





-----APERITIF-----

| | |
|---|----|
| Aperol Spritz | 7€ |
| Aperol ^{2,10} verfeinert mit Prosecco ⁰ und Soda, dazu eine Orangenscheibe. | |
| Lemon Spritz | 7€ |
| Limoncello verfeinert mit Prosecco ⁰ und Soda, dazu eine Zitronenscheibe. | |
| Melon Spritz | 7€ |
| Meloncello ² verfeinert mit Prosecco ⁰ und Soda, dazu eine Melonenscheibe. | |
| Gin Tonic | 7€ |
| Bombay Sapphire Dry Gin mit Thomas Henry Tonic Water auf Eis mit Zitronenscheibe. | |
| Gingerino (alkoholfrei) | 4€ |
| Alkoholfreier Aperitif ^{2,10} mit Zitrus- und Kräuternoten auf Eis mit einer Orangenscheibe. | |

-----ANTIPASTI-----

| | |
|--|-----|
| Bunt & Gesund  | 5€ |
| Babypinac Rucola Cherrytomaten grüne Riesenoliven rote Zwiebeln Olio d'Oliva extra vergine Crema di Balsamico ⁰ Pizzabrot ^A | |
| Veggie Grillteller  | 9€ |
| Babypinac Rucola Cherrytomaten grüne Riesenoliven rote Zwiebeln gegrillte Paprika, Zucchini und Aubergine Olio d'Oliva extra vergine Crema di Balsamico ⁰ Pizzabrot ^A | |
| Focaccia  | 5€ |
| Pizzabrot ^A Cherrytomaten Knoblauch Rosmarin Basilikum Olio d'Oliva extra vergine | |
| 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 ⁰ 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

PIZZA

| | |
|--|-----|
| Margherita  | 7€ |
| Tomaten San Marzano DOP Fior di Latte di Agerola ^G Parmigiano Reggiano 24 DOP ^G Basilikum | |
| Funghi  | 9€ |
| Tomaten San Marzano DOP Fior di Latte di Agerola ^G Champignons | |
| Salame Napoli | 10€ |
| Tomaten San Marzano DOP Fior di Latte di Agerola ^G Salame Napoli ^{1,2,3} | |
| Tonno | 10€ |
| Tomaten San Marzano DOP Fior di Latte di Agerola ^G Thunfisch ^D Cherrytomaten rote Zwiebeln | |
| Dreikäsehoch  | 10€ |
| Tomaten San Marzano DOP Fior di Latte di Agerola ^G Parmigiano Reggiano 24 DOP ^G Provola di Agerola ^G | |
| Cotto | 10€ |
| Tomaten San Marzano DOP Fior di Latte di Agerola ^G gekochter Schinken Champignons | |
| Scharfes Teil | 10€ |
| Tomaten San Marzano DOP Fior di Latte di Agerola ^G Salame picante ^{1,2,3} Peperoncini Basilikum | |
| Oohhbergine  | 10€ |
| Bio Aubergine-Creme Fior di Latte di Agerola ^G gegrillte Aubergine Cherrytomaten Basilikum | |
| Büffelchen  | 11€ |
| Tomaten San Marzano DOP Fior di Latte di Agerola ^G Mozzarella di Bufala ^G Basilikum Parmigiano Reggiano 24 DOP ^G Cherrytomaten Olio d'Oliva extra vergine | |
| Burrata  | 11€ |
| Tomaten San Marzano DOP Fior di Latte di Agerola ^G Parmigiano Reggiano 24 DOP ^G Burrata ^G Basilikum Cherrytomaten Olio d'Oliva extra vergine | |
| Veggie  | 11€ |
| Tomaten San Marzano DOP Fior di Latte di Agerola ^G Parmigiano Reggiano 24 DOP ^G gegrillte Aubergine, Zucchini & Paprika Cherrytomaten Rucola | |
| Gemüsegarten  | 11€ |
| Tomaten San Marzano DOP Fior di Latte di Agerola ^G Parmigiano Reggiano 24 DOP ^G Champignons Brokkoli frischer Babyspinat | |
| Green Italy  | 11€ |
| Tomaten San Marzano DOP Fior di Latte di Agerola ^G Artischocken Oliven gegrillte Paprika rote Zwiebeln | |

 Vegetarisch  Vegan

(Alle Pizzen enthalten glutenhaltiges Getreide)

| | |
|---|-----|
| Wilde Wurst | 11€ |
| Fior di Latte di Agerola ^G Salsiccia ³ (italienische Bratwurst) Friarielli (wilder Brokkoli) Provola di Agerola ^G | |
| De Rosa | 11€ |
| Tomaten San Marzano DOP Fior di Latte di Agerola ^G Parmigiano Reggiano 24 DOP ^G Rucola San Daniele Parmaschinken 24 DOP Olio d'Oliva extra vergine | |
| Wurstgeflüster | 12€ |
| Tomaten San Marzano DOP Fior di Latte di Agerola ^G Salsiccia ³ (italienische Bratwurst) gegrillte Paprika rote Zwiebeln Champignons | |
| Bauer Heinrich | 12€ |
| Tomaten San Marzano DOP Fior di Latte di Agerola ^G gekochter Schinken Champignons Artischocken | |
| Carpaccio di Bresaola | 12€ |
| Fior di Latte di Agerola ^G Parmigiano Reggiano 24 DOP ^G Bresaola vom Weiderind Rucola Cherrytomaten Olio d'Oliva extra vergine | |
| Fleischfresser | 12€ |
| Tomaten San Marzano DOP Fior di Latte di Agerola ^G Salsiccia (ital. Bratwurst) ³ Salame Picante ^{1,2,3} San Daniele Parmaschinken 24 DOP Bresaola vom Weiderind rote Zwiebeln | |
| Freischwimmer | 12€ |
| Fior di Latte di Agerola ^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-Mozzarella ¹⁷ Olio d'Oliva extra vergine Basilikum | |
| Funghi vegan  | 10€ |
| Tomaten San Marzano DOP veganer Bio-Mozzarella ¹⁷ Champignons | |
| Oohbergine vegan  | 11€ |
| Vegane Bio Aubergine-Creme veganer Bio-Mozzarella ¹⁷ gegrillte Aubergine Cherrytomaten Basilikum | |
| Veggie vegan  | 12€ |
| Tomaten San Marzano DOP veganer Bio-Mozzarella ¹⁷ gegrillte Aubergine, Zucchini und Paprika Rucola | |


 Vegetarisch  Vegan


(Alle Pizzen enthalten glutenhaltiges Getreide)


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


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

-----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€

-----EXTRAS-----



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



Fior die Latte di Agerola^G (2€), Mozzarella di Bufala^G (4€), Burrata^G (4€), Provola di Agerola^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 (3€), Bresaola vom Weiderind (3€)



Riesengarnelen^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'Oliva extra Vergine (0€), Bio-Aubergine-Crème (2€)

 Vegetarisch

 Vegan

(Alle Pizzen enthalten glutenhaltiges Getreide)

-----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 vegan (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€ |
| 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 6€ **Flasche 0,75L 22€**

Rosé

Bardolino Chiaretto DOC trocken°; 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°; 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 6€ **Flasche 0,75L 22€**

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€**

-----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