



Starter

| | |
|---|----------|
| Tagessuppe | Eur 3,90 |
| Schafskäse überbacken, Tomaten, Kräuterpesto, Hausbrot | Eur 7,90 |
| Tapas mit Hausbrot | Eur 5,90 |
| Hausbrot mit Aoli | Eur 3,50 |
| 😊Kinder Portion Nuggets mit Pommes | Eur 5,50 |
| 😊Kinder Portion Tagliatelle mit Tomatensauce | Eur 4,50 |

„Liebe Gäste, auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen Zutaten (…)
in unserer separaten Allergikerkarte. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.“

Salate

- Caprese mit Tomaten, Mozzarella, Rucolabett,
Balsamicoglace Eur 10,90
- „al Salmone“ mit Mix Salat, Tomate, Gurke
geräuchertem Lachs, Kapern,
Wasabidressing Eur 11,90
- Paloma mit Hähnchenbrust, Mix Salat, Sesam,
Obst, Frenchdressing Eur 12,90
- Tonno mit Mix Salat, Ei, Zwiebeln, Tomate,
Gurke, Wasabidressing Eur 10,90
- Antipasti Auswahl mit Hausbrot Eur 12,50



Fleisch

Rumpsteak 250g,

Rosmarinkartoffeln o. Steakhouse

Pommes, Kräuterbutter Eur 18,00

Rumpsteak mit Gorgonzolasauce

Rosmarinkartoffeln o. Steakhouse

Pommes Eur 18,90

Hähnchenbrust „Mailänder Art“

mit Rosmarinkartoffeln Eur 12,50

Schweinefilet mit Gorgonzolasauce

Rosmarinkartoffeln o. Steakhouse

Pommes Eur 13,90

Filetto „bianco“

Schweinefilet mit Weißweinsauce

Rosmarinkartoffeln o. Steakhouse

Pommes

Eur 13,90

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Ihnen vorab
einen kleinen Salat.

Fisch

Lachs „Salmone“ , Tagliatelle, Weißweinsauce
Rucola, Parmesan, Salat Eur 13,50

Vegetarisch

Tagliatelle „mediterran“ Gemüse
Parmesan und Rucola Eur 9,50

Dessert

Schokotörtchen“ Souffle“ mit Eierlikör
Sahne, Dekor Eur 5,50

Brüssler Waffel, Himbeersauce, Vanilleeis
Sahne, Dekor Eur 4,90

Eis haben wir auch ☺ fragen Sie unseren Service.

*Die Kunst der neapolitanischen
Pizzabäcker
ist ins immaterielle UNESCO-
Weltkulturerbe aufgenommen worden*

Am 8. Dezember war es soweit, „La Pizza“ wurde aufgenommen. Neapel stand Kopf.

Ende de 18. Jahrhunderts begann die Erfolgsgeschichte der Pizza. Kaum jemand wollte die Pizza außerhalb von Neapel, sie gehörte in die Mägen der „lazzarone“ (Stadtstreicher), notierte 1853 der preußische Italien Tourist Ferdinand Gregorovius.

Durch „emigrazione“ Richtung Amerika entstehen 1890 die ersten Kohle-Pizzaöfen in den Kneipen von New York und 1952 brachten die amerikanischen GI's ihren italienischen Garnisonskoch *Nicolo di Camillo* mit nach Würzburg. Der kannte die Pizza zwar gar nicht, denn er kam von den Abruzzen, aber er war flexibel genug und so entstand die erste Pizzeria.

Tipp für den Pizza-Knigge:

Zur Pizza trinkt man Bier, nur Bier!! Ein Erbe der Armut, denn für Wein musste man damals eine teure Lizenz bezahlen, Bierflaschen konnte man einfach über die Gasse holen.

Anmerkung: wir haben auch tolle Weine, *lizenzfrei!*

