

VOR PIZZA

KLEINKRAM FÜR IN DIE MITTE

Kalamata Oliven
2.5

ITALIENISCHE WURST- UND KÄSEPLATTE

Verschiedene Wurst- und Käsesorten*^{Mi,4,5}, hausgebackenes Brot*^{Gl}
13

MOZZARELLA PURO STYLE

1 Büffelmozzarellaball*^{Mi},
Cherry-Tomaten, ordentlich
San Daniele Schinken 24 Monate,
Olivenöl extra vergine,
Aceto Balsamico*^{Su},
hausgebackenes Brot*^{Gl}
13

HAUSGEBACKENES BROT

Frisch gebackenes Brot*^{Gl} mit hausgemachtem Rucola-Pesto*^{Mi} 3

BRUSCHETTA

Klassisch mit Tomaten*^{Mi} und hausgebackenem Brot*^{Gl} 5

CAPRESE DI BUFALA

Tomate-Mozzarella mit original Büffelmozzarella
aus Kampanien & Rucola-Pesto*^{Mi} 8.5

ZUM START

APEROL SPRITZ

5.5

NACH PIZZA

HAUSGEMACHTES TIRAMISU

Der Klassiker*^{Ei,Gl,Mi,12}

5.5

PIZZA NUTELLA

kleine Pizza mit Nutella*^{Gl,Sj,Nü,Mi} und
Haselnusssplittern*^{Nü}

7

EIN TRAUM!

Ravioli aus Pizzateig*^{Gl}, gefüllt mit
Schokolade*^{Mi}. Dazu ordentlich Vanillesauce*^{Ei, Mi}
zum Tunken.

5.5

AFFOGATO

Eine Kugel Vanilleeis*^{Mi}, ein shot Espresso
und Cantuccini-Brösel*^{Nü}

5



PIZZA

Der selbstgemachte Teig unserer Pizzen enthält immer Gluten.

MARINARA (VEGAN)

San Marzano Tomaten, Oregano, Knoblauch, Olivenöl extra vergine

8

MARGHERITA (DER ABSOLUTE KLASSIKER)

San Marzano Tomaten, Fior di latte*^{Mi}, Basilikum, Olivenöl extra vergine

9

BUFALINA (VEGETARISCH)

San Marzano Tomaten, Cherry-Tomaten*^{Mi}, Büffelmozzarella (nach dem Backen), Basilikum, Olivenöl extra vergine

12.5

SALAME NAPOLETANA

San Marzano Tomaten, Fior di latte*^{Mi}, Salame napoletana*^{Mi,4,5}

10.5

NAPOLI

San Marzano Tomaten, Sardellenfilets, Kaper, Kalamata-Oliven, Oregano

10.5

SAN DANIELE

San Marzano Tomaten, Fior di latte*^{Mi}, San Daniele Schinken 24 Monate, Rucola, Parmigiano Reggiano*^{Mi}

14.5

PROSCIUTTO/FUNGHI

San Marzano Tomaten, Fior di latte*^{Mi}, Prosciutto Cotto*^{4,5}, Portobello-Pilze

10.5

SALSICCIA E FRIARIELLI

Fior di Latte*^{Mi}, Friarielli, frische Fenchelsalsiccia*^{4,5}

12

PIZZA SEASON

Bitte fragen Sie nach unser wechselnden, saisonal angepassten "Pizza Season".

PORTOBELLO (BIANCA,VEGETARISCH)

Portobello Pilze, Fior di latte*^{Mi}, Ricotta*^{Mi,12}, Trüffelöl, Petersilie

11

GORGONZOLA (VEGETARISCH)

San Marzano Tomaten, Fior di latte*^{Mi}, Gorgonzola*^{Mi}, Birne, Walnuss*^{En,Nü,Se}

12

TRÜFFEL (VEGETARISCH)

Trüffelcreme*^{Mi}, Fior di latte*^{Mi}, Aubergine, Burrata*^{Mi}

14

PARMIGIANA (VEGETARISCH)

San Marzano Tomaten, Fior di latte*^{Mi}, Aubergine, Parmigiano Reggiano*^{Mi}

11.5

SPIANATA (SCHARF)

San Marzano Tomaten, Fior di latte*^{Mi}, scharfe Salami*^{Mi,4,5}, Artischocken, Aioli*^{Mi}

12

SALSICCIA PICCANTE

San Marzano Tomaten, Fior di latte*^{Mi}, frische Fenchel-Salsiccia*^{4,5} (leicht scharf), Zucchini, rote Zwiebeln

12

BRESAOLA

San Marzano Tomaten, Bresaola*⁴, Fior di latte*^{Mi}, Rucola, Olivenöl extra vergine

13.5

VERDURE (VEGETARISCH)

San Marzano Tomaten, Fior di latte*^{Mi}, Ofenpaprika, Artischocken, Kalamata Oliven

12.5

INFERNO (SCHARF)

San Marzano Tomaten, Fior di Latte*^{Mi}, scharfe Salami*^{Mi,4,5}, Burrata*^{Mi}

12.5

MACH ES ZUM ORIGINAL:

Frischer Büffelmozzarella aus Kampanien statt Fior di latte*^{Mi} +2.5

ANSTATT PIZZA

GEMISCHTER SALAT

Balsamico-Dressing*^{Sf,Su,5}

klein 4 groß 7.4



OH BABY!

11

Baby-Spinat, Rucola, Weintrauben, Cherry-Tomaten, Ziegenfrischkäse, Walnüsse*^{Nü}, Honig-Senf-Dressing*^{Sf,Su,5}

VILLAGE SALAT MIT AVOCADO

11

Romanasalat, Gurke, Cherry-Tomaten, Schafskäse*^{Mi}, Rucola, rote Zwiebeln, Walnüssen*^{En, Nü, Sm} und Avocado, Balsamico-Dressing*^{Sf,Su,5}

CAESAR SALAD

11

Romanasalat, Cherry-Tomaten, Parmigiano Reggiano*^{Mi}, Pancetta*^{Mi,4,5}, Croutons*^{Gl}, Caesar-Dressing*^{Mi,Sf,Fi}

SOFTS

Viva con Agua laut 0.33l	3
Viva con Agua laut 0.75l	5.9
Viva con Agua leise 0.33l	3
Viva con Agua leise 0.75l	5.9
Coca Cola* ^{3,12,6,8,7,10} 0.33l	3.2
Coca Cola zero* ^{3,12,6,8,7,10} 0.33l	3.2
Club Mate* ^{3,6} 0.33l	3.2
Fritz (Kola* ^{3,12,6,8} , Orange* ^{5,13} , MischMasch* ^{3,13,6,12}) 0.33l	3.2
Fritz Bio (Apfel-, Rhabarber-, Traubenschorle) 0.33l	3.2
Thomas Henry (Tonic* ^{5,12} , Ginger Ale* ¹² , Bitter Lemon* ^{5,12,13}) 0.2l	2.9

HOMEMADE LEMONADE

Zitrone 0.4l 4

Maracuja-Blutorange 0.4l 4



BIER

Ratsherrn Pils* ^{GIG} (frisch vom Fass) 0.3l	3.2	Peroni nastro azzurro* ^{GIG} (Italien) 0.33l	3.5
Ratsherrn Pils* ^{GIG} (frisch vom Fass) 0.4l	4.2	Bayreuther Hell* ^{GIG} 0.5l	4
Ratsherrn Zwickel* ^{GIG} , naturtrüb (frisch vom Fass) 0.3l	3.2	Ratsherrn Organ.Ale* ^{GIG} (alkoholfrei) 0.33l	3.2
Ratsherrn Zwickel* ^{GIG} , naturtrüb (frisch vom Fass) 0.4l	4.2	Hopf Hefeweizen* ^{GI,GIG} 0.5l	4.2
Alsterwasser* ^{GI,12} 0.3l	3.2	Hopf Hefeweizen Alkoholfrei* ^{GI,GIG} 0.5l	4.2
Alsterwasser* ^{GI,12} 0.4l	4.2	Craftbeer (Ratsherrn Westküsten IPA* ^{GIG} , Pale Ale* ^{GIG}) 0.33l	3.5

WEIN

Enthält Sulfite

HAUSWEIN ROT

Italien
0.2l 3.9
0.5l 8.9

HAUSWEIN WEIß

Italien
0.2l 3.9
0.5l 8.9

PROSECCO DOC

Italien
0.1l 4.5
0.75l 16

LUST AUF WEIN?

Wir haben eine kleine Weinauswahl für Euch mit wirklich spannenden, tollen Weinen!
Fragt einfach nach unserer Weinkarte.

LONGS

APEROL SPRITZ

GIN TONIC

Tanqueray 4cl, Thomas Henry Tonic^{*5,12}



HARDS

5.5 LIMONCELLO DI SORRENTO 3.5

8 RAMAZZOTTI 3

SAMBUCA 3

GRAPPA 3

JÄGERMEISTER 3

AMARO MONTENEGRO 3

VECCHIA ROMAGNA 3

HOTS

ESPRESSO 2 CAFFEE CREME 2.5 FRÜCHTETEE 3.2

ESPRESSO MACCH. 2.2 LATTE MACCHIATO 3.2 SCHWARZTEE 3.2

ESPRESSO DOPPIO 3.5 HEISSE SCHOKOLADE 3.2 GRÜNER TEE 3.2

CAPPUCCINO 2.5 KRÄUTERTEE 3.2

Allergene: G1=Gluten (Weizen), G1V=Gluten (Dinkel, Roggen und Weizen), G1G=Gluten (Gerste), S1=Soja, F1=Fisch, Ei=Eier, S1m=Sesam, Kr, Krebstiere, En=Erdnüsse, Wt=Weichtiere, Su=Schwefeldioxid Sulfite, S1f=Senf, Nü=Nüsse, Mi=Milch, Lu=Lupine **Zusatzstoffe:** (1) mit Geschmacksverstärkern, (2) geschwärzt, (3) Farbstoff, (4) mit Konservierungsstoffen, (5) mit Antioxidationsmitteln, (6) koffeinhaltig, (7) Süßungsmittel, (8) mit Phosphat, (9) mit Emulgator, (10) Phenylalaninquelle, (11) enthält pflanzliche Fette, (12) mit Säuerungsmittel/Säureregulatoren