE AFFUMICATO BANDNUDELN MIT RÄUCHERLACHS IN RAHMSAUCE - TAGLIATELLE WITH SMOKED SALMON IN CREAM-SAUCE	€ 14.50

I CLASSICI

LASAGNE AL FORNO OFEN-GEBAKENE LASAGNE "ALLA FATTORIA" - BAKED LASAGNE "ALLA FATTORIA"	€ 11.00
PACCHERI ALLA CARBONARA con guanciale di Amatrice PACCHERI CARBONARA MIT BAUCHSPECK, EIGELB, PARMESAN, SAHNE PACCHERI CARBONARA WITH BACON, EGGS, PARMESAN, CREAM	€ 12.00
SPAGHETTI CON AGLIO, OLIO E PEPERONCINO  SPAGHETTI MIT KNOBLAUCH, OLIVENÖL UND CHILISCHOTEN - SPAGHETTI WITH GARLIC, OLIVE OIL, CHILLI	€ 10.00
PENNETTE DI GRAGNANO AL POMODORO SAN MARZANO PENNE MIT TOMATENSAUCE - PENNE WITH TOMATOSAUCE	€ 9.00
PENNETTE DI GRAGNANO AL RAGÙ TRADIZIONALE BOLOGNESE PENNE MIT BOLOGNESE FLEISCHSAUCE - PENNE WITH BOLOGNESE MEATSAUCE	€ 10.00

DIE PIZZERIA UND DIE KÜCHE ARBEITEN UNABHÄNGIG VONEINANDER, SO KANN ES SEIN, DASS PIZZA UND GERICHTE AUS DER KÜCHE NICHT GLEICHZEITIG SERVIERT WERDEN KÖNNEN.

THE PIZZERIA AND THE KITCHEN WORK INDEPENDENTLY, SO IT MAY BE THAT PIZZA AND MEALS CAN NOT BE SERVED SIMULTANEOUSLY.

- LE PIZZE DEL PRESIDIO -


Presidi Slow Food

I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.


www.presidislowfood.it

CON LA MOZZARELLA DI BUFALA D.O.P. "in cottura"


MARGHERITA EXTRA D.O.P. € 10.00

S. Marzano DOP , **bufala DOP, basilico, origano selvatico**
TOMATEN "SAN MARZANO", BÜFFEL-MOZZARELLA DOP, BASILIKUM, WILDER OREGANO
TOMATO "SAN MARZANO", BUFFALO MOZZARELLA DOP, BASIL, WILD OREGANO

MARGHERITISSIMA € 12.50

S. Marzano DOP , **doppia bufala DOP, ciliegino, basilico**
TOMATEN "SAN MARZANO", DOPPELTE BÜFFEL-MOZZARELLA, KIRSCHTOMATEN, BASILIKUM
TOMATO "SAN MARZANO", DOUBLE BUFFALO MOZZARELLA, CHERRY TOMATOES, BASIL

QUOREMATTO D.O.C. € 14.00

S. Marzano DOP , **bufala, crudo, basilico, olio al tartufo, grana**
TOMATEN "SAN MARZANO", BÜFFELMOZZARELLA, BASILIKUM, TRÜFFELÖL, PARMESANSPLITTER, PARMASCHINKEN
TOMATO "SAN MARZANO", BUFFALO MOZZARELLA, BASIL, TRUFFLE OIL, PARMA-HAM, PARMESAN

L'ORO DI NAPOLI € 14.00

S. Marzano DOP , bufala DOP

Salsiccia rossa di Castelpoto , **friarielli napoletani, basilico, origano selvatico**
TOMATEN "SAN MARZANO", BÜFFELMOZZARELLA, GEWÜRZTE WURST, BROKKOLI VON NAPOLI, BASILIKUM, OREGANO
TOMATO "SAN MARZANO", BUFFALO MOZZARELLA, SPICED SAUSAGE, BROCCOLI FROM NAPOLI, BASIL, ORIGANO

NORD / SUD € 13.50

S. Marzano DOP , bufala DOP, pomodorino soleggiato di Ugento (Le) Speck del Tirolo, olive taggiasche e capperi di Salina

TOMATEN "SAN MARZANO", BÜFFEL-MOZZARELLA, KIRSCHTOMATEN, OLIVEN, KAPPERN VON SALINA, SPECK
TOMATO "SAN MARZANO", BUFFALO MOZZARELLA, OLIVES TAGGIASCHE, CAPERS FROM SALINA, SPECK

CON LA BURRATA PUGLIESE "fuori cottura"

GUSTO & PUGLIA € 13.50

S. Marzano DOP , burrata, Capocollo di Martina Franca pomodorini soleggiato di Ugento (Le)

TOMATEN "SAN MARZANO", BURRATAMOZZARELLA, CAPOCOLLO (TYPISCHER SCHINKEN AUS APULIEN), CHERRY TOMATOES
TOMATO "SAN MARZANO", BURRATA MOZZARELLA AND CAPOCOLLO (HAM FROM APULIA), CHERRY TOMATOES

ORO DI PUGLIA € 12.00

S. Marzano DOP , mozz., Burrata, Olive di Cerignola, rucola, pomodorini soleggiati di Ugento (Le)

TOMATEN "SAN MARZANO", BURRATAMOZZARELLA, CERIGNOLA-OLIVEN, KIRSCHTOMATEN
TOMATO "SAN MARZANO", BURRATA MOZZARELLA, CERIGNOLA OLIVES, CHERRY TOMATOES

MORTADELLA D.O.P. € 13.00

Mozzarella, Mortadella Bonfatti , granella di Pistacchio e Stracciatella di Burrata

MOZZARELLA, MORTADELLA SCHINKEN, BURRATAMOZZARELLA, PISTAZIEN
MOZZARELLA, MORTADELLA HAM, BURRATA MOZZARELLA AND PISTACHIO

CRUDO & BURRATA € 13.00

S. Marzano DOP , burrata, Crudo di Parma

TOMATEN "SAN MARZANO", BURRATAMOZZARELLA, PARMASCHINKEN
TOMATO "SAN MARZANO", BURRATA MOZZARELLA AND RAWHAM

V.I.P. VERY IMPORTANT PIZZA

"CARTERIA & SCROCCHIARELLA"

con ingredienti fuori cottura

JAMON PATA NEGRA € 25.00

Jamon Pata Negra 50 gr, burrata, datterino, mais, rucola, scaglie di grana, balsamico ristretto

PIZZA BROT MIT JAMON PATA NEGRA 50 gr, BURRATA, TOMATEN, MAIS, RUCOLA, PARMESAN, BALSAMICO

PIZZA BREAD WITH JAMON PATA NEGRA 50 gr, BURRATA, TOMATOES, MAIS, RUCOLA, PARMESAN, BALSAMICO

PATA NEGRA & BURRATA € 25.00

Jamon Pata Negra 50 gr, burrata pugliese, pesto di mandorle e pistacchi

PIZZA BROT MIT JAMON PATA NEGRA 50 gr, BURRATA, MANDELN UND PISTAZIEN PESTO SAUCE

PIZZA BREAD WITH JAMON PATA NEGRA 50 gr, BURRATA, ALMONDS AND PISTACHIO PESTO SAUCE

LA STELLATA € 18.00

Bufala campana DOP, riduzione Cacio e Pepe, Tartufo nero a scaglie

PIZZA BROT MIT BÜFFEL-MOZZARELLA, SCHAFKÄSECREME, PFEFFER UND FLOCKEN SCHWARZER TRÜFFEL

PIZZA BREAD WITH BUFFALO MOZZARELLA, SHEEP CHEESE CREAM, PEPPER AND FLAKED BLACK TRUFFLE

NUMERO UNO € 14.00

Salmone affumicato, burrata, datterino, mais, rucola, scaglie di grana, balsamico ristretto

PIZZA BROT MIT LACHS, BURRATA, TOMATEN, MAIS, RUCOLA, PARMESAN, BALSAMICO

PIZZA BREAD WITH SALMON, BURRATA, TOMATOES, MAIS, RUCOLA, PARMESAN, BALSAMICO

SGAJA € 14.00

Crudo di Parma, burrata, datterino, mais, rucola, scaglie di grana, balsamico ristretto

PIZZA BROT MIT PARMA SCHINKEN, BURRATA, TOMATEN, MAIS, RUCOLA, PARMESAN, BALSAMICO

PIZZA BREAD WITH PARMA RAW HAM, BURRATA, TOMATOES, MAIS, RUCOLA, PARMESAN, BALSAMICO

- SECONDI PIATTI -

IL PESCE

OUS COUS DI MARE "MAZARA" con gamberi, folpetti, cozze, calamaretti e olio EVO € 21.00
FISCH COUS COUS MIT GARNELEN, CALAMARI, OCTOPUS UND MIESMUSCHELN IN FEINER SAUCE
FISH COUS COUS WITH SHRIMPS, CALAMARI, OCTOPUS AND MUSSELS IN A DELICIOUS SAUCE

PESCE SPADA ALLA GRIGLIA SU FOGLIA DI LIMONE € 19.00
SCHWERTFISCH-STEAK VOM GRILL AUF AUBERGINENBETT UND ZITRONENBLATT - GRILLED SWORDFISHSTEAK ON AUBERGINESBED AND LEMONLEAF

FILETTO DI SALMONE al pesto Siciliano e Cous Cous Vegan € 19.00
LACHSFILET MIT SIZILANISCHER PESTOSAUCHE UND COUS COUS - SALMON FILET WITH SICILIAN PESTO SAUCE AND COUS COUS

SPIEDO DI CALAMARI alla griglia con patate al rosmarino € 18.00
CALAMARISPIEß MIT BRATKARTÖFFELN - CALAMARI-SPIT WITH ROSEMARY POTATOES

ORATA AL FORNO IN CROSTA DI PISTACCHIO con caponata siciliana € 23.00
GEBACKENE GOLDBRASSE FILET IN EINER PISTAZIENKRUSTE MIT GEMÜSE CAPONATA
BAKED GILT HEAD FILET IN A PISTACHIO CRUST WITH VEGETABLES CAPONATA

TAGLIATA DI TONNO "Sashimi" con foglie e capperini di Racale (premio GAMBBERO ROSSO) € 24.00
"SASHIMI" THUNFISCH-TAGLIATA VOM GRILL, KAPERN VON RACALE MIT VEGAN COUS COUS
GRILLED "SASHIMI" TUNNYFISH -TAGLIATA, CAPERS FROM RACALE WITH VEGAN COUS COUS

GRAN FRITTO MISTO "della Fattoria" con polenta con scampo, gamberone e cappasanta € 21.00
GEMISCHTE FISCH-FRITÜRE MIT SCAMPI, RIESENGARNELE UND JAKOBSMUSCHEL
MIXES FRIED FISH WITH SCAMPI, KING PRAWN AND SCALLOP

FRITTURA DI CALAMARI con polenta € 17.00
GEBACKENE CALAMARI - FRIED CALAMARIES

LA CARNE

TAGLIATA DI MANZO "Salento Style" € 22.00
RINDERSTEAK IN STREIFEN GEGRILLT MIT NEGRAMARO-SAUCE UND COUS COUS VEGAN
GRILLED BEEF STEAK SLICES WITH NEGRAMARO-SAUCE AND COUS COUS VEGAN

TAGLIATA DI POLLO "al Mattone" con patate saltate € 18.00
HÄHNCHENBRUSTFILET IN STREIFEN MIT BRATKARTOFFELN UND ITALY RUCOLASALAT
CHICKENBREASTFILET SLICES WITH ROASTED POTATOES AND ITALY RUCOLASALAD

ASADO "ARGENTINO" ALLA GRIGLIA, salsa barbeque e patate fritte € 18.00
RINDER-ASADO "ARGENTINA" VOM GRILL MIT POMMES UND BARBECUE SAUCE
GRILLED BEEF ASADO "ARGENTINA" WITH CHIPS AND BARBECUE SAUCE

HAMBURGER DI BUE ROSSO flambato allo Zibibbo e Gin giapponese, puntarelle alla crudaiola e caponata € 17.00
RINDER-HAMBURGER FLAMBIERT MIT ZIBIBBO UND JAPANISCHEM GIN, CHICORÉE UND CAPONATA
FLAMBÉED BEEF HAMBURGER WITH ZIBIBBO AND JAPANESE GIN, CHICORY AND CAPONATA

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE con patate saltate € 30.00
RINDERFILET IN PFEFFER UND RAHMSAUCE MIT BRATKARTOFFELN
FILLET-STEAK IN CREAMSAUCE AND PEPPER WITH ROASTED POTATOES

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA con patate saltate € 28.00
RINDERFILET VOM GRILL MIT BRATKARTOFFELN - GRILLED FILLETSTEAK WITH ROASTED POTATOES

CONTROFILETTO ALLA GRIGLIA con patate fritte € 19.00
RUMP-STEAK VOM GRILL MIT POMMES - GRILLED ENTRECÔTE-STEAK WITH CHIPS

COTOLETTA ALLA MILANESE con patate fritte € 16.00
WIENERSCHNITZEL MIT POMMES - BREADED CUTLET WITH CHIPS

SCALOPPINE AI FUNGHI TRIFOLATI con patate fritte € 15.00
SCHNITZEL MIT TOMATEN, MOZZARELLA UND POMMES
ESCALOPE WITH MOZZARELLA, TOMATOES AND CHIPS

CONTORNI

PATATE FRITTE € 5.50
POMMES FRITES - FRIED CHIPS

PATATE SALTATE AL ROSMARINO € 6.00
BRATKARTOFFELN MIT ROSMARIN
ROAST POTATOES WITH ROSEMARY

CAPONATA SICILIANA € 6.00
AUBERGINEN, PAPRIKA UND ZUCCHINIRAGOUT
SWEET & SOUR VEGETABLES STEW

INSALATA MISTA € 5.50
GEMISCHTER SALAT - MIXED SALAD

INSALATA MISTA, TONNO E MOZZARELLA € 7.50
GEMISCHTER SALAT MIT THUNFISCH UND MOZZARELLA
MIXED SALAD WITH TUNNY AND MOZZARELLA

FRIARIELLI ARRIMINATI, pecorino, peperoncino e olio EVO € 6.00
FRIARIELLI BROKKOLI MIT PECORINO KÄSE, PAPRIKASCHOTEN UND OLIVENÖL
FRIARIELLI BROCCOLI WITH PECORINO CHEESE, CHILLI PEPPERS AND OLIVE OIL

LA PIZZA E' UNA COSA SERIA

"più buona, più leggera e di filiera"

I NOSTRI IMPASTI SONO CARATTERIZZATI DA LIEVITAZIONI LUNGHE, DALL'UTILIZZO DI **SOLE FARINE MACINATE A PIETRA**, DI **GRANO 100% ITALIANO** E DAL NOSTRO **LIEVITO MADRE** PER RISULTARE PIU' LEGGERI E PIU' DIGERIBILI.

CONDITE CON I MIGLIORI PRODOTTI DEI PRESIDI SLOW FOOD E CON ECCELLENZE E SPECIALITA' REGIONALI REALIZZATE ANCORA OGGI SECONDO PRATICHE TRADIZIONALI.

UNSERE TEIGE ZEICHNEN SICH DURCH LANGES GEISEN, DURCH DIE VERWENDUNG VON AUSSCHLIESSLICH STEINMEHL, 100% ITALIENISCHEM WEIZEN UND DURCH UNSERE MUTTERHEFE, UM LEICHTER UND VERDAUBARER ZU WERDEN.

GEWÜRZT MIT DEN BESTEN PRODUKTEN DER SLOW-FOOD-PRÄSIDENTEN UND MIT AUSGEZEICHNETEN UND REGIONALEN SPEZIALITÄTEN, DIE NOCH HEUTE NACH TRADITIONELLEN PRAKTIKEN HERGESTELLT WERDEN.

OUR DOUGHS ARE CHARACTERIZED BY LONG RISING, BY THE USE OF ONLY STONE-GROUND FLOURS, 100% ITALIAN WHEAT AND BY OUR MOTHER YEAST TO BE LIGHTER AND MORE DIGEDIBLE.

SEASONED WITH THE BEST PRODUCTS OF SLOW FOOD PRESIDENTS AND WITH EXCELLENCE AND REGIONAL SPECIALTIES STILL MADE TODAY ACCORDING TO TRADITIONAL PRACTICES.

I PRODUTTORI

Farina di grano tenero 100% italiano macinata a pietra "PETRA"
Molino Quaglia - Vighizzolo D'Este (Padova)

Mozzarella di bufala campana DOP
Cooperativa Rivabianca di Paestum (Salerno)

San Marzano DOP 
Az. Strianese dell'Agro Sarnese Nocerino (Salerno)

Capocollo di Martina Franca 
Azienda Santoro - Martina Franca (Taranto)

Capperi di Salina 
Azienda Agricola Saporì Eoliani di Roberto Rossello - Pollara (Messina)

Olive Ferrandina 
Frantoio "Oroverde" - Lucano - Ferrandina (Matera)

Salsiccia Castelpoto 
Masseria "Maio" - Castelpoto (Benevento)

Mortadella "Bonfatti" 
Azienda Bonfatti Negrini Salumi - Renazzo (Ferrara)

LE PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA TOMATEN UND MOZZARELLA TOMATO, MOZZARELLA	€ 7.00	SICILIANA  TOM., MOZZ., SARDELLEN, KAPPERN, OLIVEN, SCHARFE SALAMI TOM., MOZZ., ANCHOVIES, CAPERS, OLIVES, HOT SALAMI	€ 11.00
ROMANA TOMATEN, MOZZARELLA UND SARDELLEN TOMATO, MOZZARELLA, ANCHOVIES	€ 7.50	RUCOLA E GRANA TOMATEN, MOZZARELLA, RUCOLA UND PARMESAN TOMATO, MOZZARELLA, RUCOLA AND PARMESAN	€ 9.00
MARINARA TOMATEN, KNOBLAUCH, BASILIKUM TOMATO, GARLIC, BASIL	€ 6.50	ALLE VERDURE GRIGLIATE TOMATEN, MOZZARELLA UND GEMÜSE VOM GRILL TOMATO, MOZZARELLA AND GRILLED VEGETABLES	€ 10.00
PUGLIESE TOMATEN, MOZZARELLA, ZWIEBEL TOMATO, MOZZARELLA, ONIONS	€ 7.50	TONNO E CIPOLLA TOMATEN, MOZZARELLA, THUNFISCH UND ZWIEBELN TOMATO, MOZZARELLA, TUNNY AND ONIONS	€ 10.00
PROSCIUTTO COTTO TOMATEN, MOZZARELLA UND SCHINKEN TOMATO, MOZZARELLA, HAM	€ 8.50	PARMA TOMATEN, MOZZARELLA UND PARMASCHINKEN TOMATO, MOZZARELLA, PARMA HAM	€ 11.00
PROSCIUTTO E FUNGHI TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN UND PILZE TOMATO, MOZZARELLA, HAM AND MUSHROOMS	€ 9.50	GORGONZOLA E SPECK TOMATEN, MOZZARELLA, GORGONZOLA UND SPECK TOMATO, MOZZARELLA, GORGONZOLA AND SPECK	€ 10.50
FUNGHI TOMATEN, MOZZARELLA UND PILZE TOMATO, MOZZARELLA, MUSHROOMS	€ 8.50	HAWAII TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN UND ANANAS TOMATO, MOZZARELLA, HAM AND ANANAS	€ 11.00
DIAVOLA  TOMATEN, MOZZARELLA UND SCHARFE SALAMI TOMATO, MOZZARELLA, HOT SALAMI	€ 9.50	QUATTRO FORMAGGI MOZZARELLA, 4 KÄSESORTEN MOZZARELLA, 4 CHEESE-CHOICE	€ 10.00
QUATTRO STAGIONI TOM., MOZZ., SCHINKEN, OLIVEN, PILZE UND ARTISCHOCKEN TOM., MOZZ., HAM, OLIVES, MUSHROOMS, ARTICHOKEs	€ 10.50	BRIE, RUCOLA E POMODORINI TOM., MOZZ., BRIEKÄSE, RUCOLA UND KIRSCHTOMATEN TOM., MOZZ., BRIECHEESE, RUCOLA AND CHERRYTOMATOES	€ 9.50
CAPRICCIOSA TOM., MOZZ., SCHINKEN, PILZE, ARTISCHOCKEN, OLIVEN, KAPERN TOM., MOZZ., HAM, MUSHROOMS, ARTICHOKEs, OLIVES, CAPERS	€ 10.50	SPICCIATI CHE BRUCIA  TOM., MOZZ., SCHARFE SALAMI, SARDELLEN, CHILIPFEFFER, SCHARFE N'DUJA CREME TOM., MOZZ., HOT SALAMI, ANCHOVIES, CHILI PEPPER, HOT N'DUJA CREAM	€ 12.00
AL SALAME VENETO TOMATEN, MOZZARELLA, SALAMI TOMATO, MOZZARELLA, SWEET SALAMI	€ 10.00	SPECK E FUNGHI TOMATEN, MOZZARELLA, SPECK, PILZEN TOMATO, MOZZARELLA, MUSHROOMS, SPECK	€ 10.50
SUPER PATATOSA TOMATEN, MOZZARELLA, POMMES FRITES TOMATO, MOZZARELLA, CHIPS	€ 9.50	FISCH / FISH	
VIENNESE TOMATEN, MOZZARELLA, WÜRSTEL TOMATO, MOZZARELLA, WURSTEL	€ 8.50	FRUTTI DI MARE TOMATEN, MEERESFRÜCHTE TOMATO, SEA FOOD	€ 14.00
CALZONI		GAMBERETTI, RUCOLA E GRANA TOM., MOZZ., GARNELEN, RUCOLA UND PARMESAN TOM. MOZZ., SHRIMPS, ROCKET AND PARMESAN	€ 12.00
CALZONE TRADIZIONALE GEFÜLLT MIT TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN UND PILZE FILLED WITH TOMATO, MOZZARELLA, HAM AND MUSHROOMS	€ 10.50	SALMONE E BRIE TOMATEN, MOZZARELLA, LACHS UND BRIE KÄSE TOMATO, MOZZARELLA, SALMON AND BRIE CHEESE	€ 11.50
CALZONE DIABLO GEFÜLLT MIT TOM., MOZZ., SCHARFE SALAMI, GORGONZOLA, OLIVEN, SCHARFE SAUCE FILLED WITH TOM., MOZZ., HOT SALAMI, GORGONZOLA, OLIVES, HOT CREAM	€ 11.50		