

ANTIPASTI

Vorspeisen / Starters

Capesante scottate ^{GRA} Gebratene Jakobsmuscheln / Safran-Kichererbsencreme Rote-Rüben-Korallenhippe Crema di ceci allo zafferano / cialda corallo di barbabietola Seared scallops / saffron chickpea cream / beetroot coral crisp		21 ⁵⁰
Tatar di Ombrina ^D Tatar vom Schattenfisch / Granatapfelextrakt / Basilikumöl Estratto di melograno / olio al basilico Umbra tartare / pomegranate extract / basil oil		18 ⁵⁰
Tatar di Manzo ^{CAHGA} Simmentaler Rindertatar / Maroni / Gemüsebrunoise / knuspriges Eigelb Castagne / brunoise di verdure / tuorlo croccante Simmental beef tartare / chestnuts / vegetable brunoise / crispy egg yolk		19 ⁵⁰
Crostone di pane ^{AGOC} Geröstetes Brot mit Steinpilzen / knuspriges Ei / Herbsttrüffel / Parmesansauce Porcini uovo croccante tartufo e salsa al parmigiano Toasted bread / porcini mushrooms / crispy egg / autumn truffle / Parmesan sauce		19 ⁵⁰

CRUDITÈ DI MARE

Rohes vom Meer / Raw Fish

Gamberi Rossi di Mazara ^B Sizilianische rote Wildgarnelen Sicilian red wild shrimps	4 Stück	16 ⁵⁰
Ostriche ^R Austern "Gillardeau No. 3" French Oysters	4 Stück	24 ⁵⁰
Selezione di Crudità ^{DRB} Austern "Gillardeau No. 3" / Sizilianische rote Wildgarnelen Thunfisch-Sashimi / Lachstatar / Carpaccio vom Schattenfisch Ostriche "Gillardeau No. 3" / Gamberi Rossi di Mazara / Sashimi di Tonno Tatar di Salmone / Carpaccio di Ombrina Oysters / Red Sicilian wild prawns / Tuna sahim / Salmon tartar / carpaccio of shadow fish	Für 2 Personen	69 ⁰⁰

ZUPPE

Suppen / Soups

Vellutata di Datterini ^{GOLH}

8⁹⁰

Passierte Datteltomaten-Suppe / Pesto / Burratacreme

Pesto / crema di burrata

Tomato soup / pesto / burrata

Vellutata di Zucca ^{GOLA}

9⁵⁰

Kürbiscremesuppe / geröstete Kürbiskerne / Kürbisöl

Semi di zucca tostati / olio alla zucca

Pumpkin cream soup / roasted pumpkin seeds / pumpkin oil

INSALATE

Salate / Salads

Insalata Campese ^{OAG}

18⁹⁰

Gemischter Salat / Hühnerbrustfilet vom Grill / Gemüse

Kräuter-Croûtons / Paprika-Dressing

Misticanza / pollo grigliato / verdure fresche / crostini alle erbe / dressing ai peperoni

Mixed salad / grilled chicken breast / fresh vegetables / herb croutons / pepper dressing

Insalata Gamberi ^{RAD}

21⁵⁰

Gemischter Salat / rote Wildgarnelen / Gemüse / Avocado / Marillen-Dressing

Misticanza / gambero selvatico / verdure / avocado / dressing all'albicocca

Mixed salad / wild prawns / vegetables / avocado / apricot dressing

Insalata Autunnale ^{OG}

18⁹⁰

Herbstsalat mit geräucherter Burrata / Quitten / Kürbiswürfeln

Kürbiskerne / Honig-Balsam-Dressing

Burratina affumicata / mele cotogne / cubetti di zucca / semi di zucca / dressing al miele

Autumn salad with smoked burrata / quinces / pumpkin cubes / pumpkin seeds / honey-balsamic dressing

PRIMI PIATTI

Pasta / Risotto

Linguine "Portofino" ^{R B A G}

Linguine mit Hummer / Kirschtomaten

Astice / Pomodorini

Linguine with lobster / cherry tomatoes

Für 2 Personen

69⁰⁰

Raviolo all'aglio dolce ^{A C G}

Hausgemachte Ravioli mit süßem Knoblauch / Venus-Muschelcreme / Kerbel

Crema di cozze e cerfoglio

Homemade ravioli with sweet garlic / mussel cream / chervil

19⁹⁰

Risotto alla barbabietola ^{G O H}

Rote-Rüben-Risotto / geröstete Haselnüsse / Mascarpone-Emulsion

Nocciole tostate / emulsione di mascarpone

Beetroot risotto / roasted hazelnuts / mascarpone emulsion

18⁵⁰

Linguine ^{A B R G}

Linguine / Zwiebelcreme / Wildgarnelentatar

Crema di cipolla / tartar di Gambero selvatico

Linguine / onion cream / wild prawn tartare

18⁵⁰

Tagliatelle ^{A G O}

Hausgemachte Tagliatelle mit Steinpilzen / Herbsttrüffel

Porcini e tartufo

Homemade tagliatelle / porcini mushrooms / autumn truffle

21⁵⁰

SECONDI

Hauptspeisen / Main Dishes

Filetto di Salmone ^{DA}

27⁵⁰

Lachsfilet / süß-saure Gemüse-Caponata

Caponata di verdure in agrodolce

Salmon fillet / sweet-sour vegetable caponata

Guancia di vitello ^{GMHC}

28⁹⁰

Kalbsbäckchen "Sous Vide" / Creme aus Topinambur

Haselnuss-Mayonnaise / Stängelkohl

Crema di topinambur / mayo alla nocciola / cime di rapa

Veal cheeks / Jerusalem artichoke / hazelnut mayonnaise / turnip greens

Filetto di Merluzzo ^{DRBGA}

25⁵⁰

Kabeljaufilet / Kürbiscreme / Thymian / knuspriger Lauch

Crema di zucca al timo / porri croccanti

Cod fillet / pumpkin cream / thyme / crispy leek

Bistecca di Tonno ^{AD}

28⁹⁰

Tranchiertes Thunfischsteak / Pak Choi mit Sesam / Kapern-Kruste / Yakitorisauce

Crosta di capperi / pak choi al sesamo / salsa yakitori

Tuna Steak / caper crust / sesame pak choi / yakitori glaze

Gourmet Burger "LA DOLCE VITA" ^{AGON}

21⁹⁰

Carbon Brioche Bun / Simmentaler Beef / Edelmixsalat / Trüffelcreme /

Provola Käse / Guanciale Speck / karamalisierte Zwiebeln

Serviert unter rauchiger Glaskuppel dazu Frittierte Kartoffelspalten & BBQ Sauce

Pan brioche al carbone / Manzo / insalata mista / crema al tartufo

Provola / guanciale / cipolle caramellate / patate fritte e salsa BBQ

Black Brioche bun / Simmental beef / fine mix salad / truffle cream

Provola cheese / guanciale bacon caramelized onions / Fried potatoes & BBQ sauce

SPECIALITÀ ALLA GRIGLIA

Spezialitäten vom WeGrill

Steakgenuss auf einem neuen Level!

Unsere Steaks werden bei 800 °C im Hochleistungsgrill veredelt.

Eine perfekte Kombination aus intensiven Röstaromen und saftiger Zartheit.

Außen kross, innen butterzart

Txogitxu Entrecôte

Für 2 Personen

69⁰⁰

Entrecôte-Steak / Galizien / Spanien / Freilandhaltung / ca. 500g

Geschmackserlebnis der Extraklasse aus San Sebastián. Freilandhaltung auf galicischen Hochweiden, Schlachttalter liegt bei ca. 18 Jahren, ein langes und naturnahes Leben.

Unnachahmliches Aroma, schöne Marmorierung sowie eine intensive dunkelrote Farbe. Es wird nahezu überall als „Eines der besten Steaks der Welt“ gekürt.

Mit Steakstone zum Nachgaren / English-Rare gegrillt / Tranchiert / Serviert auf Etage

Bistecca Fiorentina

Für 2-3 Personen

99⁰⁰

T-Bone Dry Aged Steak / Simmentaler Fleckvieh / Österreich / Bio / ca. 1000g

Das Fleisch ist aromatisch mit einem tollen Eigengeschmack, saftig und zart.

Aus unserem Dry-Aging Fleischreifeschrank

Optimales traditionelles Reifeverfahren bis zu 5 Wochen am Knochen.

Es entwickelt einen unwiderstehlichen Geschmack mit natürlicher, harmonischer buttrig-nussiger Note sowie besseres, charaktvoller Fleisch.

Mit Steakstone zum Nachgaren / English-Rare gegrillt / Tranchiert / Serviert auf Etage

Pluma di Iberico "Pata Negra"

29⁵⁰

Halbwildes Iberico Schwein / Freilandhaltung / Black-BBQ

Der intensiv nussige Geschmack, durch die Eichelmast, des Iberico Schwein ist weltbekannt.

Die spanischen Wildschweine leben das ganze Jahr im Freien und besitzen die genetische Eigenschaft einen hohen Marmorierungsgrad im Muskel aufzubauen.

CONTORNI E SALSE

Beilagen & Saucen

Zu allen gegrillten Spezialitäten servieren wir Chimichurri Salsa

Bratkartoffeln

6⁹⁰

Patate al Forno

Oven potatoes

Blattspinat & glaciertes Gemüse

7⁵⁰

Spinaci all'Aglio & Verdurine Crocanti

Spinach with vegetable

Frittierte Kartoffelspalten ^A

6⁹⁰

Patate fritte

Fried potatoes

Gegrilltes Gemüse

7²⁰

Verdure alla griglia

Grilled vegetables

Süßkartoffelpommes ^A

7⁵⁰

Patate fritte dolci

Sweetpotatofries

Rucola-Tomaten-Grana Salat ^G

7⁵⁰

Insalatina di Rucola / Pomodorini / Grana

Rocket Tomato Grana Salad

Gemischter Salat mit Gemüse

6⁵⁰

Insalatina Mista

Mixed salad

Gebratene Steinpilze

7⁹⁰

Porcini saltati

Porcini mushrooms

BBQ-Sauce ^O

3⁵⁰

Salsa Yakitori ^F

Chimichurri Salsa

Sauce Tatar ^{C G}

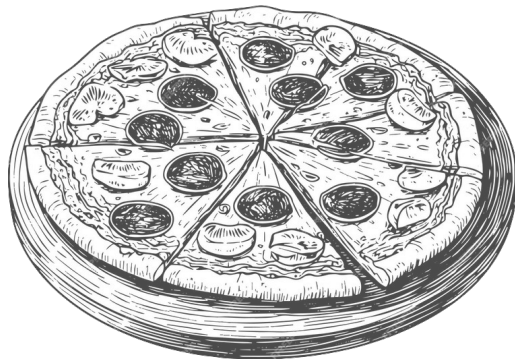
Sautierter Pak Choi mit Sesam ^{F N}

7²⁰

Pak Choi saltato con sesamo

Sautéed Pak Choi with sesame

PIZZERIA



IMPASTO E MOZZARELLA

Wählen Sie aus unseren verschiedenen Teig und Mozzarella Sorten:

Klassischer Teig ^A

Im Preis integriert

Sieben-Vollkorn Pizzateig ^A

3⁰⁰

Genießen Sie den vollwertigen Geschmack und die gesunde Power von unserem Sieben-Vollkorn Pizzateig aus 7 verschiedenen Getreiden – für eine köstliche Pizza mit mehr Ballaststoffen und Nährstoffen!

Mozzarella Fior di Latte ^G

Im Preis integriert

Fior di Latte d'Agerola ^G

1⁶⁰

Sahnig, elastisch, glänzend: Mozzarella aus Agerola ist eine Rarität für Kenner. Sein Geheimnis? Nur tagesfrische Milch, traditionelle, langsame Handarbeit und eine extrem lange Ruhezeit für den Käsebruch. Neapels beste Pizzerien nehmen nur diesen.

Jede Pizza kann mit Sieben-Vollkorn oder Fior di Latte d'Agerola zubereitet werden.

FOCACCIA

Fluffiges Pizzabrot

Focaccia Classica ^A

8⁰⁰

Rosmarin / Salz

Rosmarino / Sale

rosmary / salt

Focaccia Siciliana ^{A D O}

12²⁰

Oliven / sizilianische Sardellen / sonnengetrocknete Tomaten / Oregano

Olive / Acciughe di Sciacca / Soleggiati / Origano

olives / anchovies / cherry tomatoes / oregano

Focaccia Caprese ^{A G}

13⁴⁰

Fior di Latte d'Agerola / Kirschtomaten / Basilikum

Fior di Latte d'Agerola / Pomodorini / Basilico

Fior di Latte d'Agerola / cherry tomato / basil

PIZZE SPECIALI

Pizzaspezialitäten

La Dolce Vita ^{AGMO}

18⁵⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella
Prosciutto San Daniele / Trüffelcreme / Steinpilze / Rucola
Pomodoro / Fior di latte / San Daniele / Crema Tartufata / Porcini / Rucola
tomato / mozzarella / san daniele prosciutto / trufflecreme / porcini mushrooms / rucola

Italiana ^{AGH}

17⁸⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella
Prosciutto San Daniele / Pesto / Kirschtomaten / Grana / Rucola
Pomodoro / Fior di latte / San Daniele / Pesto / Pomodorini / Grana / Rucola
tomato / mozzarella / san daniele prosciutto / pesto / tomatoes / grana / rucola

Gustosa e Saporita ^{AG}

17⁵⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella
Gorgonzola / Paprika / Guanciale Speck / scharfe Salami
Pomodoro / Fior di latte / Gorgonzola / Peperoni / Guanciale / Salamino Piccante
tomato / mozzarella / gorgonzola / pepper / bacon / hot spicy salami

Toscana ^{AGO}

17⁵⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella
Guanciale Speck / Pilze / Rucola / sonnengetrocknete Tomaten
Pomodoro / Fior di latte / Guanciale / Funghi / Rucola / Soleggiati
tomato / mozzarella / sundriedtomatoes / mushrooms / bacon / rucola

Trionfante ^{AGO}

17⁵⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella
Burrata / Prosciutto San Daniele / sonnengetrocknete Tomaten
Pomodoro / Fior di latte / Burrata / San Daniele / Soleggiati
tomato / fior di latte / burrata / prosciutto San Daniele / sun dried tomatoes

Cipriani ^{AGOM}

18⁸⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella / Rucola / Grana
Carpaccio vom salzgereiftem Rind, eine traditionelle Spezialität aus Trentino
Pomodoro / Fior di latte / Carpaccio Carne Salada / Rucola / Grana
tomato / fior di latte / beef carpaccio / rucola / grana

PIZZE CLASSICHE

Klassische Pizzen

Prosciutto e Funghi ^{A G}

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella / Schinken / Pilze

Pomodoro / Fior di latte / Prosciutto / Funghi

tomato / mozzarella / ham / mushrooms

14⁸⁰

Diavola ^{A G}

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella / scharfe Salami

Pomodoro / Fior di latte / Salamino Piccante

tomato / mozzarella / hot spicy salami

14⁴⁰

Calabrese ^{A G M O}

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella

scharfe Salami / pikante Nduja Streichsalami / Pfefferoni

Pomodoro / Fior di latte / Salamino Piccante/ Nduja / Peperoni

tomato / mozzarella / hot spicy salami / creamy nduja Salami / chilli pepper

15⁷⁰

Milano ^{A G}

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella / Milano Salami

Pomodoro / Fior di latte / Salame Milano

tomato / mozzarella / milano salami

14⁴⁰

Carbonara ^{A G C}

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella

Guanciale Speck / Ei / Grana

Pomodoro / Fior di latte / Guanciale / Uovo / Grana

tomato / mozzarella / bacon / egg / grana cheese

15⁴⁰

Capricciosa ^{A G O}

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella

Schinken / Artischocken / Pilze / Oliven

Pomodoro / Fior di latte / Prosciutto / Carciofi / Funghi / Olive

tomato / mozzarella / ham / artichocks / mushrooms / olives

16⁰⁰

Empfehlung: Sizilianische Sardellen ^D

PIZZE VEGETARIANE

Vegetarische Pizzen

Margherita ^{A G}

12⁴⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella / Basilikum

Pomodoro / Fior di latte / Basilico

tomato / mozzarella / basil

Ortolana ^{A G}

15⁵⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella / Gemüse / Spinat

Pomodoro / Fior di latte / Verdure / Spinaci

tomato / mozzarella / vegetables / Spinach

Napoletana ^{A G}

15⁵⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte d'Agerola / Kirschtomaten / Basilikum

Pomodoro / Fior di Latte d'Agerola / Pomodorini / Basilico

tomato / Fior di Latte d'Agerola / cherry tomato / basil

Sole Mio ^{A G O}

16²⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella

Pesto / Sonnengetrocknete Tomaten / Rucola

Pomodoro / Fior di latte / Pesto / Soleggiati / Rucola

tomato / mozzarella / sundried tomatos / rucola / pesto

Vegana ^A

16⁰⁰

San Marzano Tomate / Gemüse / Oliven / Zwiebel / Pilze / Artischocken

Pomodoro / Verdure / Olive / Cipolla / Funghi / Carciofi

tomato / vegetables / olives / onion / mushrooms / artichocks

Parmigiana ^{A G}

15⁸⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella / Melanzani / Grana / Basilikum

Pomodoro / Fior di latte / Melanzane / Grana / Basilico

tomato / fior di latte / melanzane / grana / basil

PIZZE DI MARE

Pizzen mit Fisch

Tropea ^{A G D}

16²⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella
Thunfisch / Zwiebeln / Oliven

Pomodoro / Fior di latte / Tonno / Cipolla / Olive
tomato / mozzarella / tuna / onion / olive

Napoli ^{A G D}

15²⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella
sizilianische Sardellen / Kapern

Pomodoro / Fior di latte / Acciughe di Sciacca / Capperi
tomato / mozzarella / anchovies / capers

Sapori di Mare ^{A G R B H}

18⁵⁰

Pesto / Garnelen / Calamari / halbgetrocknete Kirschtomaten

Pesto / Gamberi / Calamari / Pomodoro Pizzutello
Pesto / shrimp / calamari / semi-dried cherry tomatoes

Adriatica ^{A G D}

18²⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella
Obers / Lachs / Zucchini / Zwiebel

Pomodoro / Fior di Latte / Panna / Salmone fresco / Zucchini / Cipolla
tomato / mozzarella / cream / fresh salmon / zucchini / onion

Del Cantabrico ^{A G D}

16⁸⁰

San Marzano Tomate / sizilianische Sardellen / Burrata
halbgetrocknete Kirschtomaten / Basilikum

Pomodoro / Acciughe di Sciacca / Pomodoro Pizzutello / Burrata
tomato / anchovies / burrata / semi-dried cherry tomatoes / basil

PIZZA TRONCHETTO

Gerollte Pizza

Tronchetto Fabrizio ^{AG O}

17⁸⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella / Gorgonzola

Prosciutto San Daniele / Fior di Latte d'Agerola / Kirschtomaten / Grana / Rucola

Pomodoro / Fior di Latte d'Agerola / Gorgonzola / San Daniele / Bufala / Pomodorini / Grana / Rucola

tomato / mozzarella / gorgonzola / prosciutto san daniele

Fior di Latte d'Agerola / cherry tomatoes / grana / rucola

Tronchetto Popeye ^{AG}

16²⁰

Fior di Latte Mozzarella / Ricotta / Blattspinat

Parmesankruste / Limettenzesten

Fior di latte / Ricotta / Spinaci / Crosta di Parmigiano / Lime

fior di latte / ricotta / spinach / parmesan crust / lime zest

PIZZE CALZONE

Gefaltete Pizzen

Calzone Classico ^{AG}

15²⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella / Schinken / Pilze

Pomodoro / Fior di latte / Prosciutto / Funghi

tomato / mozzarella / ham / mushrooms

Calzone Inferno ^{AG M O}

16²⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella

Gorgonzola / scharfe Salami / Pfefferoni

Pomodoro / Fior di latte / Gorgonzola / Salamino Piccante / Peperoni

tomato / mozzarella / gorgonzola / hot salami / chilli pepper

BAMBINI

Kinderkarte

Baby Pizza Prosciutto ^{A G} 10⁷⁰
Tomatensauce / Mozzarella / Schinken
Tomato / Mozzarella / Ham

Baby Pizza Salami ^{A G} 10⁷⁰
Tomatensauce / Mozzarella / Salami
Tomato / Mozzarella / Salami

Baby Pizza Margherita ^{A G} 9⁷⁰
Tomatensauce / Mozzarella
Tomato / Mozzarella

Baby Spaghetti Bolognese ^{A G} 10⁷⁰
Tomaten-Fleischsauce
Ragout with Tomato

Baby Spaghetti al Burro ^{A G} 9⁷⁰
Mit Butter
Butter sauce

Baby Spaghetti al Pomodoro ^{A G} 10²⁰
Tomatensauce
Tomato sauce

Aufgrund der gegebenen Infrastruktur, kann es zur Abweichung des zeitgleichen servieren von Pizzen und Restaurantspeisen kommen.

Wir bitten um Verständnis!

Zusätzliches Gedeck bei Pizzen auf zwei Teller
1⁵⁰

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

Auszeichnungen RISTORANTE



Auszeichnungen PIZZERIA



Allergenenkennzeichnung

A	Gluten
B	Krebstiere
C	Eier von Geflügel
D	Fisch
E	Erdnüsse
F	Sojabohnen
G	Milch von Säugetieren
H	Schalenfrüchte
L	Sellerie
M	Senf
N	Sesamsamen
O	Schwefeloxid und Sulfite
P	Lupinen
R	Weichtiere