



*Chi lavora con le sue mani, è un lavoratore.
Chi lavora con le sue mani e la sua testa, è un artigiano.
Chi lavora con le sue mani, la sua testa ed il suo cuore,
è un artista.*

MENÙ

Mangiare Informati

Gentile Cliente,

Se soffri di allergie od intolleranze alimentari informati dal nostro personale che saprà metterti in condizione di evitare i generi che contengono prodotti ai quali sei allergico o intollerante.

Sappi comunque che i cibi e le bevande offerti in questo locale sono prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti i seguenti allergeni:

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio e i loro prodotti
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

e che non è possibile escludere una contaminazione crociata specialmente in presenza di servizio libero o di buffet.

Lieber Gast,

über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter -auf Anfrage- gerne.

Exklusiv weisen wir Sie darauf hin, dass sämtliche Getränke und Speisen, die in unserem Lokal angeboten werden, aus Produktionsstätten stammen, die sich an die Vorschriften bez. Allergien und Intoleranzen halten.

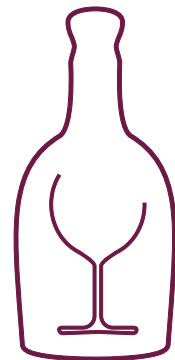
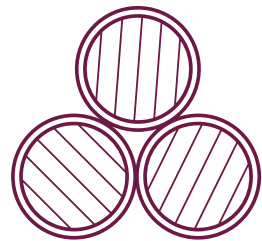
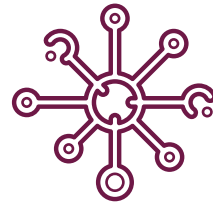
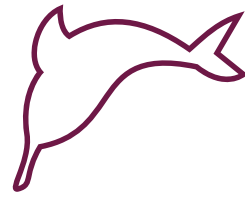
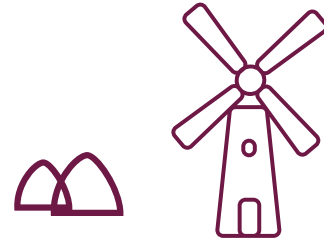
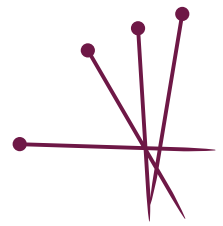
1. Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. Milch von Säugetiere und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
8. Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulfite z. B. Fruchtzubereitungen, Fleischerzeugnisse, Suppen, Soßen usw.
13. Lupinien und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfischringe und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Die Gefahr von Kreuzkontamination kann, speziell bei Vorhanden sein eines Büffets oder bei Selbstbedienung, nicht komplett ausgeschlossen werden. Näheres zur Allgenliste siehe auch im Internet.

"Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind."

"Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können."

"Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden."



Coperto

€ 2

In questo locale si servono prodotti freschi o surgelati in base alla stagione e reperibilità della merce.

Eventuali intolleranze e/o allergie vanno comunicate al cameriere al momento dell'ordine.

* La legenda degli allergeni è consultabile alla fine di questo menù.

Pizze Speciali

ausgewählte Pizza Spezialitäten

Margherita DOP

Pomodoro San Marzano dell'agro sarnese e nocerino DOP, bufala e basilico
Tomaten San Marzano dell'Agro Sarnese und Nocerino DOP

€ 10

L'Affumicata

Fior di Latte, Pancetta affumicata, Patate al forno, Rosmarino e Pepe
Mozzarella, geräucherter Bauch, Bratkartoffeln, Rosmarin, Pfeffer

€ 10

Ischia

Pomodoro, Fior di Latte, Gamberetti, Rucola e Pomodorini
Tomatensauce, Mozzarella, Garnelen, Rucola, Kirschtomaten

€ 11

Capri

Fior di Latte, Datterino giallo, Pomodorini rossi, Acciughe del Mar Cantabrico e basilico
Mozzarella, gelbe Datterini Tomaten, rote Kirschtomaten, Sardellen, Basilikum

€ 13

Procida

Pomodoro, Bufala, Melanzane fritte, Pesce Spada Affumicato e basilico
Tomatensauce, Büffelmozzarella, frittierte Auberginen, Spatenfisch geräuchert, Basilikum

€ 13

Specialità della Casa

Pizza Fritta Pomodoro, Fior di latte, Ricotta, Prosciutto cotto e pepe
Frittierte Pizza, Tomatensauce, Mozzarella, Ricotta-Frischkäse gekochter Schinken, Pfeffer

€ 10

Campana DOP

Cornicione ripieno di crema di friarielli, fior di latte, bufala, friarielli, salsiccia e ricotta Dop salata
mit Stängelkohl gefüllter Rand, Mozzarella, Büffelmozzarella Stängelkohl, Bratwurst, Ricotta-Käse DOP salzig

€ 13

Farine Speciali € 1,50

spez. Mehlsorten

Integrale
Vollkornmehl

5 Cereali
5-Korn-Mehl

Farro
Dinkelmehl

Kamut
Kamut-Mehl

ANTIPASTI

Vorspeisen

Crudo di parma Rovagnati 18 mesi con gnocco fritto

Parmaschinken (roh-18 Monate) mit frittiertem Knödel

€ 15

7

Flan di patate e porri con crema di porcini

Kartoffelflan mit Lauch mit Steinpilzsoße verfeinert

€ 13

3.7

Tagliere di selvaggina

Spielplatte

€ 15

Antipasto misto mare

Gemischte Meeresfrüchte-Vorspeise

€ 20

4.14

Polpo alla genovese

Salat aus Tintenfisch und Kartoffeln

€ 17

4

Cozze alla livornese

Miesmuscheln nach "Livorno- Art"

€ 13

14

Lardo di colonnata con crostoni di polente e porcini

Colonnata-Speck mit Polenta-Croutons und Steinpilzen

€ 13

Cocktail di gamberi

Krabbencocktail

€ 13

2.3.4.9

Antipasto degli artisti

Vorspeisenteller "Nach Art des Hauses"

€ 18

1.2.3.4.7.9.10.14

PRIMI PIATTI

Nudel- und Reisgerichte

Paccheri con pistacchio, burrata e guanciale croccante

Paccheri mit Pistazie, Burrata und knusprigem Speck

€ 16

7.8

Gnocchi della casa

Gnocchi "Nach Art des Hauses"

€ 15

1.3.7

Ravioli della casa

Ravioli "Nach Art des Hauses"

€ 16

1.2.3.4.7.9.14

Scialatielli allo scoglio

Scialatielli mit Meeresfrüchten

€ 20

1.2.4.13.14

Spaghetti alle vongole veraci

Spaghetti mit Venusmuscheln

€ 18

1.13.14

Pappardelle al ragù di cinghiale

Pappardelle mit Wildscheinragout

€ 16

1.9

Risotto al radicchio con fonduta di taleggio

Radicchio-Risotto mit Taleggio-Fondue

€ 15

1.7

Risotto al persico

Barsch-Risotto

€ 17

1.2.3.4.7.13.14

CATEGORIA ALLERGENI

1.7

1.7

1.4.7

1.4.7

1.4.7

1.7

1.7

CATEGORIA ALLERGENI

7

3.7

4.14

4

14

2.3.4.9

1.2.3.4.7.9.10.14

7.8

1.3.7

1.2.3.4.7.9.14

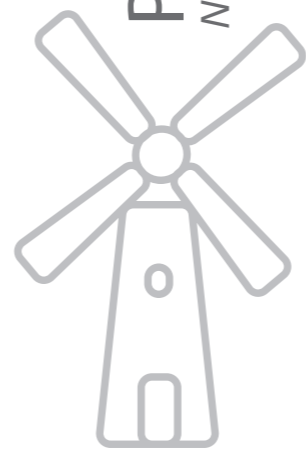
1.2.4.13.14

1.13.14

1.9

1.7

1.2.3.4.7.13.14





SECONDI PIATTI

CARNE - Fleischgerichte

Cuberol di manzo alla griglia <i>Gegrilltes Rindfleisch Cuzerol</i>	€ 20	
Tagliata di manzo con pomodorini rucola e grana <i>Kurz gebratenes Rindfleisch in Streifen geschnitten mit Rucola, Kirschtomaten und Grana-Flocken</i>	€ 20	7
Brasato di manzo al nebbiolo con crostoni di polenta <i>Rinderschmorbraten in Nebbiolo-Wein-Sauce mit Polenta-Häppchen</i>	€ 18	1.9
Cotoletta di Vitello alla milanese <i>Mailänder Kalbskotelett</i>	€ 17	1.3
Ossobuco di vitello su schiacciata di patate aromatizzata <i>Kalbs-Ossobuco auf aromatisiertem Kartoffelbett</i>	€ 20	1.7.9
Filetto di maialino con salsa di gorgonzola e noci <i>Schweinefilet mit Gorgonzolasoße und Nüssen</i>	€ 16	1.7.8



SECONDI PIATTI

PESCE - Fischgerichte

Fritto misto <i>Mix aus frittierten Meeresfrüchten</i>	€ 20	1.2.4
Fritto di calamari <i>Frittierter Tintenfisch</i>	€ 17	1.4
Tagliata di tonno ai due sesami <i>Thunfischschnitten im Sesammantel</i>	€ 20	4.6.11
Polipo alla Luciana sulla schiacciata di patate <i>Tintenfisch "alla Luciana" auf Kartoffelbett</i>	€ 21	4.9
Calamari alla griglia con rucola e pomodorini <i>Calamari vom Grill mit Rucola und kleinen Tomaten</i>	€ 17	
Grigliata di mare <i>Gegrillte Meeresfrücht</i>	€ 25	2.4
Filetto di pesce persico burro e salvia <i>Barschfilet in Butter und Salbei</i>	€ 17	1.4.7



Ortolana Pomodoro Fior di Latte Carciofi Peperoni Melanzane e Zucchine Gratinata <i>Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, Paprika, gratinierte Auberginen und Zucchini</i>	€ 9	1.7
--	------------	-----

Campana Pomodoro Fior di Latte Salsiccia e Friarielli <i>Tomatensauce, Mozzarella, Bratwurst, Rübstiel</i>	€ 9	1.7
--	------------	-----

Gli Artisti Bufala Crudo di Parma Porcini Tomino e Tartufo <i>Büffel-Mozzarella, Parmaschinken (roh), Steinpilze, Tomino-Weichkäse aus Piemont, Trüffel</i>	€ 12	1.7
---	-------------	-----

Cryspi Pomodoro Fior di Latte Speck Porcini Rucola e Grana <i>Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Steinpilze, Rauke, Grana-Käse-Flocken</i>	€ 11	1.7
--	-------------	-----

Palermitana Pomodoro Fior di Latte Capperi Olive e Tonno, Graten <i>Tomatensauce, Mozzarella, Kapern, Oliven, Thunfisch-Flocken</i>	€ 9	1.4.7
---	------------	-------

Cornicione Cornicione ripieno di Ricotta, Fior di Latte, Mortadella, Crema e Granella di Pistacchio <i>Tomatensauce, Mozzarella, Pistazien Creme, Pistazien Splitter Rand gefüllt mit frischem Quark</i>	€ 12	1.7
--	-------------	-----

Mare & Monti Pomodoro Fior di Latte Frutti di Mare e Porcini <i>Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Steinpilze</i>	€ 12	1.4.7
---	-------------	-------

Zola & Noci Pomodoro Fior di Latte Gorgonzola e Crema di Noci <i>Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola-Weichkäse, Nusscreme</i>	€ 10	1.7
--	-------------	-----

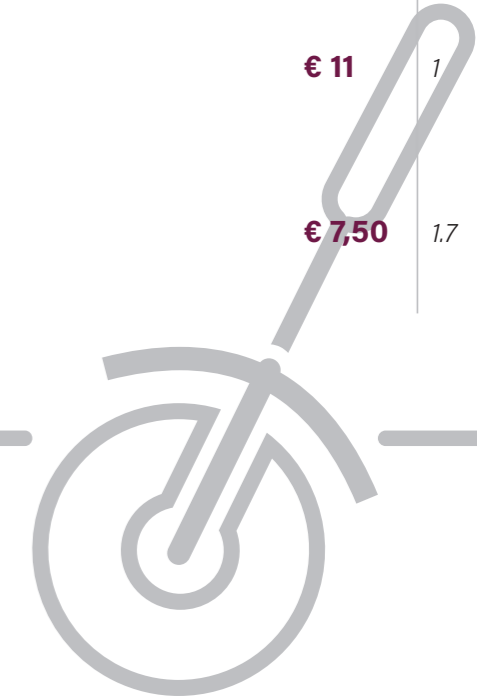
Sapore di Mare Pomodoro Fior di Latte Frutti di Mare <i>Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte</i>	€ 11	1
---	-------------	---

Calzone Pomodoro Fior di Latte Prosciutto Cotto <i>Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken</i>	€ 7,50	1.7
---	---------------	-----

CATEGORIA ALLERGENI

CATEGORIA ALLERGENI

CATEGORIA ALLERGENI





Tirolese

Pomodoro Fior di Latte Speck e Zola

Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Zola-Weichkäse

€ 10

1.7

Fast Food

Pomodoro Fior di Latte Wurstel e Patatine

Tomatensauce, Mozzarella, Würstchen, Pommes frites

€ 8

1.7

Vegetariana

Pomodoro Fior di Latte Carciofi Peperoni Melanzane e Zucchine

Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, Paprika, Auberginen, Zucchini

€ 9

1.7

Boscaiola

Pomodoro Fior di Latte Salsiccia, Porcini e Champignon

Tomatensauce, Mozzarella, Ital. Bratwurst, Steinpilze, Champignon

€ 11

1.7

Parma

Pomodoro Fior di Latte Crudo di Parma

Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken (roh)

€ 10

1.7

Carbonara

Pomodoro Fior di Latte Pancetta Cipolla Crudo di Parma e Origano

Tomatensauce, Mozzarella, Bauchspeck, Zwiebeln, Parmaschinken (roh), Oregano

€ 11

1

Parmigiana

Pomodoro Bufala Melanzane Fritte Grana e Basilico

Tomatensauce, Büffel-Mozzarella, gegrillte Auberginen-Streifen, Grana-Käse, Basilikum

€ 10

1.7

Luino

Fior di Latte Porcini Crudo di Parma e scaglie di Formaggella del Luinese

Mozzarella, Parmaschinken (roh), Formaggella del Luinese - Käse-Flocken

€ 11

1.7

Delicata

Pomodoro Bufala Prosciutto Cotto Grana a Scaglie

Tomatensoße, Büffel-Mozzarella, gekochter Schinken, Grana-Käse-Flocken

€ 10

1.7

Gustosa

Pomodoro Bufala Crudo di Parma Grana a Scaglie

Tomatensauce, Büffel-Mozzarella, Parmaschinken (roh), Grana-Käse-Flocken

€ 11

1.7

Verace

Pomodoro Bufala Pomodorini Basilico

Tomatensauce, Büffel-Mozzarella, Cocktailtomaten, Basilikum

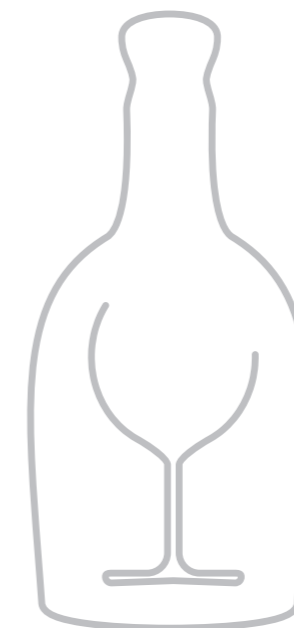
€ 8

1.7

CATEGORIA ALLERGENI



BAR | VINI E BIBITE



Formaggi & dessert

Degustazione formaggi locali € 13

Dolci della casa € 6

Contorni

Insalata mista € 5

Insalata verde € 3

Insalatona € 8

Patate fritte * € 5

Verdure miste grigliate € 5

CATEGORIA ALLERGENI

7.8

3.4.7

Vino bianco e rosso alla spina

Prosecco alla spina

1 lt € 11

1/2 lt € 7

1/4 lt € 6

Calice € 5

Birra chiara "Castello" alla spina

Media € 5

Piccola € 3

Acqua

Naturale/Frizzante 0,75 lt. € 2,50

Bibite Varie

€ 3

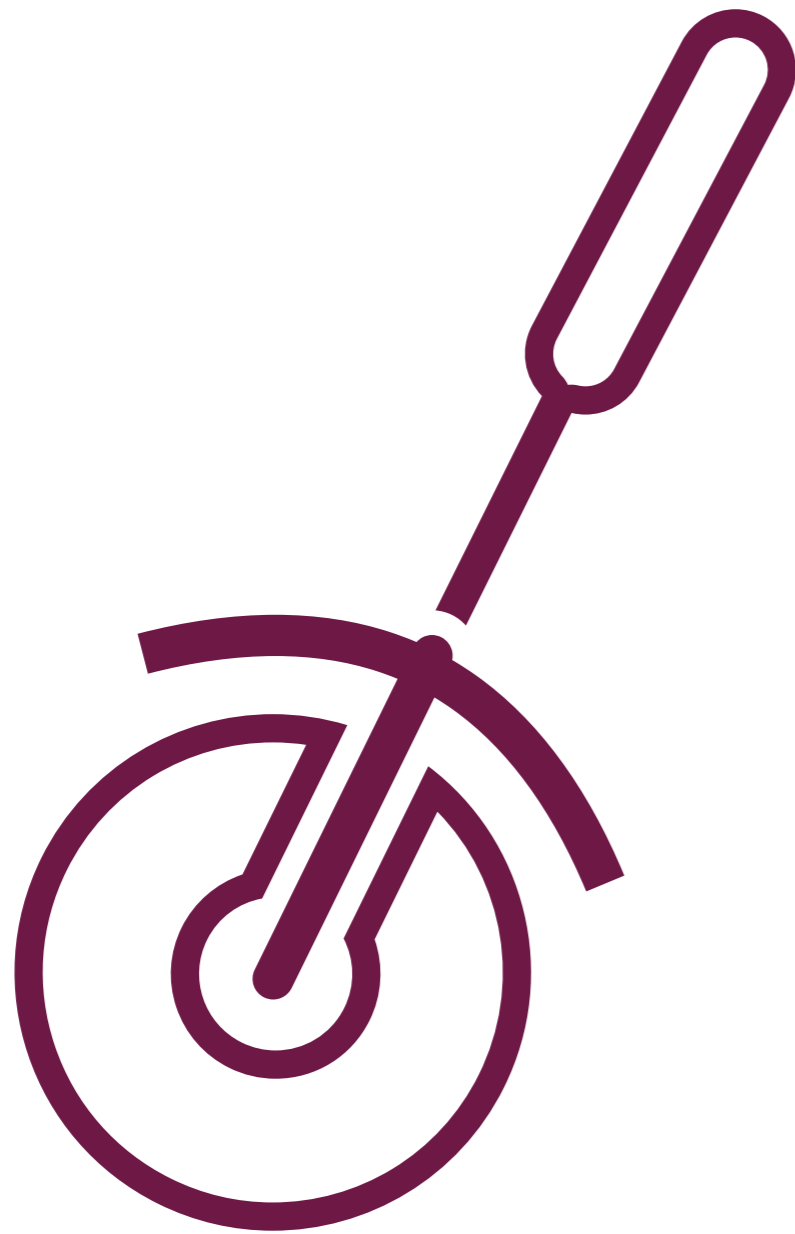
Caffè € 1,50
 Caffè corretto € 2
 Caffè decaffeinato € 2
 Caffè d'orzo € 2

Amari € 3
 Whisky € 6
 Grappa Amarone € 6
 Grappa Moscato € 5





La pizza non è un primo.
 La pizza non è un secondo.
 La pizza non è un alimento.
 La pizza è l'essenza della felicità.



	PREZZO	VALORE	CATEGORIA ALLERGENI
Margherita Pomodoro Fior di latte Basilico e Olio extra Vergine <i>Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl-Extra-Vergine</i>	€ 6	1	1
Marinara Pomodoro Aglio Origano e Basilico <i>Tomatensauce, Knoblauch, Oregano, Basilikum</i>	€ 5	1	1
Napoli Pomodoro Fior di Latte Acciughe e Origano <i>Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oregano</i>	€ 7	1.4.7	1.4.7
Romana Pomodoro Fior di Latte Olive Capperi e Acciughe <i>Tomatensauce, Mozzarella, Oliven, Kapern, Sardellen</i>	€ 8	1.4.7	1.4.7
Prosciutto Pomodoro Fior di Latte Prosciutto <i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken</i>	€ 7,50	1.7	1.7
Prosciutto e Funghi Pomodoro Fior di Latte Prosciutto e Funghi <i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze</i>	€ 8,50	1.7	1.7
4 Stagioni Pomodoro Fior di Latte Peperoni Carciofi Prosciutto e Funghi <i>Tomatensauce, Mozzarella, Paprika, Artischocken, Schinken, Pilze</i>	€ 9	1.7	1.7
Capricciosa Pomodoro Fior di Latte Carciofi Prosciutto e Olive <i>Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, Schinken, Oliven</i>	€ 8,50	1.7	1.7
4 Formaggi Pomodoro Fior di Latte e Formaggi Misti <i>Tomatensauce, Mozzarella, 4 verschiedene Käsesorten</i>	€ 8,50	1.7	1.7
Diavola Pomodoro Fior di Latte e Salame Piccante <i>Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami</i>	€ 7,50	1.7	1.7

