

La Cucina di Eataly

GLI ANTIPASTI

GNOCCO FRITTO CON CRUDO | 9€
Frittierte "Gnocco" Teigtaschen mit S.Daniele Schinken (1)

MELANZANA ALLA PARMIGIANA | 8,50€
Gerösteter Auberginenflan mit Stracciatella-Tomatensauce und Basilikum nach Parmigiana-Art (7) (8)

POLPO E PATATE | 13€
Oktopus mit Karotten, Sellerie, Oliven und Kartoffeln (9) (14)

GRANDE TAGLIERE DI GNOCCO FRITTO E SALUMI | 19€
Frittierte "Gnocco" Teigtaschen mit Culatello von Zibello und Mortadella "Bonfanti" Slow Food Präsidium (1) (12)

IL GRANDE ANTIPASTO EATALYANO | 20€
Parmaschinken, Mortadella und Capocollo von Martin Franca, Grana Padano, Gorgonzola, Pecorino Caciotta, Taralli, Artischocken und Tomaten in Öl (1) (7)

FRITTO DI TOTANI E VERDURE | 13€
Frittierte Calamari und frittiertes saisonales Gemüse

LA CUCINA

CAPRESE CON BUFALA E POMODORI CUORE DI BUE | 12€
Büffelmozzarella, Basilikum und Tomaten "Cuore di Bue"

CRUDA, UOVO E TARTUFO | 22€
Rindertartar, pochiertes Ei und frischer schwarzer Trüffel (1) (3)

VITELLO TONNATO | 18€
Kalbsfleisch von "la Granda" fein aufgeschnitten mit Thunfischsoße und Kapern (3) (4)

L'HAMBURGER DELLO CHEF LUCIO | 18€
Pangiotto, Rindfleischburger, karamellierte Zwiebel mit Balsamico-Essig, getrocknete Tomaten, Pecorino-Käse, Salat und Speck, mit Kartoffelchips (1) (7) (11) (12)

INSALATA REGINA | 13,50€
Gemischter Salat mit gebratener Hühnerbrust, Croutons und Senfsauce (1) (10)

I CONTORNI

INSALATINA MISTA | 6,50€
Kleiner, gemischter Blattsalat

ZUCCA ARROSTO | 7€
Gebratener Kürbis

PURÈ DI PATATE | 6€
Kartoffelpüree (7)

I DOLCI

TIRAMISU | 6€
Der Klassiker aus Italien (1) (3) (7)

CHEESECAKE | 6€
Käsekuchen im Glas mit Fabbri-Sauerkirschen (1) (7) (8)

CANNOLO SICILIANO | 5€
Typisch sizilianisches Cannolo gefüllt mit Ricotta-Schokolade und gehackten Trockenfrüchten (1) (7)



MINI ANTIPASTI

OSTRICHE AL PEZZO | 3,50€
Natürliche Auster (3) (14)

STICK DI POLENTA FRITTA | 6€
Stangenpolenta frittiert (1)

FOCACCIA GENOVESE BURRO E ACCIUGHE | 4,50€
Focaccia Genovese mit Butter und Sardellen (1) (4) (7)

MINI BURGER CON PORCHETTA ROMANA | 6,50€
Spannferkelscheiben, karamellierte Zwiebel und Honig-Senf Sauce (1) (9) (13)

ARROSTICINI | 9€
Schafspieße vom Grill

BRUSCHETTA STRACCIATELLA E BOTTARGA | 4,50€
Bruschetta mit Stracciatella und Bottarga (Getrockneter Rogen) (1) (4) (7)

OLIVE ALL ASCOLANA | 8€
Olive Ascolana, frittiert mit Fleisch gefüllt (1)

PITTULE | 3€
Frittierte Teigbällchen mit Tomaten, Oliven und Kapern (1)

BURRATA AFFUMICATA | 5,50€
Geräucherter Burrata (7)

BRUSCHETTA CALABRESE | 6€
Bruschetta mit kalabrischer Nduja und Caciocavallo (1) (7)

LA PASTA

TAGLIATELLA ALLA BOLOGNESE
Ei-Tagliatelle mit typischem Bolognese Ragu (1) (13)

TAGLIOLINO AL TARTUFO
Tagliolini mit schwarzem Trüffel (1) (7)

PACCHERI ALLA PUTTANESCA DI TONNO
Paccheri Pasta "Felicetti" mit gelben Datterino-Tomaten, Oliven, Kapern und frischem Thunfisch (1) (4)

MEZZI PACCHERI ALLA AMATRICIANA
Mezzi Paccheri Pasta mit Tomaten, Schweinebacke und Pecorino Käse (1) (7)

MEZZI PACCHERI ALLA CARBONARA
Mezzi Paccheri Pasta mit Ei, Schweinebacke und Pecorino Käse (1) (3) (7)

PENNE ALL'ARRABBIATA
Penne mit Tomaten, Knoblauch und Peperonicini (1)

TORTELLINI AL PARMIGIANO
Tortellini gefüllt mit Rohschinken und Parmesan-Sauce (1) (7)

LASAGNA TRADIZIONALE
Lasagne Bolognese Ragu, Mozzarella, Datteltomaten in der Sauce (1) (7)

GNOCCHI ALLA SORRENTINA
Kartoffel-Gnocchi mit Tomaten und Stracciatella (1) (7)

TROFIE AL PESTO GENOVESE
Trofie mit Kartoffeln und Basilikum-Pesto (1) (7) (8)

I VINI KARAFFE

1L | 15€ 0,50L | 9€

LANGHE BIANCO SANTA VITTORIA *Piemonte* CHARDONNAY, ARNEIS E NASCETTA
PIEMONTE BARBERA SANTA VITTORIA *Piemonte* BARBERA



(1) Glutenhaltiges Getreide (2) Krebstiere (3) Eier (4) Fische (5) Erdnüsse (6) Sojabohnen (7) Milch (8) Schalenfrüchte (9) Sellerie (10) Senf (11) Ssesamsamen (12) Schwefeldioxid und Sulphite (13) Lupinen (14) Weichtiere

LE PIZZE

MARGHERITA | 10€
Italienische Tomatensauce, neapolitanischer Mozzarella, Sorrento Olivenöl extra nativ und Basilikum (1) (7) (11)

MARINARA DOP | 10€
Piennolo Kirschtomaten del Vesuvio, Premium Cetara Ölsardellen, Knoblauch, Oregano. (1) **PLUS GAETA SCHWARZE OLIVEN 1**

DIAVOLA | 10,50€
Italienische Tomatensauce, neapolitanischer Mozzarella, pikante Salami und Basilikum (1) (2) (3) (4) (7) (11) (12)

NAPOLETANA | 10,50€
Italienische Tomatensauce, neapolitanischer Mozzarella, Premium Cetara Ölsardellen, Knoblauch, Oregano und Basilikum (1) (4) (7) (11) **PLUS GAETA SCHWARZE OLIVEN 1€**

VERACE DOP | 12€
Neapolitanische San Marzano Tomatenfilets, neapolitanischer Büffelmozzarella, Sorrento Olivenöl extra nativ und Basilikum (1) (7) (11) **PLUS PARMASCHINKEN 2€**

VENTURA | 14€
Neapolitanischer Büffelmozzarella, Parmaschinken, Rucola, Grana Padano, Sorrento Olivenöl extra nativ (1) (7) (11) (12)

CALZONE RICOTTA E SALAME | 13€
Gefaltete und gefüllte Pizza mit geräuchertem Provolakäse aus Agerola, neapolitanische Salami, Büffelricotta, italienische Tomatensauce und Basilikum (1) (2) (3) (4) (7) (11) (12) **PLUS SCHINKEN VON CAPITELLI 2**

CAPRICCIOSA | 13€
Italienische Tomatensauce, neapolitanischer Mozzarella, Schinken von Capitelli, Artischocken, schwarze Oliven, Pilzen und Basilikum (1) (2) (3) (4) (7) (11)

SALSICCIA E FRIARIELLI | 14€
Schweinswurst, neapolitanische Friarielli mit Chili und Knoblauch, geräucherter Provolakase aus Agerola und Basilikum (1) (4) (7) (11)

CINQUE FORMAGGI | 12,50€
5 Käsesorten: Grana Padano, Geräucherter Provolakase aus Agerola, Gorgonzola, Büffel- Caciottina, Pecorino Bagnolese und Sahne (1) (2) (3) (4) (7) (11) **PLUS PIKANTE SALAMI 1**

GIALLA TONNO E CIPOLLA | 14€
Gelbe Datteltomaten, neapolitanischer Mozzarella, Thunfisch in Öl, schwarze Oliven, Zwiebeln. (1) (4) (7) (11)

TOPPING

1€ | Gaeta schwarze Oliven | Grana Padano | Champignons | Rucola
2€ | Fior di latte Mozzarella | Geräucherter Provola Mozzarella | Gorgonzola | Büffelricotta | Scharfe Salami (2) (3) (4) | Neapolitanische Salami (2) (3) (4) | Schweinswurst (2) (3) (4) | Friarielli | Cetara Sardellen (4) | Artischocken

GELATI

GELATO CREMINO PISTACCHIO DI BRONTE VENCHI | 7,60€
Echtes Bronte Pistazien Eis, Gianduiotto (Nougat) Venezuela Eis verfeinert mit grünen Pistazienstreusel aus Bronte, Schokoladensoße und Sahne

GELATO BACIO DIDAMA | 6,60€
Haselnuss, Cremino und Gianduiotto Venezuela Eis, garniert mit eine zarten Schokoladesosse, haselnusskekse und Sahne.



GELATO CHOCAVIAR CACAO CRÈME VENCHI | 6,60€
Cuor di Cacao Eis, Gianduiotto Venezuela und Azteko Eis (Schokoladensorbet) garniert mit eine zarten Schokoladensoße, kleinen Chocaviar Streusel 75% und Sahne

GELATO VENCHIS FRÜCHTE | 6,60€
Mango, Erdbeere und Zitronen Eis kombiniert mit roter Coulissoße aus frischen Früchten und Sahne



APERITIVO ITALIANO

APEROL SPRITZ | 7€

Aperol, Prosecco, Bolle Lurisia, und Orangenscheibe (3) (4) (5) (6) (11)

CAMPARI AMALFI | 8€

Campari, Bitter Zitrone Schweppes, Spritzer Grapefruit, Grapefruitscheibe (3) (5) (9)

CAMPARI SPRITZ | 7€

Campari, Prosecco, Bolle Lurisia und Orangenscheibe (3) (4) (5) (6) (11)

CAMPARI GARIBALDI | 8€

Campari, Orangensaft (3) (5) (9)

CAMPARI ROSSO | 8€

Campari, Holundersirup, Prosecco (3)



Karaffe

Der Spritz lässt sich am besten mit Freunden genießen!

APEROL
SPRITZ 1L | 25€

CAMPARI
SPRITZ 1L | 25€

COCKTAILS

NEGRONI | 9€

Campari Bitter, Vermouth Martini Riserva Speciale Rubino, Gin Bombay Sapphire und Orangenscheibe (3)

NEGROSKI | 9€

Campari Bitter, Vermouth Martini Riserva Speciale Rubino, Vodka Grey Goose (3)

NEGRONI SBAGLIATO | 9€

Campari Bitter, Vermouth Martini Riserva Speciale Rubino, Prosecco (3)

AMERICANO | 9€

Campari Bitter, Vermouth Martini Riserva Speciale Rubino, Wasser Bolle Lurisia und Orangenscheibe (3)

CARIBBEAN MULE | 9€

Rum Bacardi Anejo Cuatro, Ingwerbier Fever-tree Limettenscheibe

RUM E MOLECOLA | 9€

Rum Barcardi, Molecola, Zitrone (3) (4) (7) (10)

VODKA TONIC ODER LEMON | 10€

Vodka Grey Goose, Tonic Wasser, Zitrone (1) (3)

BELLINI | 7€

Prosecco, Pfirsichsaft (3) (9)

MIMOSA | 8€

Prosecco, Orangensaft (3) (9)

AMARETTO CHINOTTO | 8€

Adriatico amaretto roasted, chinotto (3)

BASIL LEMON | 7€

Limoncello Villa Massa, Prosecco, Bolle Lurisia, Basilikum (3)

GIN TONIC | 9€

Gin Silvio Carta, Lurisa Tonica, Zitronenscheibe (3)

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

CRODINO | 4€

Flaschen Crodino alkoholfrei, Orangenscheibe

SHIRLEY TEMPLE | 6€

Ingwer ale, Granatapfel (8)

MULE | 6€

Ingwer ale, Zitronenlimonade, frische Minze (8)

SANBITTÉR | 4€

LE BIRRE

BIERE VOM FASS		300ML	500ML
HACKER PSCHORR (1)	5,0° Helles		4,50€
PAULANER (1)	5,5° Weißbier	3,50€	4,50€
NASTRO AZZURRO (1)	4,7° Lager	3,50€	

BIERE FLASCHEN			
MORETTI RADLER 330 ml (1)	2,0° Radler		3,50€
ICHNUSA 330 ml (1)	4,7% Lager		3,50€
MORETTI LA ROSSA 330ml	7,2% Bock		3,50€
PAULANER 500 ml (1)	Helles Alkoholfrei		4€
PAULANER 500 ml (1)	Hefe - Weißbier Alkoholfrei		4€

HACKER PSCHORR MÜNCHNER HELL

MASS
8€

LE BEVANDE

ARANCIATA Lurisia (8)	275 ml	3,50€
GAZZOSA Lurisia (8)	275 ml	3,50€
MANDARINATA Niasca (8)	250 ml	3,50€
LIMONATA Niasca (8)	250 ml	3,50€
MOLECOLA (4) (7) (10)	330 ml	3,50€
MOLECOLA LIGHT (4) (7) (10)	330 ml	3,50€
KIRSCH-HOLUNDERSCHORLE (5)	330 ml	3,50€
APFELSCHORLE (5)	330 ml	3,50€
WASSER Lurisia (8)	330 ml / 750 ml	3€/6€

I DIGESTIVI

AMARO LUCANO Lucano	4€
LIMONCELLO DI SORRENTO Villa Massa	4€
GRAPPA DI ARNEIS Montanaro	4€
WHISKY CRAIGHELLACHIE Craighellachie	8€

I VINI

BOLLICINE PERLWEIN

ALTA LANGA "BOLLA CIAO" FONTANAFREDDA, PINOT NERO, CHARDONNAY *Piemonte* € 7 € 12 € 38

MAXIMUM BRUT FERRARI, CHARDONNAY *Trentino* € 8 € 14 € 44

PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE MILLESIMATO *Veneto* € 5 € 9 € 29

VILLA SANDI, GLERA

ROSÈ PERLWEIN

FRANCIACORTA ROSE' BRUT GIUSEPPE VEZZOLI, PINOT NERO *Lombardia* € 7 € 12 € 39

SPUMANTE ROSE' "MAGÒ" MASSIMAGO, CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA *Veneto* € 6 € 10 € 33

BIANCHI WEISSWEIN

LUGANA "PRESTIGE" CA' MAIOL, TREBBIANO DI LUGANA *Lombardia* € 6 € 10 € 33

SAUVIGNON "VETTE" TENUTA SAN LEONARDO, SAUVIGNON *Trentino* € 8 € 14 € 44

TRAMINER AROMATICO LE VIGNE DI ZAMO', TRAMINER *Friuli* € 7 € 12 € 39

PECORINO "EIKOS" AGRIVERDE, ABRUZZO *Abruzzo* € 6 € 10 € 32

GRECO DI TUFO FONZONE, GRECO *Campania* € 7 € 12 € 38

GRILLO BAGLIO DI GRISI, GRILLO *Sicilia* € 5 € 9 € 29

ROSATI ROSÉWEIN

ROSATO TOSCANA "ALIE" FRESCOBALDI, SYRAH, VERMENTINO *Toscana* € 7 € 17 € 39

ROSSI ROTWEIN

BARBERA D'ASTI VALLE ASINARI, BARBERA *Piemonte* € 6 € 10 € 33

BAROLO "SERRALUNGA D'ALBA" FONTANAFREDDA, NEBBIOLO *Piemonte* € 10 € 18 € 58

AMARONE DELLA VALPOLICELLA "VALPANTENA" BERTANI, RONDINELLA, *Veneto* € 10 € 18 € 58

CORVINA VERONESE

ROSSO DI MONTALCINO FATTOI, SANGIOVESE *Toscana* € 7 € 12 € 39

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO PODERI MARCHESI MIGLIORATI, *Abruzzo* € 6 € 10 € 32

MONTEPULCIANO

PRIMITIVO SALENTO TRULLO DI NOHA, PRIMITIVO *Puglia* € 5 € 9 € 29

ETNA ROSSO "VILLA DEI BARONI" CARRANCO, NERELLO MASCALESE *Sicilia* € 8 € 14 € 44

DOLCI DESSERTWEIN

MOSCATO D'ASTI "MONCUCCO" FONTANAFREDDA, MOSCATO *Piemonte* € 6 € 10 € 32

(1) Glutenhaltiges Getreide (2) Milch (3) Schwefeldioxid und Sulphite (4) Farbstoff (5) Konservierungsstoff (6) Geschwefelt (7) Phosphat (8) Süßungsmitteln (9) Milchweiß/Stärke/Eiklar/flüssiges Eiweiß/ Sojaweiß (10) Koffeinhaltig (11) Chininhaltig

Das Plexiglas wird nach jedem Kunden gereinigt.