



Aperitif

Prosecco Aperol (0)		5,30
Prosecco (0)	0,1	3,90
Prosecco mit Granatapfel (0)		4,50
Prosecco Limoncello (0)		4,50
Aperi Sofì (Crodino & Martini & Campari)		4,80

Zuppe

Zuppa di pomodoro (G)		5,90
Tomatensuppe & Basilikum & Ziegenkäse		

Insalate

Insalata verde Blattsalat		4,50
Insalata mista Gemischter Salat		5,20
Specialità della casa		8,20

Antipasti für den kleinen Hunger

Pizzabrot (A)		3,50
Scugnizzielli napoletani (G A)		6,50
Bruschette fantasia (G A)		5,70
Sformato di verdure (G) Büffelmozzarella & gegrilltes Gemüse		8,50
Sophia Loren (AG) Bufala frita & Tomaten & Basilikum		9,90
Antipasto della Casa (G)		14,50
Tortino di Melanzane (G)		10,50
Caprese di Bufala (G)		8,20
Carpaccio di tonno & Bufala (G)		12,90
Crudo di Parma & melone		8,50
Carpaccio di polpo & Burrata (RG)		13,50

Pizze

Spezialita' tradizionale garantita gourmet & DOP



<p>Sofi 16,20 Bufala campana, Bresaola IGP della valtellina (Rind) Robiola di Capra (Ziegenkäse), Trüffel, Rucola & Nüsse</p>	<p>Antica Margherita 12,50 San Marzanotomatensauce, Bufala campana, Fior di Latte, Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano & Provola</p>
<p>4 Salami degust 14,90 Bufala campana, maialino nero casertano, salamino di Bufala & mugnano piccante & salamino cinghiale</p>	<p>Bufalina 11,20 Bufala campana, Pomodoro San Marzano, Basilikum & Parmigiano Reggiano</p>
<p>Emiliana 14,90 Bufala campana, Culatello di parma, Artischocken, Rucola & Parmesanspäne</p>	<p>Margherita Sbagliata (H) 12,50 Bufala campana, San Marzano Tomatenconfit, hausgemachtes ligurisches Pesto</p>
<p>Calabrese 15,90 Bufala campana, Kürbis, Nduja, rote Zwiebel, Oliven, Pecorino Romano, Speck</p>	<p>S.T.G. 13,10 San Marzano Tomaten, Bufala campana, Datteltomaten, Basilikum & Olivenöl</p>
<p>Siciliana (HD) 16,70 Bufala campana, Pistazienpesto, Ricotta, Melanzani, frischer Thunfisch & Dattel Tomatensauce</p>	<p>Cetarese (DH) 15,70 Bufala campana, Alici di Cetara (Fisch), gelbe Datteltomatensauce, Oliven, Kapern, Pecorino Romano, Pinienkerne & Zucchini Blüten</p>
<p>Asino (R) 13,90 Bufala Campana, Salamino di Asino</p>	<p>Margherita Gialla (H) 13,90 Bufala campana, Ricotta di bufala, gelbe Datteltomatensauce, Pecorino Romano, Basilikum & Olivenöl</p>
<p>Saporita 15,20 Bufala campana, Lardo di colonnata, Friarielli, Kartoffel & Salsiccia</p>	
<p>Divina (H) 15,30 Burrata, Capocollo Martinese IGP, getrocknete Tomaten, Pistacchio di Bronte a Granella</p>	
<p>Afrodisiaca (DR) 18,50 Burrata, Garnelen, Kartoffeln, Zucchini Blüten, Bottarga di Muggine Sarda, San Marzano Tomatenconfit</p>	

Calzone



<p>Tradizionale 11,20 San Marzano Tomaten, Provola, Ricotta di Bufala, Bauchspeck, Pfeffer & Basilikum</p>
<p>Classico 10,90 San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Parmigiano Reggiano, & Basilikum</p>
<p>Napoletano 12,50 San Marzano Tomaten, Provola, Salami, Ricotta di Bufala, Fiordilatte, Beinschinken & Basilikum</p>

Pizze rosse

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

Marinara (ohne Käse) Datteltomatensauce, Oregano & Aglio	7,20
Napoli (D) Sardellen, Oregano & Oliven	9,40
Margherita mit Basilikum	8,20
Vesuvio pikante neapolitanische Salami & frische Datteltomaten	10,50
Salamino 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
Bolognese Rindfleisch & Melanzani	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
Toscanella 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
Sciurilli Zucchini Blüten & Sardellen	11,20

Dolce

Scugnizzielli fritti con Nutella & gelato vaniglia	7,50
Calzone Dolce (AGH) Mascarpone, Nutella, Mandeln, Walnüsse & Früchte	11,20
Nutella Pizza (AGH)	6,00
Tiramisu (AGHC)	4,20
Panna Cotta (AHC)	4,40

Cafe Illy

Espresso	2,30
Kleiner Brauner (G)	2,40
Großer Espresso	3,70
Großer Brauner (G)	3,80
Melange (G)	3,20
Cappuccino (G)	3,20
Cafe Latte (G)	3,70
Verlängert schwarz	2,30
Verlängert braun (G)	2,40

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

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
Frucade	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
Traubensaft gespritzt	0,5	3,90
Kirschsaft		3,20
Hauslimo (Maracuja, Minze, Zitrone, Granatapfel)	½	4,50

Tee

3.20

Schwarztee BIO
Ingwerlemontee
Griechischer Bergtee
Minze

Flaschenweine (0)

Vernaccia di San Gimignano Toskana	33,00
Greco di Tufo Feudi di San Gregorio, Kampanien	34,00
Blauer Zweigelt Weingut Hagn, Mailberg	28,00
Welschriesling Weingut Gross	26,00
Sauvignon Blanc Weingut Strauss	28,00

Wein

Weiß (0)

	1/8	FL
Grüner Veltliner Weingut Magerl	3,40	19,00
Gemischter Satz Rotes Haus	4,60	27,00
Gelber Muskateller Weingut Hagen	4,60	27,00
Alturis Pinot Grigio Venezia Giulia	4,80	28,00
Fiano	4,50	26,50
Vermentino	4,80	28,00

Rot (0)

Zweigelt Markowitsch	2,60	19,00
Cuvee Collorado Hagen	4,40	26,00
Primitivo	5,30	31,00
Chianti	5,30	31,00
Brachetto (0) italienischer Süßwein	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	4,10
Schremser Naturradler	0,5	3,70
Franziskaner Hefeweizen	0,5	4,10
Moretti Bier	0,33	3,50
Birra Antoniana Stile Vienna	0,33	3,60

Spritzer & Schaumwein(0)

Sofi Spritzer		5,50
Spritzer weiß		3,10
Kaiserspritzer		3,30
Hugo		4,70
Hugo weiß		4,20
Aperol Spritzer		3,90
Prosecco (Canella)	0,2	6,20
Prosecco (Brioso Spumante) (0)	0,7	22,00

Longdrinks & Brände

Campari Soda/Orange		5,10
Gin Tonic (4cl)		6,30
Averna Sour		4,20
Williams Birne	2cl	3,20
Marille	2cl	3,20
Grappa POLI Morbida	2cl	4,20
Grappa Cleopatra POLI(barrique)	2cl	4,70
Averna	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.