

## -----APERITIF-----



Glas Prosecco trocken <sup>o</sup>	4€
Goldgelb mit lebendiger Perlung. Betörender Duft nach Pfirsich, Aprikosen und ein wenig Citrus.	
Aperol Spritz	7€
Aperol <sup>2,10</sup> verfeinert mit Prosecco <sup>o</sup> 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 <sup>o</sup>   Pizzabrot <sup>A</sup>	
Veggie Grillteller 	9€
Babyspinat   Rucola   Cherrytomaten   grüne Riesenoliven   rote Zwiebeln   gegrillte Paprika, Zucchini und Aubergine   Olio d'Oliva extra vergine   Crema di Balsamico <sup>o</sup>   Pizzabrot <sup>A</sup>	
Focaccia 	5€
Pizzabrot <sup>A</sup>   Cherrytomaten   Knoblauch   Rosmarin   Basilikum   Olio d'Oliva extra vergine	
Bruschetta 	5€
Röstbrot <sup>A</sup>   Cherrytomaten   Knoblauch   Olio d'Oliva extra vergine   Basilikum	
Bruschetta Caprese 	8€
Röstbrot <sup>A</sup>   Cherrytomaten   Fior die Latte di Agerola <sup>G</sup> (überbacken)   Knoblauch   Basilikum Olio d'Oliva extra vergine	
Bufala 	8€
Mozzarella di Bufala <sup>G</sup>   Cherrytomaten   Rucola   Olio d'Oliva extra vergine   Basilikum Pesto verde <sup>G,H</sup>   Pizzabrot <sup>A</sup> <b>(alternativ mit Burrata<sup>G</sup> anstatt Büffelmozzarella<sup>G</sup>)</b>	
Carpaccio mal anders	9€
Bresaola vom Weiderind   Parmigiano Reggiano 24 DOP <sup>G</sup>   Rucola   Olio d'Oliva extra vergine Crema di Balsamico <sup>o</sup>   Zitrone   Pizzabrot <sup>A</sup>	
Amore mio	14€
Mozzarella di Bufala <sup>G</sup>   Parmigiano Reggiano 24 DOP <sup>G</sup>   Provola di Agerola <sup>G</sup>   Rucola Cherrytomaten   San Daniele Parmaschinken 24 DOP   Salame picante <sup>1,2,3</sup> Bresaola vom Weiderind   grüne Riesenoliven   gegrilltes Gemüse   Pizzabrot <sup>A</sup>	

# PIZZA

<b>Margherita</b> 	7€
Tomaten San Marzano DOP   Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup>   Parmigiano Reggiano 24 DOP <sup>G</sup>   Basilikum	
<b>Funghi</b> 	9€
Tomaten San Marzano DOP   Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup>   Champignons	
<b>Salame Napoli</b>	10€
Tomaten San Marzano DOP   Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup>   Salame Napoli <sup>1,2,3</sup>	
<b>Tonno</b>	10€
Tomaten San Marzano DOP   Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup>   Thunfisch <sup>D</sup>   Cherrytomaten   rote Zwiebeln	
<b>Dreikäsehoch</b> 	10€
Tomaten San Marzano DOP   Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup>   Parmigiano Reggiano 24 DOP <sup>G</sup>   Provola di Agerola <sup>G</sup>	
<b>Cotto</b>	10€
Tomaten San Marzano DOP   Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup>   gekochter Schinken   Champignons	
<b>Scharfes Teil</b>	10€
Tomaten San Marzano DOP   Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup>   Salame picante <sup>1,2,3</sup>   Peperoncini   Basilikum	
<b>Hmmm</b>	10€
Feine Sahnesauce <sup>G</sup>   Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup>   gekochter Schinken   Mais   rote Zwiebeln	
<b>Oohhbergine</b> 	10€
Bio Aubergine-Creme   Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup>   gegrillte Aubergine   Cherrytomaten   Basilikum	
<b>Büffelchen</b> 	11€
Tomaten San Marzano DOP   Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup>   Mozzarella di Bufala <sup>G</sup>   Basilikum   Parmigiano Reggiano 24 DOP <sup>G</sup>   Cherrytomaten   Olio d'Oliva extra vergine	
<b>Burrata</b> 	11€
Tomaten San Marzano DOP   Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup>   Parmigiano Reggiano 24 DOP <sup>G</sup>   Burrata <sup>G</sup>   Basilikum   Cherrytomaten   Olio d'Oliva extra vergine	
<b>Veggie</b> 	11€
Tomaten San Marzano DOP   Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup>   Parmigiano Reggiano 24 DOP <sup>G</sup>   gegrillte Aubergine, Zucchini & Paprika   Cherrytomaten   Rucola	
<b>Gemüsegarten</b> 	11€
Tomaten San Marzano DOP   Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup>   Parmigiano Reggiano 24 DOP <sup>G</sup>   Champignons   Brokkoli   frischer Babyspinat	

 Vegetarisch  Vegan

(Alle Pizzen enthalten glutenhaltiges Getreide)


<b>Green Italy</b> 	<b>11€</b>
Tomaten San Marzano DOP   Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup>   Artischocken   Oliven   gegrillte Paprika rote Zwiebeln	
<b>Wilde Wurst</b>	<b>11€</b>
Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup>   Salsiccia <sup>3</sup> (italienische Bratwurst)   Friarielli (wilder Brokkoli) Provola di Agerola <sup>G</sup>	
<b>De Rosa</b>	<b>11€</b>
Tomaten San Marzano DOP   Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup>   Parmigiano Reggiano 24 DOP <sup>G</sup>   Rucola San Daniele Parmaschinken 24 DOP   Olio d'Oliva extra vergine	
<b>Fiocco classico</b>	<b>11€</b>
Feine Sahneseauce <sup>G</sup>   Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup>   gekochter Schinken   Kartoffelpüree   Basilikum	
<b>Fiocco speciale</b>	<b>12€</b>
Feine Sahneseauce <sup>G</sup>   Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup>   Salsiccia <sup>3</sup> (ital. Bratwurst)   Kartoffelpüree   Basilikum	
<b>Wurstgeflüster</b>	<b>12€</b>
Tomaten San Marzano DOP   Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup>   Salsiccia <sup>3</sup> (italienische Bratwurst) gegrillte Paprika   rote Zwiebeln   Champignons	
<b>Bauer Heinrich</b>	<b>12€</b>
Tomaten San Marzano DOP   Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup>   gekochter Schinken   Champignons Artischocken	
<b>Carpaccio di Bresaola</b>	<b>12€</b>
Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup>   Parmigiano Reggiano 24 DOP <sup>G</sup>   Bresaola vom Weiderind   Rucola Cherrytomaten   Olio d'Oliva extra vergine	
<b>Fleischfresser</b>	<b>12€</b>
Tomaten San Marzano DOP   Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup>   Salsiccia (ital. Bratwurst) <sup>3</sup> Salame Picante <sup>1,2,3</sup>   San Daniele Parmaschinken 24 DOP   Bresaola vom Weiderind   rote Zwiebeln	
<b>Lachs</b>	<b>12€</b>
Feine Sahneseauce <sup>G</sup>   Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup>   Räucherlachs <sup>D</sup>   frischer Babyspinat	
<b>Freischwimmer</b>	<b>12€</b>
Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup>   Pesto alla Genovese verde DOP <sup>H,G</sup>   Riesengarnelen <sup>B</sup>   Cherrytomaten	


## -----VEGANE PIZZEN-----

<b>Oben Ohne</b> 	6€
Tomaten San Marzano DOP   Knoblauch   Olio d'Oliva extra vergine   Oregano	
<b>Margherita vegan</b> 	8€
Tomaten San Marzano DOP   veganer Bio-Mozzarella <sup>17</sup>   Olio d'Oliva extra vergine   Basilikum	
<b>Popcorn</b> 	9€
Tomaten San Marzano DOP   veganer Bio-Mozzarella <sup>17</sup>   Mais   rote Zwiebeln	
<b>Funghi vegan</b> 	10€
Tomaten San Marzano DOP   veganer Bio-Mozzarella <sup>17</sup>   Champignons	
<b>Oohhbergine vegan</b> 	11€
Vegane Bio Aubergine-Creme   veganer Bio-Mozzarella <sup>17</sup>   gegrillte Aubergine   Cherrytomaten Basilikum	
<b>Veggie vegan</b> 	12€
Tomaten San Marzano DOP   veganer Bio-Mozzarella <sup>17</sup>   gegrillte Aubergine, Zucchini und Paprika Rucola	
<b>Gemüsegarten vegan</b> 	12€
Tomaten San Marzano DOP   veganer Bio-Mozzarella <sup>17</sup>   Champignons   Brokkoli   Babyspinat	
<b>Green Italy vegan</b> 	12€
Tomaten San Marzano DOP   veganer Bio-Mozzarella <sup>17</sup>   Artischocken   grüne Riesenoliven gegrillte Paprika   rote Zwiebeln	
<b>Grilled Chicken vegan</b> 	12€
Tomaten San Marzano DOP   veganer Bio-Mozzarella <sup>17</sup>   Bio Grilled Chicken vegan <sup>F</sup>   Champignons rote Zwiebeln	
<b>Fiocco classico vegan</b> 	12€
Vegane Sahne   veganer Bio-Mozzarella <sup>17</sup>   Bio Hack vegan <sup>F</sup>   Kartoffelpüree   Basilikum	
<b>Fiocco speciale vegan</b> 	12€
Vegane Sahne   veganer Bio-Mozzarella <sup>17</sup>   Bio Grilled Chicken vegan <sup>F</sup>   Kartoffelpüree   Basilikum	
<b>Grilled Chicken Extra vegan</b> 	14€
Tomaten San Marzano DOP   veganer Bio-Mozzarella <sup>17</sup>   Bio Grilled Chicken vegan <sup>F</sup>   Champignons rote Zwiebeln   gegrillte Paprika   grüne Riesenoliven	


 Vegetarisch  Vegan

(Alle Pizzen enthalten glutenhaltiges Getreide)

Wilde Wurst vegan  12€  
Tomaten San Marzano DOP | veganer Bio-Mozzarella<sup>17</sup> | Bio Hack vegan<sup>F</sup> | Friarielli - wilder Brokkoli

Cowboy & Veganer  12€  
Tomaten San Marzano DOP | veganer Bio-Mozzarella<sup>17</sup> | Bio Hack vegan<sup>F</sup> | gegrillte Paprika  
rote Zwiebeln | Champignons

## -----KIDS-----

Frau Holle (kleine Pizza Margherita<sup>A,G</sup>)  4€

Hänsel & Gretel (kleine Pizza Salami<sup>A,G,1,2,3</sup>) 5€

Arielle (kleine Pizza Tonno<sup>A,D,G</sup>) 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€), Kartoffelpüree (2€)



Fior die Latte di Agerola<sup>G</sup> (2€), Mozzarella di Bufala<sup>G</sup> (4€), Burrata<sup>G</sup> (4€), Provola di Agerola<sup>G</sup> (2€), Parmigiano Reggiano 24 DOP<sup>G</sup> (1€)



San Daniele Parmaschinken 24 DOP (3€), Salsiccia<sup>3</sup> (3€), Salame Picante<sup>1,2,3</sup> (3€), Salame Napoli<sup>1,2,3</sup> (3€), gekochter Schinken (3€), Bresaola vom Weiderind (3€)



Riesengarnelen<sup>B</sup> (4€), Räucherlachs<sup>B</sup> (4€), Thunfisch<sup>D</sup> (3€)



veganer Bio-Mozzarella<sup>17</sup> (3€), veganes Bio-Hack<sup>F</sup> (3€), veganes Bio Grilled Chicken<sup>F</sup> (3€)



Pesto alla Genovese DOP<sup>H,G</sup> (2€), Olio d'Oliva extra Vergine (0€), Bio-Aubergine-Crème (2€)

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

Pepsi <sup>2,11,16</sup> (0,33L)	3€
Pepsi Max <sup>2,6,11,16</sup> (0,33L)	3€
Mirinda <sup>2,3,16,17</sup> (0,33L)	3€
7Up <sup>16</sup> (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 <sup>16</sup> Zitrone od. Pfirsich vegan (0,33L)	3€
Thomas Henry Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon <sup>2,3,10,16</sup> (0,2L)	3€

## -----BIERCHEN-----

Brinkhoffs frisch gezapft <sup>A</sup> (0,3L)	3€
Brinkhoffs frisch gezapft <sup>A</sup> (0,5L)	4€
Radler <sup>A,16</sup> , Alster <sup>A,2,3,16,17</sup> oder Krefelder <sup>A,2,11,16</sup> (0,3L)	3€
Radler <sup>A,16</sup> , Alster <sup>A,2,3,16,17</sup> oder Krefelder <sup>A,2,11,16</sup> (0,5L)	4€
Hövels <sup>A</sup> (0,33L)	3€
Büble Weizen <sup>A</sup> (0,5L)	4€
Büble Weizen alkoholfrei <sup>A</sup> (0,5L)	4€
Jever Fun <sup>A</sup> (0,33L)	3€

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

## Weißweine

Pinot Grigio delle Venezie IGT trocken<sup>o</sup>; 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<sup>o</sup>; 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<sup>o</sup>, 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<sup>o</sup>; Corte di Pitorra 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<sup>o</sup>; 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<sup>o</sup>; 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<sup>o</sup>; 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)<sup>o</sup>  
Goldgelb mit lebendiger Perlung. Betörender Duft nach Pfirsich, Aprikosen und ein wenig Citrus.

**Glas 0,1L 4€**

Prosecco Spumante Brut DOC trocken<sup>o</sup>; 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<sup>o</sup> (Traube und Marke tagesaktuell nach Verfügbarkeit)

**Glas 0,2L 5€**      **Flasche 0,75L 18€**

Veganer Rotwein<sup>o</sup> (Traube und Marke tagesaktuell nach Verfügbarkeit)

**Glas 0,2L 5€**      **Flasche 0,75L 18€**

-----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 <sup>G</sup>	3€
Latte Macchiato <sup>G</sup>	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