

-----APERITIF-----

Glas Prosecco trocken ^o	4€
Goldgelb mit lebendiger Perlung. Betörender Duft nach Pfirsich, Aprikosen und ein wenig Citrus.	
Negroni	5€
Klassischer italienischer Aperitif mit Wermut ^o , Gin ^{2,o} und Campari ²	
Negroni Spritz	7€
Negroni gepimpt mit Prosecco ^o	
Aperol Spritz	7€
Aperol ^{2,10} verfeinert mit Prosecco ^o und Soda, dazu eine Orangenscheibe.	
Gin Tonic	7€
Bombay Sapphire Dry Gin mit Thomas Henry Tonic Water auf Eis mit Zitronenscheibe.	

-----ANTIPASTI-----

Bunt & Gesund 	5€
Babyspinat Rucola Cherrytomaten grüne Riesenoliven rote Zwiebeln Olio d'Oliva extra vergine Crema di Balsamico ^o Pizzabrot ^A	
Veggie Grillteller 	9€
Babyspinat Rucola Cherrytomaten grüne Riesenoliven rote Zwiebeln gegrillte Paprika, Zucchini und Aubergine Olio d'Oliva extra vergine Crema di Balsamico ^o Pizzabrot ^A	
Focaccia 	5€
Pizzabrot ^A Cherrytomaten Knoblauch Rosmarin Basilikum Olio d'Oliva extra vergine	
Bruschetta 	5€
Röstbrot ^A Cherrytomaten Knoblauch Olio d'Oliva extra vergine Basilikum	
Bufala 	8€
Mozzarella di Bufala ^G Cherrytomaten Rucola Olio d'Oliva extra vergine Basilikum Pesto verde ^{G,H} Pizzabrot ^A (alternativ mit Burrata^G anstatt Büffelmozzarella^G)	
Carpaccio mal anders	9€
Bresaola vom Weiderind Parmigiano Reggiano 24 DOP ^G Rucola Olio d'Oliva extra vergine Crema di Balsamico ^o Zitrone Pizzabrot ^A	
Amore mio	14€
Mozzarella di Bufala ^G Parmigiano Reggiano 24 DOP ^G Provola di Agerola ^G Rucola Cherrytomaten San Daniele Parmaschinken 24 DOP Salame picante ^{1,2,3} Bresaola vom Weiderind grüne Riesenoliven gegrilltes Gemüse Pizzabrot ^A	



Vegetarisch



Vegan

(Alle Pizzen enthalten glutenhaltiges Getreide)

PIZZA

Margherita 	7€
Tomaten San Marzano DOP Mozzarella ^G Parmigiano Reggiano 24 DOP ^G Basilikum	
Funghi 	8€
Tomaten San Marzano DOP Mozzarella ^G Champignons	
Salame Napoli	9€
Tomaten San Marzano DOP Mozzarella ^G Salame Napoli ^{1,2,3}	
Tonno	9€
Tomaten San Marzano DOP Mozzarella ^G Thunfisch ^D Cherrytomaten rote Zwiebeln	
Dreikäsehoch 	10€
Tomaten San Marzano DOP Mozzarella ^G Parmigiano Reggiano 24 DOP ^G Provola di Agerola ^G	
Cotto	10€
Tomaten San Marzano DOP Mozzarella ^G gekochter Schinken Champignons	
Scharfes Teil	10€
Tomaten San Marzano DOP Mozzarella ^G Salame picante ^{1,2,3} Peperoncini Basilikum	
Hmmm	10€
Feine Sahneseauce ^G Mozzarella ^G gekochter Schinken Mais Zwiebeln	
Büffelchen 	11€
Tomaten San Marzano DOP Parmigiano Reggiano 24 DOP ^G Mozzarella ^G Mozzarella di Bufala ^G Basilikum Cherrytomaten Olio d'Oliva extra vergine	
Burrata 	11€
Tomaten San Marzano DOP Parmigiano Reggiano 24 DOP ^G Mozzarella ^G Burrata ^G Basilikum Cherrytomaten Olio d'Oliva extra vergine	
Veggie 	11€
Tomaten San Marzano DOP Mozzarella ^G Parmigiano Reggiano 24 DOP ^G gegrillte Aubergine, Zucchini & Paprika Cherrytomaten Rucola	
Gemüsegarten 	11€
Tomaten San Marzano DOP Mozzarella ^G Parmigiano Reggiano 24 DOP ^G Champignons Brokkoli frischer Babyspinat	
Green Italy 	11€
Tomaten San Marzano DOP Mozzarella ^G Artischocken Oliven gegrillte Paprika Zwiebeln	
Wilde Wurst	11€
Mozzarella ^G Salsiccia ³ (italienische Bratwurst) Friarielli (wilder Brokkoli) Provola ^G	

De Rosa 11€
Tomaten San Marzano DOP | Mozzarella^G | Parmigiano Reggiano 24 DOP^G | Rucola
San Daniele Parmaschinken 24 DOP | Olio d'Oliva extra vergine

Wurstgeflüster 12€
Tomaten San Marzano DOP | Mozzarella^G | Salsiccia³ (italienische Bratwurst) | gegrillte Paprika
rote Zwiebeln | Champignons

Bauer Heinrich 12€
Tomaten San Marzano DOP | Mozzarella^G | gekochter Schinken | Champignons | Artischocken

Carpaccio di Bresaola 12€
Mozzarella^G | Parmigiano Reggiano 24 DOP^G | Bresaola vom Weiderind | Rucola
Cherrytomaten | Olio d'Oliva extra vergine

Fleischfresser 12€
Tomaten San Marzano DOP | Mozzarella^G | Salsiccia³ | Salame Picante^{1,2,3}
San Daniele Parmaschinken 24 DOP | Bresaola vom Weiderind | rote Zwiebeln

Lachs 12€
Feine Sahnesauce^G | Mozzarella^G | Räucherlachs^D | frischer Babyspinat

Freischwimmer 12€
Mozzarella^G | Pesto alla Genovese verde DOP^{H,G} | Riesengarnelen^B | Cherrytomaten

-----VEGANE PIZZEN-----

Oben Ohne  6€
Tomaten San Marzano DOP | Knoblauch | Olio d'Oliva extra vergine | Oregano

Margherita vegan  8€
Tomaten San Marzano DOP | veganer Bio-Mozzarella¹⁷ | Olio d'Oliva extra vergine | Basilikum

Funghi vegan  9€
Tomaten San Marzano DOP | veganer Bio-Mozzarella¹⁷ | Champignons

Popcorn  9€
Tomaten San Marzano DOP | veganer Bio-Mozzarella¹⁷ | Mais | rote Zwiebeln

Veggie vegan  12€
Tomaten San Marzano DOP | veganer Bio-Mozzarella¹⁷ | gegrillte Aubergine, Zucchini und Paprika
Rucola

Gemüsegarten vegan  12€
Tomaten San Marzano DOP | veganer Bio-Mozzarella¹⁷ | Champignons | Brokkoli | Babyspinat

Green Italy vegan  12€
Tomaten San Marzano DOP | veganer Bio-Mozzarella¹⁷ | Artischocken | grüne Riesenoliven
gegrillte Paprika | rote Zwiebeln

 Vegetarisch  Vegan

(Alle Pizzen enthalten glutenhaltiges Getreide)

Grilled Chicken vegan

12€

Tomaten San Marzano DOP | veganer Bio-Mozzarella¹⁷ | Bio Grilled Chicken vegan^F | Champignons rote Zwiebeln

Grilled Chicken Extra vegan

14€

Tomaten San Marzano DOP | veganer Bio-Mozzarella¹⁷ | Bio Grilled Chicken vegan^F | Champignons rote Zwiebeln | gegrillte Paprika | grüne Riesenoliven

Wilde Wurst vegan

12€

Tomaten San Marzano DOP | veganer Bio-Mozzarella¹⁷ | Bio Hack vegan^F | Friarielli (wilder Brokkoli)

Cowboy & Veganer

12€

Tomaten San Marzano DOP | veganer Bio-Mozzarella¹⁷ | Bio Hack vegan^F | gegrillte Paprika rote Zwiebeln | Champignons



Vegetarisch



Vegan

(Alle Pizzen enthalten glutenhaltiges Getreide)

KIDS

Frau Holle (kleine Pizza Margherita^{A,G})

4€

Hänsel & Gretel (kleine Pizza Salami^{A,G,1,2,3})

5€

Arielle (kleine Pizza Tonno^{A,D,G})

5€

Räuberteller

0€

EXTRAS



Rucola (1€), Cherrytomaten (1€), Gegrillte Aubergine, Zucchini & Paprika (je 2€), Friarielli (2€), Zwiebeln (0€), Basilikum (0€), Champignons (2€), Brokkoli (2€), Babyspinat (1€), Mais (1€), Artischocken (2€), grüne Riesenoliven (2€)



Mozzarella^G (2€), Mozzarella di Bufala^G (4€), Burrata^G (4€), Provola^G (2€), Parmigiano Reggiano 24 DOP^G (1€)



San Daniele Parmaschinken 24 DOP (3€), Salsiccia³ (3€), Salame Picante^{1,2,3} (3€), Salame Napoli^{1,2,3} (3€), gekochter Schinken vom Schwein (3€), Bresaola vom Weiderind (3€)



Riesengarnelen^B (4€), Räucherlachs^B (4€), Thunfisch^D (3€)



veganer Bio-Mozzarella¹⁷ (3€), veganes Bio-Hack^F (3€), veganes Bio Grilled Chicken^F (3€)



Pesto alla Genovese DOP^{H,G} (2€), Olio d'Oлива extra Vergine (0€)

-----DRINKS OHNE UMDREHUNGEN-----

Pepsi ^{2,11,16} (0,33L)	3€
Pepsi Max ^{2,6,11,16} (0,33L)	3€
Mirinda ^{2,3,16,17} (0,33L)	3€
7Up ¹⁶ (0,33L)	3€
Selters Classic (0,25L)	2€
Selters Classic (0,75L)	6€
Selters Naturell (0,25L)	2€
Selters Naturell (0,75L)	6€
Rauch Bio-Apfelschorle vegan (0,33L) 	3€
Rauch Bio-Rhababerschorle vegan (0,33L) 	3€
Rauch Bio-Johannisbeerschorle vegan (0,33L) 	3€
Rauch natürlicher Eistee ¹⁶ Zitrone od. Pfirsich (0,33L) 	3€
Thomas Henry Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon ^{2,3,10,16} (0,2L) 	3€



-----BIERCHEN-----

Brinkhoffs frisch gezapft ^A (0,3L)	3€
Brinkhoffs frisch gezapft ^A (0,5L)	4€
Jever Pilsener ^A (0,33L)	3€
Radler ^{A,16} , Alster ^{A,2,3,16,17} oder Krefelder ^{A,2,11,16} (0,3L)	3€
Radler ^{A,16} , Alster ^{A,2,3,16,17} oder Krefelder ^{A,2,11,16} (0,5L)	4€
Hövels ^A (0,33L)	3€
Büble Weizen ^A (0,5L)	4€
Büble Weizen alkoholfrei ^A (0,5L)	4€
Jever Fun ^A (0,33L)	3€

-----IN VINO VERITAS-----

Weißweine

Pinot Grigio delle Venezie IGT trocken; Casa Defra Italien, Venetien
Zitrusgelbe Farbe und leichte Aromen von Aprikose und weißem Steinobst.

Glas 0,2L 5€ Flasche 0,75L 18€

Sauvignon Blanc Colli Berici DOC trocken; Casa Defra Italien, Venetien
Frische Aromen tropischer Früchte Ananas, Litschi und Mango. Spritzig und lebendig am Gaumen.

Glas 0,2L 5€ Flasche 0,75L 18€

Lugana Folar DOC trocken; Santi Italien, Venetien
Goldgelbe Farbe, elegante Aromen von Zitrus und Blumen. Tiefer Abgang mit Mandelnuancen.

Glas 0,2L 8€ Flasche 0,75L 29€

Rosé

Bardolino Chiaretto DOC trocken; Corte di Pitara Italien, Venetien
Dieser kirschrote Rosé versprüht die Leichtigkeit des Frühlings. Fruchtig, frisch, unkompliziert.

Glas 0,2L 5€ Flasche 0,75L 18€

Rotweine

Primitivo IGT trocken; Casa Vinicola Monte Pietroso Italien, Sizilien
Lebhaftes Rot. Am Gaumen angenehm samtig und warm, ausgezeichnete Struktur.

Glas 0,2L 5€ Flasche 0,75L 18€

Merlot IGT trocken; Casa Vinicola Bennati Italien, Venetien
Dunkles Rot. Schwarzkirsche und Brombeere überzeugen die Nase. Mild, weich, ausladende Frucht.

Glas 0,2L 5€ Flasche 0,75L 18€

Appassimento Rosso halbtrocken; Cantina Collefriso Italien, Abbruzzen
Cuvée aus Montepulciano, Merlot und Sangiovese. Rubinrot mit violetten Reflexen. Opulentes Bouquet, kräftige Noten von Pflaumenkompott gepaart mit blumigen Noten. Am Gaumen opulent.

Glas 0,2L 8€ Flasche 0,75L 29€

Perlendes

Glas Prosecco trocken (Hausmarke)
Goldgelb mit lebendiger Perlung. Betörender Duft nach Pfirsich, Aprikosen und ein wenig Citrus.

Glas 0,1L 4€

Prosecco Spumante Brut DOC trocken; Casa Gheller Italien, Venetien
Zarter Duft nach grünen und roten Äpfeln. Spritzig und elegant mit leichter Zitrusnote.

Flasche 0,75L 29€

Vegane Weine

Veganer Weißwein (Traube und Marke tagesaktuell nach Verfügbarkeit)

Glas 0,2L 5€ Flasche 0,75L 18€

Veganer Rotwein (Traube und Marke tagesaktuell nach Verfügbarkeit)

Glas 0,2L 5€ Flasche 0,75L 18€

(Alle Weine und Sekt enthalten Sulfite)

-----SCHNÄPSCHEN & LONGDRINKS-----

Grappa	3€
Ramazotti	3€
Averna	3€
Molinari Sambuca	3€
Limoncello	3€
Meloncello	4€
Bombay Sapphire London Dry Gin	3€
Absolut Vodka	3€
Jack Daniel's Old No.7 Tennessee Whiskey	3€
Havana Club Rum (3 Jahre)	3€
Longdrinks (egal welche Kombination)	7€

-----KÄFFCHEN & CO.-----

Espresso	2€
Espresso Doppio	3€
Espresso Coretto (mit Sambuca oder Grappa)	3€
Americano	2€
Cappuccino ^G	3€
Latte Macchiato ^G	3€
Tee (verschiedene Sorten, bitte fragen)	2€

Zusatzstoffe

1) Konservierungsstoffe 2) Farbstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Süßungsmittel Saccharin 5) Süßungsmittel Cyclamat 6) Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle 7) Süßungsmittel Acesulfam 8) Phosphat 9) Geschwefelt 10) Chininhaltig 11) Coffeinhaltig 12) Geschmacksverstärker 13) Geschwärzt 14) Gewachst 15) Gentechnisch verändert 16) Säuerungsmittel 17) Stabilisatoren

Allergene

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 P) Lupinen O) Sulfite R) Weichtiere