



## Aperitif

---

Aperol Spritz (mit Prosecco)(0)	4,50
Prosecco (0) 0,1	3,90
Prosecco mit Granatapfel (0)	4,50
Prosecco Limoncello (0)	4,50
Aperi Sofi	4,80
Crodino & Martini & Campari	

## Zuppe

---

Zuppa di pomodoro (G) Tomatensuppe & Basilikum & Ziegenkäse	5,50
Zuppa Sofi	5,30

## Insalate

---

Insalata verde Blattsalat	4,20
Insalata mista Gemischter Salat	4,70
Insalata specialita della casa	8,20

## Sfizi

für den kleinen Hunger

---

Bruschette fantasia (G)	4,50
Scugnizielli napoletani (AG)	5,50
Fritto paetenopeo (G) gebackenes Gemüse	7,60
Sophia Loren (AG) Frisella Brot mit Büffelmozzarella & Tomaten & Basilikum	9,70
Pizzabrot (A)	3,50

## Antipasti

---

Parmigiana di Melanzane (G)	8,50
Sfornato di verdure (G) Büffelmozzarella & gegrilltes Gemüse	9,40
Caprese di Bufala (G)	9,20
Antipasto della Casa (G)	14,50
Culatello di Parma & Bufala campana (G)	12,30
Capocollo & Burrata pugliese (G)	11,50
Carpaccio di polpo & Burrata (RG)	13,50
Variationen di formaggi (G)	9,50

## Pizze

### Spezialita' tradizionale garantita gourmet & DOP



Sofi 16,20  
 Bufala campana, Bresaola IGP della valtellina (Rind)  
 Robiola di Capra (Ziegenkäse), Trüffel, Rucola &  
 Nüsse

4 Salami degust 15,90  
 Bufala campana, Salamino di asino, Maialino nero  
 casertano, Bufala & Cinghiale

Culatello di parma 14,90  
 Bufala campana, Artischocken, Rucola &  
 Parmesanspäne

Calabrese 15,90  
 Bufala campana, Kürbis, Nduja, rote Zwiebel, Oliven,  
 Pecorino Romano, Speck

Siciliana (HD) 16,70  
 Bufala campana, Pistazienpesto, Ricotta, Melanzani,  
 frischer Thunfisch & Dattel Tomatensauce

Kepurp (R) 17,80  
 Burrata, karamellisierte rote Zwiebel, Polpo, San  
 Marzano Tomatenconfit & Kartoffel

Saporita 15,20  
 Bufala campana, Lardo di colonnate, Friarielli,  
 Kartoffel & Salsiccia

Divina (H) 15,30  
 Burrata, Capocollo Martinese IGP, getrocknete  
 Tomaten, Pistacchio di Bronte a Granella

Afrodisiaca (DR) 18,50  
 Burrata, Jakobsmuscheln, Kartoffeln, Artischocken,  
 Bottarga di Muggine Sarda, San Marzano  
 Tomatenconfit

Antica Margherita 12,50  
 San Marzanotomatensauce, Bufala campana, Fior di  
 Latte, Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano &  
 Provola

Bufalina 11,20  
 Bufala campana, Pomodoro San Marzano,  
 Basilikum & Parmigiano Reggiano

Margherita Sbagliata (H) 12,50  
 Bufala campana, San Marzano Tomatenconfit,  
 hausgemachtes ligurisches Pesto

S.T.G. 13,10  
 San Marzano Tomaten, Bufala campana,  
 Datteltomaten, Basilikum & Olivenöl

Cetarese (DH) 15,70  
 Bufala campana, Alici di Cetara (Fisch), gelbe  
 Datteltomatensauce, Oliven, Kapern, Pecorino  
 Romano & Pinienkerne

Margherita Gialla (H) 13,40  
 Bufala campana, Ricotta di bufala, gelbe  
 Datteltomatensauce, Pecorino Romano, Basilikum &  
 Olivenöl

### Calzone fritto & al forno



Tradizionale 11,20  
 San Marzano Tomaten, Provola, Ricotta di Burrata,  
 Bauchspeck, Pfeffer & Basilikum

Classico 10,90  
 San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Parmigiano  
 Reggiano, & Basilikum

Napoletano 12,50  
 San Marzano Tomaten, Provola, Salami, Ricotta di  
 Bufala, Fiordilatte, Beinschinken & Basilikum

## Pizze rosse

San Marzano Tomatensauce & Fior di Latte,  
Parmigiano Reggiano D.O.P., Basilikum & Olivenöl

---

Marinara (ohne Käse) Datteltomatensauce, Oregano & Aglio	7,20
Napoletana (D) Sardellen, Oregano & Oliven	9,40
Margherita mit Basilikum	8,20
Vesuvio pikante neapolitanische Salami & frische Datteltomaten	10,50
Napoli Neapolitanische Salami & Basilikum	10,30
Quattro Stagioni Prosciutto cotto, Melanzani, neapolitanische Salami & Pilze	13,10
Capricciosa Oliven, gegrillte Artischocken, Pilze & Prosciutto cotto	12,50
Cardinale Prosciutto cotto & Basilikum	10,40
Campagnola Provola Käse, Salsiccia, Peperoni & Oliven	12,90
Parmigiana Crudo di Parma D.O.P., Rucola, Parmesanspäne & gegrillte Melanzani	13,40
Tonnarella (D) rote Zwiebel, frischer Thunfisch, Oliven & frische Datteltomaten	13,70
Puttanesca (D) frische Datteltomaten, Kapern, Sardellen, Oliven, Aglio & Peperoncino	10,50

## Pizze bianche

Fiordilatte campano , Parmigiano Reggiano D.O.P.,  
Basilikum & Olivenöl

---

Ortolana frisches Gemüse der Saison	8,90
Paesana Friarielli, Provola Käse, Salsiccia, Aglio & Peperoncino	9,90
5 Formaggi Provola Käse, Pecorino Romano D.O.P, Grana Padano, Caprino & Gorgonzola	10,60
Delicata Prosciutto cotto, gegrillte Zucchini, & Ziegenfrischkäse	11,40
Crudaiola Crudo di Parma D.O.P., Parmesanspäne, frische Datteltomaten & Rucola	11,40
Boscaiola Champignons, Salsiccia, Pancetta, rote Zwiebel & San Marzano Confit	13,90
Toscanello gegrillte Artischocken, Guanciale, getrocknete Tomaten, Pecorino Romano & Rucola	12,80
Squisita (H) Melanzani, hausgemachtes ligurisches Pesto, frischer Thunfisch & frische Datteltomaten	13,70
Deliziosa (H) Provola Käse, gegrillter Radicchio, rote Zwiebel, Nüsse & Speck	13,80
Gustosa Friarielli, Capocollo, getrocknete Tomaten & gegrillte Artischocken	13,60
Caprese Bufala Campana, frische Tomaten, Basilikum, Oregano & Olivenöl	12,50

## Dolce

---

Tiramisu (CGH)	3,90
Panna Cotta (G)	4,20
Torta Caprese (ACGH)	4,20
Torta Ricotta & Pera (ACGH)	4,20
Calzone Dolce (AGH) Mascarpone, Nutella, Mandeln, Walnüsse & Früchte	10,50
Nutella Pizza (AGH)	6,00
Gelato misto (GCH)	3,90

## Alkoholfreie Getränke

---

Apfelsaft naturrüb LW	¼	1,70
Apfelsaft naturrüb LW	½	3,10
Apfelsaft naturrüb gesp.	¼	2,30
Apfelsaft naturrüb gesp.	½	3,90
Almdudler	0,33	2,80
Fruccade	0,33	2,80
Coca Cola	0,33	2,80
San Pellegrino	0,7	4,50
Soda	¼	1,70
Club Mate	0,33	2,80
Makava	0,33	3,10
Soda Zitrone	¼	1,90
Soda Holunder	¼	1,90
Traubensaft	0,2FL	3,20
Trauensaft gespritzt	0,5	3,90
Kirschsaft		3,20
Birnensaft		3,20
Hauslimo (Maracuja, Minze, Zitrone, Granatapfel)	½	4,50

## Cafe Illy

---

Espresso	2,10
Kleiner Brauner (G)	2,30
Großer Espresso	3,70
Großer Brauner (G)	3,80
Melange (G)	3,10
Cappuccino (G)	3,10
Cafe Latte (G)	3,70
Verlängert schwarz	2,10
Verlängert braun (G)	2,30

Alle Kaffees sind auch koffeinfrei und mit Sojamilch  
(F) erhältlich

## Tee 3.20

Schwarztee BIO  
Ingwerlemontee  
Griechischer Bergtee  
Minze

## Wein

### Weiß (0)

	1/8	FL
Grüner Veltliner Weingut Magerl	3,40	19,00
Welschriesling Weingut Gross	4,20	24,00
Gemischter Satz Rotes Haus	4,20	24,00
Gelber Muskateller Weingut Hagen	4,40	26,00
Sauvignon Blanc Weingut Strauß	4,40	26,00
ALTEMURA F Fiano Salento 2015 / Apulien	4,50	26,50
FEUDI DI SAN GREGORIO Greco di Tufo 2015 / Kampanien		34,00
LUNAE Vermentino Etichetta Grigia Colli di Luni 2015 / Ligurien	4,80	28,00
MORGANTE Bianco di Morgante 2016 / Sizilien	4,70	27,50

### Rot (0)

Blauer Zweigelt Markowitsch	2,40	17,00
Cuvee Collorado Hagen	4,20	24,00
ALTEMURA Primitivo Sasseo 2015 / Apulien	4,80	28,00
QUERCETO Chianti Classico DOCG 2015 / Toscana	4,80	28,00

## Bier

### vom Fass (A)

Schremser Premium	0,3	2,90
Schremser Premium	0,5	3,90
Saurer Radler	0,3	2,70
Saurer Radler	0,5	3,70

### Flaschenbier (A)

Tegernseer	0,5	3,90
Schremser Naturradler	0,5	3,60
Franziskaner Hefeweizen	0,5	3,80
Moretti Bier	0,33	3,30
Birra Antoniana Stile Vienna	0,33	3,40

## Spritzer & Schaumwein(0)

Sofi Spritzer		5,50
Spritzer weiß		3,10
Kaiserspritzer		3,30
Hugo		4,50
Hugo weiß		4,20
Aperol Spritzer		3,90
Prosecco (Canella)	0,2	6,20
Prosecco (Briosio Spumante) (0)	0,7	22,00
Champagner	0,7	85,00
Gosset Brut Excellence		

## Longdrinks & Brände

Campari Soda/Orange		4,90
Gin Tonic		5,50
Averna Sour		4,20
Vodka Lemon		5,50
Vodka	2cl	3,20
Tequila	2cl	3,20
Williams Birne	2cl	3,20
Marille	2cl	3,20
Grappa Nonino	2cl	3,50
Grappa POLI Morbida	2cl	3,50
Averna	2cl	3,30
Ramazotti	2cl	3,30

## Allergeninformation

Glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupine	P
Weichtiere	R

Bitte beachten Sie folgendes:

### All unsere Pizzen enthalten

- **glutenhaltiges Getreide**
- **Laktose (Mozzarella, Parmigiano Reggiano, Burata, Käsespezialitäten)**

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder darauf hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Angaben ohne Gewähr.

Bei Unklarheiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.