

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	10,50
Ortolano e Verdure (vegetariano)	
ANTIPASTO MISTO CON PROSCIUTTO CRUDO	12,50
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	2,20
Doppio	3,50
Americano	3,00
Cappuccino	3,50
Caffè Latte	4,00
Heiße Schokolade Cioccolata calada	3,00

AQUA

Wasser mit Kohlensäure (Tafelwasser)

Glas 0,2 l	3,00
Karaffe 0,5 l	5,00
Karaffe 1,0 l	7,50

Wasser ohne Kohlensäure

Flasche 0,25 l	3,00
Flasche 0,5 l	5,00
Flasche 0,75 l	6,50

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	4,00
-------	------

0,5 l	5,00
-------	------

BRLO; Helles vom Fass

0,3 l	4,00
-------	------

0,5 l	5,00
-------	------

Erdinger Hefeweizen (auch alkoholfrei)

0,5 l	5,00
-------	------

Störtebeker Atlantik-Ale (alkoholfrei)

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

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

A PERITIVO/SPIRITI

Aperol/ Campari/ Lemon Spritz

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

Hugo 0,2 l	8,00
------------	------

Moscow Mule 0,2 l	8,00
-------------------	------

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

Negroni 0,2 l	9,00
---------------	------

Gin Tonic, Vodka Soda,

Campari Soda/Orange 0,2 l	8,00
---------------------------	------

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 Rinforzante e riscaldante

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

Kräftigend und wärmend Rinforzante e riscaldante

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

Fruchtig und belebend Fruttato e rinvigorenta

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

Fiore di camomilla

Kräftigend und wärmend Rinforzante e riscaldante

VINI SFUSI

Offene Weine vom Fass
Cantina Frentana Abruzze

VINO BIANCO weiß
VINO ROSATO rosé
VINO ROSSO rot

0,1l
4,00



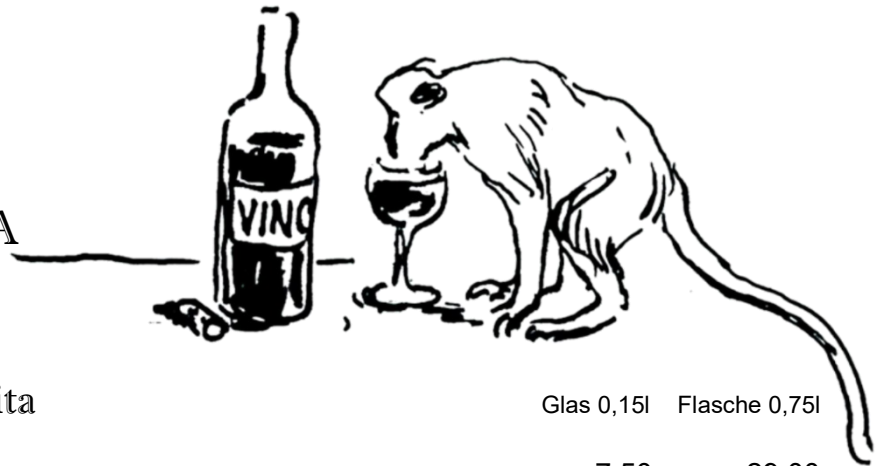
0,25l
7,00



0,5l
13,00



VINI IN BOTTIGLIA



Sicilia - Cooperativa Musita

bianco - weiß

Grillo D.O.C. 2023 *Denominazione di Origine Controllata*
Typischer fruchtiger, sehr aromareicher Grillo

Glas 0,15l Flasche 0,75l

7,50 29,00

rosso - rot

Nero d'Avola D.O.C. 2023 *Denominazione di Origine Controllata*
sehr dunkler, voller, weicher Nero d'Avola
Aromen von Mandeln und dunklen Beeren

7,50 29,00

rosato - rosé

Regieterre Salemi I.G.T. 2023 *Indicazione Geografica Tipica*
in der Nase Honigmelone, reifer Pfirsich und Rosenblüten;
am Gaumen angenehme Salzigkeit und Frische

7,50 29,00

Campania – Napoli Vesuvio - Cantine degli Astroni

bianco - weiß

Greco di Tufo D.O.C. 2023 *Denominazione di Origine Controllata e Garanzia*
Spitzenwein! Einzigartiges Aroma
Mineralischer Grundton, salzige Meereswinde, sonnig

8,50 34,00

rosso - rot

Lacryma Christi D.O.P. 2023 *Denominazione di Origine Protetta*
antike Traube, Aromen von Lakritze und leichten Veilchennuancen;
berühmtester Wein von den Hängen des Vesuvus
Die Dichter Voltaire, Alexandre Dumas und Theodor Fontane priesen ihn.

8,50 34,00

SCHAUMWEINE

Prosecco D.O.C.
Frizzante

Glas 0,1l Flasche 0,75l

4,50 26,00

Crémant aus der Bourgogne
brut – weiß/rosé

6,50 34,00