

SPRIZZ VENEZIANO

Der Sprizz aus Venedig. Wer kennt ihn nicht?! -

Holen Sie sich die Sonne ins Glas

Prosecco, Eiswürfel, Aperol, Soda und Orange.

Tip: Als alkoholfreie Sprizz „light“ Variante bieten wir Tonic mit Bitterorangen-Enziansirup und Eiswürfel für 6 Euro an



7,50

0,3l

HUGO

"Fiori di Sambuco" so nennt man in Italien Holunderblüten.

Sie werden als Sirup vermischt mit Wasser, Prosecco, Limette und Minze in der Gegend um Bozen getrunken.

Tip: Als alkoholfreie Variante, ohne Prosecco, für 5 Euro ebenfalls ein Genuß!

7.-

0,3l

G'IZZY

Sehr Nice, sehr neu, sehr sommerlich, sehr fruchtig, sehr blumig, sehr gut! Blaubeernektar und Lavendel, Prosecco, Soda und Eiswürfel.

Mmmmh... Schmeckt wie die Lavendelfelder in Grasse

7.-

0,3l

DON VITOS FALSCHER AMERICANO

Der herbe und bittere Geschmack wie ich ihn seit meiner Kindheit liebe.

Für mich eines der italienischsten Dinge die ich kenne. Fiat 500, übergroße Sonnenbrillen, die gute Laune, der Kaffee, die Leute, ..Campari.

Das ist für mich alles dieselbe Farbe

Campari, Martini Rosso, Soda, Prosecco, Eiswürfe, Orange und ein splash Elisir Likör fürs Aroma. Auf die Dolce Vita!

8,50

0,3l

ITALICUS

Ein wunderbarer Bergamotten Likör mit Prosecco, Eiswürfel und grüner Olive. Vor ner Weile am Gardasee getrunken und für gut befunden!

9,50

0,3l

MARTINI BIANCO, ROSSO ODER DRY MIT EISWÜRFEL

5.-

MARTINI „FLOREALE“ ODER „FIERO“ - ALKOHOLFREI

5.-

CAMPARI PUR ODER SODA

5.-

CYNAR

5.-

PUNT ET MES

5.-

S.PELLEGRINO „SAN BITTER“ - ALKOHOLFREI

5.-

GRANDMA'S FINEST

Die altherwürdige Grappamanufaktur der Familie „Nonino“ hat, inspiriert von Großmutter's Rezepten, einen herrlichen Aperitiv auf Grappa Basis gezaubert, der mich sofort gecatched hat. Feine Botanicals, runder Geschmack—gepaart mit Tonic, Eis und ein paar gefrorenen Heidelbeeren, ein echt guter Sommerdrink.

7.50
0,3l

LIMONCELLO TONIC

Zitronenlikör aufgefüllt mit erfrischendem Tonicwater und Eiswürfel. 3 Stück davon und man hat das Gefühl als zieht die Amalfi Küste an einem vorbei

6.50
0,3l

BIANCO AND TONIC – ALK.FREI

Weißer Alkoholfreier Martini "Floreale" mit Eiswürfel, gefrorenen Blaubeeren und Tonic

6.50
0,3l



Tristan Hahne hat einen hochwertigen London Dry Gin kreiert der floral und leicht fruchtig ist. Er produziert den Gin in kleinen Mengen und jeden Samstag könnt ihr Tristan persönlich an seinem kleinen Stand „Am Brink“ antreffen oder online unter www.littledarling.de

LITTLE DARLING „MEDITERRANEAN“

Hierbei wird eine frische Orangenzeste mit unserem Hausgin und dem Fevertree Mediterranean Tonic serviert.
Die Florale Kombination zusammen mit der fruchtigen Orange erinnert an eine laue italienische Sommernacht

9.-
0,25

LITTLE DARLING „OLIVE“

Eine wunderbare Olivenlimonade von „Le Tribute“ mit einem Hauch Meersalz und Zitrone, gepaart mit unserem köstlichen Gin, Marke Little Darling, und einer Olive

11.-
0,25

LITTLE DARLING „CHERRY BLOSSOM“

Kirschblüten Tonic gepaart mit frischem Basilikum, Amarena Kirschen und unserem Hausgin, Marke Little Darling! Salute

10.-
0,25

SOFTDRINKS / SCHORLEN

Schorlen bieten wir in folgenden Varianten:
Apfel, Johannisbeere, Maracuja, Kirsch oder
Rhabarber

3.50

0,3l

Oder doch lieber eine **Sinalco**?

Cola, Cola light, Zitrone, Orange ODER Orange-Cola Mix

5.-

0,5l

WASSER

San Pellegrino - Medium in der 0,5l Flasche

4.-

Aqua Panna - Das stille in der 0,5l Flasche

4.-

San Pellegrino - Medium in der 0,75l Flasche

6.-

Aqua Panna - Das stille in der 0,75l Flasche

6.-

Le Tribute

Oliven Limonade 0,2

6.-

Wir nennen sie die Mittelmeer-Limonade. Die „Lemonade Olive“ von Le Tribute vereint drei typische Bestandteile der mediterranen Küche: Meerwasser, Zitronen und Oliven. Die ätherischen Öle geben dem mild-salzigen Wasser einen fein-fruchtigen, zitrischen und leicht grasigen Geschmack. Etwas Zitronensaft setzt den verspielten säuerlichen Punch. Serviert in einer sehr hübschen Flasche, die Sie mit nach Hause nehmen können.

Biere

	<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>
Fürstenberg vom Fass	4.-	5.-
Paulaner Weizen hell	-	5.-
Paulaner alkoholfrei	-	5.-
Duckstein Original	-	6.-
Alster – Fürstenberg mit Zitronenlimo	4.-	5.-



Ein leckeres regionales Bier aus Lübeck. Bei Maximilian Anders wird Handwerk und Transparenz groß geschrieben. Die Brauerei stellt ihre Biere in kleinen Mengen her. Für mehr Informationen:

www.anders-ale.de

Lubeca Lager 0,33l 4.50

Das Lager für Lübeck! Ein Bier, dass es euch leicht macht. Milde Bitterkeit, leichte, spritzige Zitrusnoten. Das Lubeca Lager ist sozusagen das Kernbier unserer Kernbiere. Wer keine 25 verschiedenen Hopfensorten in seinem Gerstensaft haben möchte, ist hier genau richtig. Ein Bier wie es sein soll – ehrlich und ohne Schnickschnack!

Pik Fein 0,33l 4.50

Viel Hopfen, vor allem Aromahopfen, machen diesen Bierstil so unverwechselbar. Wir verwenden Hafer- und Karamalze (Caramünch), um den Geschmack dieses Bieres zu erreichen. Wenn die Malz-Leinwand bereit ist, sparen wir nicht am Hopfen. Gleich fünf Aromahopfen verleihen diesem IPA sein Aroma und seine Bitterkeit. Mit 70 IBU schon ein Brett, aber gut ausbalanciert durch fruchtige Noten.

So gut wie nichts! 0,33l 4.50

Text kommt noch

SCHNÄPSE / KAFFEE UND TEE

Espresso Molinari Qualita Oro - mittlere Röstung, geschmeidiger Geschmack

- Einfach 2.50
- Doppio 4.-
- Macchiato – mit Milchschaumhäubchen 3.-
- Correto – verfeinert mit Grappa, Brandy oder Sambuca 4.50

Cappuccino

- Mittel 3.50
- Groß 4.-

Tee – Tee von Meßmer

- Earl Grey 3.50
- Kräuter Pur 3.50
- Kamille 3.50
- Pfefferminze 3.50

Liköre 2cl

- Sambuca - Anislikör 3.-
- Sambuca nera – schwarzer Sambuca mit Kaffeearoma 3.-
- Limoncello – Zitronenlikör mit Eiswürfel 3.-
- Amaretto – Bittermandellikör 3.-
- Frangelico – Haselnusslikör mit Eiswürfel und Limette 3.-
- Baileys 3.-

Amaros und Bitters 4cl - mit Eiswürfel

- Amaro Averna mit Zitrone 4.-
- Ramazotti mit Zitrone 4.-
- Amaro Montenegro 4.-
- Amaro Lucano 4.-
- Fernet Branca Classic oder Menta 4.-

Grappa und Brandy 2cl

- Grappa Nardini weiß – kräftig 4.-
- Grappa Nardini 60° - brennt so wie es brennen muss 4.-
- Grappa Moscato– lieblich, weich, fruchtig 4.-
- Grappa Bacio delle Muse – holzig 3.50
- Grappa Nonnino „Vuisinar“ – komplex, langanhaltend 4.-
- Brandy Vecchia Romagna – karamellig, geschmeidig 4.-

VORSPEISENPLATTEN

ANTIPASTI PLATTE „DONNA ANNA“

18.-

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

Wird gerne zum Teilen zu zweit bestellt

ANTIPASTI PLATTE „DON VITO“

22.-

Selbige Platte wie oben, zzgl. einer weiteren Platte mit Toskanischer Fenchelsalami, Schinken von D´Osvaldo, Bresaola und Burrata.

Eignet sich ebenfalls hervorragend zum Teilen

MOZZARELLA & CO VOM FEINSTEN

BURRATA – ORO BIANCO

9.-

Fabelhafter, handgemachter Burrata aus Gioia dell Colle mit Cherrytomaten, Olivenöl und Brot – mehr brauch es nicht

BURRATA MIT TRAUBEN

9.-

In dieser Variante geht's etwas süßer zu. Ein paar Datteln und Weintrauben mit einem zarten Hauch Knobi und Gewürzen gebraten, dazu Pinienkerne, Minze und ebendieser cremige Burrata...

BURRATA GOES SICILLY

9.-

Burrata auf Orangensalat mit gebratenem Fenchel, Holunderblütenvinaigrette und roten, milde Zwiebeln auf vollkorn Friselle, das ist eine knusprige Brotspezialität aus meiner Heimat Apulien

BRUSCHETTA

BRUSCHETTA CLASSIC

5.-

Hausgemachtes Brot mit Kräuteröl, Cherry Tomaten, Rucola, Wildoregano und Olivenöl

BRUSCHETTA GIOVANNI

7.-

Hausgemachtes Brot mit würzigem Pesto nach Familienrezept, Burrata und eingelegte Auberginen mit Minze

BRUSCHETTA TERESA

7.50

Bruschetta mit Pesto, Burrata, Parmaschinken und Pfirischchutney

BRUSCHETTA DIAVOLA

7.50

Bruschetta mit Burrata, pikanter Ventricina Salami, zerlassenen Cherry Tomaten und kandierter Mandelsplitter

DON VITOS SALATE

- PANZANELLA MIT RIESENGARNELEN** 13.-
Knusprige Hartweizen Croutons mit Kräuteröl auf Baby Leaf Salat mit Cherry Tomaten, Gurken, schwarze und grüne Oliven, Kapern und gebratenen Riesengarnelen
- BABY LEAF MIT CARNE SALADA** 14.-
Bunter Baby Leaf Salat mit Carpaccio von der Carne Salada welches wir von einer kleinen Manufaktur am Lago Maggiore beziehen. Das wunderbar mit Wachholder und Kräutern gepökelte Fleisch legen wir auf ein Baby Leaf Salat Bett mit Äpfeln, getoasteten Pinienkernen und Grana Padano Käse
- VITOS CEASARS** 14.-
Cesars Salad aus Babyleaf Salat mit panierten Hähnchenstreifen in einer etwas leichteren Dressing Variante auf Parmesan-Yoghurtbasis
- MOZZARELLA SALAT** 10.-
Baby Leaf Salat mit Kürbiskernvinaigrette, Cherry Tomaten, Rucola, Grana Padano Käse, Kürbiskernen und köstlichem handgemachtem Büffel Mozzarella aus Battipaglia
- TUTTI FRUTTI MIT ZIEGENKÄSE** 13.-
Baby Leaf Salat mit in Zitronengras mariniertes Ananas, gebratene Weintrauben mit Gewürzen und Datteln, Melone und gratiniertem Ziegenfrischkäse
- VALTELLINA SALAT** 14.-
Baby Leaf Salat mit Rucola, Cherry Tomaten, Burratakäse, frischen Feigen, Bresaola Aufschnitt aus dem Valtellina, Grana Padano und Pinienkerne

DON VITOS LEGENDÄRE PIZZEN

- DONNA TERESA** 16.50
Handgemachter Schinken von Meisterschinkenmacher Lorenzo d'Osvaldo aus Cormons, Rucola und Grana Padano, Burrata, Pinienkernen und frischen Feigen auf einer saftigen, aromatischen Pizza mit Kräuterölen und Fior di Latte
- ADAMO ED EVA** 16.50
Handgemachter Schinken von Meisterschinkenmacher Lorenzo d'Osvaldo aus Cormons, Rucola, in Gewürzwein gekochte Dörrfeigen, Zimt, Grana Padano und Crema di Balsamico
- THE GODFATHER** 19.-
Nduja Wurst aus Kalabrien, Fenchelsalami aus der Toskana, in Rotwein gebratene Rosé Champignon, rote Zwiebeln, anschließend kalt belegt mit Büffelmozzarella aus Battipaglia, 40 Monate alter Parmesan von der roten Kuh, Olivenöl. Eine Armada aus Top Produkten

DON VITOS LEGENDÄRE PIZZEN. FORTSETZUNG

SAN MICHELE

15.-

Für Gäste die gerne Kontraste mögen. Gebratene Pilze mit Salbei und Rotwein, Dörrfeigen, scharfe Spianata Salami aus Kalabrien, Mozzarella und Creme Fraiche

BIENENSTICH AL'ARRABIATA

15.-

Pizza mit Creme Fraiche, ein Hauch Gorgonzola, Rosmarin, knuspriger scharfer Salami aus Kalabrien, kandierten Mandeln.
Muss man mal probiert haben. Ein Spitzenreiter unter meinen Pizzen

CHARLIE

17.-

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

JÄGERMEISTERS

16.-

Auf diese Pizza kommt eine italienischen Jägersauce wie mein Onkel Filippo sie immer gemacht hat. Kohlrabi, Salami, Oliven, Chilis, Rotwein, Kapern und viele Kräuter. Anschließend belegte ich die Pizza kalt mit cremigen Burrata und Olivenöl 15.-

THE CRAZY BUTCHER

20.-

Mit Weinmost karamellisierter Gorgonzola, etwas Chili, Aufschnitt von der Carne Salada aus dem Lago Maggiore, Röstzwiebel-Kräuteröl, Burrata und Hibiskusblüten

DON VITOS SPECIAL PIZZEN

BIG BERTA

21.-

Aus der Versenkung geholt für die neue Speisekarte. Einer der beliebtesten Pizzakreationen von uns.

Ein nach dem Backvorgang geschlossener Calzone gefüllt mit toskanischer Fenchelsalami, gutem Schinken aus der Keule, keine billige Presswurst, Artischocken, Rucola, Kräuteröl, Crema di Balsamico und Sommertrüffel

GRAN SASSO

21.-

Auch der Gran Sasso ist ein nach dem Backvorgang geschlossener Calzone, der mit frischem gebratenem Gemüse und Mozzarella gefüllt und schließlich mit erstklassigem Schinken von D`Osvaldo ummantelt wird. Verfeinert wird das ganze mit Crema di Balsamico und Sommertrüffel

DON VITOS LEGENDÄRE VEGETARISCHE PIZZEN

LA PECORA NERA

16.-

Rucola, frischer Ziegenkäse, Parmesan, Pecorino aus der Toskana, Pinienkerne, schwarzen fermentierten Walnüsse und Zitronenabrieb.
Schwarze Walnüsse werden im Mai, wenn die Schale noch nicht ausgebildet ist, geerntet und in langwieriger Prozedur in Sirup eingelegt und passen gut zu kräftigem Käse

DON ANTONIO

15.-

Mit Rucola, Cherry Tomaten, Grana Padano, handgemachter Burrata aus Gioia del Colle und Kürbiskernpesto. Ein all time Favourite

COLLI PUGLIESI

14.-

Pizza mit in Balsamico eingelegten Auberginen, gebratenen Rosé Champignons mit Rotwein und Salbei, Burratakäse

WHITE RABBIT

14.-

Crème Fraiche, Salbei, Gorgonzola, ein wenig Chili, karamellierte Möhren mit weißem Mohn, mit Kakao und Kaffe kandierte Walnüsse, Rucola, Burrata

LA DOLCE VITA

15.-

Eine Pizza mit ein paar Handvoll gutem Käse, Creme Fraiche, frischem Muskatnuß, Pinienkerne, Weintrauben und Baby Spinat

MONSIGNORE

17.-

Pizza mit Büffelmozzarella, frischem Sommertrüffel, Cherry Tomaten und Grana Padano Käse

DON VITOS LEGENDÄRE PIZZEN MIT FISCH

GENEZARETH

17.-

Köstliche in Weißwein gebratene Meeresfrüchte, rote Zwiebeln, Fior di Latte Mozzarella, Kapern, gedörrte Oliven, ein paar Chillies und Kräuter

CURIOSA

18.-

Riesengarnelen, Rucola, Zitrone, Grana Padano Käse, Olivenöl, Kapern und Cherry Tomaten

LÜTJENS

18.-

Pizza mit gebeiztem Lachs, Büffelmozzarella, Hausgemachter Rosenschutney, Baby Spinat, Kohlrabi

NAPOLI DELUX

14.-

Cherry Tomatensauce, Büffelmozzarella, Ofengedörrte Oliven, Basilikum, Anchovies aus dem Katabrigischenmeer, Wildoregano

DON VITOS GOES VEGAN

LITTLE ITALY	14.-
Rucola, süßen Cherry Tomaten, Olivenöl, würzige Tomatensauce, Wildoregano, Crema di Balsamico und marinierte Auberginen mit Minze	
L'Orto	15.-
Gemüsecreme, Gomashio, vegane Gemüsezubereitungen aus unseren Tagesfrischen Antipasti, Olivenöl, gerösteten Kernen	
COLLINA	14.-
Pizza mit in Balsamico eingelegten Auberginen, gebratenen Rosé Champignons, Minze	
HUMUSESLUST	14.-
Humus, Rotebeete, Pinienkerne, Wildkräuter, Olivenöl	

Klassiker

Bodenständige Pizzen
ohne Firlefanze

Marinara	
- Oldschool Pizza mit Tomatensauce, Knoblauch, Oregano und Olivenöl	6.-
Margherita	
- Pizza mit Mozzarella und Basilikum	10.-
Salami	
- Pizza mit Fenchelsalami	10.-
Funghi	
- Pizza mit Pilzen	10.-
Diavola	
- Pizza mit scharfer Salami	10.-

Desserts

Tiramisu – Mit Frischkäse- Eiercreme geschichtete, in Kaffee benetzte Löffelbiscuits	6.-
Panna Cotta – Sahne Pudding auf Fruchtspiegel	5.-
Creme Brulee – Eiercreme Pudding mit knusprigem Karamell	6.-
Eiscreme – Eiscreme im Glas von Soulmade. Wechselnde Sorten	6.-
Affogato – Kugel Vanille Eis in Espresso getränkt	5.-