



## Aperitif

---

Prosecco Aperol (O)	1/4	6,50
Prosecco (O)	0,1	3,90
Prosecco mit Granatapfel (O)	1/8	4,70
Prosecco Limoncello (O)	1/8	4,70
Aperi Sofi (O)		
(Crodino & Martini & Campari)	1/4	6,70
Campari Spritz	1/4	6,50
Sarti Spritz	1/4	6,50
Crodino Spritz (alkoholfrei)	1/4	5,50

## Antipasti

für den kleinen Hunger

Pizzabrot (A) 4,80

Pizzabrot mit Rosmarin oder  
Knoblauch (A) 5,50

## Zuppe

---

Zuppa di pomodoro (G) 6,50  
Tomatensuppe & Basilikum &  
Ziegenkäse

Bruschette fantasia (A,G) 7,30

Antipasto della Casa (G) 18,50  
(2-3 Personen)

## Insalate

---

Insalata verde 6,70  
Blattsalat

Insalata mista 7,60  
Gemischter Salat

Specialità della casa 10,50

Carpaccio di tonno & Bufala  
(D,G) 15,50

Crudo di Parma & melone 9,90

Sophia Loren (G) 12,70  
(caprese di bufala)

## Pizze

Spezialita' tradizionale garantita gourmet & DOP



<b>Sofi (A, G, H)</b> 20,40 Bufala campana, Bresaola IG della valtellina (Rind), Ziegenkäse, Trüffelöl Trüffel, Rucola & Walnüsse	<b>Antica Margherita (A, G)</b> 14,50 San Marzanotomatensauce, Bufala campana, Fior di Latte, Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano & Provola
<b>4 Salami degust (A, G)</b> 19,20 Bufala campana, 4 verschiedene salamis	<b>Bufalina (A, G)</b> 14,90 Bufala campana, Pomodoro San Marzano, Basilikum & Parmigiano Reggiano
<b>Emiliana (A, G)</b> 19,60 Bufala campana, Culatello di Parma, Artischocken, Rucola & Parmesanspäne	<b>Margherita Sbagliata (A, G)</b> 16,30 Bufala campana, San Marzano Tomatenconfit & hausgemachtes ligurisches Pesto (Basilikum)
<b>Calabrese (A, G)</b> 18,90 Bufala campana, Kürbis, Nduja, rote Zwiebel, Oliven, Pecorino Romano & Speck	<b>S.T.G. (A, G)</b> 15,30 San Marzano Tomaten, Bufala campana, Datteltomaten, Basilikum & Olivenöl
<b>Saporita (A, G)</b> 17,90 Bufala campana, Lardo di colonnata, Friarelli, Kartoffel & Salsiccia	<b>Cetarese (A, D, G, H)</b> 17,90 Bufala campana, Alici di Cetara (Fisch), gelbe Datteltomatensauce, Oliven, Kapern, zucchini, Pecorino Romano, Pinienkerne
<b>Siciliana (A, D, G, H)</b> 19,80 Bufala campana, hausgemachtes ligurisches Pesto (Basilikum), Ricotta, Melanzani, frischer Thunfisch & Datteltomaten	<b>Margherita Gialla (A, G)</b> 18,90 Bufala campana, Ricotta di bufala, gelbe Datteltomatensauce, Pecorino Romano, Basilikum & Olivenöl
<b>Porcella(A, G)</b> 18,90 Patata viola, Bufala campana, Provola affumicata, Nduja, Pecorino & Pancetta croccante	<b>Diavolo (A,G).</b> 19,70 Bufala campana, Gelber Datteltomaten, Pikante Salami, oliven, Nduja, Pecorino Romano

## Calzone



<b>Tradizionale (A, G)</b> 15,50 San Marzano Tomaten, Provola, Ricotta di Bufala, Bauchspeck, Pfeffer & Basilikum	<b>Napoletano (A, G)</b> 15,50 San Marzano Tomaten, Provola, Salami, Ricotta di Bufala, Fior di Latte, Beinschinken & Basilikum
--	--

## Pizze rosse

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



<b>Marinara</b> (ohne Käse) (A)	10,50
Datteltomatensauce, Oregano & Aglio	
<b>Napoli</b> (A, D, G)	12,90
Sardellen, Oregano & Oliven	
<b>Margherita mit Basilikum</b> (A, G)	12,40
<b>Vesuvio</b> (A, G)	15,50
Pikante neapolitanische Salami & frische Datteltomaten	
<b>Salamino</b> (A, G)	15,50
Neapolitanische Salami & Basilikum	
<b>Quattro Stagioni</b> (A, G)	16,90
Prosciutto cotto, Melanzani, neapolitanische Salami & Pilze	
<b>Capricciosa</b> (A, G)	16,90
Oliven, gegrillte Artischocken, Pilze & Prosciutto cotto	
<b>Cardinale</b> (A, G)	14,90
Prosciutto cotto & Basilikum	
<b>Campagnola</b> (A, G)	15,90
Provola Käse, Salsiccia, Peperoni & Oliven	
<b>Parmigiana</b> (A, G)	17,90
Crudo di Parma D.O.P., Rucola, Parmesanspäne & gegrillte Melanzani	
<b>Tonnarella</b> (A, D, G)	17,90
Rote Zwiebel, frischer Thunfisch, Oliven & frische Datteltomaten	
<b>Puttanesca</b> (A, D, G)	14,90
Frische Datteltomaten, Kapern, Sardellen & Oliven	

## Pizze bianche

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



<b>Ortolana</b> (A, G)	12,50
Frisches Gemüse der Saison	
<b>Paesana</b> (A, G)	13,40
Friarelli, Provola Käse, Salsiccia, Aglio & Peperoncino	
<b>5 Formaggio</b> (A, G)	13,90
Provola Käse, Pecorino Romano D.O.P., Grana Padano, Caprino & Gorgonzola	
<b>Delicata</b> (A, G)	14,50
Prosciutto cotto, gegrillte Zucchini , Ziegenkäse	
<b>Toscanelle</b> (A, G)	17,70
Gegrillte Artischocken, Guanciale, getrocknete Tomaten, Pecorino Romano & Rucola	
<b>Deliziosa</b> (A, G, H)	16,20
Provola Käse, gegrillter Radicchio, rote Zwiebel, Walnüsse & Speck	

## Dolce



<b>Calzone Dolce</b> (A, G, H)	16,00
Mascarpone, Nutella, Nussmischung, Früchte	
<b>Nutella Pizza</b> (A, G, H)	8,50
<b>Tiramisu</b> (A, G, H)	5,20
<b>Panna Cotta</b> (A, H)	5,20

## Alkoholfreie Getränke

---

Apfelsaft naturtrüb LW	1/4	2,50
Apfelsaft naturtrüb LW	0,5	4,20
Apfelsaft naturtrüb gesp.	1/4	2,80
Apfelsaft naturtrüb gesp.	0,5	5,20
Almdudler	0,33	3,80
Frucade	0,33	3,80
Coca Cola	0,33	3,80
Club Mate	0,33	3,50
Makava	0,33	4,20
San Pellegrino	0,7	5,70
Acqua Panna (still)	0,7	5,70
Soda	1/4	1,80
Soda	0,5	3,60
Soda Zitrone	1/4	2,40
Soda Zitrone	0,5	4,50
Soda Holunder	1/4	2,20
Soda Holunder	0,5	4,40
Soda Himbeere	1/4	2,20
Soda Himbeere	0,5	4,40
Zitronenwasser	1/4	2,00
Zitronenwasser	0,5	4,00
Holunderwasser (Jugendgetränk)	1/4	2,00
Holunderwasser	0,5	4,00
Himbeerwasser	1/4	2,00
Himbeerwasser	0,5	4,00
Pago (Johannisbeere, Marille, Erdbeere)	0,2	3,50
Pago mit Soda	0,5	4,50
Hauslimo	0,5	5,80
(Maracuja, Minze, Zitrone, Granatapfel)		

## Cafe Illy

---

Espresso	3,10
Kleiner Brauner (G)	3,20
Großer Espresso	5,50
Großer Brauner (G)	5,70
Melange (G)	4,20
Cappuccino (G)	4,20
Caffe Latte (G)	5,50
Verlängert schwarz	3,30
Verlängert braun (G)	3,50

Alle Kaffees sind auch koffeinfrei und  
mit Hafermilch erhältlich

**Tee** 4,50

Schwarztee BIO.  
Ingwer-Lemontee  
Griechischer Bergtee  
Pfefferminze

## Wein

---

### Weiß (O)

	1/8	FL
Grüner Veltliner Weingut Magerl	4,20	24,50
Gemischter Satz Rotes Haus	6,10	34,00
Gelber Muskateller Weingut Hagn	6,10	34,00
Alturis Pinot Grigio Venezia Giulia	6,60	36,00

### Rot (O)

Zweigelt 1liter fl. Markowitsch	4,10	30,50
Cuvee Colloredo Hagen	6,10	34,00
Primitivo	6,60	36,00
Chianti	6,10	34,00

## Bier

---

### vom Fass (A)

Schremser Premium	0,33	3,90
Schremser Premium	0,5	4,90
Saurer Radler	0,3	3,60
Saurer Radler	0,5	4,60

### Flaschenbier (A)

Tegernseer	0,5	5,20
Franziskaner Hefeweizen	0,5	5,50
Pilsner Urquell	0,5	4,90
Angelo Poretti	0,33	3,80
Schremser Naturradler	0,5	4,50
Alkoholfreies Bier	0,5	4,70

## Spritzer & Schaumwein(O)

---

Sofi Spritzer	1/4	6,50
Spritzer weiß	1/4	3,90
Kaiserspritzer	1/4	4,20
Hugo	1/4	6,50
Hugo weiß	1/4	5,50
Aperol Spritzer	1/4	5,90
Prosecco (Canella) (o)	0,2	7,60
Prosecco (o)	0,7	29,50

## Longdrinks & Brände

---

Campari Soda		5,20
Campari Orange		5,50
Gin Tonic (4cl)		8,50
Averna Sour		4,50
Williams Birne	2cl	3,80
Marille	2cl	3,80
Grappa POLI Morbida	2cl	4,20
Grappa Cleopatra POLI (barrique)	2cl	4,70
Averna	2cl	3,80

## 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, 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.**