



BINARIO 081

PIZZA | RESTAURANT | COCKTAIL BAR

by *Ciro Guerriero*

Antipasti

ANTIPASTI FREDDI

GUERRIERO TARTARE: Frische Rindertatar, fein gehackt, **15.90**
verfeinert mit Limettenmayonnaise und knusprigen Pfefferkartoffelchips

MEDITERRANEO TARTARE: Thunfischtatar mit knusprigen Reischips, **16.90**
serviert mit einer leichten Passionsfrucht-Mayonnaise für einen exotischen Touch

VESUVIO CARPACCIO: Zartes Rindercarpaccio, serviert mit **14.50**
Parmesansauce, confierten Tomaten, EVO-Öl, Maldon-Salz und mediterranen Crostini

COSTIERA VITELLO: Fein gegartes Kalbfleisch, angerichtet mit einer **13.50**
würzigen Thunfischsauce, Kapernblüten und Sardellen aus dem Kantabrischen Meer

CAPRESE DEL GOLFO: Frische Büffelmozzarella DOP kombiniert mit **14.90**
roten und gelben Tomaten, verfeinert mit EVO-Öl, Salz, Pfeffer und frischem Basilikum

VESUVIANA BRUSCHETTA: Knusprig geröstetes Brot, belegt mit saftigen **12.00**
Piennolo-Tomaten, aromatischem Basilikum, Oregano und einem Spritzer EVO-Öl

ANTIPASTO 081: Auswahl an feinsten italienischen Salami (Coppa, **16.90**
Mortadella, Prosciutto Crudo Parma, Salame Piccante, Salame Napoli), kombiniert
mit Parmesankäse, Mozzarella, grünen Oliven, neapolitanischem Tarallo und Lupinen

BACCALÀ DEL MARINAIO: Zartes Baccalà (Stockfisch) mit einer **16.90**
leichten Zitronencreme, serviert mit rustikalem Brot

Antipasti

ANTIPASTI CALDI

- MOSCARDINI ALLA LUCIANA:** Kleine Oktopusse, langsamgeschmort in einer aromatischen Tomatensauce mit schwarzen Oliven, Kapern, Chili, Knoblauch und nativem Olivenöl extra **17.50**
- POLPETTE DI NONNA NUNZIA:** Hausgemachte Fleischbällchen aus Rind- und Kalbfleisch, serviert in einer herzhaften Tomatensauce, bestreut mit Parmesan und frischem Basilikum **14.90**
- PARMIGIANA DEL VULCANO:** Knusprig frittierte Auberginen, geschichtet mit Tomatensauce, Fior di Latte, Parmesan und frischem Basilikum, überbacken für eine goldbraune Kruste **14.50**
- PROVOLA DEL CASARO:** Provola auf einer Basis aus hausgemachter Tomatensauce, verfeinert mit Basilikum, Parmesan und einer Prise Pfeffer **13.90**

Antipasti

INSALATE

- CAESAR SALAD:** Römersalat, Tomaten, Crostini, Kantabrische Sardellen, Hühnchenstücke, Parmesansplitter, Caesar-Dressing 15.90
- LA VERDE:** Salat, rote Zwiebeln, Tomaten, Oliven, Avocado, French Dressing 11.90
- CANTABRICO:** Gemischter Salat, Endivie, confierte Tomaten, schwarze und grüne Oliven, Kantabrische Sardellen, Crostini 13.90
- INSALATINA BABY:** Gemischter Salat, Tomaten, rote Zwiebeln, schwarze Oliven von Gaeta 6.50

Specialità

SPECIALITÀ DI PASTA

PASTA E PATATE CON PROVOLA:

Cremige Kartoffelpasta mit geräucherter Provola und schwarzem Pfeffer

14.00

PASTA FAGIOLI E COZZE:

Pasta mit Borlotti-Bohnen, frischen Miesmuscheln, Tomatensauce und Petersilie

16.50

SCARPARELLO NAPOLETANO:

Spaghetti mit frischen Kirschtomaten, Knoblauch, Peperoncino und Basilikum

14.50

MANFREDINI:

Pasta mit Ricotta, Tomatensauce, Basilikum und nativem Olivenöl extra

15.50

PAGLIA E FIENO:

Pasta mit Kalbsragout, Pilzen, Erbsen, Sahne und Parmesan

16.90

CARBONARA ROMANA:

Spaghetti mit Guanciale, Pecorino Romano, Eigelb und schwarzem Pfeffer

15.50

AMATRICIANA:

Pasta mit Tomatensauce, Guanciale, Pecorino Romano und Pfeffer

15.50

SCIALATIELLO NAPOLETANO: mit Frutti di Mare:

Frische Pasta mit gemischten Meeresfrüchten, Tomatensauce und Basilikum

18.90

PASTA AL POMODORO CLASSICA:

Pasta mit frischer Tomatensauce, Basilikum und Olivenöl

13.90

Specialità

SPECIALITÀ DI CARNE

RUMSTEAK ALLA GRIGLIA:

24.90

Saftiges Rumsteak vom Grill

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA: Zartes Rinderfilet vom Grill,
verfeinert mit Maldon-Salz und nativem Olivenöl extra

32.90

FILETTO AL TARTUFO: Rinderfilet mit einer Trüffelcreme, serviert mit
Olivenöl extra vergine und Parmesansplittern

38.50

FIORENTINA DRY AGED 1 KG (T-BONE): Trocken gereiftes
Fiorentina-Steak, auf dem Grill gegart für intensives Aroma und zarte Textur

89.00

Specialità

SPECIALITÀ DI PESCE

CALAMARO ALLA GRIGLIA: Frisch gegrillter Tintenfisch, 22.90
serviert mit neapolitanischem Endiviensalat in drei Texturen

TATAKI DI TONNO: Leicht angebratener Thunfisch (Tataki) 24.90
auf Burrata-Basis, verfeinert mit Zitronen aus Sorrent und konfierten Tomaten

CROCCHETTE DI BACCALÀ: Knusprige Baccalà-Kroketten, 18.90
begleitet von Broccoli Rabe in zwei Texturen und geräuchertem Provola-Fond

Guerrero
Ciro
by

Specialità

SPECIALITÀ FRITTI

FRITTURA MISTA:

17.90

Crocchè Arancini, Zeppoline und paniertes Gemüse

MONTANARA CLASSICA:

13.90

Frittierte Pizza mit Tomatensauce, Basilikum, Parmigiano und Olivenöl

MONTANARA 123:

15.90

Klassische Montanara mit Mortadella, Ricotta, Pistazien und Pasta e Patate

O' CUOPP E MAR:

17.90

Frittierte Garnelen, Calamari und Sardellen

CALAMARI FRITTI:

17.90

Frittierte Calamari mit Bärlauchsoße

Pizze

PIZZE CLASSICHE

+081 MARGHERITA DOP:

Pomodoro San Marzano, Basilikum, Olivenöl

12.90

+02 CAPRICCIOSA:

Schinken, Artischocken, Pilze, Oliven

14.90

+011 SALAME NAPOLI:

Mozzarella, Tomatensauce, Salame Napoli

13.90

+0321 DIAVOLA AFFUMICATA:

Scharfe Salami, geräucherter Provolone, Honig mit Chili

14.90

+041 MARINARA VINTAGE:

Tomatensauce, Knoblauch, Oregano

11.90

+045 PARMA 3 CORONE:

Mozzarella, Prosciutto Crudo, Rucola, Parmigiano

14.90

+055 PROSCIUTTO E FUNGHI:

Tomatensauce, Fior di Latte, Champignons, Prosciutto Crudo

13.50

+050 SCARPETTA:

Dichte Tomatensauce, schmelzende Mozzarella, Knoblauch-Crostini

12.00

Guerrero
Piza
by

Pizze

PIZZE GOURMET

+06 GENOVESE IN TEGLIA:

Ragù alla genovese, Provola, Pecorino

17.50

+0823 TARTUFO:

Trüffelcreme, Mozzarella di Bufala, frischer Trüffel

19.90

+027 NONNA ELENA:

Fior di Latte, Pancetta, Nüsse, Honig, schwarzer Pfeffer

15.90

+0577 AMALFI:

Weißer Basis, frische Garnelen, Zitronenschale aus Amalfi, Mozzarella, Petersilie, Olivenöl

18.90

+0775 PISTACCHIO UND MORTADELLA:

Pistaziencreme, Mozzarella, Mortadella, Stracciatella, Pistaziengranulat

18.90

+080 QUATTRO FORMAGGI REGALE:

Fior di Latte, Gorgonzola DOP, Taleggio, Pecorino Romano, Kastanienhonig

17.50

+099 TARTUFO E PORCINI:

Fior di Latte, Steinpilzcreme, Schwarzer Trüffel, Pecorino Toscano

18.50

+0965 BIANCA CREMA DI PESTO:

Weißer Basis, Pesto-Creme, gelbe Kirschtomaten, Coppa, Basilikum

16.90

Pizze

PIZZE RUSTICHE

+091 LA CONCIATA:

Tomatensauce, Ricotta forte, Cicoli, schwarzer Pfeffer, Mozzarella

14.50

+095 FOCACCIA RUSTICA:

Weicher Teig, confierte Tomaten, schwarze Oliven, Oregano, Olivenöl

12.50

+090 SALSICCIA E NDUJA CALABRESE:

Mozzarella, Salsiccia, 'Nduja, Basilikum

14.90

+070 BIANCA PATATE E ROSMARINO:

Weißer Basis, dünne Kartoffelscheiben, Rosmarin, Mozzarella

13.50

+079 SALSICCIA E FRIARIELLI IN PADELLINO:

Fior di Latte, Salsiccia Napoletana, Friarielli, Olio Piccante

15.90

PIZZE DI FRITTE

+089 MONTANARA CLASSICA:

Frittierte Pizza, Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Parmesan

13.50

+0931 MONTANARA GIGANTE:

Frittierte Pizza mit Ricotta, Mortadella, Pistaziencreme und Pistaziengranulat

16.90

+0784 FRITTA CICOLI E RICOTTA:

Fritta Cicoli e Ricotta: Gefüllte Pizza mit Cicoli und cremiger Ricotta

15.50

Guerrero
Pizza
by

Bambini

OPZIONE BAMBINI

PIZZA MARGHERITA (BAMBINI):

6.00

Mozzarella und Tomatensauce

PIZZA BIANCA:

7.00

mit gekochtem Schinken (bambini): Mozzarella und gekochter Schinken

PASTA AL POMODORO:

5.50

Pasta mit frischer Tomatensauce und Basilikum

PASTA BURRO E PARMIGIANO:

5.00

Pasta mit geschmolzener Butter und geriebenem Parmesan

Dessert

DESSERT 081

FORMAGGI MISTI CON MIELE E MARMELLATA DI SORRENTO: 18.90

Auswahl italienischer Käsesorten, serviert mit Honig und handgemachten Marmeladen aus Sorrent

TIRAMISÙ NAPOLETANO: Traditionelles Dessert mit Löffelbiskuits 8.90

Kaffee, Mascarponecreme und Kakaopulver

BABÀ TIRAMISÙ: Weiches und luftiges Hefegebäck, getränkt in Rum, typisch 9.50

für die neapolitanische Tradition

DELIZIA AL LIMONE: Zarter Zitronenkuchen mit einer Füllung aus 9.90

Zitronencreme und einer Glasur aus Zitronensaft

PIZZE DOLCI

PADELLINO DOLCE ALLA NUTELLA: 9.50

Frittierter Teig, Nutellacreme, Puderzucker

RICOTTA UND SHOKOLADE: 9.90

Süße Ricottacreme, dunkle Schokoladenstückchen, Kastanienhonig

Bevande

ACQUA

Acqua naturale (0,25 L)	3,50
Acqua naturale (0,75 L)	6,50
Acqua frizzante (0,25 L)	3,50
Acqua frizzante (0,75 L)	6,50

BIBITE ANALCOLICHE

Coca-Cola (0,33 L)	3,50
Coca-Cola Zero (0,33 L)	3,50
Fanta (0,33 L)	3,50
Sprite (0,33 L)	3,50
Ginger Ale (0,2 L)	4,50
Bitter Lemon (0,2 L)	4,50
Tonic (0,2 L)	4,50

BIBITE ANALCOLICHE

Succo di Mela (0,4 L)	4,50
Succo d'Arancia (0,4 L)	4,50
Succo di Rabarbaro (0,4 L)	4,50
Succo di Maracuja (0,4 L)	4,50V

BIRRE ALLA SPINA

Carlsberg (Piccola - 0,3 L)	3,90
Carlsberg (Grande - 0,5 L)	5,90
Astra Radler (Piccola - 0,3 L)	3,90
Astra Radler (Grande - 0,5 L)	5,90
Astra Urtyp (Piccola - 0,3 L)	3,90
Astra Urtyp (Grande - 0,5 L)	5,90
Duckstein Original (Piccola - 0,3 L)	3,90
Duckstein Original (Grande - 0,5 L)	5,90
Duckstein Weizen (Piccola - 0,3 L)	3,90
Duckstein Weizen (Grande - 0,5 L)	5,90

BIRRE IN BOTTIGLIA

Peroni (0,33 L)	5,50
Ichnusa (0,33 L)	5,50
Messina con Sale (0,33 L)	6,00
Erdinger Alcolfrei (0,5 L)	5,50
Carlsberg Alcolfrei (0,33 L)	4,00
Malzbier (0,33 L)	4,00

Bevande

CAFFETTERIA

Tè (Chiedere al cameriere)	4,50
Caffè Crème	3,50
Espresso	3,00
Doppio Espresso	5,50
Espresso Macchiato	3,50
Espresso Corretto	6,50
Cappuccino	4,50
Latte Macchiato	4,50
Cioccolata Calda (Bianca/Nera)	4,50

AMARI E DIGESTIVI

Averna (4 cl)	5,50
Ramazzotti (4 cl)	5,50
Fernet Branca (4 cl)	5,50
Jägermeister (4 cl)	5,50
Vecchia Romagna (4 cl)	6,50
Sambuca (4 cl)	5,50
Grappa Bianca (4 cl)	7,50
Grappa Scura (4 cl)	7,50
Baileys (4 cl)	5,50
Di Saronno (4 cl)	6,00
Limoncello (4 cl)	5,50
Meloncello (4 cl)	5,50
Pistacchio (4 cl)	6,50
Amaro del Capo (4 cl)	5,50

Guerrero
Ciro
by

Cocktail Selezionati

SPRITZ (FRESCHI E VERSATILI)

Aperol Spritz	8,50
Campari Spritz	8,50
Hugo Spritz	8,50
Limoncello Spritz	8,50
Italicus Spritz	9,50
Sarti Spritz	9,50

CLASSICI E MODERNI (BILANCIATI E ICONICI)

Amaretto Sour	10.00
Whiskey Sour	10,50
Espresso Martini	12,00
Negroni	10,50
Margarita	10,50
Daiquiri	10.00
Mojito	10.00
White Russian	10,50
Caipiroska alla Fragola	10.00
Pornstar Martini	12,00

ICED TEA (INTENSI E RINFRESCANTI)

Long Island Iced Tea	12,00
Japanese Iced Tea	11,50
Long Beach Iced Tea	11,50
Napoletanisch Iced Tea	12,50

SIGNATURE COCKTAILS (IDENTITÀ DEL LOCALE)

081 Signature Cocktail	14,00
Sangue di Giuda	12,00
Dolcissimo (Nutella, Baileys, Disaronno)	11,50
Cocktail alla Fragola	11.00

ANALCOLICI (PER TUTTI I GUSTI)

Hugo Virgin	9,00
Mojito Analcolico	9,00



BINARIO 081

PIZZA | RESTAURANT | COCKTAIL BAR

inepar

Weißweine

LUGANA “PRESTIGE” CA’ MAIOL

Fruchtig, frisch und zart. Perfekt zu Vorspeisen und leichten Gerichten.

0,2L: 7,90€ | 0,75L: 39,00€

GRILLO

Ein sizilianischer Weißwein mit Zitrusnoten und trockenem Geschmack. Ideal zu Fisch und Gemüse.

0,2L: 7,00€ | 0,75L: 28,00€

VERMENTINO

Aromatisch, mineralisch, mit einer leichten salzigen Note. Passt gut zur mediterranen Küche.

0,2L: 7,00€ | 0,75L: 28,00€

FALANGHINA - VILLA RAIANO

Blumig und fruchtig, frisch und harmonisch. Ein klassischer Wein aus Kampanien.

0,75L: 30,00€

GRECO DI TUFO - VILLA RAIANO

Strukturierter Weißwein mit mineralischen und fruchtigen Noten. Perfekt zu Käse oder Fisch.

0,75L: 29,00€

WEISSBURGUNDER - TERLAN

Eleganter Pinot Bianco aus Südtirol, mit Frische und feinem Charakter.

0,75L: 31,00€

LUGANA “I FRATI” - TERLAN

Bekannter, komplexer Lugana. Ideal zu gehobenen Fischgerichten.

0,75L: 35,00€

TERLAN - RISERVA

Hochwertige Auswahl mit perfekter Balance zwischen Frische und Körper.

0,75L: 39,00€



PRIMITIVO

Kräftig, weich und intensiv. Hervorragend zu rotem Fleisch oder deftiger Küche.

0,2L: 7,00€ | 0,75L : 29,00€

NERO D'AVOLA

Sizilianisch, fruchtig und würzig. Passt gut zu Gegrilltem und gereiftem Käse.

0,2L: 7,00€ | 0,75L : 28,00€

MONTEPULCIANO

Robuster und trockener Rotwein aus den Abruzzen. Ideal zu Pasta und Fleisch.

0,2L: 7,00€ | 0,75L : 29,00€

AGLIANICO

Reich und intensiv mit Noten von dunklen Früchten und Gewürzen. Ein Wein zum Genießen.

0,75L : 28,00€

VILLA ANTINORI ROSSO

Eleganter Toskaner, ausgewogen und langanhaltend. Perfekt zu Braten und Fleischgerichten.

0,75L : 31,50€

CHIANTI DOCG

Klassischer Toskaner – frisch, lebendig und ideal zu Pasta oder Wurstwaren.

0,75L : 32,00€

AMARONE DELLA VALPOLICELLA - MICHELE

Wuchtiger, samtiger Wein mit großer Tiefe. Für besondere Anlässe.

0,75L : 39,00€

Roséweine

BRANCIFORTI ROSÈ

Frischer und fruchtiger Rosé aus Sizilien. Ideal als Aperitif.

0,2L: 7,00€ | 0,75L : 26,00€

VILLA RAIANO ROSÈ

Eleganter Rosé aus Kampanien mit floralen Noten. Auch ein toller Essensbegleiter.

0,2L: 7,50€ | 0,75L : 28,00€

BARDOLINO CHIARETTO - CÀ MAIOL

Feiner Rosé vom Gardasee. Leicht, frisch und ausgewogen.

0,2L: 7,00€ | 0,75L : ,00€

