
FRITTI & ANTIPASTI

TRIS ARANCINI - 3 Stk. frittierte Reisbällchen 8.5

Ragú & Grana / Erbsen & Safran (V) / Rote Beete & Gorgonzola (V)

Patate Piccanti (V) 7.5

frittierte Drillinge mit hausgemachter Chili-Mayo

Tagliere di Terra 22

Vesperteller nach italienischer Art (für zwei Pers. geeignet)

Bufala Gialla (V) 14.5

Büffelmozzarella / gelbe Datteln-Tomaten Creme / Chili-Dip / Caschewkerne

Salata & Lamponi (V) 17.5

Blattsalat/ Himbeeren-Vinaigrette/ gegrilltes Gemüse / Pecorino Romano

*Zu Salaten und einigen Vorspeisen servieren wir selbstgemachtes Brot
Extra Brotkorb +2.5 / Beilagensalat 5.5*

HAUPTGANG

Orecchiette al Ragú 14.5

mageres tomatisiertes Rindfleisch Ragout aus dem Bugfilet / Grana

Orecchiette ai Friarielli (V) 17.5

wilde Brokkoli-Creme / getrocknete Tomaten/ Büffelmozzarella / Grana

Ravioli alla Bufala (V) 20.5

Teigtaschen mit Büffel-Ricotta Füllung
würziger Minze-Tomaten Sugo / Pecorino Romano

Pesce al Cartoccio -Branzino oder Pesce Spada- 28.5

Wolfsbarschfilet oder Schwertfischfilet nach Wahl in Alufolie aus dem Ofen
mit Zwiebeln, Kapern, frischen Tomaten und Kalamata Oliven,
dazu frittierte Drillinge und hausgemachte Chili-Mayo

UNSERE RITTERIA

unsere Pizzen sind nach Neapolitanischer Art direkt auf der Schamottstein gebacken
Teig: 48 Stunden Ruhe - Hydratation: 68% - Backofen Temperatur: mehr als 420 C°
alle Pizzen sind mit Tomatensugo und Mozzarella „Fior di Latte“ belegt

Um die Qualität der Pizza zu behalten, werden wir diese nicht schneiden.
Wenn Sie Ihre Pizza jedoch geschnitten abholen möchten,
teilen Sie das bitte bei der Bestellung mit.

Marinara (VG) - ohne Mozzarella - 8.5
Tomatensugo / Knoblauch / Oregano

Patatina (V) 12
Margherita mit Pommes Frites

Wie immer 13
gekochter Schinken / frische Egerlinge

Cipollona (V) 13
Zwiebeln / Gorgonzola / Rosmarin

Semplice & Buona (V) 13.5
Kalamata Oliven / frische Tomaten / Rucola Pesto

Frage nicht nach Ketchup! 13.5
Margherita mit Wienerwurstscheiben & Pommes Frites

Siciliana -Reloaded- 13.5
schwarze Oliven-Sardellen Pesto / Kapern / Chili

Tonno 13.5
Thunfisch / Zwiebeln / Kapern

Piccante 13.5
Spianata Calabria / Zwiebeln / Chilisoße

Amatriciana 14
Pancetta (gerollter Bauchspeck) / Zwiebeln / Chili / Pecorino Romano

Drei Tomaten (V) -ohne Tomatensugo- (ohne Käse-VG) 14
gelbe Datteln-Tomaten Creme / frische Tomaten / Tomatenessenz / Basilikum

Finocchiona 14.5
Kalamata Oliven / Fenchel Salami / Egerlinge

alla Panna -ohne Tomatensoße- 14.5

Sahne / gekochter Schinken / frische Egerlinge / Grana

Misch - Masch 14.5

Thunfisch / Spianata Calabria / Kalamata Oliven / Egerlinge

4 Formaggi (V) 14.5

geräucherter Provolone / Gorgonzola / Grana / Fior di Latte

Ortolana (V) 14.5

Egerlinge / Zwiebeln / Kalamata Oliven / frische Tomaten

Affumicata 14.5

gegrillte Zucchini / geraucherter Provolone / gekochter Schinken

Lambretta (V) -ohne Tomatensoße- 15

frische Tomaten / gegrillte Paprika / Rucola / Pecorino Romano

Melanzana (V) 15

gegrillte Auberginen / Rucola Pesto / Grana

Radicchio (V) -ohne Tomatensoße- 15

Kurkuma Creme / Radicchio / Gorgonzola / gehackte Pistazien

Trevisana 14

Pancetta (gerollter Bauchspeck) / Radicchio

Delicata (V) -ohne Käse (VG)-16

gelbe Datteln-Tomaten Creme / gegrilltes Gemüse / geraucherter Provolone

Buongiorno Mezzogiorno 16.5

gegrillte Auberginen / Spianata Calabria / Kapern / Büffelmozzarella (kalt)

Culatta 16.5

Rucola / Culatta-Schinken / Egerlinge

Hulk (V) -ohne Tomatensoße- 16.5

wilde Brokkoli Creme / Provolone / getrocknete Tomaten / Gorgonzola

Number One (V) 16.5

frische Tomaten / Büffelmozzarella (kalt) / Zwiebeln / Basilikum

Nordica 16.5

Gorgonzola / Culatta-Schinken

Extra Beläge: Culatta - Bufala +5 / Zwiebeln - Kapern +1 / Weitere Zutaten +2

