

PANINI

PANINO (180 g) AUS DEM HOLZOFEN	2,50
PANINO CON MORTADELLA	6,00
Mortadella, Tomate, Olivenöl, Basilikum Mortadella, Tomatoes, Olive Oil, Basil	
PANINO CAPRESE	6,00
Büffel-Mozzarella, Tomate, Olivenöl, Basilikum Bufala Mozzarella, Tomatoes, Olive Oil, Basil	
PANINO CON PROSCIUTTO CRUDO	7,00
Büffel-Mozzarella, Schinken, Tomate, Olivenöl, Basilikum Bufala Mozzarella, Ham, Tomatoes, Olive Oil, Basil	
PANINO CON MELANZANE GRIGLIATE E FORMAGGIO ..	6,50
Gegrillte Aubergine, Tomate, Olivenöl, Käse, Oregano Grilled Eggplant, Tomatoes, Olive Oil, Cheese, Oregano	

VORSPEISEN

OLIVEN	5,00
BRUSCHETTE AL POMODORO	8,00
Kirschtomaten, Basilikum, Olivenöl, Knoblauch – Cherry Tomatoes, Basil, Olive Oil, Garlic	
ANTIPASTO MISTO	9,50
Ortolano e Verdure (vegetariano)	
ANTIPASTO MISTO CON PROSCIUTTO CRUDO	12,00
Ortolano e Verdure Prosciutto	
MOZZARELLA DI BUFALA ALLA CAPRESE	9,00
Tomaten, Mozzarella, Basilikum – Tomatoes, Mozzarella, Basil	
BURRATA CON RUCOLA	9,50
Burrata aus Paestum mit Rucola und Kirschtomaten – Tomatoes, Mozzarella, Basil	
MORTADELLA EMILIANA	8,00
FORMAGGI MISTI	10,00
Käseauswahl – selection of cheese	
INSALATA MISTA	7,50
Kleiner gemischter Salat – Small mixed salad	
INSALATA DI RUCOLA CON PARMIGIANO	8,50
Rucola-Salat mit Parmesan und Pomodorini – Rocket Salad with Parmesan Cheese and Tomatoes	

VITELLO TONNATO	12,00
Kalbfleisch in Thunfischsauce, Sardellen, Kapern aus Sizilien – veal in tuna sauce, anchovies, Sicilian capers	

PASTA

- LINGUINE AGLIO E OLIO** 10,50
Knoblauch, Peperoncino, Olivenöl, Parmesan – Garlic, Peperoncino, Olive Oil, Parmesan
Enthält Gluten/ contains gluten
- LINGUINE AL POMODORO** 11,50
Tomaten, Basilikum, Olivenöl, Parmesan
Pasta with Fresh Garden Tomatoes, Basil, Olive Oil, Parmesan
Enthält Gluten / contains gluten
- LINGUINE ALLA SORRENTINA** 13,50
Tomaten, Olivenöl, Büffel-Mozzarella, Basilikum
Pasta with Fresh Garden Tomatoes, Olive Oil, Mozzarella, Basil
Enthält Gluten, Milch/ contains gluten, milk
- LINGUINE ALLA PUTTANESCA** 14,00
Tomaten, Oliven, Kapern, Knoblauch, Peperoncino und Sardellen
Pasta with Tomatoes, Olives, Capers, Garlic, Peperoncino and Anchovies
Enthält Gluten / contains gluten
- RAVIOLI RIPIENI CON RICOTTA E SPINACI
AL BURRO DI SALVIA** 14,50
Spinat-Ricotta-Ravioli in Salbei-Butter
Ravioli filled with Spinach and Ricotta cheese, served with Sage butter
Enthält Gluten, Milch/ contains gluten, milk
- KINDERPORTION (bis 12 Jahre) Pomodoro 6,50.....oder Ragu ...** 7,00
Pasta mit Tomatensauce oder Rindfleischragout
Pasta with Tomtatoe sauce or Beef ragu
- PAPPARDELLE AL RAGU** 15,00
Pasta fresca fatto in casa
Frische hausgemachte Pappardelle mit Rindfleischragout
Fresh homemade Pasta with Beef ragu
- LASAGNA AL FORNO alla bolognese** 14,00
**hausgemachte Lasagne wir vor 100 Jahren aus dem Holzofen. Mit frischen selbstgemachten
Eiernudeln, Rinderragu, Bechamel und Parmesan überbacken. !delizioso!**
Homemade Lasagne with Beef, from the wood stove
- TAGLIATELLE ALLA CARBONARA** ricetta originale ... 15,50
Pasta fresca fatto in casa
Guanciale (Backenspeck aus dem Latium), Bio-Eier, Pecorino, Schwarzer Pfeffer - Ham, Cheese, Black
Pepper, Eggs



PIZZA NAPOLETANA

al forno a legna



FOCACCIA (vegan 🌱) 7,00
Olio d'oliva, rosmarino - Olivenöl, Rosmarin – Olive Oil, Rosemary

PIZZA MARINARA (vegan 🌱) 9,00
Pomodoro, origano, aglio, olio d'oliva - Tomaten, Oregano, Knoblauch, Olivenöl - Tomatoes, Oregano, Garlic, Olive Oil

PIZZA MARGHERITA 11,00
Pomodoro, fiordilatte, basilico - Tomaten, Mozzarella, Basilikum - Tomatoes, Mozzarella, Basil *

PIZZA SALAME 12,00
Pomodoro, fiordilatte, salame - Tomaten, Mozzarella, Salami - tomatoes, Mozzarella, Salami *

PIZZA FUNGHI..... 12,00
Pomodoro, fiordilatte, funghi freschi - Pomodoro, Mozzarella, frische Champignons – Tomatoes, Mozzarella, fresh mushrooms *

PIZZA SPIANATA (Salami piccante) 13,00
Pomodoro, fiordilatte, spianata - Tomaten, Mozzarella, Spianata (scharfe Salami-Spezialität aus Neapel)
Tomatoes, Mozzarella, Spianata (spicy Salami from Naples) *

PIZZA REGINA 14,50
Pomodoro, extra fiordilatte di bufala da Napoli, basilico - Tomaten, extra viel Büffel-Mozzarella aus Neapel, Basilikum – Tomatoes, Mozzarella, Basil *

PIZZA PARMA 15,50
Pomodoro, fiordilatte, rucola, prosciutto crudo, parmigiano -
Tomaten, Mozzarella, Rucola, Prosciutto Crudo, Parmesan
Tomatoes, Mozzarella, Rocket Salad, Prosciutto Crudo, Parmesan *

PIZZA NAPOLI..... 14,00
Pomodoro, fiordilatte, acciughe, olive, capperi - Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven Kapern–
Tomatoes, Mozzarella, Anchovies, Olives, capers * ,**

PIZZA SALSICCIA E FRIARIELLI DOC 15,50
Friarielli e salsiccia fresca - Friarielli sind ein grünes Gemüse, welches nur in Neapel zu bekommen ist.
Zusammen mit der frischen, kräftigen Salsiccia (Wurst) ergibt sich eine geschmacklich einzigartige Pizza. -
With special "Friarielli" Vegetables and "Salsiccia" Sausage" from Naples *

GRAN *Casino*

neapolitanische Pizza aus dem Holzofen

PIZZA ORIGINALE 14,50

Pomodoro fresco, scamorza, maggiorana - Pizza wie sie im 19. Jahrhundert, zu Beginn ihres Siegeszuges, in Neapel gegessen wurde. Mit frischen Gartentomaten, dem etwas kräftigeren Scamorza-Käse und Majoran - Fresh garden tomatoes, Scamorza cheese, marjoram *

PIZZA RUCOLA..... 13,50

Pomodorini, fiordilatte, rucola, parmigiano - Kirschtomaten, Mozzarella, Rucola, Parmesan – Cherry Tomatoes, Mozzarella, Rucola, Parmesan *

PIZZA CON BURRATA 17,00

Rucola, pomodoro, burrata - Rucola, Datteltomaten, eine ganze Burrata aus Paestum* - Rocket salad, date tomatoes, a whole burrata from Paestum *

PIZZA LEGGERA (vegan 🌱)..... 12,50

Patate, rosmarino, olio d'oliva, carciofi - Kartoffelscheiben, Rosmarin, Olivenöl, Artischocken – Potato, Rosemary, Olive Oil, Artichokes

PIZZA DIAVOLA (bianca – ohne Tomate) 14,50

Fiordilatte, salame piccante, cipolle, peperoni - Mozzarella, scharfe Salami, Zwiebeln, Paprika - Mozzarella, spicy Salami, Onions, Peppers *

PIZZA TONNO 15,50

Pomodoro, fiordilatte, tonno, cipolle rosse - Pomodoro, Mozzarella, Tunfisch, rote Zwiebeln – Tomatoes, Mozzarella, Tuna, red Onions * **

PIZZA ORTOLANA..... 14,50

Verdure grigliate, fiordilatte, pomodorini - Gegrilltes Gemüse, Mozzarella, Kirschtomaten – grilled vegetables, Mozzarella, * - Grilled vegetables, mozzarella, cherry tomatoes *

CALZONE CON SCAROLA 16,50

Scarola, olive, capperi, acciughe, fiordilatte e scamorza – typisch neapolitanische Calzone mit Endivien, Oliven, Kapern, Sardellen, Mozzarella und Scamorza - Neapolitan calzone with escarole, olives, capers, anchovies, mozzarella and scamorza *

FOCACCCIA con pomodorini (vegan 🌱) 9,50

Pomodoroni, oregano – Kirschtomaten Oregano- cherry tomatoes, oregano

KINDERPIZZA

Margherita 6,00

Salami..... 6,50

GRAN *Casino*

DOLCE

CROSTATA AL LIMONE 4,50

Südtalienischer Zitronenkuchen

Enthält Gluten, Milch, Ei / *contains gluten, milk, egg*

PANNA COTTA con frutti di bosco 6,50

hausgemacht mit echter Bourbon Vanille

Panna Cotta with Forest Berries

Enthält Gluten, Milch, Ei / *contains gluten, milk, egg*

AFFOGATO 7,00

Im Espresso ertrunkenes Tartufo-Eis – Drunken Tartufo Ice Cream with Espresso

Enthält Milch / *contains milk*

TIRAMISU 8,00

ohne Alkohol

Enthält Gluten, Milch / *contains gluten, milk*



CAFFÈ ESPRESSO

Espresso	1,90
Doppio	3,00
Americano	2,50
Cappuccino	2,80
Caffè Latte	3,50
Heiße Schokolade Cioccolata calada	3,00

AQUA

Wasser mit Kohlensäure (Tafelwasser)

Glas 0,2 l	2,50
Karaffe 1,0 l	6,00

Wasser ohne Kohlensäure

Glas 0,3 l	2,50
Flasche 0,75 l	6,00

BIBITI

Proviant Saftschorlen

Apfel/ Rhabarber/ Zitrone/ Orange 0,33 l	3,50
--	------

Tonic/ Bitter Lemon/ Lemon Soda

0,2 l	3,50
Rixdorfer Fassbrause 0,33 l	3,50
Apfelsaft/Orangensaft 0,2 l	3,00
Orangina 0,25 l	3,50
Coca Cola/ Zero 0,2 l	3,00

BIRRA BIER

Berliner Berg, Pils vom Fass

0,3 l	3,50
0,5 l	5,00

BRLO; Helles vom Fass

0,3 l	3,50
0,5 l	5,00

Erdinger Hefeweizen (auch alkoholfrei)

0,5 l	4,50
-------	------

Störtebeker Atlantik-Ale (alkoholfrei)

0,33 l	3,50
--------	------

Ichnusa Non Filtrata 0,33 l	3,50
-----------------------------	------

APERITIVO/SPIRITI

Aperol/ Campari/ Lemon Spritz

0,2 l	7,50
-------	------

Hugo 0,2 l	7,50
------------	------

Campari Soda/Orange 0,2 l	7,50
---------------------------	------

San Bitter (alkoholfrei) 0,2 l	4,00
--------------------------------	------

Negroni 0,2 l	8,00
---------------	------

Gin Tonic, Vodka Soda, u. a.

0,2 l	7,50
-------	------

Limoncello, Amari, Liquori 2 cl	3,50
---------------------------------	------

Nardini Grappa bianca 2 cl	4,00
----------------------------	------

Sarpa Oro di Poli Grappa 2 cl	4,50
-------------------------------	------



CAFFÈ MANARESI sas

SS2 Cassia, n.40 - Loc. CALZAILOLO - 50026 SAN CASCIANO V.P. (FI)
Tel. 055 8249506 - Tel. e Fax 055 8249022

TÈ TEE

Frische Kräuter Erbe fresche

Frischer schwarzer Tee Té nero	2,50
--------------------------------	------

Mit Zitrone con limone fesco	3,50
------------------------------	------

Mit Minze/Nana con menta	3,50
--------------------------	------

Heiße Zitrone Limone caldo	3,50
----------------------------	------

Frische Minze menta fresca	3,50
----------------------------	------

Frischer Ingwer Zenzero fresco	3,50
--------------------------------	------

Kräftigend und wärmend Rinzorzante e riscaldante

Frischer Ingwer und frische Minze	3,50
-----------------------------------	------

Kräftigend und wärmend Rinzorzante e riscaldante

Frische Hibiskusblüte Fiore di ibisco	3,50
---------------------------------------	------

Fruchtig und belebend Fruttato e rinzigorenta

Frische Kamillenblüte	3,50
-----------------------	------

Fiore di camomilla

Kräftigend und wärmend Rinzorzante e riscaldante