



Coperto € 2,00 (Gedeck)

I nostri Antipasti Di Terra (Unsere Vorspeisen vom Land)

- **Aversana di Bufala:** Büffelmozzarella 500gr €12,00
- **Mozzarella di Bufala:** Büffelmozzarella 250gr € 6,00
- **Bocconcini di Bufala:** 4 Stück à 50g € 6,00
- **Prosciutto e bocconcini di Bufala:**
Rohschinken und 2 Büffelmozzarella-Häppchen € 8,00
- **Prosciutto crudo:** Rohschinken € 6,00
- **Antipasto all'italiana:** Gemischte Aufschnittplatte,
Büffelmozzarella-Häppchen
und hausgemachtes Gemüse €10,00
- **Caprese:** Kirschtomaten,
Büffelmozzarella-Häppchen, Oregano,
Öl und Basilikum € 8,00
- **Tagliere di salumi e formaggi:**
Wurst- und Käseplatte €15,00
- **Antipasto verde:**
Gemischtes hausgemachtes Gemüse € 8,00
- **Antipasto bianco:** Käse-Trio, Walnüsse,
Kirschtomaten und Rucola €10,00
- **Antipasto mare e monti:**
Vorspeise "Meer und Berge" €15,00
- **Rose di bresaola:** Bresaola, Rucola
und Parmesansplitter €10,00



I nostri tegamini (Unsere Pfännchen) **Einige Produkte können tiefgekühlt sein – Gedeck €2,00*

- **Uova in purgatorio:**
Eier in Tomatensauce "Fegefeuer" € 5,00
- **Polpette al ragù:**
Fleischbällchen in Fleischsauce € 8,00
- **Salsiccia e fagioli:** Wurst und Bohnen € 8,00
- **Parmigiana di melanzane:**
Auberginen-Auflauf nach Parmigiana-Art € 7,00
- **Provola patate e porcini:** Provola-Käse,
Kartoffeln und Steinpilze € 9,00
- **Provola, champignon e speck:** Provola-Käse,
Champignons und Speck € 9,00



Sfizioseria (Knabbereien)

- **Patatine:** Pommes Frites - € 5, 00
(*Steak House Original / Paprika-Grill / Dippers mit Schale*)
- **Crocchè classici 8pz:**
Klassische Kartoffelkroketten 8 Stk € 4,00
- **Crocchè artigianale 1pz:**
Hausgemachte Kartoffelkrokette 1 Stk € 2,50
- **Arancino artigianale 1pz:**
Hausgemachtes Arancino 1 Stk € 2,50
- **Tris Montanare:** Tomate, Grana-Käse
(36 Monate gereift) und Basilikum € 6,00
- **Tris Montanare Special:** Tomate, Grana und Basilikum;
Pistazie, Mortadella und Büffel-Stracciatella; Zucchini,
Speck und Büffel-Stracciatella € 9,00
- **Tris Misto:** Hausgemachte Krokette, hausgemachtes
Arancino und klassische Montanara € 7,00
- **Fritto misto per 2 persone:** Gemischte Frittierplatte für 2
Personen (*2 Ricotta-Spinat-Kartoffel-Bällchen, 2 Nudel-
Kartoffel-Provola-Türmchen, 2 Kürbis-Speck-Arancini, 2
Schinken-Mozzarella-Kroketten, 2 Wurst-Friarielli-
Omelettes, 2 Lachs-Omelettes, Steak House Original
Pommes*) €12,00



I nostri Antipasti Di Mare (Unsere Meeresvorspeisen)

**Einige Produkte können tiefgekühlt sein – Gedeck € 2,00*

- **Fantasia di mare:**
Meeres-Variationen nach Art des Hauses €15,00
- **Insalata di mare:** Oktopus, Tintenfisch,
Miesmuscheln und Venusmuscheln €15,00
- **Insalata di seppia:** Tintenfisch, Kirschtomaten,
Oliven und Tropea-Zwiebeln €15,00
- **Polipo arrostito:** Gebratener Oktopus
serviert auf Kartoffelcreme €15,00
- **Polipetto affogato:** Kirschtomaten, Zwiebeln,
Kapern und kleine Oktopusse €15,00
- **Sautè ai frutti di mare:** Meeresfrüchte-Sauté €18,00
- **Impepata di cozze:** Miesmuscheln mit Pfeffer € 10,00



Primi di Terra (Erste Gänge vom Land) - Gedeck € 2,00

- **Corteccia Nocina:** Walnusscreme, Steinpilze und Speck €12,00
- **Pacchero allo scarpariello:** Hügeltomaten, Grana (36 Monate), Basilikum, Pecorino-Käse € 9,00
- **Cavatelli alla Sorrentina:** Tomatensauce, Grana (36 Monate) und Büffelmozzarella € 9,00
- **Spaghetti alla messicana:** Gehackte Wurstwaren, Pilze und scharf € 10,00
- **Trofie zucca e salsiccia:** Kürbisscreme, Wurst vom schwarzen Schwein und Lardo di Colonnata € 10,00
- **Pacchero al Vesuvio:** Rote Datterino, gelbe Datterino, Grana, Pecorino, Büffel-Stracciatella und Basilikumcreme €10,00
- **Tagliatelle alla Bolognese:** Tomatensauce, Rinderhackfleisch, Karotten, Sellerie und Zwiebeln € 9,00
- **Scialatiello alla Nerano:** Zucchini-Velouté, Speck, Zucchini-Chips, Provolone del Monaco und Pistazienkerne €12,00
- **Fusillo Cimarolo:** Artischocken, Guanciale, gelbe Datterino-Creme und Büffel-Stracciatella €10,00
- **Bucatino all'amatriciana:** Tomatensauce, Pecorino und Guanciale €10,00
- **Rigatone alla gricia:** Cacio-Käse, Pfeffer, Pecorino und Guanciale €10,00
- **Fusillo alla Mediterranea:** Gelbe Datterino-Creme, getrocknete Tomaten, Wurst vom schwarzen Schwein und Provolone del Monaco €12,00



- **Pennette al pomodoro:**
Pennette mit Tomatensauce € 6,00

Primi di Mare (Erste Gänge vom Meer) *Einige Produkte können tiefgekühlt sein – Gedeck €2,00

- **Spaghetti alle vongole:** Gelbe Datterino, Venusmuscheln, Pfeffer und Petersilie €18,00
- **Scialatiello alla scoglio:** Miesmuscheln, Venusmuscheln, Tintenfisch, Garnelen und Kirschtomaten €18,00
- **Trofie rucola e salmone:** Rucola-Pesto, Lachs, gelbe Datterino und Büffel-Stracciatella €15,00
- **Linguine agli scampi:** Kirschtomaten, Kaisergranat und Petersilie €15,00
- **Bucatini al crudo di baccalà:** Cacio-Käse, Pfeffer, Stockfisch-Tartar und Mohn €15,00
- **Pacchero Puesto del Sol:** Seeteufel, Garnelen, gelbe Datterino-Creme und Zitronenabrieb €18,00
- **Calamarata fagioli e cozze:** Calamarata mit Bohnen und Miesmuscheln €10,00
- **Linguine alla Luciana:** Kirschtomaten, Zwiebeln, Kapern und kleine Oktopusse €12,00
- **Scialatiello porcini e vongole:** Scialatiello mit Steinpilzen und Venusmuscheln €15,00
- **Pacchero ceci e baccalà:** Pacchero mit Kichererbsen und Stockfisch €13,00



I nostri Risotti (Unsere Risottos) **Einige Produkte können tiefgekühlt sein – Gedeck €2,00*

- **Zafferano, porcini e polpo croccante:**
Safran, Steinpilze und knuspriger Oktopus €18,00
- **Alla pescatora:**
Nach Fischer-Art (Meeresfrüchte) €15,00
- **Agli agrumi e gambero rosso:**
Mit Zitrusfrüchten und roten Garnelen €15,00
- **Zafferano, guanciaie croccante e porcini:** Safran,
knuspriger Guanciaie und Steinpilze €15,00
- **Ai porcini:** Mit Steinpilzen €10,00
- **Crema di zucchini, provolone del monaco,
stracciata di Bufala e rose di pancetta:**
Zucchini-creme, Provolone del Monaco,
Büffel-Stracciatella und Pancetta-Rosen €12,00



Secondi di Terra (Hauptgerichte vom Land) - Coperto €2,00
(Gedeck)

- **Salsiccia di maiale alla griglia:**
Gegrillte Schweinswurst € 7,00
- **Costoletta di maiale alla griglia:**
Gegrilltes Schweinekotelett € 7,00
- **Scaloppina ai porcini:**
Kalbsschnitzel mit Steinpilzen €12,00
- **Scaloppina al limone:**
Kalbsschnitzel mit Zitrone €10,00
- **Grigliata mista di carne:**
Gemischte Fleischplatte vom Grill €12,00
- **Tagliata di carne Argentina:** Serviert mit Rucola,
Kirschtomaten und Grana-Splittern (36 Monate) - €20,00
- **Tagliata Argentina ai porcini:** €22,00
- **Filetto Argentino al pepe verde:**
Argentinisches Filet mit grünem Pfeffer €20,00
- **Filetto Irlandese:** Irisches Filet - pro 100g € 5,00
- **Petto di pollo agli agrumi:** Hähnchenbrust mit
Zitrusfrüchten €10,00
- **Petto di pollo alla messicana:** Hähnchenbrust auf
mexikanische Art €10,00
- **Cotoletta e patatine:** Schnitzel und Pommes €10,00
- **Wurstel e patatine:** Würstchen und Pommes €8,00
- **Carne Tomahawk:** Tomahawk-Fleisch -
pro 100g € 6,00
- **Contorno di verdure della casa:** Hausgemachte
Gemüsebeilage €5,00



Secondi di Mare (Hauptgerichte vom Meer) *Einige Produkte können tiefgekühlt sein – Gedeck €2,00

- **Gamberoni all'arancia e piccante:**
Riesengarnelen mit Orange und scharf €15,00
- **Pesce spada gratinato al limone e granella di pistacchio:** Schwertfisch gratiniert mit Zitrone und Pistazienkernen €18,00
- **Grigliata del Golfo:** Grillplatte "Vom Golf" €20,00
- **Frittura di gamberi e calamari:**
Frittierte Garnelen und Tintenfische €15,00
- **Frittura di gamberi, calamari e baccalà:** Frittierte Garnelen, Tintenfische und Stockfisch €20,00
- **Baccalà fritto:** Frittierter Stockfisch €15,00
- **Tagliata di salmone:** Serviert mit Rucola, Kirschtomaten und Grana-Splittern (36 Monate) €18,00
- **Orata all'acqua pazza:**
Goldbrasse nach "Acqua Pazza" Art €20,00
- **Pescatrice allo zafferano e carciofi:**
Seeteufel mit Safran und Artischocken €20,00
- **Contorno di verdure della casa:**
Hausgemachte Gemüsebeilage € 5,00



Le nostre insalate (Unsere Salate) **Einige Produkte können tiefgekühlt sein – Gedeck €2,00*

- **Insalata verde:** Grüner Salat € 4,00
- **Insalata mista:** Gemischter Salat
(grüner Salat, Rucola, Kirschtomaten und Mais) € 5,00
- **Insalatona Vitamina:** Grüner Salat, Rucola,
Kirschtomaten, Champignons,
Mais und Hähnchen €10,00
- **Insalatona Italia:** Grüner Salat, Rucola, Kirschtomaten,
Thunfisch und Büffelmozzarella-Häppchen €10,00
- **Insalatona Puesto del Sol:** Grüner Salat, Rucola,
Kirschtomaten, Zwiebeln,
Karotten und Garnelen €10,00
- **Insalatona Estate:** Grüner Salat, Rucola, Kirschtomaten,
Rohschinken und Büffelmozzarella-Häppchen €10,00



Le nostre pizze Rosse (Unsere roten Pizzen) **Einige Produkte können tiefgekühlt sein – Gedeck €2,00*

- **Napoletana:** Tomate, Knoblauch und Oregano € 3,50
- **Marinara:** Tomate, Knoblauch, Oregano, Kapern, Sardellen und schwarze Oliven € 6,00
- **Margherita:** Tomate, Mozzarella und Basilikum € 4,50
- **Regina Margherita:** Tomate, Büffelmozzarella und Basilikum € 7,00
- **Diavola:** Tomate, Mozzarella und scharfe Salami € 6,00
- **Margherita all'antipasto:** Tomate, Mozzarella, Büffelmozzarella-Häppchen und Rohschinken €10,00
- **Pizza Calzone:** Halb Margherita, halb Calzone gefüllt mit Mozzarella und Kochschinken € 7,00
- **Tradizione:** Gekochte Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Grana (36 Monate) € 8,00
- **Capricciosa:** Tomate, Mozzarella, Champignons, scharfe Salami, Kochschinken und schwarze Oliven € 8,00
- **Quattro stagioni:** Tomate, Mozzarella, Champignons, scharfe Salami, Kochschinken und Würstchen € 8,00
- **Strana Napoli:** Tomate, geräucherte Provola, Knoblauch, Oregano, schwarze Oliven, scharfes Öl und Grana € 7,00
- **Puesto del Sol:** Tomate, Pancetta-Würfel, Pfeffer, Grana und Basilikum € 7,00



Le nostre pizze Bianche (Unsere weißen Pizzen) *Einige
Produkte können tiefgekühlt sein – Gedeck €2,00

- **Focaccia:** Salz, Öl und Oregano € 3,00
- **Strana focaccia:** Salz, Öl, Oregano,
Tomatentupfer und Mozzarellatupfer € 3,50
- **Bianca al cotto:** Mozzarella und Kochschinken € 6,00
- **Bianca al mais:** Mozzarella, Kochschinken
und Mais € 7,00
- **Kinder:** Mozzarella, Würstchen und Pommes € 7,00
- **Ortolana:** Mozzarella, Auberginen, Zucchini,
Paprika und Salzkartoffeln € 10,00
- **Nonna:** Büffelmozzarella, mitgekochte
Kirschtomaten und Grana (36 Monate) € 9,00
- **Chef:** Mozzarella, Sahne, Kochschinken
und Champignons € 8,00
- **Narcisi:** Mozzarella, Rucola, frische
Kirschtomaten und Grana (36 Monate) € 8,00
- **Quattro formaggi:** Mozzarella, Sahne,
geräucherte Provola, Gorgonzola und Grana € 8,00
- **Broccoli e salsiccia:** Mozzarella, Brokkoli
(Friarielli) und Wurst € 8,00
- **Ai porcini:** Mozzarella, Steinpilze,
Rohschinken-Stücke und Grana (36 Monate) € 10,00
- **Mi Vida:** Mozzarella, Kartoffeln, Steinpilze
und Wurst € 9,00



Le nostre pizze Speciali (Unsere Spezial-Pizzen) *Einige Produkte können tiefgekühlt sein – Gedeck €2,00

- **Lello:** Gekochte Kirschtomaten, Büffelmozzarella, scharfe Salami, Basilikum, schwarze Oliven und Pecorino € 9,00
- **La 'nduja:** Gekochte Kirschtomaten, Büffelmozzarella, 'nduja, gelbe Datterino, Basilikum und Pecorino €10,00
- **Ai frutti di mare:** Tomate, Knoblauch, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Oktopus und Tintenfisch €12,00
- **Pistacchio e Mortadella:** Büffelmozzarella, Pistazienpesto, Mortadella, Büffel-Stracciatella und Pistazienkerne €12,00
- **Fiorilli:** Büffelmozzarella, Zucchini Blüten und Pancetta-Würfel €10,00
- **Tronchetto:** Gefüllt mit Mozzarella und geräucherter Provola; belegt mit Rucola, Tomaten, Rohschinken und Grana €12,00
- **Zuccotta:** Kürbiscrème, Büffelmozzarella, Wurst, Steinpilze, Walnüsse und Grana €10,00
- **Pesto di rucola:** Rucola-Pesto, gelbe Datterino, Büffelmozzarella, Speck und Grana €12,00
- **Zucchine e gamberetti:** Büffelmozzarella, Zucchini, Garnelen, gelbe Datterino und Zitronenabrieb €10,00
- **Sofia:** Büffelmozzarella, rote Datterino, gelbe Datterino, Pancetta-Scheiben und Grana €10,00
- **Contadina:** Büffelmozzarella, rote Datterino, gelbe Datterino, Wurst, geräucherte Provola und Grana € 9,00
- **Casareccia:** Rucola-Pesto, Büffelmozzarella, rote Datterino, Capicollo-Scheiben, Basilikum und Grana €10,00



- **Wow:** Mozzarella, Wurst, Paprika-Grill-Pommes und Cheddar € 9,00
- **Crocchè:** Mozzarella, Sahne, Kochschinken und Kartoffelkrokette € 9,00
- **Mezzo metro a scelta max 3 gusti:**
Halber Meter nach Wahl (max. 3 Sorten) €



Dessert (Nachtisch)

- **Dolce della casa:** Hausgemachtes Dessert €.....
- **Dolce Sal De Riso:** Dessert von Sal De Riso €.....
- **Coppa gelato:** Eisbecher € 5,00
- **Cono gelato:** Eistüte € 2,50
- **Gelato di Pizzo Calabro:** Eis aus Pizzo Calabro € 5,00
- **Pizza Nutella:** Nutella-Pizza € 6,00

Frutta (Obst)

- **Affettato di stagione:** Saisonales Obst,
aufgeschnitten € 6,00
- **Macedonia di stagione:** Saisonaler Obstsalat € 5,00



Bibite (Getränke)

- **Acqua Minerale 75cl:** Mineralwasser 75cl € 2,00
- **Coca cola/Fanta 33cl:** € 2,50
- **Coca cola/Fanta 1 lt:** € 4,00
- **Calice Aglianico Beneventano:**
Glas Aglianico-Wein € 4,00
- **Calice Falanghina Beneventana:**
Glas Falanghina-Wein € 4,00
- **Vino Bianco/Rosso frizzante ¼ lt:**
Perlwein Weiß/Rot ¼ lt € 2,50
- **Vino Bianco/Rosso frizzante ½ lt:**
Perlwein Weiß/Rot ½ lt € 4,00

Birre (Biere)

- **Nastro Azzurro 66cl:** € 4,00
- **Heineken 66cl:** € 4,00
- **Ceres / Tennent's / Leffe rossa 33cl:** € 4,00
- **Bud 33cl:** € 3,00
- **Peroni Gran Riserva 50cl:** € 5,00
(*Reines Malz / Doppelmalz / Rotbier*)
- **Mastri Birrai Umbri birra artigianale 75cl:**
Handwerkliches Bier 75cl
(*Hell / Doppelmalz / Rot*) €12,00
- **Krombacher bionda alla spina:** Krombacher hell vom Fass
 - **0,2 lt:** € 2,50
 - **0,4 lt:** € 5,00
 - **1,5 lt:** €15,00