



Antipasti

Bruschetta mit gehackten Tomaten und Basilikum an Rucola mit Balsamico Reduktion^A

Bruschetta al Pomodoro e Basilico con bouquet di rucola e riduzione di balsamico
Bruschetta with tomatoes and basil on rocket salad with balsamico reduction

8,50

Marinierte Paprika mit Sardellen, Kapern und Basilikum^{D,O}

Peperone marinato con acciughe, capperi e basilico
marinated bell pepper with anchovies, capers and basil

9,00

Nicoise-Salat mit Croutons und mariniertem Eidotter^{A,C,D}

Insalata nizzarda con crostini e tuorlo d'uovo marinato
Nicoise salad with croutons and marinated egg yolk

10,00

Karamellisierte Ziegenkäse auf Rotebete Carpaccio und Birnenchutney^{G,M,O}

Formaggio caprino caramellato su carpaccio di barbabietola e chutney di pere
Caramelized goat cheese on beetroot carpaccio with pear chutney

9,50

Burrata mit Tomatenconfit, Basilikumpesto und Walnüssen^{G,H}

Burrata con Confit di pomodorini e pesto di Basilico e Noci
Burrata with tomato confit, basil pesto and walnuts

11,00

Gratinierte Jakobsmuschel auf feiner Erbsencreme^{A,G,N,R}

Capesante gratinate su crema di piselli
Scallop au gratin on a delicate pea puree

15,00

Knuspriger Oktopus auf Kichererbsencreme und Mortadella^{F,H,R}

Polpo croccante con mortadella e crema di ceci
Crispy octopus with mortadella and chickpea puree

14,50

Frittierte Calamaretti an Limettenmayonnaise^{A,C,E,R}

Calamaretti fritti con maionese al lime
Deepfried calamari with lime mayonnaise

13,50

Tatar vom Rind auf flüssiger Burrata an Schalotten, und Topinamburchips^{A,G,M,O}

Tartar di manzo con scalogno, burrata liquida e chips di topinambur
Beef tartar on liquid burrata with shallots and sunchoke crisps

16,00



Primi

Unsere Pasta- Kreationen stellen wir in aufwändiger Handarbeit aus frischen Zutaten selbst her. Sie sind im Gegensatz zu getrockneter, industriell hergestellter Pasta viel zarter und aromatischer. Wir finden, dieser Mehraufwand ist es das wert. Überzeugen Sie sich selbst!

Risotto mit grünem Spargel, Estragon und Camembert vom Büffel^{A,G,O}

Risotto con asparagi verdi biologici, dragoncello e Camambert di bufala

Risotto with green asparagus, tarragon and buffalo camembert

14,50

Ravioli mit Spinat- Ricotta- Füllung in Salbeibutter geschwenkt, an Tomaten-

Concassée^{A,G,O}

Ravioli ripieni di ricotta e spinaci al burro e salvia con concassea di pomodoro

Ravioli filled with spinach and ricotta with sage butter and tomato concassée

14,00

Tagliolini Pasta mit frischen Trüffeln^{A,C,G}

Tagliolini all' uovo con tartufo fresco

Tagliolini pasta with fresh truffles

19,00

Linguine Pasta mit Venusmuscheln, Ingwer und grüner Paprika^{A,O,R}

Linguine con vongole veraci, zenzero e peperone verde dolce

Linguine pasta with clams, ginger and sweet green pepper

16,00

Gnocchi in einer Sauce aus Calamaretti und getrockneten Tomaten^{A,C,F,R}

Gnocchi di patate con calamaretti e pomodori secchi

Gnocchi in a sauce made of calamari and sun dried tomatoes

15,00

Tagliatelle Pasta in hellem Kalbsragout mit frischen mediterranen Kräutern^{A,C,G,L,O}

Tagliatelle al ragù di vitello in bianco con erbette croccanti

Tagliatelle pasta with veal ragout and fresh, mediterranean herbs

14,00

Spaghetti Carbonara^{A,C,G}

13,00



Secondi

Entrecôte nach Pizzaiola Art an Salzkartoffeln^{D,O}

Entrecôte alla pizzaiola con patate lesse
Sirloin Steak with pizzaiola sauce and boiled potatoes

22,00

Kalbsbacke, in Rotwein geschmort, an Stampfkartoffeln^{A,L,O}

Guancia di Vitello brasata al vino rosso con patate schiacciate
Veal cheek braised in red wine, with mashed potatoes

21,00

Seeteufel an grünem Spargel mit feiner Safransauce^{A,D,G}

Coda di rospo con asparagi verdi biologici e salsa allo zafferano
Monkfish, green asparagus and saffron sauce

22,50

Doradenfilet all'acqua pazza (schonend im Salzwassersud gegart) an Spinat^{D,O}

Filetti di orata all'acqua pazza con spinaci
Fillet of gilt head bream, delicatly cooked in a salty broth, with spinach

20,00

Bambini

Pizza Margherita Piccola^{A,G}

Kleine Pizza Margherita mit Tomatensauce, Mozzarella und Olivenöl
Small Margherita pizza with tomato sauce, mozzarella and olive oil

5,30

Pizza Piccola^{A,G}

Kleine Pizza nach Wunsch belegt
Small Pizza with a topping of your choice

8,40

Maccheroni oder Spaghetti^{A,G}

mit Tomatensauce und Grana Padano
con pomodoro e grana
with tomato sauce and grana cheese

7,40

Maccheroni oder Spaghetti^{A,G}

mit Butter und Grana Padano
al burro e grana
with butter and grana cheese

7,20



Pizza

Seit 2011 stellen wir unsere Pizzen mit den besten italienischen Zutaten in kunstvoller Handarbeit nach neapolitanischer Tradition her.

Neben den klassischen Varianten finden Sie in unserem Menü auch einige

immer wieder wechselnde, saisonale Kreationen. Bitte beachten Sie dass wer es knusprig mag, bei diesem Pizzatypus falsch liegt.

Unsere Pizza wird in unserem einzigartigen, von neapolitanischen Ofenbaumeistern erbauten Kuppelofen bei ca. 440°C für nur 60 bis 90

Sekunden gebacken. Dadurch bleibt der Geschmack des Pizzabelags intensiver und die Konsistenz der Pizza weich, elastisch und

faltbar. Das Fleckenmuster auf dem Rand nennen Pizzaxperten übrigens "Leoparding" und ist bei dieser Art der Pizzaherstellung

unvermeidbar. Buon appetito!

Spezialitäten der Saison Specialità di stagione Speciality of the season

Pizza Asparagi ^{A,G,H}

Mozzarella, Spargel, Kirschtomaten, geräucherter Scamorza, Walnüssen und Spargelcreme nach dem backen

fior di latte, asparagi, pomodorini, scamorza affumicata, noci, crema di asparagi in uscita

with mozzarella, asparagus, cherry tomatoes, smoked scamorza, walnuts and asparagus salsa after baking

13,00

Pizza Asparagi e Pancetta^{A,G,H}

mit Spargel, Bauchspeck, Mozzarella, Ofenspargel, Spargelcreme und Ricotta

con fior di latte, asparagi al forno, crema di asparagi, pancetta, ricotta

with mozzarella, bacon, oven cooked asparagus, asparagus salsa, ricotta

14,50

Pizza Asparagi e Salsiccia^{A,G}

mit Mozzarella, Ofenspargel, toskanischer Salsiccia, geräuchertem Scamorza und Olivenöl

con fior di latte, asparagi al forno, salsiccia toscana, scamorza affumicata, olio di oliva

with mozzarella, oven cooked asparagus, tuscan salsiccia, smoked scamorza cheese and olive oil

14,50

Pizza Spinaci e Stracciatella^{A,G,H}

mit Spinatcreme, Spinat, Stracciatella- Burrata, Walnüssen, Tomatenpulver

con crema di spinaci, spinaci saltati, stracciatella di burrata, noci, polvere di pomodoro secco

with spinache salsa, spinache, strachiatella cheese, walnuts, sundried tomato powder

14,00

Pizza Spinaci e Cotto^{A,G}

mit Mozzarella, Spinat, Pecorino, Olivenöl, Kochschinken nach dem backen con fior di latte, spinaci saltati, pecorino,

prosciutto cotto in uscita, olio di oliva

with mozzarella, spinache, pecorino cheese, olive oil and boiled ham after baking

14,00



Pizze Mami Camilla Alle A,G

Pizza Margherita

mit Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
con pomodoro, fior di latte, basilico, olio di oliva
with tomato sauce, mozzarella, basil and olive oil

8,50

Pizza Margherita mit Burrata

14,00

Pizza Marinara

mit Tomatensauce, Knoblauch, Oregano, Olivenöl
con pomodoro, aglio, origano, olio di oliva
with tomato sauce, garlic, oregano and olive oil

7,50

Pizza Vegetariana

mit Tomatensauce, Ofengemüse, Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
con pomodoro, verdure miste al forno, Fior di latte, basilico, olio di oliva
with tomato sauce, oven cooked vegetables, mozzarella, basil and olive oil

11,50

Pizza Bufalina

mit Tomatensauce, Büffelmozzarella nach dem Backen, Basilikum und Olivenöl
con pomodoro, Basilico e Mozzarella di Bufala in uscita, olio di oliva
with tomato sauce, buffalo mozzarella after baking, basil and olive oil

12,50

Pizza Inbufalita

mit Tomatensauce, Basilikum, Büffelmozzarella, Olivenöl
con pomodoro, basilico, mozzarella di bufala, olio di oliva
with tomato sauce, basil, buffalo mozzarella, olive oil

12,50

Pizza Salami

mit Tomatensauce, Salami, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl
con pomodoro, basilico, salame dolce, fior di latte, olio di oliva
with tomato sauce, salami, mozzarella, basil and olive oil

11,00

Pizza Diavola

mit Tomatensauce, scharfer Salami, Oliven, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl
con pomodoro, basilico, salame piccante, olive, fior di latte, olio di oliva
with tomato sauce, hot salami, olives, mozzarella, basil, olive oil

12,00



Pizza Parma

mit Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken (18 Monate), Grana, Basilikum
con pomodoro, basilico, Fior di latte, rucola, grana, prosciutto di parma 18 mesi
with tomato sauce, mozzarella, rocket salad, parma ham (18 months) and basil

16,00

Pizza Alici^D

mit Tomatensauce, Knoblauch, Sardellen, Oliven, Kapern, Basilikum und Olivenöl
con pomodoro, aglio, basilico, alici di cetara, olive, capperi olio di oliva
with tomato sauce, garlic, anchovies, olives, capers, basil, olive oil

13,50

Pizzen ohne Tomatensauce^{Alle A,G}

Pizze bianche Mami Camilla
Pizza without tomato sauce

Pizza Quattro Formaggi^{A,G,H}

mit Mozzarella, Gorgonzola, Pecorino, Grana und Walnüssen
con fior di latte, gorgonzola, pecorino, grana, noci
with mozzarella, gorgonzola, pecorino, grana and walnuts

12,50

Pizza Rucola

mit Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola, Grana und Olivenöl
con fior di latte, pomodorini, rucola, grana, olio di oliva
with mozzarella, cherry tomatoes, rocket salad, grana and olive oil

12,00

Pizza Cotto e Funghi

mit Mozzarella, Pilzen, Basilikum und Kochschinken nach dem Backen
con fior di latte, basilico, funghi saltati, prosciutto cotto in uscita
with mozzarella, mushrooms, basil and cooked ham after baking

13,00

Pizza Salsiccia e Funghi

mit Mozzarella, Pilzen, toskanischer Salsiccia und Grana
con fior di latte, funghi saltati, salsiccia toscana, grana
with mozzarella, mushrooms, tuscan salsiccia and grana

13,50

Pizza Pancetta e Patate

mit Mozzarella, Ofenkartoffeln, Bauchschinken, geräuchertem Scamorza und Rosmarin
con fior di latte, patate al forno, pancetta, scamorza affumicata, rosmarino
with mozzarella, roasted potatoes, bacon, smoked scamorza and rosemary

14,00



Dessert

Schokoladenflan^{A,C,H}

Flan al Cioccolato

Chocolate Flan

5,50

Tiramisù^{A,C,G 9}

5,00

Panna Cotta mit Waldbeeren Sauce^G

Panna Cotta con Salsa ai frutti di bosco

Panna Cotta with fruits of the forest sauce

4,50

Zitronensorbet mit Limoncello^{C,G,O}

Sorbetto al limone con limoncello

Lemon sherbet with limoncello

6,00

Mousse au Chocolat mit Haselnusscrumble und Passionsfrucht^{A,C,G,H}

Mousse al cioccolato con con crumble di nocciole e maracuja

Chocolate mousse with hazelnut crumble and passionfruit

5,50