

Neapolitanische Pizza

Unser Teig wird jeden Tag frisch in unserem Haus zubereitet. Der neapolitanische Teig hat eine brotähnliche Konsistenz und besteht nur aus Mehl, Wasser, Hefe und Meersalz. Der Rand ist weich und der Teig wird bei hoher Hitze von fast 500°C kurz gebacken.

<p>Marinara 10</p> <p>San Marzano Tomaten, Knoblauch, Oregano, Olivenöl</p> <p>+ 2 Fior di latte + 1.5 Parmigiano DOP</p> <p>VEGAN </p>	<p>Bufala 15</p> <p>San Marzano Tomaten, Mozzarella di Bufala, Basilikum, Olivenöl</p> <p>+ 1.5 Nduja</p> <p>VEGGIE </p>	<p>A.K. Carbonara 15.5</p> <p>Crème fraîche, Parmigiano DOP, Eigelb, Bliesgau Iberico Speck, Blatt Petersilie, schwarzer Pfeffer</p>	<p>Maserati 16</p> <p>Basilikum-Pesto, Parmigiano DOP, Burrata, Oliven, getrocknete Tomaten</p> <p>+1.5 Rucola +3 Prosciutto cotto</p> <p>VEGGIE </p>	<p>Gucci 15.5</p> <p>Ricotta, Fior di latte, Nduja, Apfel, Ahornsirup, Salzmandeln</p>
<p>Margherita 12</p> <p>San Marzano Tomaten, Fior di latte, Parmigiano DOP, Basilikum, Olivenöl + 0.5 Knoblauch +1 Peperoncini + 1.5 Rucola, Oliven, Waldpilze, Kirschtomaten, Kapern, Nduja, Parmigiano DOP + 2 Salame Milano, Chorizo + 3 Prosciutto cotto + 3 grilled Chicken +3.5 Bliesgau Iberico Salsiccia + 4 Prosciutto di Parma DOP + 4.5 Burrata</p> <p>VEGGIE </p>	<p>Soprano 15</p> <p>San Marzano Tomaten, Mozzarella vegan, Nduja vegan, Oliven</p> <p>NEW</p> <p>VEGAN </p>	<p>Parma 17</p> <p>San Marzano Tomaten, Prosciutto di Parma DOP, Parmigiano DOP, Olivenöl</p> <p>+ 1.5 Rucola + 4.5 Burrata</p> <p>NEW</p>	<p>High Life 16.5</p> <p>Crème fraîche, Fior di latte, Parmigiano DOP, Rinderhack, Miso Spitzkohl, Sriracha</p> <p>NEW</p>	
<p>Capri 16</p> <p>San Marzano Tomaten, Parmigiano DOP, getrocknete Tomaten, Burrata, crispy Nduja, Gremolata</p> <p>+ 1.5 Rucola</p> <p>NEW</p>	<p>Stallone 16</p> <p>San Marzano Tomaten, Fior di latte, Prosciutto Cotto, Peperoncini</p> <p>+ 1.5 Waldpilze + 1.5 Nduja</p> <p>NEW</p>	<p>Parmigiana 16.5</p> <p>San Marzano Tomaten, Fior di latte, grilled Chicken, Parmigiano DOP, Rosmarin, Crema di peperoncino</p>	<p>Tuna Chili Crisp 15.5</p> <p>Fior di latte, Thunfisch, Frühlingszwiebeln, Nori's Chili Crisp Oil</p>	<p>Chorizo 15.5</p> <p>San Marzano Tomaten, Fior di latte, Chorizo piccante, Ricotta, Chili-Honig</p>
<p>Tuscan 14</p> <p>San Marzano Tomaten, Grillgemüse, Oregano, Oliven, Kapern</p> <p>+ 2 Fior di latte + 1.5 Nduja + 3.5 Iberico Salsiccia + 1.5 Rucola</p> <p>VEGAN </p>	<p>Formaggi 14</p> <p>Fior di latte, Parmigiano DOP, Gorgonzola, Provolone, Rosmarin</p> <p>VEGGIE </p>	<p>Tartufo 16.5</p> <p>Trüffel-Crème, Parmigiano DOP, Waldpilze, karamellisierte Zwiebeln, Blatt Petersilie</p> <p>+ 1.5 Rucola + 4.5 Burrata + 3 Prosciutto cotto</p> <p>VEGGIE </p>	<p>Beppe 16.5</p> <p>Parmesan-Crème, Parmigiano DOP, Provolone, Kräuterseitlinge, Bliesgau Iberico Salsiccia, karamellisierte Zwiebeln, Blatt Petersilie</p>	<p>Vesuv 16.5</p> <p>San Marzano Tomaten, Fior di latte, Parmigiano DOP, Nduja, Salame picante, Peperoncini, Tropea-Zwiebeln</p> <p>NEW</p>

MI - FR 12-15H

LUNCH SPECIAL

13€

1 Margherita + 1 Getränk*

* Wasser odd Gotti's Zitronenlimo

Sides

Antipasti für 2 26

Melone, Pfirsich, gegr. Artischocke, getr. Tomaten, Oliven, Rucola, Parmigiano DOP, Prosciutto di Parma DOP, Prosciutto cotto, Mozzarella di Bufala, Pizzabrot

Insalata Mista 7

Bunter Salat, Kirschtomaten, Karotten, Parmigiano DOP, Balsamico Vinaigrette

VEGGIE Insalata di Burrata **NEW** 10

Burrata, marinierte Tomaten, Rucola, Pesto

VEGGIE 

Pizzabrot 6

+ 1.5 Oliven

VEGGIE 

Bruschetta Gotti 8

3 Scheiben hausgemachtes Brot mit
- Trüffel-Crème & Parmesan oder
- Tomato-Mozzarella**NEW**VEGGIE 

Dolci

nubella 14

Nutella, Haselnusskrokant, Himbeeren

Lava Cake 7

Schokokuchen mit flüssigem Kern, frische Beeren

Black Angus Beef Carpaccio 16

Dünne Rindfleischscheiben von Black Angus, Trüffel Mayo, Gremolata, Parmigiano Reggiano + 2 Crissini (3 Stk.)

Beets & Burrata 10

Rote Beete, Crema di burrata, Nüsse, Kresse + 2 Crissini (3 Stk.)

VEGGIE 

Mozzarella di Bufala 10

Crème fraîche, Mozzarella di bufala, frisch geriebene Tomaten, Olivenöl + 2 Crissini (3 Stk.)

VEGGIE 

Getränke

Gottis Zitronenlimo	0.33L	4
Hausgemacht mit frischer Minze		
Wasser Lokal	0.50L	3
Still / Laut		
Fritz Kola normal zuckerfrei	0.33L	3.8
Proviand Apfelschorle · Orange- Maracuja · Kirsche-Granatapfel Schorle	0.33L	3.8

FASSBIER

Birra Moretti	0.25L	3.6
HELLES Bach's	0.3L	3.8

FLASCHENBIER

PILS Peroni Nastro Azzuro	0.33L	4
PILS Flensburger	0.33L	3.8
HELLES Tegernsee	0.33L	3.8
PILS Tannanzäpfle alkoholfrei	0.33L	3.8
HELLES Augustiner	0.50L	4.2
RADLER Gösser Natur Radler	0.33L	3.8

DANACH

Espresso Comame - Dr.House	2 / 3
einfach / doppelt	

GRAPPA Mazzetti d'Altavilla	
Morbida weich, leicht floral, Nuancen von Kräutern	2CL 3
di Barricata Noten von Marzipan & Trockenfrüchten	2CL 3

Limoncello Santocci	4CL 4
----------------------------	-------

CRÉMANT

Cremant Rosé Brut Langlois Château	0.75L 30
Aromen von roten Sommerfrüchten, elegant, erfrischend.	

WEISSWEIN

Vino Gotti Grauburgunder S.Meyer	0.20L 8
Cremig, elegant, schlank, geschmeidig. 0.75L 28	

Lugana-Limne DOC Tenuta Rovaglia	0.20L 8.8
Zartes Aroma, komplex, große Fülle. 0.75L 30	

Chardonnay Höhenflug Hensel	0.75L 41
Vollmundig, aparte Frische.	

Cà dei Frati Frati Lugana	0.75L 37
Saftig, knackig, frisch und lebendig.	

Sauvignon Blanc II Von Winning	0.75L 31
Exotisch & aromatisch, frische Säure.	

VV Riesling Van Volxem	0.75L 31
Aromatische Frucht, natürliche Süße.	

Bourgogne Chardonnay Louis Moreau	0.75L 36
Voll, leicht, lebendig.	

ROSÉ

Dune Rosé Gris de Gris	0.20L 7
Seidig-zart. Frisch, fruchtig. 0.75L 28	

Rosa dei Frati DOC Cà dei Frati	0.75L 36
Duftig-fruchtig mit floralen Noten.	

ROTWEIN

Primitivo Puglia Maestro Italiano	0.20L 7.5
Weich, rund, füllig und fruchtig. 0.75L 26	

Montepulciano d'Abruzzo Talamonti	0.20L 7.7
Runder, volle, ausgewogene Struktur. 0.75L 27	

Cabernet Sauvignon R. Mondavi	0.75L 34
Californien / Saftig konzentrierter Frucht, Anklängen von schwarzem Pfeffer.	