



BOTTEGA „2016“

17,90€

AUSWAHL EDLER ITALIENISCHER SCHINKEN/SALAMI
SPEZIALITÄTEN, ERLESENE KÄSESORTEN, MINI
BÜFFELMOZZARELLA, TAGGIASCA-OLIVEN, HALBEGETROKNETE TOMA-
TEN, BASILIKUMPESTO UND PIZZA BROT

ROASTBEEF TONNATO

14,90€

ZART GEGARTES ROASTBEEF VON DER MAGEREN RINDERKEULE,
SERVIERT MIT CREMIGER THUNFISCHSAUCE, KAPERNFRÜCHTEN,
TAGGIASCHE-OLIVEN UND EINEM HAUCH ZITRONE, DAZU PIZZA BROT

TRIS DI POLPETTE

DREIERLEI FRITTIERTE RINDER-FLEISCHBÄLLCHEN:

1. KÜRBISCREME, PECORINO ROMANO DOP,
KNUSPRIGER GUANCIALE
2. TOMATENSAUCE, PARMIGIANO REGGIANO,
MINI BÜFFEL-MOZZARELLA,
3. ARTISCHOCKENCREME, FRITTIERTE ARTISCHOCKE,
WÜRZIGER PROVOLONE KÄSE

7,90€

ZUCCHINA ALLA RIMINESE

OFENGEBACKENE ZUCCHINI, GEFÜLLT MIT WÜRZIGEM
RINDERHACKFLEISCH, MORTADELLA, PARMASCHINKEN,
KOCHSCHINKEN UND GRANA PADANO DOP, TOMATENSAUCE, VERFEINERT
MIT MEDITERRANEN KRÄUTERN UND FRITTIERTE PIZZA GRISSINI

8,90€

FOCCACIA - ZUCCHINE & SALMONE

9,90€

FRISCHKÄSECREME MIT DILL, GRATINIERT ZUCCHINI,
RÄUCHERLACHS UND GETROCKNETE TOMATEN

INSALATINA DI RUCOLA

7,50€

RUCOLASALAT MIT EINGELEGTE ARTISCHOCKEN, DREI VERSCHIEDENEN
ITALIENISCHEN TOMATENSORTEN, GEHOBELTEM PECORINO ROMANO
DOP, ZITRONENDRESSING UND GEREIFTER ACETO-BALSAMICO-CREME
VERFEINERT UND DAZU FRITTIERTE PIZZA-GRISSINI

PIZZE

STRACOTTO DI CIPOLLA & TONNO

17,50€

BASILIKUM, PECORINO ROMANO DOP, MOZZARELLA
FIOR DI LATTE SORÌ, IN ROTWEIN GESCHMORTE
ROTE ZWIEBELN, THUNFISCHFILETS, PARMESANCREME

A'PURPETTA

16,90€

BASILIKUM, IN TOMATENSAUCE ZUBEREITETE
HAUSGEMACHTE HACKBÄLLCHEN, GERIEBENER GESALZENER RICOTTA





4 FORMAGGI

HAUSGEMACHTE 4 KÄSE- SAUCE, PARMESANCHIPS
UND TOPPING AUS GELBEN DATTELTOMATEN

16,50€

ROT E CARRET „RADKUTSCHE“ DIE TRADITIONELLE NEAPOLITANISCHE PIZZA Ø 36CM

PROVOLA & PEPE

BASILIKUM, SAN MARZANO TOMATENSAUCE SOLANIA DOP, GRANA PADANO
DOP, GERÄUCHERTER MOZZARELLA, SCHWARZER PFEFFER

12,90€

DOLCE PICCANTE

KÜRBISCREME, PECORINO ROMANO DOP, SCHARFE, ITALIENISCHE
FRISCHE BRATWURST, GRÜNE HALBGETROCKNETE,
TOMATEN IN SPALTEN

17,90€

HAUSGEMACHTE FRITTATINE NAPOLETANE

CARBONARA CRUNCH

NEAPOLITANISCHE FRITTIERTE PASTA CACIO-&-PEPE AUF CREMIGER
CARBONARA-SAUCE , VERFEINERT MIT KNUSPRIGEN GUANCIALE-CHIPS
UND PECORINO ROMANO DOP UND KLEINEM RUCOLASALAT MIT FRISCHEN
KIRSCHTOMATEN

7,50€

CROCCHÈ SOTTOBOSCO

NEAPOLITANISCHE KARTOFFELKROKETTE AUF CREMIGER
WALDPILZCREME, VERFEINERT MIT STEINPILZEN UND EINEM
KNUSPRIGEN PARMESAN-CHIP UND KLEINEM RUCOLASALAT
MIT FRISCHEN KIRSCHTOMATEN

7,90€

CROCCHÈ AL PISTACCHIO

NEAPOLITANISCHE KARTOFFELKROKETTE MIT BURRATA, MORTADELLA
, PISTAZIENCREME, PISTAZIENGRANULAT UND KLEINEM RUCOLASALAT MIT
KIRSCHTOMATEN.

8,90€

DESSERT

BABÀ MISÙ AL PISTACCHIO

LIMONCELLO-BABÀ MIT FEINER MASCARPONE / PISTAZIENCREME
UND GEHACKTEN PISTAZIEN

9,90€

TIRAMISU CLASSICO

CREMIGE MASCARPONE, ITALIENISCHER ESPRESSO UND
ZARTE LÖFFELBISKUITS, HARMONISCH VERFEINERT, MIT AMARETTO
DI SARONNO UND EDELEM KAKAOPULVER

8,90€



Zu den Allergenen

