

DREI HEFEN. PIZZA. BIER. WEIN.

Iss nicht einfach nur Pizza – erlebe ein Stück kulinarisches Weltkulturerbe Neapels. Bei uns genießt du original neapolitanische Pizza aus dem bis zu 500°C heißen, aus Neapel stammenden, Ofen! Dazu besten Stoff aus unseren revolutionären Schankanlagen mit regionalen und internationalen Bier- und Weinspezialitäten.

NEAPOLITANISCHE PIZZA.

Unser Teig bekommt einen Sauerteigzusatz aus einem Mutterteig, den wir seit April 2019 stetig in Gärung halten. Anschließend reifen unsere Teiglinge 72 Stunden zur Perfektion, bevor sie bei bis zu 500° in nur 60 Sekunden ihre Vollendung finden. Dadurch entsteht ein dicker, luftiger Rand, ein schmelziger Teig sowie das typische „Leoparding“ mit den besonderen Brandblasen am Rand der Pizza. In Kombination mit ausschließlich hochwertigen und authentischen Zutaten aus Italien und unserer Region ergibt sich ein leichter und gleichzeitig voller und einzigartiger Geschmack.

BIER.

Weil Fassbier einfach geiler ist, gibt's unsere unfiltrierten, regionalen Bierspezialitäten und internationalen Craftbiere immer zapffrisch ins Glas. Dabei sind wir Vorreiter modernster Schanktechnik und pflegen den direkten Draht zu den Brauern. Mit unserem eigens entwickelten Tastingtray bieten wir die Möglichkeit gleich vier Biere im direkten Vergleich zu kosten. DEIN spontanes und zwangloses Bier-Tasting-Erlebnis.

WEIN.

Aus Liebe zur Geschmacksvielfalt lagern wir unsere Vielfalt an offenen Weinen frei von Sauerstoff in einer Enomatic-Weinausgabe. Und weil man mit Freunden auch gerne mal ein paar Flaschen dreht, warten unsere Weinklimaschränke noch mit jeder Menge regionaler- und internationaler Klassiker und Juwelen auf. Mit unserem neuen Wein-Tastingtray erlebt Ihr Euer persönliches Wein-Tasting auch im kleinen Kreis.

PASTA.

Unsere frische Pasta besticht durch die Verwendung bester italienischer- sowie regionaler Zutaten. Mit einer Mischung aus original italienischen Rezepten sowie spannenden Eigenkreationen, laden wir zu einer kulinarischen Erlebnisreise ein.

Alle nachfolgenden Preise verstehen sich in Euro. Bitte fragen Sie nach unserer Karte mit Allergenen und Zusatzstoffen.

VORSPEISEN.

OLIVENSCHALE.

VERDI NOCELLARA – GRÜNE OLIVEN 6

PIZZABROT.

TOMATE | KNOBLAUCH | BASILIKUM 5

KNOBLAUCHBROT.

OLIVENÖL | KNOBLAUCH | KAPERN | AMALFIZITRONE 5

BRUSCHETTA ON PIZZA.

OLIVENÖL | OREGANO | RUCOLA | KIRSCHTOMATEN
PARMESAN | BALSAMICO CREME 9

MEAT OLIVIA.

RINDERRAUCHFLEISCH | PARMASCHINKEN | ESELSALAMI | GEKOCHTER SCHINKEN |
VENTRICINA PICCANTE | GRÜNE OLIVEN | BROT 13

PANDORAS BOX.

2019er KONSERVE JAHRGANGSSARDINEN |
KNOBLAUCHBROT | KAPERN | AMALFIZITRONE 16

SMOKED BEEF.

RINDERRAUCHFLEISCH | OLIVENÖL | BROT 12

PIZZA.

Original neapolitanische Pizzen werden nur 60 Sekunden bei knapp 500°C gebacken. Dadurch erhält der Rand sein „Leoparding“ in Form von kleinen Brandblasen. Die Außenschicht wird kross aber der Teig bleibt weich und schmelzig. Der echte Neapolitaner isst die Pizza mit der Hand, legt dabei jedes Stück auf seinen Daumen und Mittelfinger und faltet es durch Aufdrücken mit seinem Zeigefinger zusammen. Wem das zu kompliziert ist, darf gerne auch Messer und Gabel benutzen, letzteres fand seinen Ursprung übrigens in Italien.

GIB DEINER LIEBLINGSPIZZA DEIN PERSÖNLICHES FEINSCHLIFF-TOPPING.

+1€ je Extrazutat

BASILIKUM FRISCH
BASILIKUMÖL HAUSGEMACHT
CHILIFLOCKEN
CHILISAUCE HAUSGEMACHT
GEBACKENE SCHWARZE OLIVEN
KAPERN
KNOBLAUCH
ROTE ESSIGZWIEBEL
ROTE ZWIEBEL ROH
SPITZPAPRIKA GEBRATEN
AMALFIZITRONENSTÜCKCHEN

+2€ je Extrazutat

BIO-EI
BÜFFELRICOTTA
CHAMPIGNONS BRAUN
EINGELEGT TOMATEN
GORGONZOLA
KIRSCHTOMATEN
PISTAZIENKERNE
ROTE BEETE
RUCOLA
SCAMORZA GERÄUCHERT
WALNUSS



+3€ je Extrazutat

FIOR DI LATTE MOZZARELLA
GEKOCHTER SCHINKEN
MORTADELLA MIT PISTAZIEN I.G.P
NDUJA
PARMASCHINKEN 18 MONATE D.O.P
PARMESAN 24 MONATE D.O.P
SALAMI MEDITERRAN
SALAMI VENTRICINA PICCANTE
SALAMI ESEL
SUCUK
TALLEGGIO
THUNFISCH

+4€ je Extrazutat

GERÄUCHERTER LACHS
BURRATA

+5€ je Extrazutat

WHITE TIGER GARNELEN

SPECIAL

FRESH N' CREAMY.

TOMATE | BÜFFELRICOTTA | FIOR DI LATTE MOZZARELLA | BURRATA |
MORTADELLA | PISTAZIENPESTO | PISTAZIEN 17

LA MARINARA.

TOMATE | KNOBLAUCH | OREGANO | KIRSCHTOMATEN | KAPERN8

SIMON SAYS SALAMI.

TOMATE | MEDITERRANE SALAMI | FIOR DI LATTE MOZZARELLA | BASILIKUM 13

LAX.

BÜFFELRICOTTA | FIOR DI LATTE MOZZARELLA | KIRSCHTOMATEN |
GERÄUCHERTER LACHS | PINIENKERNE | SCHNITTLAUCH 17

DON BURRATA.

TOMATE | FIOR DI LATTE MOZZARELLA | BURRATA | BASILIKUM |
BUNTE EINGELEGTE TOMATEN | RUCOLA 16

FLIPPERS BEST FRIEND.

TOMATE | FIOR DI LATTE MOZZARELLA | BASILIKUM | ROTE ZWIEBELN
THUNFISCH | GEBACKENE SCHWARZE OLIVEN MIT KERN 16

MAGIC MUSHROOMS.

BÜFFELRICOTTA | CHAMPIGNONS | THYMIAN |
FIOR DI LATTE MOZZARELLA | AMALFIZITRONE 13

MARGHERITA CLASSICA.

TOMATE | FIOR DI LATTE MOZZARELLA | BASILIKUM 10

MARGHERITA FRANCO PEPE.

FIOR DI LATTE MOZZARELLA | TOMATENSAUCE | BASILIKUMÖL 11

Info: Im Gegensatz zur klassischen Margherita wird die Franco Pepe zunächst nur mit Käse gebacken. Eine etwas würzigere Tomatensauce und Basilikumöl kommen erst nach dem Backen auf die Pizza. Angelehnt an Herrn Pepe aus Grani/ Kampanien. By the way: Sein Restaurant ist ein absolutes Must-Visit, wenn's das nächste Mal nach Italien geht.

SAU GOOD.

TOMATE | BÜFFELRICOTTA | FIOR DI LATTE MOZZARELLA |
GEKOCHTER SCHINKEN | PISTAZIEN 16

HOLY COW.

TOMATE | 4 KÄSESORTEN:
TALEGGIO | FIOR DI LATTE MOZZARELLA | SCAMORZA | GORGONZOLA 15

PARMA SUPREME.

TOMATE | KIRSCHTOMATEN | FIOR DI LATTE MOZZARELLA |
RUCOLA MIT HIMBEERDRESSING | PARMESAN | PARMASCHINKEN 16

HONEY BEET NUTS.

BÜFFELRICOTTA | ZIEGENFRISCHKÄSE | FIOR DI LATTE MOZZARELLA |
ROTE BETE | WALNUSS | ORANGENBLÜTENHONIG | 14

BELLA BURN.

TOMATE | FIOR DI LATTE MOZZARELLA | NDUJA | SALAMI VENTRICINA PICCANTE |
HAUSGEMACHTE CHILISAUCE | ESSIGZWIEBELN | BASILIKUM 15

SUÇUK BABY.

TOMATE | FIOR DI LATTE MOZZARELLA | SUÇUK |
GEGRILLTE PAPRIKA | EI | PETERSILIE 16

ITALIAN DONKEY.

TOMATE | FIOR DI LATTE MOZZARELLA | ROTE ZWIEBEL |
BASILIKUM | ESELSALAMI 14

PASTA.

SPECIAL

SYMPHONIE.

PAPPARDELLE | TRÜFFELBUTTER | SCHALOTTE | CHAMPIGNONS |
EINGELEGTE AMALFIZITRONENSTÜCKE | SAHNE | GEKOCHTER SCHINKEN |
PARMESAN | PETERSILIE | GERASPELTE BALSAMICO-FLOCKEN 16

A.O.P. (Hot!)

SPAGHETTI | KNOBLAUCH | OLIVENÖL | PEPPERONI | PARMESAN 11
MACH'S MEGA: + NDUJA (PIKANTE ITALIENISCHE ROHWURST) 13

THE GREEN MILE.

SPAGHETTI | HAUSGEMACHTES BASILIKUMÖL | PINIENKERNE,
KNOBLAUCH | KIRSCHTOMATEN | RUCOLA | PARMESAN | PECORINO 14

BOLO'S BEST OF.

PAPPARDELLE | GESCHMORTER UND GEZUPFTER RINDERNACKEN IN ROTWEIN-
TOMATEN SAUCE MIT MÖHREN | PARMESAN | PETERSILIE 16

GAUMENSCHMAUS.

PAPPARDELLE | PARMASCHINKEN | BLATTSPINAT | SCHALOTTE |
SAHNE | KRÄUTER | MUSKATNUSS 15

THE REAL CARB O NARA.

SPAGHETTI | EIGELB | PECORINO | PARMESAN | GUANCIALE 13

PISTACHIO.

GARGANELLI | PISTAZIENPESTO | PARMESAN | PISTAZIEN 14
+ MIT GUANCIALE 16
+ MIT GARNELEN 17

SALAT.

WILDE KRÄUTER.

WILDKRÄUTERSALAT | KIRSCHTOMATEN | SALATGURKE |
GRÜNE OLIVEN | ROTE ZWIEBELN | TOMATEN DRESSING

als Beilagensalat	5
als Hauptgang	10

SALAT VOM FELDE.

FELDSALAT | GRATINIERTER ZIEGENKÄSE MIT THYMIAN & HONIG | WALNÜSSE |
KIRSCHTOMATEN | GRANATAPFEL | PARMESANCHIPS | HONIG SENF DRESSING

als Beilagensalat	7
als Hauptgang	14

SALAT-TOPPINGS:

- FIOR DI LATTE MOZZARELLA 3
- HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN 4
- WHITE TIGER GARNELEN 5

ALTERNATIVE DRESSING-OPTIONEN:

- BALSAMICO ESSIG ÖL
- TOMATEN DRESSING
- HONIG SENF DRESSING

DESSERT.

PANNA COTTA BERRY.

HAUSGEMACHTER PANNA COTTA | BEERENRAGOUT |

HAFER HONIG CRUMBLE 6

CHOCOLICIOUS.

HAUSGEMACHTER SCHOKOKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN |

BEERENRAGOUT | SCHOKOSAUCHE 6

+ EIS-BÄLLCHEN 7

EIS-BÄLLCHEN - WAHL AUS 3 EISSORTEN:

BOURBON VANILLE, CHOCOLATE CHIPS, AMARENA KIRSCH

CHEESE N' CHILL.

KÄSEPLATTE MIT TALEGGIO | SCAMORZA | GORGONZOLA |

PARMESAN 24 MONATE | FEIGENSENF | BROT | WALNUSS 15

ZITRONENTRAUM.

AMALFIZITRONENCREME | FRISCHE BEEREN | BEERENRAGOUT 5

PARMESAN 24 DOP.

PARMESAN 24 MONATE | ALTER BALSAMICO 6