

SIRONI

LA PIZZA

BENVENUTI!

IHRE GESUNDHEIT UND DIE UNSERER MITARBEITERINNEN LIEGT UNS AM HERZEN. DURCH VERANTWORTUNGSVOLLE RÜCKSICHTNAHME UND EINHALTUNG DER HYGIENEVORGABEN IST ES MÖGLICH, EINEN SICHEREN AUFENTHALT IN UNSEREM RESTAURANT ZU GEWÄHRLEISTEN. WIR BITTEN SIE DAHER HÖFLICHST, FOLGENDE PUNKTE ZU BEACHTEN:



Mindestabstand von 1,50 m wahren



Abstände im Gästebereich + den Toiletten bestmöglich einhalten



Kontaktbeschränkungen beachten und respektieren



Bei Krankheitsanzeichen auf den Besuch verzichten + Tisch stornieren



Nies- und Husten-Etikette einhalten



Stets Mund und Nase durch eine Maske bedecken
(Nicht notwendig, wenn Sie am Tisch sitzen)



Regelmäßiges Händewaschen (20 sec) + Desinfizieren der Hände

GRAZIE!

BENVENUTI!

SEHR GEEHRTE GÄSTE,

AUFGRUND DER AKTUELLEN BESTIMMUNGEN
ZUR EINDÄMMUNG VON COVID-19 IST ES UNS
LEIDER NICHT ERLAUBT, OLIVENÖL, SALZ, UND
PFEFFER AM TISCH ZU LASSEN.

SPRECHEN SIE UNS DAHER
BEI BEDARF GERNE AN. WIR REICHEN IHNEN
DANN Á LA MINUTE DAS JEWEILIGE PRODUKT.

WIR BEDANKEN UNS FÜR
IHR VERSTÄNDNIS.

BLEIBEN SIE GESUND!

IHR SIRONI TEAM

SIRONI

LA PIZZA

ANTIPASTI

FORMAGGI & SALUMI · 15 €

Frisch- und Weichkäse aus Jerseymilch von Urstrom Käse,
Parmigiano Reggiano 24 mesi, Salumi,
dazu hausgemachtes Gemüse agrodolce, Mostarda, Sironi Brot (1, 6,12)

FARINATA DI CECI · 5 €

Saftiger Kichererbsenpfannkuchen

LA ZUPPETTA · 6 €

Cremige Suppe aus Hülsenfrüchten und Wintergemüsen

INSALATA MISTA · 6,50 €

Gemischte Blattsalate, Rote Beete,
Walnüsse, Aceto Balsamico IGP di Modena (4,8)

VERDURE GRATINATE · 6,50 €

Gebackenes buntes Wintergemüse mit Sironi Brotbröseln,
dazu hausgemachte Mayonnaise (1,9,12)

SIRONI

LA PIZZA

PIZZE

50 % WEIZEN 50% HARTWEIZEN
SENATORE CAPPELLI

MARGHERITA · 8 €

Tomatensauce Gustarosso, Mozzarella Fior d'Agerola,
frisches Basilikum (1, 6)

MARINARA · 7 €

Tomatensauce Gustarosso,
Pomodorini datterini, Knoblauchöl, Oregano, frisches Basilikum (1)

CAPRICCIOSA · 13 €

Tomatensauce Gustarosso, Mozzarella Fior d'Agerola, Austernpilze,
Artischocken, Kochschinken von Kumpel&Keule, Taggiasca-Oliven, (1, 6)

CARBONARA · 15 €

Kartoffeln, Carbonaracreme mit Parmigiano Reggiano, Lardo, Lorbeer (1, 6, 9)

PASSATELLO · 14 €

Parmigiano Reggiano 24 mesi,
Mozzarella Fior d'Agerola, Kräutersaitlinge, Rucola, Muskatnuss, Zitrone (1, 6)

CALZONE AL RAGU · 16 €

Ragout di Salsiccia von The Sausage Man, Kartoffel, Scamorza,
Pinienkerne (1, 6)

SIRONI

LA PIZZA

PIZZE

100% DINKEL

BUFALA · 12 €

Tomatensauce Gustarosso, Büffelmozzarella "Roberta",
Pomodorini datterini, frisches Basilikum (1, 6)

DIAVOLA · 13 €

Scharfe Tomatensauce Gustarosso, Pomodorini, Salame piccante, Mozzarella Fior
d'Agerola,
Olio piccante
(1, 6)

PANTELLERIA · 13 €

Mozzarella Fior d'Agerola, Romanesco, Kapern von La Nicchia aus Pantelleria,
Sardellen, Sironi Brotbrösel (1, 2, 6)

VEGANA · 12 €

Kürbiscreme, Wintergemüse, Kürbiskerne, Walnüsse,
Aceto Balsamico IGP di Modena
(1, 4, 8)

+ mit Büffelmozzarella „Roberta“(6) 4 €

QUATTRO FORMAGGI · 14 €

Gorgonzola di Bufala, Taleggio, Scamorza, Parmigiano Reggiano 24 mesi,
Mozzarella Fior d'Agerola, Mostarda aus grünen Tomaten (1, 6)

SIRONI · 14 €

Safrancreme, Mozzarella Fior d'Agerola, Salsiccia von The Sausage Man,
violetter Brokkoli (1, 6)

SIRONI

LA PIZZA

DOLCI

COPPA TIRAMISU · 5 €

Sbrisolona (Dinkel-Biscotti-Streusel), Eiscreme aus Vote-Kaffee,
Mascarponecreme & Kakao (1,4,6,9)

COPPA SIRONI · 6 €

Piemonteser Haselnusseis, Bronte Pistazieneis,
knusprige Dinkel-Biscotti
(1, 8)

CROSTATINA DI MELE · 7 €

Warmes Apfelkuchlein mit Vanillecreme, Pinienkernen und Grappa Rosinen,
dazu Vanilleeis (1, 6, 8, 9 enthält Alkohol)

CROSTATINA AL LIMONE · 5 €

Zitronenkuchlein mit Mandelbröseln (1, 6, 8, 9)

SORBETTO · 5 €

Sorbet aus Früchten der Saison

SGROPPINO · 8 €

Sorbet der Saison, Vodka & Spumante
(4, enthält Alkohol)

Alle Desserts und Eiscremes werden frisch in unserer hauseigenen Konditorei hergestellt.
Trotz größter Sorgfalt können wir Spuren von Nüssen, Schalenfrüchten und anderen Allergenen, die im Betrieb
verarbeitet werden, nicht ausschließen.

ALLERGENE

- | | | |
|--------------------------------|-----------------------------|----------------|
| 1) Getreide (glutenhaltig) | 6) Milch und Laktose | 11) Erdnüsse |
| 2) Fisch | 7) Sesamsamen | 12) Senf |
| 3) Krebstiere | 8) Nüsse und Schalenfrüchte | 13) Soja |
| 4) Schwefeldioxide und Sulfite | 9) Eier | 14) Weichtiere |
| 5) Sellerie | 10) Lupine | |

COCKTAILS

SIRONI SPRITZ · 7 €

Belsazar Rosé, St. Germain Holunder, Amaro Nonino,
Glera Frizzante, Mineralwasser (a, e, h, i)

SPRITZ APEROL / CAMPARI / CYNAR · 7 €

(a, e, h, i)

BELLINI · 7 €

(e, j)

NEGRONI CLASSIC / ROSÉ / WHITE · 7 €

(a, e)

AMERICANO · 6,5 €

0,1 a, j, c

MOSKOW MULE · 7 €

(c, h, j)

TANGUERAY GIN & TONIC · 7 €

(c, h, j)

BERGTEE GIN & TONIC · 9 €

(c, h, j)

DIAVOLA GIN & TONIC · 9 €

(c, h, j)

PESCHETTA ALKOHOLFREI · 6 €

(c, h, j)

GETRÄNKE

WASSER

Wasser servieren wir kostenlos still oder mit Kohlensäure..
Unser Wasser ist filtriert, gekühlt und regeneriert durch das
Leogant Filter System.

ALKOHOLFREI

von Proviant

Cola (Fairtrade)

Cola, zuckerfrei (Fairtrade)

Zitronenlimonade, naturtrüb

Orangenlimonade

Rhabarberlimonade

Apfelschorle, naturtrüb

33 cl • 3,50 €

BIER

Vom Fass

Heidenpeter's Hell 5,0 %

0,3l • 3,00 € | 0,5l • 5,00 €

Meckatzer Hefeweizen 5,2 %

0,3l • 3,50 € | 0,5l • 5,00 €

Radler 2,8 % 0,5l • 4,50€

Aus der Flasche

Heidenpeter's Pale Ale 5,3 % 33 cl • 4,00€

Heidenpeter's Black IPA 6,5 % 33 cl • 5,50€

Heidenpeter's West Coast Double IPA 8,5 % 33 cl • 6,50€

Meckatzer Urweizen 5,2 % 50 cl • 4,50€

Alkoholfrei (< 0,5 %)

Meckatzer Hefeweizen 50 cl • 5,00 €

Meckatzer Weiss-Gold 33 cl • 3,00 €

VINI

BIANCHI

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Lugana, Lombardei DOC BIO 2017, Pasini	• 4,50	• 9,00	• 27,00 €
Sauvignon, Südtirol DOC 2018, "Floreado", Andrian	• 6,00	• 12,00	• 36,00 €
Weissburgunder, Südtirol DOC 2018, "Schulthäuser", St. Michael Eppan	• 5,50	• 11,00	• 33,00 €
Grillo, Sizilien DOC BIO 2018, "Giardinello", Vino Lauria	• 4,50	• 9,00	• 27,00 €
Friulano, Friaul DOC 2019, "Luso'r", Forchir	• 3,50	• 7,00	• 21,00 €

ROSATO

Purple Rosé, Toskana IGT 2019, Castello di Ama	• 6,00	• 12,00	• 36,00 €
---	--------	---------	-----------

ROSSI

Merlot, Venetien (unfiltriert) IGT BIO 2017, Monte dei Roari	• 4,00	• 8,00	• 24,00 €
Montepulciano d'Abruzzo, Abruzzen DOC BIO 2017, Torre dei Beati	• 5,00	• 10,00	• 30,00 €
Barbera d'Alba, Piemont DOC BIO 2017, Vigna Fontanelle, Ascheri	• 4,50	• 9,00	• 27,00 €

SPUMANTI - Metodo Classico

Brut Rosè, Emilia Romagna, Cantina della Volta			• 54,00 €
Il Mattaglio BdB, Dosaggio Zero, Emilia Romagna, Cantina della Volta			• 54,00 €
Lugana Brut D.O.C., Lombardei, Pasini San Giovanni 6,00		• 12,00	• 36,00 €
Ferghettina, Lombardei DOCG, Franciacorta Brut			• 45,00 €

SPIRITUOSEN & KAFFEE

AMARI + LIQUORI

Amaro Averna, Kräuterlikör 21 %
Cynar, Artischockenlikör 16,5 %
Fernet Branca, Kräuterlikör 39 %
Fernet Menta, Minzlikör 28 %
Sambuca Molinari, Anisspirituose 40 %
Amaro d'erbe Nonino, Kräuterlikör 35 %
Amaro Montenegro, Kräuterlikör 35 %

2cl • 4,00€

DISTILLATI

Grappa di Moscato Nonino 41 % 2cl • 5,00 €
Grappa di Prosecco Nonino 41 % 2cl • 5,00 €
Grappa Riserva 8 Jahre Nonino 43 % 2cl • 6,00 €

CAFFETTERIA

Aus Kaffeebohnen von Vote Coffee Roastery

Espresso • 2,00 €
Espresso Macchiato • 2,00 €
Espresso Doppio • 3,00 €
Cappuccino • 2,80 €
Americano • 3,00 €

+ mit Hafermilch • 0,50 €

UNSERE LIEFERANTEN

WIR VERARBEITEN HOCHWERTIGE ZUTATEN –
WO MÖGLICH VON HERSTELLERINNEN AUS DER REGION
ODER VON AUSGESUCHTEN ERZEUGERINNEN AUS ITALIEN. MIT
UNSEREN LIEFERANTINNEN ARBEITEN WIR TEILS SEIT VIELEN
JAHREN ZUSAMMEN. HIER FINDEN SIE EINGIE VON IHNEN:

MEHLE

Molino Marino – Piemont
Molino Grassi – Emilia Romagna

GEMÜSE

Gustarosso – Kampanien
Plattform Neun – Berlin
Italimentum "Antonino" – Sicilia/Berlin
Sizilessen – Sicilia/Berlin

SALUMI

The Sausage Man – Berlin
Kumpel&Keule – Berlin
Savigni – Toscana

KÄSE

Azienda Casearia Fior d'Agerola – Kampanien
Alte Milch – Berlin
Urstrom Käse – Brandenburg

NÜSSE

Papa dei Boschi – Piemont

BIER

Heidenpeter's – Berlin

KAFFEE

Vote Coffee Roastery