

PIZZA NAPOLETANA

MARINARA

Tomaten-Base, Knoblauch, Oregano, italienisches Olivenöl

MARGHERITA

Tomaten-Base, Parmesan, Fior di latte, Basilikum, italienisches Olivenöl

PROVOLA E PEPE

Tomaten-Base, geräucherter Provola, Basilikum, schwarzer Pfeffer, Fior di latte

BUFALINA

Tomaten-Base, Mozzarella di Bufala, Basilikum, italienisches Olivenöl

FUNGI CON SALAME

Tomaten-Base, Fior di latte, Champignons, Salame Napoli, rote Zwiebeln

BRESAOLA

Fior di latte & Parmesan-Base, Bresaola, Walnüsse, Cherrytomaten, Rucola, Ricotta, Fior di latte, hausgemachtes Pesto

TINA TUNA

Schmand-Base, rote Zwiebeln, Fior di latte, Thunfisch, Pistazien

VEGANER

Mit 4 Zutaten deiner Wahl auf einer Tomatenbase

Rucola, Pilze, marinierte Auberginen, Knoblauch, Birne, Babypinat, Kalamata, Cherry-Tomaten, Basilikum, rote Zwiebeln, Walnüsse, Radicchio, vegane Käsealternative, Kapern, Artischocken

CAPRA

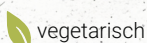
Hausgemachte Schmand-Base, Ziegenkäse, Honig, Rote Zwiebeln, Kürbiscrème, Rosmarin, Birne, Rucola

SALAME NAPOLI

Tomaten-Base, Salame Napoli, Fior di latte

LUCA'S PICANTE

Tomaten-Base, Spinata calabra, Stracciatella, Basilikum, Kalamata Oliven, Cherry-Tomaten, Pimentón de la Vera, Chili-Fäden, Chili-Öl



Extrawünsche? Fragt uns gerne!

Allergene und Zusatzstoffe auf Nachfrage.

CARD ONLY
EC, CREDIT, DEBIT



BURRATINA

Schmand-Base, semi-dry getrocknete Tomaten, Parmesan, Artischocken, Rucola, Kalamata Oliven, ganze Burratina, Oliven Öl, Pfeffer.

BUFFALO BILL

Tomaten-Base, Spinata calabra, Fior di latte, Pimentón de la vera

CAPRICIOSA

Tomaten-Base, Fior di latte, Artischocken, Pilze, Oliven, gekochter Schinken

PISTACCHIO

Fior di latte & Parmesan-Base, Mortadella, Pistazien, Mozzarella di Bufala, Ricotta-Crème, Basilikum

STRACCIATELLA DI BUFALA

Fior di latte, Kirschtomaten, Stracciatella, Parmesan, Pesto, Pfeffer, Basilikum
Stracciatella di Bufala = cremiger Kern der Burrata, nach dem Backen auf die Pizza gegeben.

BIG MO

geräucherter Fior di latte, Provola, Parmesan, Salsiccia, marinierte Auberginen, Basilikum

SPINAT

Schmand-Base, Fior di latte, Babyspinat, Knoblauch, Knoblauchöl

CHEESIE

Fior di latte, Gorgonzola, mit Salsiccia + 2 €

PARMA

Tomaten-Base, Parma, Fior di latte, Parmigiano (Reggiano 24 Monate gereift) italienisches Olivenöl, Rucola, Oregano – auf Wunsch mit Bresaola (100% Rind) statt Parma

PIZZA BAMBINI – Ø 16

Margherita | Funghi | Salame Napoli

PIZZA GLUTENFREI* MÖGLICH

+ 4,50

*Kann Spuren von Gluten enthalten.

CARD ONLY
EC, CREDIT, DEBIT



ANTIPASTI

TAGLIERE VEGETARIANO

Burratina, Parmigiano (Reggiano 24 Monate greift), Oliven, semi-dry getrocknete Tomaten, frisches Brot, Artischocken, marinierte Auberginen

TAGLIERE MISTO

Parma, Salame, Burratina, Parmigiano (Reggiano 24 Monate greift), Oliven, Büffel Salame, Bresola, Basilikum, marinierte Auberginen, Pizzabrot

JILL'S BRUSCHETTA

Pizzabrot mit Oregano, Olivenöl, marinierten Tomaten, Basilikum-Pesto

SALATE

ZIEGIG

Dreierlei Salat, flambierter Ziegenkäse, Honig, Birne, Cranberries, Haselnuss-Crunch, hausgemachtes Balsamico-Dressing

BEETE LOVE

Dreierlei Salat, Rote Beete, Sprossen, rote Zwiebeln, Kürbiskerne, Haselnuss-Crunch, hausgemachtes Balsamico-Dressing

RUCOLA SALAT

Rucola, semi-dry getrocknete Tomaten, Pinienkerne, Parmesan, hausgemachtes Balsamico-Dressing

CAPRESE DI BUFALA

Mozzarella di Bufala 125 g, Tomaten, Basilikum, Olivenöl

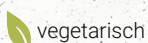
PIZZABROT – Ø 32

Frisch gebackenes Pizzabrot mit Olivenöl & Oregano

DOLCI

DAS BESTE KOMMT ZUM SCHLUSS.

Entdecke unsere täglich frisch zubereiteten Desserts – mit Liebe gemacht und perfekt zum Teilen. Oder ganz für dich allein.



Extrawünsche? Fragt uns gerne!

Allergene und Zusatzstoffe auf Nachfrage.

CARD ONLY
EC, CREDIT, DEBIT



SOFT

FIORDILINO AQUA 0,25 l / 0,75 l

Naturelle / Medium

HOMEMADE LEMONADE

GRUMPY – Grapefruit

DEEP – Brombeere & Minze

Virgin Basil Smash – Basilikum & Limette

FRITZ BIO 0,2 l

Apfelschorle, Rhabarberschorle, Apfel-Kirsch-Holunder

FRITZ LIMO 0,2 l

Honigmelone, Misch-Masch, Zitrone

PEPSI 0,2 l

Pepsi / Pepsi Max

ELEPHANT BAY EISTEE 0,33 l

Lemon / Peach

IPANEMA 0,2 l

Zitrone, Maracujasaft, Ginger Ale, Zucker

FLASCHENBIER

PERONI / 0.0% 0,33 l

PERONI CHILL LEMON 0,33 l

CARLSBERG / 0.0% 0,33 l

1664 BLANC 0,33 l

ERDINGER WEIZEN / ALKOHOLFREI 0,5 l

SPRITZ & COCKTAILS

SPRITZ

Aperol / Limoncello / Lillet Wildberry / Campari

SOUR'S

Whiskey / Aperol / Pisco / Limoncello / Amaretto

MOJITO

Rum, frische Minzblätter, Zitronensaft, Zucker

ESPRESSO MARTINI

Vodka, Kaffeeликör, Espresso

MARGARITA

Tequila, Cointreau, Limettensaft, Honig

NEGRONI

Gin, Campari, roter Wermut

SOMERSBY CIDER 0,33 l

Apple / Blackberry

BIER VOM FASS

PERONI 0,3 l / 0,5 l

CARLSBERG 0,25 l / 0,4 l

DUCKSTEIN 0,5 l

ASTRA URTYP 0,25 l / 0,4 l



Extrawünsche? Fragt uns gerne!

Allergene und Zusatzstoffe auf Nachfrage.

CARD ONLY
EC, CREDIT, DEBIT



GIN & TONIC

GIN HENDRICKS

Ausgeprägte Wacholder- und Gurken Note

GIN TANQUERAY

Kräftige Wacholder- und Zitrusnoten

SHOTS

SAMBUCA 2 cl

FRANGELICO 2 cl

LIMONCELLO 2 cl

GRAPPA CHARDONNAY 2 cl

AVERNA 4 cl auf Eis & mit Zitrone

RAMAZZOTTI 2 cl

TEQUILA 2 cl

VODKA 2 cl

JÄGERMEISTER 2 cl

TEE

FRISCHER MINZTEE

HEISSE ZITRONE

Mit Honig

KAFFEE

CAFFÈ CREMA

ESPRESSO

ESPRESSO DOPPIO

CAPPUCCINO

LATTE MACCHIATO

+ Hafermilch + 0,50 Cent

Extrawünsche? Fragt uns gerne!

Allergene und Zusatzstoffe auf Nachfrage.



CARD ONLY
EC, CREDIT, DEBIT



BIANCHI

0,2 l / 0,75 l

JILLS GRAUBURGUNDER

Hauswein – Gutsabfüllung: Schwedhelm

FALANGHINA DEL SANNIO

Kampanien
Zitrusfrüchte, exotische Früchte

VERMENTINO DI SARDEGNA

Sardegna
Intensive Aromen von Steinobst & Zitrusfrüchten

SOAVE CLASSICO

Venetien
Aprikose-, Birnen- gepaart mit
Mandelaromen & blumigen Noten.

LUGANA AMES

Lombardei
Intensiv frisch, sehr harmonisch & fruchtig

ROSSI

0,2 l / 0,75 l

PRIMITIVO SALENTO

Puglia
Aromen von dunkler Schokolade & Amarenakirschen

NERO D'AVOLA

Sizilien
Sizilianische Kräuter, Erdbeere & Kirsche

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Abruzzo
Noten von roten Früchten, Brombeeren & Sauerkirschen.

CHIANTI CLASSICO

Toskana
Kirschen, Pflaumen & Beeren eleganten Abgang

BARBERA D'ASTI

Piemonte
Aromen von roten Kirschen

ROSATO

0,2 l / 0,75 l

CHIARETTO DI BARDOLINO

Venetien
Das angenehm leichte und herrlich frische
Genusserlebnis mündet in einem saftigen,
wunderbar anregenden Abgang

8.9 / 32

ROSATO VENETO

Venetien
Noten von Erdbeeren.
Am Gaumen sehr elegant & frisch

8 / 27



BOLLICINE

0,1 l / 0,75 l

PROSECCO DOC Brut

FRANCIACORTA BRUT

LAMBRUSCO SECCO

Extrawünsche? Fragt uns gerne!

Allergene und Zusatzstoffe auf Nachfrage.