

Liebe Gäste,

ab Mai 2024 beziehen wir unsere frisch renovierten Räumlichkeiten, die sich nun ein Haus weiter befinden. Während wir darauf warten, dass alles perfekt ist, führt mein Sohn Tony, der für unsere köstlichen Pizzen verantwortlich ist, noch letzte Besorgungen in Italien durch.

Aufgrund unserer aktuellen Situation und der damit verbundenen logistischen Herausforderungen bieten wir bis Mitte April eine reduzierte Speisekarte an. Wir hoffen dennoch, dass Sie etwas finden, das Ihnen schmeckt.

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis und freuen uns darauf, Sie bald in unseren neuen Räumlichkeiten begrüßen zu dürfen.

KALTE SPEISEN

ANTIPASTI PLATTE „DONNA ANNA“

Eine Platte mit hausgemachten Gemüsezubereitungen. Eingelegt, gebacken, gekocht, geschmort. Je nach Saison 7-9 Sorten.

Dazu servieren wir Burrata und Brot.

Reicht für 2 Personen

18.-

BRUSCHETTA CLASSICA

Geröstete Brotscheibe mit Cherry Tomaten, Rucola, Wildoregano und Olivenöl

3,50

BRUSCHETTA MIT BURRATA

Geröstete Brotscheibe mit Cherry Tomaten, Rucola, Burrata und Kürbiskernpesto

3,90

BURRATA AUS GIOIA DELL COLLE

Handgemachter Burrata Käse aus meiner Nachbarschaft Gioia dell Colle aus 100% italienischer Milch. Serviert mit Cherry Tomaten, Rucola und Brot.

Burrata ist eine Mozzarellazubereitung mit Sahnekern

7,90

VALTELLINA SALAT

Salat mit Rucola, Cherry Tomaten, Burrata Käse, frischen Feigen, Bresaola Schinken vom Rind und Parmesan

9.90

PIZZA KREATIONEN

DON ANTONIO

Rucola, Cherry Tomaten, Grana Padano, handgemachter Burrata aus Gioia del Colle und Kürbiskernpesto 16.-

ALBA LONGA

Parmaschinken, Rucola, Cherry Tomaten, Grana Padano, Kürbiskernpesto. Ein beliebter Klassiker bei uns! 17.-

DONNA TERESA

Parmaschinken, Burrata, Grana Padano Käse, Rucola und frische Feigen 17.50

BIENENSTICH AL'ARRABIATA

Pizza mit Creme Fraiche, ein Hauch Gorgonzola, Rosmarin, knuspriger scharfer Salami aus Kalabrien, kandierten Mandeln 15.-

CHARLIE

Bresaola Schinken vom Rind, Rucola, Burrata Käse, gerösteter Rosmarin, frische Feigen und Olivenöl 17.50

THE GODFATHER

Nduja Wurst aus Kalabrien, Fenchelsalami aus der Toskana, mit Rotwein und Salbei gebratene Rosé Champignons, rote Zwiebeln, kalte Büffelmozzarella aus Battipaglia, 40 Monate alter Parmesan von der roten Kuh, Olivenöl. Eine Armada aus Top Produkten 19.-

LA PECORA NERA

Rucola, frischer Ziegenkäse, junger Pecorino aus der Toskana, schwarzen fermentierten Walnüsse und Olivenöl 16.-

COLLI PUGLIESI

Eingelegte Auberginen, gebratene Rosé Champignons, Burrata und Cherry Tomaten 15.-

SAN MICHELE

Scharfe Salami aus Kalabrien, in Gewürzsud gekochte Dörrfeigen, gebratene Rosé Champignons, 15.-

MARGHERITA

Tomatensauce, Basilikum, Fior di Latte Mozzarella 10.-

SALAMI

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Toskanische Salami mit Fenchelsamen 10.-

CAPRI

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Toskanische Salami mit Fenchelsamen, Artischocken, Pilze und Oliven 12.-

TONNO

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln und Oliven 13.-

NAPOLI

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Toskanische Salami mit Fenchelsamen, Artischocken, Pilze und Oliven 12.-

FUNGHI

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, gebratene Rosé Champignons 10.-

SÜBES

TIRAMISU

5.-

CREME BRULEE

5.-

PANNA COTTA

5.-