

-Kleiner-Vorgeschmack - Margherita Speziale

Focaccia

frisch gebackenes Brot, Tomatensoße, verfeinert mit Jordan Olivenöl & Parmesan 6.50

Di Verdure

Marinierte Auberginen, Rucola, Paprika & Austernpilze 9.50

Caprese Classico

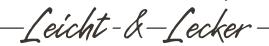
sonnengereifte Tomaten, Büffelmozzarella aus Kampanien, frischer Rucola & hausgemachtes Basilikum-Pesto 11.50

Antipasti Misto

Bresaola, Rosmarin-Schinken, San Daniele Schinken, Büffelmozzarella, Burrata und Parmigiano-Reggiano (D.O.P.) 22.5

· Brot & Oliven ·

Eröffnungshappen: mit hausgemachtem Dip 4.50



Base V

gemischter Salat aus Lollo-Rosso, Lollo-Bianco, Rucola, Tomate, Gurke, Paprika & Zwiebeln 6.50

Pollo E Verde

mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Kartoffeln & frischen Champignons 16.50

Cuore Di Verdure V

mit mariniertem Gemüse & original griechischem Feta-Käse 16.50

Mare & Verde

mit knackigem Blattsalat, roten Zwiebeln, Paprika, sonnengereifte Tomaten & original ital. Rio Mare Thunfisch 17.50

Alle Salate werden wahlweise mit Joghurt-, Essig- oder Balsamico-Dressing serviert. Wir servieren zu jedem Salat Brot und hausgemachten Dip.

Margherita D.O.C.

San Marzano Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Basilikum, Parmesan & Olivenöl 12.50

Sophia V

Hausgemachtes Basilikum-Pesto, Fior di Latte Mozzarella, Burrata & Cherrytomaten 17.50

Bufalina V

San Marzano Tomaten, Büffelmozzarella, Rucola, Parmesan & Cherrytomaten 16.50

-Vegetarisch-verliebt –

Bella Botanica V

Hausgemachtes Pesto, Fior di Latte Mozzarella, gegrilltes Gemüse, geröstete sizilianische Pistazien, Pistazien-Pesto & getoppt mit essbaren Blüten 19.50

Greca Con Rucola V

San Marzano Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Zwiebeln, Oliven, Rucola, Feta, Parmesan und Cherrytomaten 17.50

-Z-um Aperitif-

Spritz

Prosecco, Aperol, Soda und eine Orangenscheibe 7.50

Hugo

Prosecco, Holunder, Soda, Minze, Limette 7.50

Lillet Berry

Lillet Blanc, Schweppes Wildberry, Rote Beeren 7.50



-Pizza-Highlights

Bresaola Di Campania

San Marzano Tomaten. Fior di Latte Mozzarella. Bresaola (Rinderschinken), frittierter Burrata & Rucola, verfeinert mit Trüffelöl 20

Tonno

San Marzano Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Parmesan, Rio Mare, karamellisierte Zwiebeln, Oregano und Zitrone 21.50

Maestro

Gelbe Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella, Parmesan-Creme, San Daniele Schinken, Burrata & Zitronenabrieb 21.50

-Liebling-der-Küche

Bianca Signature

San Marzano Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Südtiroler Speck, karamellisierte Zwiebeln, Rucola, Parmesan & Cherrytomaten 17.50

-Süßer-Abschluss

Cassata Siciliana

Cremiges Eis nach traditioneller sizilianischer Art - geschichtet und verfeinert mit kandierten Früchten 9.50

Hausgemachte Tiramisu

ohne Ei - zart geschichtete Creme, getränktem Löffelbiskuit & Vanilleeis 9.50

Affogato

Heißer Espresso über Vanilleeis warm trifft kalt, stark trifft süß 4.50

Unsere Klassiker

Salami Piccante

San Marzano-Tomaten, Fior di Latte Mozzarella & Salami Calabrese 15

Prosciutto E Funghi

San Marzano-Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Rosmarin-Schinken und frische Champignons 17

Vesuvio

San Marzano Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Salame Piccante, Parmigiano und frische Paprika 17.50



Unser Tages-Angebot finden Sie auf unserer Tages-Tafel.

Alle Preise verstehen sich in € und inkl. Mehrwertsteuer.





-Durstlöscher

Coca Cola, Coca Cola Zero

Voelkel Eistee Pfirsich-Zitrone

ClimAid Mineralwasser
(sprudeInd / still)

ClimAid Mineralwasser Flasche
(sprudeInd / still)

0.331 4.20

0.251 3.00

0.751 7.50

-Clim-Aid-

Apfelschorle	0.331 4.20
Zitrone	0.331 4.20
Mandarine-Orange	0.331 4.20
Pink Grapefruit	0.331 4.20
Rhababer	0.331 4.20
Heidelbeere	0.331 4.20
Brombeere	0.331 4.20
Limette-Himbeere	0.331 4.20

-Piere

Pils Birra Peroni (ital.) (mild, leicht malzig)	0.331 3.80
Pils Veltins (feinherb, hopfenfrisch)	0.331 3.80
Bergisches Landbier (trad. dunkel, obergäriges Landbier)	0.331 3.80
Bergischer Radler (Naturtrüb, Fruchtig-Herb)	0.331 3.80
Weizen Maisel´s (Hefeweizen mit fruchtiger Note)	0.501 4.50
Kölsch Schreckenskammer (Hefeweizen mit fruchtiger Note)	0.331 3.80
Füchschen Alt (Düsseldorfer Altbier, malzig, würzig)	0.331 3.80

Alkoholfrei-

Pils Veltins Alkoholfrei 0.33/ 3.80

Bergischer Radler (Naturtrüb, kalorienarm)

Weizen Maisel's (Hefeweizen mit fruchtiger Note)

-Zum Aperitif-

Ramazotti (ital. Kräuterlikör, würzig, leicht süß)	3.50
Grappa (hochprozentiger Traubentresterbrand)	4.00
Sambuca (ital. Anislikör)	3.50
Limoncello (fruchtiger Zitronenlikör)	4.00
Spritz (Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe)	7.50
Hugo (Prosecco, Holunder, Soda, Minze, Limette)	7.50
Lillet Berry (Lillet Blanc, Schweppes Wildberry, Beeren)	7.50





-Espresso-&-Co.

Espresso	2.50	Cappuccino	3.30	Frischer Minztee	4.00
Espresso Doppio	5.00	Caffe	2.80	Tee (verschiedene Sorten)	3.50
		Latte Macchiato	4.00		

-Prickelndes

Prosecco

Glas 4.50

(italienischer Schaumwein)



Glas 0.20 / Flasche 0.75

Grillo Sogne del Sud

7.20 / 25.00

(Sizilien IGT - Vino Bilogico - Bio -Agricola Baglio Gibellina, Italien)

säurearmer, fruchtiger Weißwein aus der Grillo-Traube, Siziliens Spezialität - sehr angenehm & rund

Lugana D.O.C

8.80 / 31.00

(Morena Bianca Biscardo, Gardasee - Italien)

finessenreicher Wein mit einer Fülle attraktiver Fruchtaromen. Klassiker vom südlichen Gardasee.

Quinta das Amoras

7.20 / 25.00

(Vinho rose Lisboa, Quinta da Boavista, Portugal)

feine Fruchtaromen aus Himbeeren,

Erdbeeren und leichten roten Johannesbeeren, weich in der Säure und angenehm mild

Primitivo Primasole

7.20 / 25.00

(Puglia IGT,

Cielo et Terre - Italien)

trockener Rotwein aus der Rebsorte Primitivo mit angenehmen beerigen und fruchtigen Aromen - vollmundig & rund

Negroamaro

8.50 / 30.00

(Salento IGT, Fortezza Mitica, Cantina Due Palme - Italien)

intensive rote Farben mit feinen Frucht- und Kräuteraromen, angenehme ausgeprägte Struktur