



RISTORANTE

starte mit stuzzichini
(wohl am besten mit „naschereien“ übersetzt) –
ob als schmackhafte aperitif-häppchen oder
als einstieg in ein feines mehrgängiges essen.
buon appetito!

stuzzichini

zucchetti chips, zitronen crème fraîche {v+}
9

polenta fries, trüffeldip* {v)
11

tomaten-burrata bruschette {v)
15

fritto misto
calamari, crevetten, kabeljau, zitrus-aioli
17

focaccia, roher thunfisch, artischocken
17

insalate

rucola, blumenkohl, haselnüsse, mandeln, kräuter (v)
15 • 22

quinoa, spinat, gurke, kichererbsen, mandeln,
granatapfel, vegane crème fraîche (v+)
16 • 23

datteltomaten, büffelmozzarella,
spinat, rote zwiebeln, pinienkerne (v)
19 • 26

calamari, avocado, orangen, spinat,
rucola, cicorino rosso, rote zwiebeln
19 • 26

antipasti

veganes tatar, cashew kroketten, focaccia (v+)
19 • 26

thunfischtatar, ingwer-zitrussauce,
gurke, peperoncini, focaccia
21 • 28

parmaschinken, burrata, grissini
24 • 31

rindscarpaccio, balsamico-mayo,
rucolasprossen, grana padano
25 • 32

**aus der mühle von „caputo“ im quirligen napoli
stammt das mehl für unsere pizza.
dem teig gönnen wir ein „dolce far niente“
von 48 stunden, um luftig und leicht zu werden.
pelati-spezialist „gustarossa“ steuert das tiefen rot bei.
schmackhafte „fior di latte“ (kuhmilch-mozzarella)
als krönung der pizza.**

pizze dello chef

pikante salami
26

artischocken, peperoni, champignons, hinterschinken, oliven
26

veganer fior di latte, frittierte aubergine, datteltomaten, mandeln, basilikum (v+)
26

datteltomaten, büffelmozzarella, basilikumpesto (v)
27

'nduja, stracciatella, karamellisierte zwiebeln
28

veganer fior di latte, waldpilze, trüffelpaste*,
camembert, karamellisierte zwiebeln (v+)
28

parmaschinken, rucola, mascarpone, datteltomaten, mozzarellaperlen
29

tonno rosso, rote zwiebeln, kapern, olivencrumble
29

ricotta, trüffelcrème*, grana padano, schwarzer trüffel* (v)
36

intingoli dip für pizzarand

'nduja & honig • crème fraîche & knoblauch (v+) • trüffel* & pecorino (v)
pro dip • 3.5

**mehr napoli erleben:
versuche dich als pizzaiolo!
und belege eine der untenstehenden basisvarianten
ganz nach deinem gusto. die zutaten dürfen
natürlich auch mit deinem tischpartner geteilt werden...**

pizze classiche

marinara

tomatensauce, knoblauch, oregano (v)
19

margherita

tomatensauce, fior di latte, basilikum (v)
20

vegane margherita

tomatensauce, veganer fior di latte, basilikum (v+)
20

condimenti

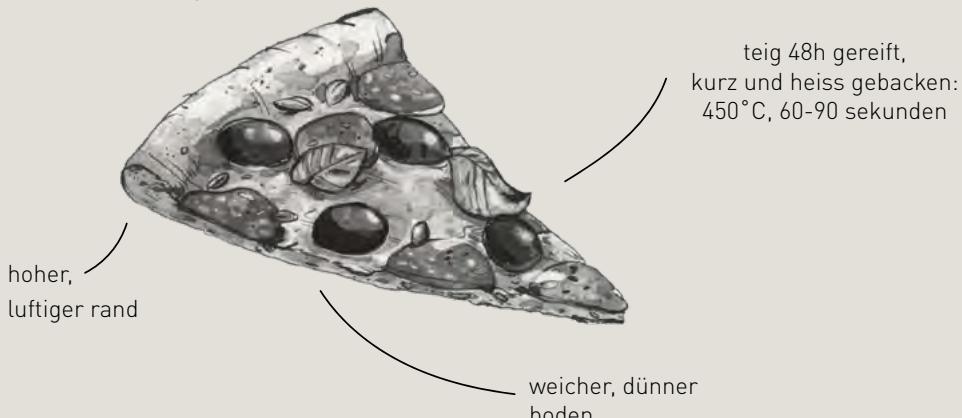
prosciutto cotto 5 mozzarella perlen (v) 3

gorgonzola (v) 5 parmesan (v) 3

salami 6 veganer frischkäse (v+) 5

trüffelpaste* (v+)	7	parmaschinken	6
--------------------	---	---------------	---

tonno rosso		burrata (v)
8		7



pasta

paccheri, tomatensauce, knoblauch, basilikum (v)
24

rigatoni „spicy vodka“ (v+)
25

fusilli giganti, basilikumpesto,
stracciatella, halbgetrocknete datteltomaten (v)
26

mezzi rigatoni „carbonara“
guanciale, pecorino, eigelb
27

pappardelle, bolognese
27

spaghetti alla chitarra, datteltomaten, auberginen, burrata (v)
27

caramelle ricotta & spinat, braune buttersauce, parmesan (v)
28

tagliolini al nero, krabbenfleisch, peperoncini, zitrone
34

gnocchi, schwarzer trüffel* (v)
36

secondi

kalbsossobuco, gremolata

39

kalbstagliata „al limone“

48

rindsfilet „al pepe verde“

49

wolfsbarschfilet, konfierte datteltomaten,

leccino oliven, kartoffel-salsa

39

thunfisch, pistazien, tomaten

39

parmigiana di melanzane (v+)

27

contorni

safranrisotto (v)

polenta fries (v)

kartoffelpüree (v)

babykartoffeln (v)

spinat (v+)

mandel-peperoncini-broccoli (v+)

7

v: vegetarisch • v+: vegan

* mit trüffelaroma / frischer trüffel i.d.r. sommertrüffel

für informationen zu allergenen qr-code auf der rückseite scannen.



informationen zu allergenen