

## Antipasti

<b>Mini Carpaccio</b> mariniert - mit Rukola & Parmesanobel	<b>10,- €</b>
<b>D.O.P. Büffelmozzarella</b> mit Tomate, Basilikum, Meersalz & Öl	<b>10,- €</b>
<b>Antipasto misto all'italiana</b> gemischter Vorspeiseteller nach italienischer Art	<b>16,- €</b>
<b>Antipasto di Mare</b> frische Meeresfrüchte & Garnelen	<b>14,- €</b>

## Pizzetta

### für den kleinen Hunger

Kleinere Pizza auf dem Stein gebacken  
Alle Pizzetten sind mit Tomaten & Käse belegt

<b>Margherita</b> mit Tomaten & Käse	<b>6,50 €</b>
<b>Prosciutto</b> mit Schinken <sup>*2</sup>	<b>7,- €</b>
<b>Salami</b> mit Salami	<b>7,- €</b>
<b>Funghi</b> mit frischen Champignons	<b>7,- €</b>
<b>Regina</b> mit Schinken <sup>*2</sup> & frischen Champignons	<b>7,40 €</b>
<b>Speziale</b> mit Schinken <sup>*2</sup> , Salami & frischen Champignons	<b>7,50 €</b>

## Pizzabrot

<b>Pizza Brot</b> mit Olivenöl & Knoblauch	<b>6,- €</b>
<b>Pizza Brot Pomodoro</b> mit Tomatensoße	<b>6,- €</b>
<b>Pizza Brot Formaggio</b> mit Käse	<b>6,50 €</b>
<b>Pizza Brot Tricolore</b> mit Pesto, Käse & Tomatensoße	<b>8,- €</b>

## Bruschetta

Grundlage für jedes Bruschetta sind frische Tomaten  
Die Brote werden im Holzofen gebacken und dann belegt

<b>Bruschetta Tradizionale</b> mit Tomaten mariniert	<b>7,- €</b>
<b>Bruschetta al Tonno e Cipolla</b> mit Thunfisch & Zwiebeln	<b>8,- €</b>
<b>Bruschetta Ortolana</b> mit eingelegtem Gemüse	<b>8,- €</b>
<b>Bruschetta Crudo</b> mit Rohschinken, Rukola & Parmesan	<b>9,- €</b>

## Weine & Drinks

### UNSERE HAUSWEINE DOC

Bianco:	<b>Gavi, Greco di Tufo</b>	0,25 l	<b>6,50 €</b>
Rosato:	<b>Irpinia Rosato</b>	0,25 l	<b>6,50 €</b>
Rosso:	<b>Aglianico</b>	0,375 l	<b>8,- €</b>

### weiter WEINE & Drinks

<b>Weinschorle</b> Weiß oder Rosé	0,33 l	<b>4,80 €</b>
<b>Lambrusco</b>		
<b>Pinot Grigio</b>		
<b>Primitivo</b>		
<b>Montepulciano</b>	0,25 l	<b>je 6,50 €</b>
<b>Aperol Spritz</b>		
<b>Hugo</b>		
<b>Prosecco Valdo</b>	0,2 l	<b>je 7,- €</b>