

LA DOLCE VITA

RISTORANTE PIZZERIA

L'ITALIA CONTEMPORANEA

UN VIAGGIO ATTRAVERSO LE REGIONI D'ITALIA

La nostra nuova carta racconta le regioni d'Italia, piatti della tradizione reinterpretati in chiave contemporanea, con attenzione alla stagionalità e all'identità di ogni territorio.

Unsere neue Karte lädt zu einer Reise durch Italiens Regionen ein. Unter dem Motto „L'Italia Contemporanea“ interpretieren wir regionale, traditionelle Gerichte neu - mit saisonalen Zutaten und Respekt vor ihrer Herkunft.

Our new menu takes you on a journey through Italy's regions. Under the motto "L'Italia Contemporanea", we reinterpret traditional regional dishes with seasonal ingredients and respect for their origins.

SALUTO DALLA CUCINA

3⁵⁰

Gruß aus der Küche

A

Tapenade di olive e pane fatto in casa.

Oliventapenade mit hausgemachtem Brot.

A welcome from the kitchen / olive tapenade with homemade bread.

“La tradizione italiana non si copia. Si rispetta, si comprende e si reinterpreta con tecnica, eleganza e stagionalità.”

„Die italienische Tradition wird nicht kopiert. Man respektiert sie, versteht sie und interpretiert sie mit Technik, Eleganz und Saisonalität.“

“Italian tradition is not copied. It is respected, understood and reinterpreted with technique, elegance and seasonality.”

PER COMINCIARE

Zu Beginn · To begin

Vitello Tonnato PIEMONTE	Vitello cotto a bassa temperatura con salsa tonnata leggera, capperi croccanti e polvere di olive Niedrig gegartes Kalbfleisch, Thunfischsauce, knusprige Kapern und Olivenpulver. Low-temperature veal slices, light tuna sauce, crispy capers and olive powder.	19 ⁵⁰ C D M
Battuta di Chianina TOSCANA	Battuta di Chianina con topinambur croccante, tuorlo marinato e scaglie di tartufo nero. Tatar vom Chianina-Rind mit knusprigem Topinambur, mariniertem Eigelb und schwarzem Trüffel. Chianina beef tartare with crispy Jerusalem artichoke, marinated egg yolk and black truffle.	22 ⁵⁰ C
Flan di Zucca LOMBARDIA	Flan di zucca mantovana con fonduta di Taleggio DOP e crumble di amaretti. Kürbisflan aus Mantua, Taleggio-DOP-Käsefondue und Amaretti-Crumble. Mantua pumpkin flan, Taleggio DOP cheese fondue and amaretti crumble.	16 ⁵⁰ A C G H
Baccalà Mantecato VENETO	Baccalà mantecato con cialda di polenta e cipolla caramellata. Cremiger Stockfisch mit knusprigem Polenta-Cracker und karamellisierten Zwiebel. Creamed salt cod with crispy polenta cracker and caramelised onion.	17 ⁵⁰ D
Parmigiana di Melanzane CAMPANIA	Sformato gratinato di melanzane con pomodoro San Marzano, Grana Padano DOP e basilico. Gratinierter Auberginenaufbau mit San-Marzano-Tomaten, Grana Padano DOP und Basilikum. Aubergine gratin with San Marzano tomatoes, Grana Padano DOP and basil.	17 ⁵⁰ G
Carne Salada TRENTINO-ALTO ADIGE	Carpaccio di carne salada con porcini e scaglie di Grana Padano DOP. Carpaccio von Carne Salada mit Steinpilzen und Grana-Padano-DOP-Spänen. Carne salada carpaccio with porcini mushrooms and Grana Padano DOP shavings.	20 ⁵⁰ G

CRUDITÉ DI MARE

Rohe Fisch- und Meeresfrüchte · Raw fish and seafood

Selezione Crudité	Per 2 persone	69⁰⁰	
	Ostriche · gamberi rossi di Mazara · sashimi di tonno · tartare di salmone · ombrina marinata	D R B	
	Für 2 Personen Austern · sizilianische rote Wildgarnelen · Thunfisch-Sashimi · Lachstatar · marinierter Schattenfisch For 2 people · oysters · red Sicilian wild prawns · tuna sashimi · salmon tartare · marinated meagre		
Gamberi rossi selvatici di Mazara	18⁵⁰	Ostriche „Gillardeau No. 2“	27⁵⁰
Sizilianische rote Wildgarnelen · 4 Stück	B	Austern „Gillardeau No. 2“ · 4 Stück	R
Sicilian red wild prawns · 4 pieces		French oysters „Gillardeau No. 2“ · 4 pieces	

ZUPPE

Suppen · Soups

Vellutata di Datterini	Vellutata di pomodori datterini con pesto e crema di burrata.	8⁹⁰
	Cremige Suppe von Datteltomaten mit Pesto und Burratacreme. Creamy date tomato soup with pesto and burrata cream.	G O L H
Zuppa d'Autunno	Zuppa di zucca con porcini, castagne, pane alle erbe e Taleggio.	12⁰⁰
	Kürbissuppe mit Steinpilzen, Maroni, Kräuterbrot und Taleggio. Pumpkin soup with porcini mushrooms, chestnuts, herb bread and Taleggio.	A G *

INSALATE

Salate · Salads

Insalata Campese	Misticanza con pollo grigliato, verdure fresche, crostini alle erbe e dressing ai peperoni.	18⁹⁰
	Gemischter Salat mit gegrilltem Hühnerbrustfilet, Gemüse, Kräutercroûtons und Paprika-Dressing. Mixed salad with grilled chicken breast, vegetables, herb croutons and pepper dressing.	O A G
Insalata Trentina	Insalata di cavolo cappuccio bianco e rosso con mela, speck, patate, noci ed erba cipollina.	18⁹⁰
	Salat aus Weiß- und Rotkohl mit Apfel, Speck, Kartoffeln, Walnüssen und Schnittlauch. White and red cabbage salad with apple, speck, potatoes, walnuts and chives.	H

PASTA & RISOTTO

Pasta und Risotto · Pasta and risotto

Carbonara contemporanea

LAZIO

Spaghetti con guanciale croccante, tuorlo marinato, Pecorino Romano e scaglie di tartufo nero.

Spaghetti mit knusprigem Guanciale, mariniertem Eigelb, Pecorino Romano und schwarzem Trüffel.

Spaghetti with crispy guanciale, marinated egg yolk, Pecorino Romano and black truffle.

21⁵⁰

A C G

Ravioli del Plin

PIEMONTE

Ravioli del Plin fatti in casa, ripieni di manzo brasato al Barolo, fondo ristretto e spuma di Grana Padano DOP.

Hausgemachte Ravioli del Plin, gefüllt mit in Barolo geschmortem Rind, reduziertem Jus und Grana-Padano-DOP-Schaum.

Homemade ravioli del Plin filled with Barolo-braised beef, reduced jus and Grana Padano DOP foam.

18⁵⁰

C G L O

Risotto Bianco al Branzino

VENETO

Risotto bianco al ristretto di branzino e la sua tartare.

Cremiges weißes Risotto mit reduziertem Wolfsbarschfond und Tatar vom Wolfsbarsch.

Creamy white risotto with reduced sea bass stock and sea bass tartare.

19⁵⁰

D

Pappardelle al Cinghiale

TOSCANA

Pappardelle all'uovo fatte in casa con ragù di cinghiale a lenta cottura e profumo di rosmarino.

Hausgemachte Eier-Pappardelle mit langsam geschmortem Wildschweinragout und Rosmarin.

Homemade egg pappardelle with slow-cooked wild boar ragù and rosemary.

20⁵⁰

A C L O

Gnocchi alle Castagne

TRENTINO-ALTO ADIGE

Gnocchi fatti in casa di patate e castagne con porcini, Castelmagno DOP e salvia croccante.

Hausgemachte Kartoffel-Kastanien-Gnocchi mit Steinpilzen, Castelmagno DOP und knusprigem Salbei.

Homemade potato and chestnut gnocchi with porcini mushrooms, Castelmagno DOP and crispy sage.

21⁵⁰

A G

CARNE E PESCE

Fleisch und Fisch · Meat and fish

Guancia di Manzo PIEMONTE	Guancia di manzo brasata al Barolo con crema di sedano rapa e cipolla borettana glassata. In Barolo geschmorte Rinderbacke, Selleriecreme und glasierte Borettana-Zwiebel. Barolo-braised beef cheek, celeriac cream and glazed Borettana onion.	25 ⁵⁰ G L O
Ossobuco alla Milanese LOMBARDIA	Ossobuco di vitello alla milanese servito con risotto allo zafferano e gremolada. Ossobuco vom Kalb auf Safranrisotto, mit Gremolata. Veal ossobuco on saffron risotto with gremolata.	29 ⁵⁰ G L O
Filetto di Cinghiale TRENTINO-ALTO ADIGE	Filetto di cinghiale con purè di castagne, cavolo rosso marinato, frutti rossi e fondo al vino rosso. Wildschweinfilet, Maronenpüree, marinierter Rotkohl, Waldbeeren und Rotweinjus. Wild boar fillet, chestnut purée, marinated red cabbage, red berries and red-wine jus.	31 ⁵⁰ G L O
Branzino all'Acquapazza CAMPANIA	Filetto di branzino all'Acquapazza con pomodorini, olive e capperi, pane tostato all'aglio Filet vom Wolfsbarsch all'Acquapazza mit Kirschtomaten, Oliven und Kapern, getoastetem Knoblauchbrot Sea bass fillet all'Acquapazza with cherry tomatoes, olives and capers, garlic toast	29 ⁵⁰ D G L O
Salmone alla Ligure LIGURIA	Salmone alla ligure con crema di patate al basilico, fagiolini, olive Taggiasche, pomodorini confit e pinoli tostati. Lachs nach ligurischer Art, Basilikum-Kartoffelcreme, grüne Bohnen, Taggiasca-Oliven, confierte Kirschtomaten und geröstete Pinienkerne. Ligurian-style salmon, basil potato cream, green beans, Taggiasca olives, confit cherry tomatoes and toasted pine nuts.	29 ⁵⁰ D G H

GRIGLIA DI MARE

Fisch und Meeresfrüchte vom Grill · Grilled fish and seafood

WeGrill · Calore a infrarossi dall'alto a 800 °C.

WeGrill · 800 °C Infrarot-Oberhitze.

Calamari Patagonia	Calamari della Patagonia, con salsa allo yogurt con erba cipollina. Calamari aus Patagonien, mit Joghurt-Schnittlauch-Sauce. Grilled Patagonian squid, with yogurt herb sauce and chives.	21 ⁵⁰ ca. 300 g G R
Gamberi Rossi Argentini	Gamberi rossi selvatici argentini alla griglia, con salsa salmoriglio. Gegrillte rote Wildgarnelen aus Argentinien, mit Salmoriglio-Sauce. Grilled Argentinian wild red prawns, with salmoriglio sauce.	19 ⁵⁰ ca. 300 g B
Ostriche Gratinat	Ostrica Gillardeau N. 2 con burro alle erbe e pangrattato. Gillardeau-Auster Nr. 2, am Grill mit Kräuterbutter und Bröseln gratiniert. Gillardeau No. 2 oyster gratinated under the grill with herb butter and breadcrumbs.	8 ⁵⁰ je Stück A G R
Capesante Gratinat	Capesanta gratinata al grill con burro alle erbe e pangrattato. Jakobsmuschel, am Grill mit Kräuterbutter und Bröseln gratiniert. Scallop gratinated under the grill with herb butter and breadcrumbs.	8 ⁵⁰ je Stück A G R
Tonno alla Griglia	Steak di tonno alla griglia, con salsa chimichurri. Gegrilltes Thunfischsteak, mit Chimichurri-Sauce. Grilled tuna steak, with chimichurri sauce.	32 ⁵⁰ ca. 300 g D

SU PRENOTAZIONE

Auf Vorbestellung · Advance orders

Branzino Intero	Branzino intero, circa 1-1,5 kg, in crosta di sale oppure al forno. Ganzer Wolfsbarsch, ca. 1-1,5 kg, wahlweise in Salzkruste oder im Ofen gebacken. Whole sea bass, approx. 1-1.5 kg, baked in a salt crust or oven-baked.	6 ⁵⁰ 100 g D
Astice Vivo	Astice canadese. Kanadischer Hummer. Canadian lobster.	10 ⁰⁰ 100 g B

Chiedete la disponibilità: anche senza preordine, secondo scorte e tempi di preparazione.

Fragen Sie nach der Verfügbarkeit: je nach Vorrat und Zubereitungszeit auch ohne Vorbestellung.

Ask about availability: possible without pre-order, depending on stock and preparation time.

GRIGLIA DI CARNE

Fleisch vom Grill · Grilled meat

WeGrill · Calore a infrarossi dall'alto a 800 °C.

WeGrill · 800 °C Infrarot-Oberhitze.

Simmentaler

Picanha di Simmental

32⁰⁰

ca. 300 g

Picanha · Chimichurri-Sauce · Maldon-Salz

Dry-Aged Tafelspitz · Simmentaler Fleckvieh "Höllerschmied" · Österreich · Bio
Ein brasilianischer Grillklassiker mit vollmundigem Geschmack und zarter Konsistenz. Saftig und aromatisch mit charakteristischem Fettdeckel.

Chianina

Controfiletto di Chianina

45⁰⁰

ca. 300 g

Chianina-Roastbeef · Olivenöl · Maldon-Salz

Weißes Riesenrind aus der Toskana · Italien · Freilandhaltung
Edles Fleisch der traditionsreichen toskanischen Rinderrasse.
Besonders zart und saftig mit intensivem, aromatischem Geschmack.

Pata Negra

Pluma di Ibérico

38⁰⁰

ca. 300 g

Pluma vom Ibérico-Schwein · Chimichurri-Sauce · Maldon-Salz

Halbwildes Ibérico-Schwein · Spanien · Freilandhaltung
Besonders zartes, fein marmoriertes Fleisch mit intensiv nussigem Aroma durch die natürliche Eichelmast Fütterung.

SU PRENOTAZIONE · PER 2 PERSONE

Auf Vorbestellung · Advance orders

La Fiorentina

Bistecca alla Fiorentina

100⁰⁰

ca. 1 kg

T-Bone vom Simmentaler Rind · Für 2 Personen.

Dry Aged · Simmentaler Fleckvieh "Höllerschmied" · Österreich · Bio
Bis zu 5 Wochen am Knochen gereift. Besonders saftig und zart mit intensivem, buttrig-nussigem Aroma.

Vaca Vieja

Entrecôte Txogitxu

69⁰⁰

ca. 500 g

Txogitxu-Entrecôte · Für 2 Personen.

"Alte Kuh" aus San Sebastián · Spanien · Freilandhaltung
Schlachtalter liegt bei ca. 18 Jahren, ein langes und naturnahes Leben.
Intensiv aromatisches Fleisch mit feiner Marmorierung und dunkelroter Farbe.
„Eines der besten Steaks der Welt, ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis!“

Chiedete la disponibilità: anche senza preordine, secondo scorte e tempi di preparazione.

Fragen Sie nach der Verfügbarkeit: je nach Vorrat und Zubereitungszeit auch ohne Vorbestellung.

Ask about availability: possible without pre-order, depending on stock and preparation time.

Contorni e salse nella pagina seguente.

Beilagen und Saucen auf der folgenden Seite.

Side dishes and sauces on the following page.

CONTORNI

Beilagen · Side dishes

Patate al forno 6 ⁹⁰	Patate fritte 6 ⁹⁰	Patate fritte dolci 7 ⁵⁰
Bratkartoffeln	Frittierte Kartoffelspalten	Süßkartoffelpommes
Oven potatoes	Fried potato wedges	Sweet potato fries
Verdure alla griglia 7 ²⁰	Spinaci all'aglio · verdure 7 ⁵⁰	Porcini · aglio · prezzemolo 7 ²⁰
Gegrilltes Gemüse	Blattspinat · glaciertes Gemüse	Steinpilze · Knoblauch · Petersilie
Grilled vegetables	Spinach · glazed vegetables	Porcini mushrooms · garlic · parsley
Insalata mista 6 ⁵⁰	Rucola · pomodorini · Grana 7 ⁵⁰	
Gemischter Salat	Rucola-Tomaten-Salat mit Grana	
Mixed salad	Rocketsalad · tomato · Grana	

SALSE

Saucen · Sauces

Salsa BBQ 3 ⁵⁰	Salsa allo yogurt · erba cipollina 3 ⁵⁰	Salsa tartara 3 ⁵⁰
BBQ-Sauce	Joghurt-Schnittlauch-Sauce	Sauce Tatar
BBQ sauce	Yogurt chive sauce	Tartar sauce

LE SALSE SPECIALI

Unsere besonderen Saucen · Our special sauces

SALMORIGLIO

3⁹⁰

Olio EVO · limone · aglio · prezzemolo · origano

Salmoriglio-Sauce

Olivenöl · Zitrone · Knoblauch · Petersilie · Oregano

Salmoriglio sauce · olive oil · lemon · garlic · parsley · oregano

CHIMICHURRI

3⁹⁰

Olio EVO · prezzemolo · peperoncino · aglio · aceto

Chimichurri-Sauce

Olivenöl · Petersilie · Chili · Knoblauch · Essig

Chimichurri sauce · olive oil · parsley · chilli · garlic · vinegar

PIZZERIA

Unsere Pizzakarte · Our pizza menu

LE NOSTRE PIZZE

Unsere Pizzen · Our pizzas

Ingredienti italiani dal carattere distintivo: pomodoro San Marzano, Fior di Latte, prosciutto San Daniele e altre specialità, secondo la ricetta di ogni pizza.

Italienische Zutaten mit Charakter: San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte, Prosciutto San Daniele und weitere Spezialitäten – abgestimmt auf die jeweilige Pizza.

Distinctive Italian ingredients: San Marzano tomatoes, Fior di Latte, San Daniele prosciutto and other specialties, selected for each pizza recipe.

PERSONALIZZA LA TUA PIZZA

Opzioni per la tua pizza · base inclusa o alternativa con supplemento.

Optionen zu deiner Pizza · Standard inklusive oder Alternative mit Aufpreis.

Options for your pizza · standard included or upgrade at an extra charge.

1 · IMPASTO

Impasto Classico

inklusive
A

Il nostro impasto classico è incluso nel prezzo di ogni pizza.

Unser klassischer Pizzateig ist im Preis jeder Pizza enthalten.

Our classic dough is included in the price of every pizza.

Impasto Integrale

+ 3¹⁰
A

Impasto integrale con sette cereali, ricco di fibre e nutrienti.

Vollwertiger Teig aus sieben Getreidesorten, reich an Ballaststoffen und Nährstoffen.

Wholegrain dough with seven grains, rich in fibre and nutrients.

2 · MOZZARELLA

Fior di Latte

inklusive
G

La mozzarella Fior di Latte è inclusa nel prezzo di ogni pizza.

Fior-di-Latte-Mozzarella ist im Preis jeder Pizza enthalten.

Fior di Latte mozzarella is included in the price of every pizza.

Fior di Latte d'Agerola

+ 1⁷⁰
G

Fior di Latte d'Agerola: cremosa ed elastica, da latte freschissimo e lavorazione tradizionale.

Fior di Latte d'Agerola: cremig und elastisch, aus tagesfrischer Milch und traditionell verarbeitet.

Creamy, elastic Fior di Latte d'Agerola, traditionally made with fresh milk.

FOCACCIA

Fluffiges Pizzabrot · Fluffy pizza bread

Focaccia Classica	Rosmarino · sale Rosmarin · Salz Rosemary · salt	8 ¹⁰ A
Focaccia al Limone	Focaccia con limone, rosmarino e Grana Padano DOP. Focaccia mit Zitrone, Rosmarin und Grana Padano DOP. Focaccia with lemon, rosemary and Grana Padano DOP cheese.	11 ⁵⁰ A G
Focaccia Caprese	Fior di Latte d'Agerola · pomodorini · basilico Fior di Latte d'Agerola · Kirschtomaten · Basilikum Fior di Latte d'Agerola · cherry tomatoes · basil	13 ⁵⁰ A G

PIZZE ROSSE

Pizzen ohne Mozzarella · Pizzas without mozzarella

Marinara	Pomodoro San Marzano · aglio · origano · olio d'oliva. San-Marzano-Tomaten · Knoblauch · Oregano · Olivenöl. San Marzano tomatoes · garlic · oregano · olive oil.	11 ⁵⁰ A
Siciliana	Pomodoro San Marzano · acciughe siciliane · olive · capperi. San-Marzano-Tomaten · sizilianische Sardellen · Oliven · Kapern. San Marzano tomatoes · Sicilian anchovies · olives · capers.	14 ⁵⁰ A D

PIZZE BIANCHE

Pizzen ohne Tomatensauce · Pizzas without tomato sauce

Autunnale	Fior di Latte · crema di zucca · salsiccia · mandorle tostate · stracciatella. Fior di Latte · Kürbiscreme · Salsiccia · geröstete Mandeln · Stracciatella. Fior di Latte · pumpkin cream · salsiccia · toasted almonds · stracciatella.	15 ⁹⁰ A G H
Norcina	Fior di Latte · funghi porcini · salsiccia di Norcia. Fior di Latte · Steinpilze · Salsiccia di Norcia. Fior di Latte · porcini mushrooms · Salsiccia di Norcia.	16 ⁵⁰ A G
Regina	Fior di Latte · Fior di Latte d'Agerola · rucola · Grana Padano DOP · pomodorini. Fior di Latte · Fior di Latte d'Agerola · Rucola · Grana Padano DOP · Kirschtomaten. Fior di Latte · Fior di Latte d'Agerola · rocket · Grana Padano DOP · cherry tomatoes.	16 ⁴⁰ A G

PIZZE SPECIALI

Spezialpizzen · Special pizzas

La Dolce Vita	Pomodoro San Marzano · Fior di Latte · prosciutto San Daniele · crema tartufata · porcini · rucola	18 ⁷⁰
	San-Marzano-Tomate · Fior di Latte · Prosciutto San Daniele · Trüffelcreme · Steinpilze · Rucola	AGMO
	San Marzano tomato · Fior di Latte · San Daniele prosciutto · truffle cream · porcini mushrooms · rocket	
Italiana	Pomodoro San Marzano · Fior di Latte · prosciutto San Daniele · pesto · pomodorini · Grana Padano DOP · rucola	18 ⁰⁰
	San-Marzano-Tomate · Fior di Latte · Prosciutto San Daniele · Pesto · Kirschtomaten · Grana Padano DOP · Rucola	AGH
	San Marzano tomato · Fior di Latte · San Daniele prosciutto · pesto · cherry tomatoes · Grana Padano DOP · rocket	
Gustosa e Saporita	Pomodoro San Marzano · Fior di Latte · Gorgonzola · peperone · guanciale · salamino piccante	17 ⁷⁰
	San-Marzano-Tomate · Fior di Latte · Gorgonzola · Paprika · Guanciale · scharfe Salami	AG
	San Marzano tomato · Fior di Latte · Gorgonzola · bell pepper · guanciale · spicy salami	
Toscana	Pomodoro San Marzano · Fior di Latte · guanciale · funghi · rucola · pomodori secchi	17 ⁷⁰
	San-Marzano-Tomate · Fior di Latte · Guanciale · Pilze · Rucola · sonnengetrocknete Tomaten	AGO
	San Marzano tomato · Fior di Latte · guanciale · mushrooms · rocket · sun-dried tomatoes	
Trionfante	Pomodoro San Marzano · Fior di Latte · burrata · prosciutto San Daniele · pomodori secchi	17 ⁷⁰
	San-Marzano-Tomate · Fior di Latte · Burrata · Prosciutto San Daniele · sonnengetrocknete Tomaten	AGO
	San Marzano tomato · Fior di Latte · burrata · San Daniele prosciutto · sun-dried tomatoes	
Cipriani	Pomodoro San Marzano · Fior di Latte · carpaccio di carne salada · rucola · Grana Padano DOP	19 ⁰⁰
	San-Marzano-Tomate · Fior di Latte · Carne-Salada-Carpaccio · Rucola · Grana Padano DOP	AGMO
	San Marzano tomato · Fior di Latte · carne salada carpaccio · rocket · Grana Padano DOP	
Del Cantabrico	Pomodoro San Marzano · acciughe di Sclacca · burrata · pomodorini semiseccchi · basilico	17 ⁰⁰
	San-Marzano-Tomate · sizilianische Sardellen · Burrata · halbgetrocknete Kirschtomaten · Basilikum	ADG
	San Marzano tomato · Sicilian anchovies · burrata · semi-dried cherry tomatoes · basil	

PIZZE CLASSICHE

Klassische Pizzen · Classic pizzas

Prosciutto e Funghi	Pomodoro San Marzano · Fior di Latte · prosciutto · funghi San-Marzano-Tomate · Fior di Latte · Schinken · Pilze San Marzano tomato · Fior di Latte · ham · mushrooms	15 ⁰⁰ A G
Diavola	Pomodoro San Marzano · Fior di Latte · salamino piccante San-Marzano-Tomate · Fior di Latte · scharfe Salami San Marzano tomato · Fior di Latte · spicy salami	14 ⁶⁰ A G
Calabrese	Pomodoro San Marzano · Fior di Latte · salamino piccante · 'nduja · peperoncini San-Marzano-Tomate · Fior di Latte · scharfe Salami · pikante 'Nduja-Streichsalami · Pfefferoni San Marzano tomato · Fior di Latte · spicy salami · 'nduja · chilli peppers	15 ⁹⁰ A G M O
Milano	Pomodoro San Marzano · Fior di Latte · salame Milano San-Marzano-Tomate · Fior di Latte · Milano-Salami San Marzano tomato · Fior di Latte · Milano salami	14 ⁶⁰ A G
Carbonara	Pomodoro San Marzano · Fior di Latte · guanciale · uovo · Grana Padano DOP San-Marzano-Tomate · Fior di Latte · Guanciale · Ei · Grana Padano DOP San Marzano tomato · Fior di Latte · guanciale · egg · Grana Padano DOP cheese	15 ⁶⁰ A C G
Capricciosa	Pomodoro San Marzano · Fior di Latte · prosciutto · carciofi · funghi · olive San-Marzano-Tomate · Fior di Latte · Schinken · Artischocken · Pilze · Oliven San Marzano tomato · Fior di Latte · ham · artichokes · mushrooms · olives	16 ²⁰ A G O
Tropea	Pomodoro San Marzano · Fior di Latte · tonno · cipolla · olive San-Marzano-Tomate · Fior di Latte · Thunfisch · Zwiebeln · Oliven San Marzano tomato · Fior di Latte · tuna · onion · olives	16 ⁴⁰ A D G
Napoli	Pomodoro San Marzano · Fior di Latte · acciughe di Sciacca · capperi San-Marzano-Tomate · Fior di Latte · sizilianische Sardellen · Kapern San Marzano tomato · Fior di Latte · Sicilian anchovies · capers	15 ⁴⁰ A D G

PIZZE VEGETARIANE

Vegetarische Pizzen · Vegetarian pizzas

Margherita	Pomodoro San Marzano · Fior di Latte · basilico San-Marzano-Tomate · Fior di Latte · Basilikum San Marzano tomato · Fior di Latte · basil	12 ⁶⁰ A G
Ortolana	Pomodoro San Marzano · Fior di Latte · verdure · spinaci San-Marzano-Tomate · Fior di Latte · Gemüse · Spinat San Marzano tomato · Fior di Latte · vegetables · spinach	15 ⁷⁰ A G
Napoletana	Pomodoro San Marzano · Fior di Latte d'Agerola · pomodorini · basilico San-Marzano-Tomate · Fior di Latte d'Agerola · Kirschtomaten · Basilikum San Marzano tomato · Fior di Latte d'Agerola · cherry tomatoes · basil	15 ⁷⁰ A G
Sole Mio	Pomodoro San Marzano · Fior di Latte · pesto · pomodori secchi · rucola San-Marzano-Tomate · Fior di Latte · Pesto · sonnengetrocknete Tomaten · Rucola San Marzano tomato · Fior di Latte · pesto · sun-dried tomatoes · rocket	16 ⁴⁰ A G H O
Vegana	Pomodoro San Marzano · verdure · olive · cipolla · funghi · carciofi San-Marzano-Tomate · Gemüse · Oliven · Zwiebel · Pilze · Artischocken San Marzano tomato · vegetables · olives · onion · mushrooms · artichokes	16 ²⁰ A
Parmigiana	Pomodoro San Marzano · Fior di Latte · melanzane · Grana Padano DOP · basilico San-Marzano-Tomate · Fior di Latte · Melanzani · Grana Padano DOP · Basilikum San Marzano tomato · Fior di Latte · aubergines · Grana Padano DOP · basil	16 ⁰⁰ A G

TRONCHETTO · CALZONE

TRONCHETTO

Gerollte Pizza · Rolled pizza

Tronchetto Fabrizio	Pomodoro San Marzano · Fior di Latte d'Agerola · Gorgonzola · prosciutto San Daniele · pomodorini · Grana Padano DOP · rucola	18 ⁰⁰
	San-Marzano-Tomate · Fior di Latte d'Agerola · Gorgonzola · Prosciutto San Daniele · Kirschtomaten · Grana Padano DOP · Rucola	A G O
	San Marzano tomato · Fior di Latte d'Agerola · Gorgonzola · San Daniele prosciutto · cherry tomatoes · Grana Padano DOP · rocket	
Tronchetto Popeye	Fior di Latte · ricotta · spinaci · crosta di Grana Padano DOP · scorza di lime	16 ⁴⁰
	Fior di Latte · Ricotta · Blattspinat · Grana Padano DOP-Kruste · Limettenzesten	A G
	Fior di Latte · ricotta · spinach · Grana Padano DOP crust · lime zest	

CALZONE

Gefüllte Pizza · Filled pizza

Calzone Classico	Pomodoro San Marzano · Fior di Latte · prosciutto · funghi	15 ⁴⁰
	San-Marzano-Tomate · Fior di Latte · Schinken · Pilze	A G
	San Marzano tomato · Fior di Latte · ham · mushrooms	
Calzone Inferno	Pomodoro San Marzano · Fior di Latte · Gorgonzola · salamino piccante · peperoncini	16 ⁴⁰
	San-Marzano-Tomate · Fior di Latte · Gorgonzola · scharfe Salami · Pfefferoni	A G M O
	San Marzano tomato · Fior di Latte · Gorgonzola · spicy salami · chilli peppers	

ALLERGENINFORMATION

A Glutenhaltiges Getreide	B Krebstiere	C Ei
D Fisch	E Erdnuss	F Soja
G Milch oder Laktose	H Schalenfrüchte	L Sellerie
M Senf	N Sesam	O Sulfite
P Lupinen	R Weichtiere	

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.