

## VORSPEISEN

**FOCACCIA** ..... 6,50  
mit frisch zubereitetem Kräuterquark-Dip

**INSALATA CAPRESE**..... 11,50  
mit original italienischen San Marzano Tomaten, Mozzarella di Bufala (Büffel-Mozzarella) und frisch gepflücktem Basilikum, dezent gewürzt mit Salz und Pfeffer und verfeinert mit Jordan-Olivenöl.

**ANTIPASTI GEMÜSE** frisch zubereitet ..... 9,50  
mit marinierten Auberginen, -Zucchini, -Paprika & -Champignons

**ANTIPASTI WURST & KÄSE**..... 22,50  
mit ital. Salami, - Salami Piccante, Rosmarin-Schinken, rohem Parmaschinken (Crudo), Fior Di Latte Mozzarella, Parmeggiano-Reggiano (D.O.P.) & Pecorino-Käse

**MARGHERITA**..... 11,90  
mit original neapolitanischer Tomatensoße und Fior di Latte Mozzarella, verfeinert mit frischem Basilikum, Oregano und einem Schuß Jordan Olivenöl. Zusätzlich Parmeggiano-Reggiano (D.O.P.)

**SALAMI**..... 13,90  
mit original italienischer Salami

**PROSCIUTTO & FUNGHI**..... 16,50  
mit Rosmarin-Schinken & frischen Champignons

**RIO MARE**..... 17,50  
mit original italienischem Rio Mare Thunfisch, griechischen Kalamata-Oliven (ohne Kern) & frischen roten Höri-Zwiebeln

**SPINACTI**..... 16,00  
mit frischem Blattspinat & Gorgonzola-Käse

**PICCANTE**..... 16,50  
mit original italienischer Salami-Piccante & marinierten Paprika-Streifen

**PARMA**..... 17,50  
mit rohem Parmaschinken (Crudo), frischem Rucola & Parmeggiano-Reggiano (D.O.P.) verfeinert mit einem Schuß Jordan Olivenöl

**BIANCA**..... 17,50  
mit Südtiroler Bacon, karamellisierten roten Höri-Zwiebeln, frischem Rucola, Parmeggiano-Reggiano (D.O.P.) & süßen Cherrytomaten, verfeinert mit einem Schuß Jordan Olivenöl



AM FRONHOF  
SOLINGEN MITTE

## ◦ UNSERE PIZZA ◦



### • LANGZEITGEGÄRTER TEIG

aus Weizenmehl Typ 00, Wasser, Meersalz und sehr wenig Hefe, verfeinert mit Jordan Olivenöl

### • SOBE NACH ORIGINAL NEAPOLITANISCHEM REZEPT

Passierte San Marzano Tomaten, Basilikum, Salz und Pfeffer, verfeinert mit Jordan Olivenöl

### • FIOR DI LATTE MOZZARELLA

die „kleine Schwester“ der Büffelmozzarella, hergestellt aus der Blüte der Kuhmilch

### • FRISCHE HOCHWERTIGE ZUTATEN

bezogen von ausgewählten, regionalen Lieferanten für nachhaltigen Genuß!

## SALATE

**INSALATA „BASE“** gemischter Salat . . . 6,50  
frisch für Sie zubereitet aus Lollo-Rosso, Lollo-Bianco, Rucola, Tomate, Gurke, Paprika, Möhren & Zwiebeln

**INSALATA CON POLLO**..... 16,50  
mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Drillingen & frische Champignons

**INSALATA CON VERDURE**..... 16,50  
mit mariniertem Gemüse & original Greco Feta-Käse

**INSALATA CON SCAMPTI**..... 19,50  
mit Black Tiger Garnelen

HAUSGEMACHTE SALATDRESSINGS ZUR AUSWAHL:  
• ESSIG-ÖL • BALSAMICO • JOGHURT

**QUATTRO FORMAGGI**..... 16,50  
mit Tomatensoße und vier Käsesorten: Fior Di Latte Mozzarella, ital. Pecorino-Käse, Parmeggiano-Reggiano (D.O.P.) & Gorgonzola

**GRECA CON RUCOLA**..... 17,50  
mit original Greco Feta-Käse, griechischen Kalamata-Oliven (ohne Kern), frischen roten Höri-Zwiebeln, süßen Cherrytomaten & Parmeggiano-Reggiano (D.O.P.)

**NAPOLI**..... 16,50  
mit Sardellen-Spitzen, knackigen Pflaumen-Kapern & griechischen Kalamata-Oliven (ohne Kern)

**QUATTRO STAGIONI**..... 16,50  
1/4 mit frischem Blattspinat, 1/4 mit Rosmarin-Schinken, 1/4 mit original italienischem Rio Mare Thunfisch, & 1/4 mit frischen Champignons

**ALL'INGLESE**..... 17,00  
mit Südtiroler Bacon, frischem Blattspinat & Bio-Spiegelei

**CAPRINO**..... 17,50  
mit frischen Birnen-Scheiben & Ziegenfrischkäse-Tuffs, verfeinert mit knackigen Walnüssen & süßem Solinger-Bienenhonig

**PRIMAVERA - BRUSCHETTA**..... 15,50  
mit frisch gehackten San Marzano Tomaten, frischem Rucola & Parmeggiano-Reggiano (D.O.P.)

**SALSICCIA**..... 16,50  
mit Fenchel-Salsiccia (grobe ital. Bratwurststücke) & marinierten Paprika-Streifen

AUCH ZUM MITNEHMEN!