



## SPEISEKARTE

### KLEINKRAM FÜR DIE MITTE ZUM WEIN

- Pizzapane<sup>a</sup>** . . . . . **6,50**  
Frisches Pizzabrot mit Knoblauch, Oregano und kalt gepresstes Olivenöl aus Sizilien
- Olive sotto Olio<sup>a</sup>** . . . . . **7,50**  
Eingelegte Oliven aus Italien mit Pizzabrot

### ANTIPASTI

- Bella Sophia Loren<sup>a,c,g</sup>** . . . . . **10,90**  
Frische Burrata aus Apulien auf Rote Beete, Walnüssen, Ruccola, Honig-Senf-Dressing und Sprossen dazu Hausgebackenes Brot
- Carpaccio di Bresaola<sup>a,g,b</sup>** . . . . . **13,00**  
Dünn aufgeschnittener Bresaola mit Ruccola, Grana Padano, Dattel-Tomaten, Ruccola-Knoblauch Creme dazu Hausgebackenes Brot
- Burrata alla Davis<sup>b</sup>** . . . . . **10,50**  
Frische Burrata aus Apulien auf lauwarmer Datterino-Kirschtomaten IGP, Knoblauch und kalt gepresstes Olivenöl aus Sizilien dazu Hausgebackenes Brot
- Antipasto Misto<sup>b</sup>** . . . . . **15,00**  
Verschiedene Sorten ital. Salami und ital. Schinken, frischer Büffelmozzarella aus Kampanien und eingelegte Oliven dazu Hausgebackenes Brot
- Antipasto Verduri<sup>b</sup>** . . . . . **11,50**  
In Olivenöl eingelegtes Gemüse, Grana Padano DOP, frischer Büffelmozzarella aus Kampanien, eingelegte Oliven dazu Hausgebackenes Brot

### INSALATE

- Caprese di Bufala<sup>b</sup>** . . . . . **12,50**  
Mit frischen Dattel-Tomaten, Büffelmozzarella aus Kampanien auf Ruccola, Honig-Senf-Dressing, Pesto und kalt gepresstes Olivenöl aus Sizilien
- Insalata Pazza<sup>b</sup>** . . . . . **13,00**  
Wildpflücksalat mit Crispy Guanciale, Grana Padano Chips, Gurken, Dattel-Tomaten, Rote Zwiebeln, Beeren und eingelegten Oliven
- Insalata Pecoraro<sup>c,g</sup>** . . . . . **13,00**  
Grüner Wildpflücksalat mit Roter Beete, frischer Wassermelone, Dattel-Tomaten, Gurken, Feta-Käse und Walnüsse mit Honig-Senf-Dressing
- Insalata Mista<sup>a</sup>** . . . . . **9,00**  
Grüner Wildpflücksalat mit Dattel-Tomaten, Gurken, Rote Zwiebeln, Radieschen, Lauchzwiebeln und Sprossen
- Panzanella<sup>a,g</sup>** . . . . . **12,50**  
Ital. Brotsalat mit Zucchini, Paprika, Aubergine, Roten Zwiebeln, Dattel-Tomaten, Lauchzwiebeln eingelegten Oliven und, frischer Basilikum und Knoblauchöl

////////////////////////////////////  
**Schon gewusst?**

Die Pizza nach neapolitanischer Tradition ist sogar so besonders, dass sie 2017 von der UNESCO als Kulturerbe der Menschheit eingestuft wurde. Ihre einzigartige Herstellung bei 485° und nur wenige Minuten im Ofen unterscheidet sich von der hier verbreiteten Pizza Romana.

////////////////////////////////////

### PIZZE

- Pizza Marinara<sup>a</sup>** . . . . . **8,00**  
SanMarzano Tomatensauce mit frischem Knoblauch, handgepflügter Oregano aus Kampanien und kalt gepresstes Olivenöl aus Sizilien
- Pizza Regina Margherita<sup>a,g</sup>** . . . . . **9,00**  
SanMarzano Tomatensauce mit Fior di Latte Mozzarella, Grana Padano DOP, frischem Basilikum und kalt gepresstes Olivenöl aus Sizilien
- Pizza Bufalina<sup>a,g</sup>** . . . . . **11,50**  
SanMarzano Tomatensauce mit frischem Büffelmozzarella aus Apulien, frischem Basilikum und kalt gepresstes Olivenöl aus Sizilien
- Pizza Prosciutto e Funghi<sup>a,g,b</sup>** . . . . . **11,00**  
SanMarzano Tomatensauce mit Fior di Latte Mozzarella, Prosciutto Cotto, frischen Pilzen und kalt gepresstes Olivenöl aus Sizilien
- Pizza Chef<sup>a,g,b</sup>** . . . . . **12,00**  
SanMarzano Tomatensauce mit Fior di Latte Mozzarella, Spianata Romana (scharfe Salami), rote Zwiebeln, frischen Pilzen und kalt gepresstes Olivenöl aus Sizilien
- Pizza Davis<sup>a,g,b</sup>** . . . . . **14,50**  
SanMarzano Tomatensauce mit Fior di Latte Mozzarella, Rucola, Prosciutto San Daniele DOP, Grana Padano DOP und kalt gepresstes Olivenöl aus Sizilien
- Pizza Napolitana<sup>a,g</sup>** . . . . . **11,00**  
SanMarzano Tomatensauce mit Fior di Latte Mozzarella, schwarze Leccino Oliven aus Gaeta, Sardellen und Kapern aus Sizilien, kalt gepresstes Olivenöl
- Pizza Veggie<sup>a,g</sup>** . . . . . **12,50**  
SanMarzano Tomatensauce mit Fior di Latte Mozzarella, Zucchini, Paprika und Auberginen, schwarze Leccino Oliven aus Gaeta, Knoblauch und kalt gepresstes Olivenöl aus Sizilien
- Pizza Salame Finocchiona<sup>a,g,b</sup>** . . . . . **11,00**  
SanMarzano Tomatensauce mit Fior di Latte Mozzarella, Fenchelsalami und kalt gepresstes Olivenöl aus Sizilien
- Pizza Burratina<sup>a,g</sup>** . . . . . **13,50**  
SanMarzano Tomatensauce mit frischem Rucola, Grana Padano DOP, Datterino-Kirschtomaten IGP, frische Burrata aus Apulien und kalt gepresstes Olivenöl aus Sizilien
- Pizza Salsiccia e Friarielli<sup>a,g,b</sup>** . . . . . **12,50**  
SanMarzano Tomatensauce mit Fior di Latte, Salsiccia Fresca, Friarielli (eingelegter Wildbroccoli), Knoblauch und Peperoncinoöl
- Pizza Sebastiano<sup>a,g,b</sup>** . . . . . **14,50**  
SanMarzano Tomatensauce mit Fior di Latte Mozzarella, frischem Rucola, Bresaola, Grana Padano DOP, Zitrone und kalt gepresstes Olivenöl aus Sizilien
- Pizza Boscaiola<sup>a,g,b</sup>** . . . . . **12,50**  
SanMarzano Tomatensauce mit Fior di Latte Mozzarella, Salsiccia Fresca, Rote zwiebeln, frischen Pilzen, Knoblauch und Peperoncinoöl
- Pizza Tonno<sup>a,g</sup>** . . . . . **11,50**  
SanMarzano Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Thunfisch, Rote Zwiebeln, Schwarze Oliven aus Gaeta und kalt gepresstes Olivenöl aus Sizilien
- Pizza Viola<sup>a,b,g</sup>** . . . . . **14,50**  
Lila Kartoffelcreme, frische Burrata aus Apulien, Grana Padano und frischen Dattel-Tomaten, Basilikum und kalt gepresstes Olivenöl
- Pizza Rote Beete<sup>a,g,c</sup>** . . . . . **11,50**  
Fior di Latte Mozzarella, Feta-Käse, Ruccola, frische Rote Beete und Walnüsse mit kalt gepresstes Olivenöl aus Sizilien

**Pizza Gaspare**<sup>a,g,b</sup> . . . . . **11,50**  
Fior di Latte Mozzarella mit Sahne, frische Pilze und Prosciutto Cotto dazu kalt gepresstes Olivenöl aus Sizilien

**Pizza Tartufo**<sup>a,g</sup> . . . . . **13,00**  
Fior di Latte Mozzarella mit Hausgemachte Trüffelcreme dazu frische Pilze, Wildkräutersalat und Trüffelolivienöl

## PIZZE VEGAN

**Pizza Vegan Bianca**<sup>a,k,f</sup> . . . . . **12,50**  
Wilmersburger Käse (rein pflanzlich), Datterino-Kirschtomaten IGP, Zucchini, Paprika, Aubergine, schwarze Leccino Oliven aus Gaeta, Knoblauch und kaltgepresstes Olivenöl

**Pizza Vegan Margherita**<sup>a,k,f</sup> . . . . . **11,00**  
SanMarzano Tomatensauce, Wilmersburger Käse (rein pflanzlich), frische Basilikum und kalt gepresstes Olivenöl

**Pizza Vegan Violeta**<sup>a,k,f</sup> . . . . . **13,50**  
Lila Kartoffelcreme, Wilmersburger Käse (rein pflanzlich), frische Datteltomaten und Basilikum mit kalt gepresstes Olivenöl

**Pizza Vegan Zucca**<sup>a,c</sup> . . . . . **13,50**  
Kürbiscreme, Rote Zwiebel, frischer Wildpflücksalat, Walnüsse mit hausgemachten Pesto

**Pizza Vegan Rosso**<sup>a</sup> . . . . . **13,00**  
SanMarzano Tomatensauce, Rote Zwiebeln, Datterino-Kirschtomaten IGP, Rucola und frischer, Rote-Beete mit kalt gepresstes Olivenöl

## FRISCHE PASTA AUS HARTWEIZENGRIES

**Spaghettoni Carbonara**<sup>a,b,g</sup> . . . . . **11,00**  
Nach Traditioneller Römischer Art mit knusprigen Guanciale, Ei, Pecorino Romano und frisch gemahlen Pfeffer

**Paccheri con Burrata**<sup>a,g</sup> . . . . . **12,50**  
Datterino-Kirschtomaten IGP in Knoblaucholivienöl geschwenkt mit frischer Burrata aus Apulien mit Basilikum

**Spaghettoni Vedure**<sup>a</sup> . . . . . **12,50**  
SanMarzano Tomatensauce, Zucchini, Paprika, Aubergine, frische Datteltomaten, Lauchzwiebeln

**Paccheri al Pesto**<sup>a,g</sup> . . . . . **11,00**  
Hausgemachtes Pesto mit frischen Datteltomaten, Rucola, frischer Büffelmozzarella aus Kampanien

**Hausgemachte Lasagne**<sup>a,g</sup> . . . . . **10,50**  
Rindfleisch Bolognese mit SanMarzano Tomatensauce, hausgemachte Bechamelseiße, Eiernudeln, Fior di Latte Mozzarella, Grana Padano

## DESSERT

**La Zizzinella**<sup>a,g</sup> . . . . . **6,50**  
Süßgebäck aus Neapel gefüllt mit Büffelricotta und SanMarzano Tomatenkonfitüre

**Pizza Nutella**<sup>a,g,c</sup> . . . . . **6,50**  
Mit Nutella und Pistazien

**Pizza Dolce Sticks**<sup>a,b,c</sup> . . . . . **4,50**  
Pizzateigstreifen mit Puderzucker, Nutella und Weißer Schokosauce

**Baba Napoletano**<sup>a,g</sup> . . . . . **6,00**  
Fluffiger Baba in Rum getränkt mit Ricottacreme

**Davis Erdbeer-Basilikum Tiramisu**<sup>a,g</sup> . . . . . **6,00**  
Löffelbiskuit mit Mascaponecreme, frischen Erdbeeren und Basilikum

**Tartufo affogato al Caffè**<sup>c,g</sup> . . . . . **6,00**  
Gefülltes Schokoeis mit Espresso

## MITTAGS DEAL

**1 Gericht + 1 Soft Getränk + 1 Warm Getränk** . . . . . **13,50**

## MITTAGS GERICHTE

### BOWLS

**Primavera Bowl**<sup>a,g</sup> . . . . . **11,90**  
Leckerer Dinkel, frischer Rucola, Kichererbsen, Radieschen, Fetakäse, frische Datteltomaten, Lauchzwiebeln und frische Sprossen

**Tonno Salat Bowl**<sup>b,g</sup> . . . . . **10,80**  
Thunfisch, Rote Zwiebeln, Wildpflücksalat, frische Datteltomaten, Gurken, eingelegte Oliven, Kichererbsen, Fetakäse

**Italian Bowl**<sup>a,b,g</sup> . . . . . **12,90**  
Frischer Rucola, Leckerer Dinkel, Bresaola, eingelegtes Gemüse, Kichererbsen, frischer Büffelmozzarella aus Kampanien, eingelegte Oliven mit Rucola-Knoblauchcreme

### NEAPOLITANISCHE PANINI

**Panini Vegano**<sup>a</sup> . . . . . **7,50**  
Leckerer eingelegte Gemüse, mit frischer Rucola, hausgemachtes Pesto, frischen Datteltomaten und Basilikum

**Panino SanDaniele**<sup>a,b,g</sup> . . . . . **8,00**  
Frischer Rucola auf SanDaniele Schinken mit Büffelmozzarella aus Kampanien, Grana Padano und frischen Datteltomaten

**Panino Caprese**<sup>a,g</sup> . . . . . **7,50**  
Frischer Büffelmozzarella aus Kampanien mit hausgemachten Pesto auf Rucola mit frischen Datteltomaten

#### Inhalstoffe und Allergene

- a) Glutenhaltige Getreide
- b) In Salz gepöckelt
- c) Pistazien Nüsse
- g) Milch
- k) Konservierungsstoffe
- f) Farbstoffe

## UNSERE PRODUKTE KURZ ERKLÄRT

**DOP Siegel:** Denominazione di origine protetta entspricht der deutschen geschützten Ursprungsbezeichnung

**IGP Siegel:** geschützte Bezeichnung des bestimmten Herkunftsgebiet

**Fior di Latte:** Handgemachter Fior di Latte (Mozzarella) aus Napoli mit kurzer Haltbarkeit. Eine Hauptzutat für die neapolitanische Pizza. Aus Kuhmilch.

**Grana Padano DOP:** Italienischer Hartkäse.

**Bresaola:** Italienischer luftgetrockneter Rinderschinken.

**San Marzano DOP Tomaten:** Längliche Tomaten, die auch als Flaschentomaten bezeichnet werden. Angebaut in Kampanien am Rande des Vesuvus. Zeichnen sich durch intensives und fruchtiges Aroma aus.

**Mozzarella di Bufalo Campana DOP:** Herkunftsgeschützter Mozzarella aus Büffelmilch aus Kampanien. Zeichnet sich durch seine besondere Cremigkeit aus.

**Salame Spianata Romana:** Grobe, scharfe Paprikasalami aus Emilia Romagna.

**Salame Finocchiona:** Fenchelsalami aus der Toskana.

**Datterino IGP:** Kirschtomaten angebaut am Fuße des Vesuvus. Durch die spezielle Aufbewahrung an Rispen erhalten die rundlichen Tomaten eine knackige Schale, festes Fleisch und sind besonders aromatisch.

**Salsiccia:** Grobe italienische „Bratwurst“ mit Fenchelsamen

**Friarielli:** Junge eingelegte stängelkohl eine Spezialität aus Neapel.

**Burrata:** Eine Sonderform des Mozzarella mit weichem Kern



# GETRÄNKEKARTE

## BIBITE

Aqua Morelli still 0,25l	2,80
Aqua Morelli spritzig 0,25l	2,80
Aqua Morelli Still 0,75l	6,20
Aqua Morelli Spritzig 0,75l	6,20

## LECKERE ERFRISCHENDE HAUSGEMACHTE

### LIMONADE

Zitronen-Limetten & Ingwer Limonade auf Eis	5,00
Mango & Maracuja Limonade auf Eis	5,00
Himbeer & Holunderblüten Limonade auf Eis	5,00

Hausgemachter Pfirsich Eistee auf Eis	5,00
---------------------------------------	------

Fritz Kola 0,33l	3,50
Fritz Kola ohne Zucker 0,33l	3,50
Fritz Orange Limonade 0,33l	3,50
Fritz-MischMasch 0,33l	3,50
Fritz-Bio-Apfelschorle 0,33l	3,50
Fritz-Bio-Rhabarberschorle 0,33l	3,50

## BIRRE

Moretti Bier 0,33	3,50
Moretti Radler 0,33	3,70
Heineken 0,33	3,20
Heineken alkoholfrei 0,33	3,20

## CAFE

Espresso	2,50
Espresso Doppio	3,50
Cappuccino	3,20
Tee	3,00

verschiedene Sorten

## APERITIVO

Aperol Spritz 0,4l	8,00
Aperol, Prosecco, Soda, Orange	
Hugo 0,4l	8,00
Holunderblütensirup, Prosecco, Soda	
Davis Spritz 0,4l	8,20
Prosecco, Limoncello, Minze, Soda	
Cesare Spritz 0,35	11,00
Prosecco, Italicus, Soda, Basilikum, Oliven	
Liliet Wild Berry 0,4	8,00
Liliet Blanc, Wild Berry	
Martini Bianco Classico 0,25	5,50
Martini Bianco, Zitrone	
Campari Amalfi 8,00	0,35
Campari Orange, Soda, Tonic	

## ALKOHOLFREIER APERITIVO

Berry Floreale 0,4	7,00
Martini alkoholfrei Floreale, Wild Berry	

## COCKTAILS

Gin Basilico Smash 0,35	9,00
Gin, Limette, basilikum, Zucker	
Raspberry Basil Lady 0,45	8,50
Vodka, Limettensaft, Basilikum, Himbeeren, Soda	
Espresso Martini 0,25	9,00
vodka, kaffelikör, Espresso	
Mango Baby 0,4	8,00
Vodka, Minze, Mango, Soda	
Negroni 0,35	9,00
Gin, Campari, roter Wermut	
Davis Skinny Drink 0,4	8,40
Vodka, limettensaft, Soda	
Sex on the Italian Beach 0,4	8,50
vodka, Mango, limoncello, Orangensaft, Cranberrysaft	
Amalfi Gin & Tonic 0,4	9,00
Malfy Gin Limone, Tonic Water, Zitrone	
Mojito 0,35	8,00
Havana Club, brauner Zucker, Minze, Limettensaft	
Amalfi Collins 0,35	8,50
Limoncello, Zitrone, Bitter Lemon	

**Cuba Libre** 0,35 . . . . . **8,50**  
Havana Club , limette, Cola

**Milano Mule** 0,4 . . . . . **9,50**  
roter Wermut, Campari, Limette, Ginger Beer

**Basil Mule** 0,4 . . . . . **9,50**  
Vodka, Basilikum, limette, Ginger Beer

## ALKOHLFREIE COCKTAILS

**Davis Cup** 0,4 . . . . . **7,00**  
Bitter lemon, Orangensaft, Zitronensaft

**Safe Sex on the Italian Beach** 0,4 . . . . . **7,00**  
Orangensaft, Cranberrysaft, Mangosirup

## PROSECCO SCAVI & RAY

**Glas Prosecco** 0,1 . . . . . **3,9**

**Flasche Scavi & Ray Prosecco Spumante** 0,75 . . . . . **22,00**

**Flasche Scavi & Ray Prosecco Rose` Spumante** 0,75 . . . . . **25,00**

## OFFENE WEISSWEINE

**Castell Castell Bacchus** 0,2 . . . . . **6,50**  
Halbtrocken, Pfirsich Note, fruchtig

**Castell Castell Silvaner** 0,2l . . . . . **6,50**  
trocken, ausgewogen, harmonisch, mineralischer Abgang

**Pinot Grigio** 0,2 . . . . . **6,00**  
ausbalancierten Süße-Säure-Spiel sehr angenehm trinkbar

**Lugana** 0,2 . . . . . **8,00**  
strohgelb, frisch, harmonisch, samtig

**Chardonnay** 0,2 . . . . . **6,00**  
vollmundig, lebhaft frisch, anhaltend

**Rose Chiaretto Veneto** 0,2 . . . . . **6,00**  
Rose, Trocken

## OFFENE ROTWEINE

**Colle al Vento Primitivo Salento 4/20** 0,2 . . . . . **6,00**  
Trocken, fruchtig, kräftig, samtig, aromatisch

**Andrero Nero d`Avola** 0,2 . . . . . **6,00**  
Trocken, reife Fruchtaromen, ausgewogen, kraftvoll

**Montepulciano D`Abruzzo** 0,2 . . . . . **6,00**  
Trocken, vollmundig

**Chianti D.O.G.G** 0,2 . . . . . **6,00**  
Trocken, rubienenrot

## WEISSWEINE IN FLASCHEN

**Eugen Müller Grauburgunder 1l** . . . . . **25,00**  
Grauburgunder , halbtrocken, frisch-fruchtig, ausgewogen

**Edition St. Valentin Rivaner** 0,75 . . . . . **25,00**  
Trocken, spritzig, erfrischend und fruchtig

**Donna Fugata SUR SUR DOC Grillo.** . . . . . **30,00**  
Fruchtige Note, frisch, weich, ausgewogen

**Donna Fugata Anthilia DOC** 0,75. . . . . **25,00**  
Junger Frischer Wein, fruchtig, charismatisch

**Donna Fugata Lighea DOC** 0,75l . . . . . **33,00**  
Strohgelb exotische Früchte, perfekte Balance und Struktur

## ROSEWEIN IN FLASCHE

**Bulgarini Riveria del Garda Chiaretto DOC** 0,75 . . . . . **28,50**  
Leichter frischer lebendiger Rosewein

## ROTWEINE IN FLASCHEN

**Donna Fugata Sedara DOC** 0,75 . . . . . **28,00**  
Trocken fruchtig, weich

**Mandus Pietrapura Primitivo di Manduria** 0,75 . . . . . **25,00**  
Trocken,kirschrot, fruchtige Noten, weich, dezent

**Lacryma Christi del Vesuvio Mastroberardino** 0,75 . . . . . **33,00**  
Rubinrot, Kirsche, Pflaume, rund und weich

**Nebbiolo `Podio` Langhe** 0,75 . . . . . **37,00**  
Trocken, Aromen von trockenen Blumen, Früchten,

**Brunello di Montalcino Castello Banfi DOCG** 0,75 . . . . . **73,00**  
Trocken, vollmundig, Kirsche, Preiselbeere sowie Veilchen und Gewürzen

## DIGESTIVO

**Amaro Averna** 2cl . . . . . **3,50**

**Sambuca Molinari** 2cl . . . . . **3,50**

**Limoncello** 2cl . . . . . **3,50**

**Grappa** 2cl . . . . . **3,50**

**Grappa Riserva** . . . . . **4,20**

