

VORSPEISEN.

OLIVENSCHALE.

VERDI NOCELLARA – GRÜNE OLIVEN 4

PIZZABROT.

TOMATE | KNOBLAUCH | BASILIKUM5

ART I SCHOCKE.

ARTISCHOCKE | SCHALOTTENVINAIGRETTE | BÜFFELRICOTTACREME 14

MEAT OLIVIA.

SCHINKEN | SALAMI | OLIVEN 13

PANDORAS BOX.

2018er KONSERVE JAHRGANGSSARDINEN | KNOBLAUCHBROT
KAPERN | AMALFIZITRONE 16

JAMÒN DE LUMA.

CECINA DE LEON – RINDERTROCKENFLEISCH 14

PIZZEN.

Original neapolitanische Pizzen werden nur 60 Sekunden bei knapp 500°C gebacken. Dadurch erhält der Rand sein „Leoparding“ in Form von kleinen Brandblasen. Die Außenschicht wird kross aber der Teig bleibt weich und schmelzig. Der echte Neapolitaner isst die Pizza mit der Hand, legt dabei jedes Stück auf seinen Daumen und Mittelfinger und faltet es durch aufdrücken mit seinem Zeigefinger zusammen. Wem das zu kompliziert ist, darf gerne auch Messer und Gabel benutzen, letzteres fand seinen Ursprung übrigens in Italien und das erst im 17. Jahrhundert.

LA MARINARA.

TOMATE | KNOBLAUCH | OREGANO8

MARGHERITA FRANCO PEPE.

TOMATE | FIOR DI LATTE | BASILIKUM 10

HOLY COW.

TOMATE | TALEGGIO | FIOR DI LATTE | SCAMORZA | GORGONZOLA 12

MAGIC MUSHROOMS.

BÜFFELRICOTTA | CHAMPIGNONS | THYMIAN | AMALFIZITRONE 13

FLIPPERS BEST FRIEND.

TOMATE | FIOR DI LATTE | WEISSER THUNFISCH
GEBACKENE OLIVEN | ROTE ZWIEBELN 15

LOCAL HERO.

BÜFFELRICOTTA | KARTOFFEL | APFELCHUTNEY
GEKOCHTER SENF | BLUTWURST | ESSIGZWIEBELN | THYMIAN 14

ITALIAN DONKEY.

TOMATE | FIOR DI LATTE | ROTE ZWIEBEL | ESELSALAMI 13

SAU GOOD.

TOMATE | BÜFFELRICOTTA | FIOR DI LATTE |
GEKOCHTER SCHINKEN | PISTAZIEN 14

DON BURRATA.

TOMATE | EINGELEGTE TOMATEN | BURRATA | RUCCOLA 19

BELLA BURN.

TOMATE | FIOR DI LATTE | NDUJA | EINGELEGTE CHILI | BASILIKUM 14

SUÇUK BABY.

TOMATE | FIOR DI LATTE | SUÇUK | GEGRILLTE PAPRIKA | EI | PETERSILIE 15

LAX AM LIMIT.

BÜFFELRICOTTA | AVOCADO | LACHSLOIN
SPINAT ASIATISCH | AMALFIZITRONE 19

DESSERT.

ZITRONENTRAUM.

AMALFIZITRONENCREME | FRISCHE BEEREN 4

PARMESAN 48.

PARMESAN 48 MONATE | BALSAMICO 12 JAHRE 9