

aperitivo

Italicus Spritz	8,00 €
Italicus Bergamotte-Likör • Prosecco ⁰ • Soda • Oliven • Zitrone	
Rosato Spritz	8,00 €
Ramazzotti Rosato • Prosecco ⁰ • Soda • Basilikum	
Aperol Spritz	8,00 €
Aperol ^{2,10} • Prosecco ⁰ • Soda • Orange	
Lemon Spritz	8,00 €
Limoncello ² • Prosecco ⁰ • Soda • Zitrone	
Hopfen Spritz	8,00 €
Aperol ^{2,10} • frisch gezapftes Bier ^A • Basilikum	
Winetail Pinot	9,00 €
Pinot Grigio Weißwein ⁰ • Wodka • Campari • Orange	
Winetail Lugana	11,00 €
Lugana Weißwein ⁰ • Gin • Aperol • Rosmarin • Orange	
Negroni	9,00 €
Gin • Campari ² • roter Wermut ⁰ • Orange	
Gingerino (alkoholfrei)	5,00 €
Alkoholfreier Aperitif ^{2,10} mit Zitrus- und Kräuternoten auf Eis mit einer Orangenscheibe	
Gingerino Spritz (alkoholfrei)	7,00 €
Alkoholfreier Aperitif ^{2,10} mit Zitrus- und Kräuternoten auf Eis mit Sprite, braunem Zucker und einer Orangenscheibe	

antipasti

Bruschetta Original	5,00 €
Gegrilltes Brot ^A • Tomaten • Olivenöl • Knoblauch • Basilikum (2 Stück)	
Bruschetta Trilogie	9,00 €
1 Bruschetta Original ^A • 1 Bruschetta ^A mit Mozzarella ^G , Sardellen ^D und Oliven • 1 Bruschetta mit Trüffelcreme ^G und Parmaschinken	
Oliven	5,00 €
Dunkle Taggiasche Oliven und grüne Riesenoliven	
Rucolasalat	5,00 €
Rucola • Cherrytomaten • Parmesanchips • Olivenöl	
Zucchini & Aubergine Roll	6,00 €
In gegrillte Zucchini und gegrillte Aubergine eingerollter Parmaschinken und Büffelmozzarella ^A auf Rucola	
Burrata	7,00 €
Burrata ^G mit Tomaten, Rucola und Pesto ^G	
Bufala	7,00 €
Büffelmozzarella ^G mit Tomaten, Rucola und Pesto ^G	
Polpette	7,00 €
Rinderhackfleischbällchen in Tomatensauce	
Parmigiana	7,00 €
Aubergineauflauf mit Tomaten und Mozzarella ^G	
Gambero	8,00 €
Riesengamba ^B mit Cherrytomaten, Knoblauch und Olivenöl	
Sautè di Vongole Verace	8,00 €
Venusmuscheln ^B in Sautè-Sauce	
Garnelenpfännchen	8,00 €
Garnelen ^B • Kapern • Oliven • Chili • Porree • Knoblauch • Cherrytomaten	
Salumi	9,00 €
Parmaschinken • Salame Napoli ^{1,2,3} • Salame Piccante ^{1,2,3}	
Polpo	12,00 €
Gegrillter Oktopus ^B mit Kräutern und Olivenöl	
Cheese, Please	11,00 €
Burrata ^G • Büffelmozzarella ^G • Provola ^G	
Antipasto De Rosa (gut für 2-3 Personen)	32,00 €
Oliven • Zucchini Roll ^A • Aubergine Roll ^A • Burrata ^G • Parmigiana ^G • verschiedene Wurst- und Käsesorten ^G • Gambero ^B • gegrilltes Gemüse • Polpette	
Tagliere Napoletano Vegan	16,00 €
verschiedene gegrillte und eingelegte Gemüse • Oliven	

frische pasta

Spaghettoni Aglio e Olio	12,00 €
Dicke Spaghetti in Knoblauch, Olivenöl und etwas Chili	
Sciatelli Vегgie	14,00 €
Kurze dicke Bandnudeln mit verschiedene Gemüsesorten in einer fruchtigen Tomatensauce	
Paccheri Salsiccia & Friarielli	16,00 €
Salsiccia ³ und Friarielli (wilder Brokkoli, leichte Bitternote) im Sud gebraten, mit Parmesan ^G und Chili verfeinert	
Paccheri alla Genovese	16,00 €
Neapolitanisches Traditionsgericht mit Zwiebeln, Rindfleisch und Parmesan ^G	
Paccheri Polpette a Funghetto	16,00 €
Rinderhackfleischbällchen in einer Tomatensauce mit frittierten Auberginestückchen und Parmesan ^G	
Spaghettoni Gamberi	18,00 €
Dicke Spaghetti mit Garnelen ^B in einer Knoblauch-Olivenöl-Chili-Sauce und Cherrytomaten	
Spaghettoni alle Vongole veraci	19,00 €
Dicke Spaghetti mit Vongole ^B (Venusmuscheln) im Knoblauch-Olivenöl-Sud	
Sciatelli allo Scoglio	19,00 €
Kurze dicke Bandnudeln mit Meeresfrüchten ^B im Knoblauch-Olivenöl-Sud mit Cherrytomaten	
Ravioli al Tartufo	19,00 €
Mit Trüffelcreme ^G gefüllte Ravioli in einer Trüffelsauce ^G aus weißem und schwarzem Trüffel	

Alle Pastagerichte enthalten glutenhaltiges Getreide.

dolci

Tiramisu in caffettiera ^{A,G}	7,00 €
Panna Cotta ^G	7,00 €
Sbriciolata al Cioccolato ^G	6,00 €
Neapolitanischer Streuselkuchen mit Schokolade	
Blumiger Cheesecake (für 2 Personen) ^G	14,00 €
Cheesecake mit Keksstreuseln	



CUCINA & PIZZERIA
napoletana

pizza gourmet

Pink Lady	17,00 €
Fior di Latte di Agerola ^G • Parmaschinken • geröstete Pinienkerne • Apfelscheiben • Balsamico	
Cardoncello	19,00 €
Sahne ^G • Fior di Latte di Agerola ^G • Kräuterseitlinge • Parmesan • angebratene Schinkenstreifen • Süßkartoffelchips • Chimichurri	
White Tuna	21,00 €
Fior di Latte di Agerola ^G • Thunfischfilets ^D • Kapern • Parmesanchips ^G • in Limoncello eingelegte Biozitronenzeste • Chimichurri	

pizza classica

Margherita	11,00 €
La Carmela Tomatensauce • Fior di Latte di Agerola ^G • Parmigiano Reggiano DOP ^G • Basilikum	
Salame Napoli	13,00 €
La Carmela Tomatensauce • Fior di Latte di Agerola ^G • Salame Napoli ^{1,2,3}	
Scharfes Teil	13,00 €
La Carmela Tomatensauce • Fior di Latte di Agerola ^G • Salame picante ^{1,2,3} • Peperoncini	
Veggie	14,00 €
La Carmela Tomatensauce • Fior di Latte di Agerola ^G • Parmigiano Reggiano DOP ^G • gegrilltes Gemüse • Cherrytomaten • Rucola	
Gemüsegarten	14,00 €
La Carmela Tomatensauce • Fior di Latte di Agerola ^G • Parmigiano Reggiano DOP ^G • Champignons • Zucchini • Babyspinat	
Tonno	14,00 €
La Carmela Tomatensauce • Fior di Latte di Agerola ^G • Thunfisch ^D • Cherrytomaten • rote Zwiebeln	
Cotto	14,00 €
La Carmela Tomatensauce • Fior di Latte di Agerola ^G • gekochter Schinken • Champignons	
Büffelchen	14,00 €
La Carmela Tomatensauce • Fior di Latte di Agerola ^G • Mozzarella di Buffalo ^G • Basilikum • Cherrytomaten • Olivenöl	
Burrata	14,00 €
La Carmela Tomatensauce • Fior di Latte di Agerola ^G • Burrata ^G • Basilikum • Cherrytomaten • Olivenöl	
Green Italy	14,00 €
La Carmela Tomatensauce • Fior di Latte di Agerola ^G • Artischocken • Paprika • rote Zwiebeln • Gaeta Oliven	
Wilde Wurst	14,00 €
Fior di Latte di Agerola ^G • Salsiccia (italienische Bratwurst) ³ • Friarielli (wilder Brokoli, erinnert leicht an Grünkohl) • Provola ^G	
Napule (ohne Mozzarella)	14,00 €
La Carmela Tomatensauce • Sardellen aus Cetara ^D • Gaeta Oliven • Basilikum • Kapern	
Wurstgeflüster	14,00 €
La Carmela Tomatensauce • Fior di Latte di Agerola ^G • Salsiccia (italienische Bratwurst) ³ • Paprika • rote Zwiebeln • Champignons	
Bauer Heinrich	15,00 €
La Carmela Tomatensauce • Fior di Latte di Agerola ^G • gekochter Schinken • Champignons • Artischocken	
De Rosa	15,00 €
La Carmela Tomatensauce • Fior di Latte di Agerola ^G • Prosciutto Crudo • Parmesan ^G • Rucola	
Fleischfresser	17,00 €
La Carmela Tomatensauce • Fior di Latte di Agerola ^G • gekochter Schinken • Prosciutto Crudo • Salsiccia ³ • Salame Piccante ^{1,2,3}	

pizza vegan

Oben Ohne	8,00 €
La Carmela Tomatensauce • Knoblauch • Cherrytomaten • Olivenöl • Oregano	
Margherita vegan	11,00 €
La Carmela Tomatensauce • veganer Bio-Mozzarella ^{1,7} • Olivenöl • Basilikum	
Funghi vegan	13,00 €
La Carmela Tomatensauce • veganer Bio-Mozzarella ^{1,7} • Champignons	
Salame vegan	14,00 €
La Carmela Tomatensauce • veganer Bio-Mozzarella ^{1,7} • Salami vegan ^{A,1,2}	
Scharfes Teil vegan	14,00 €
La Carmela Tomatensauce • veganer Bio-Mozzarella ^{1,7} • Salami vegan ^{A,1,2} • Peperoncini	
Veggie vegan	15,00 €
La Carmela Tomatensauce • veganer Bio-Mozzarella ^{1,7} • gegrillte Aubergine, Zucchini & Paprika • Cherrytomaten • Rucola	
Gemüsegarten vegan	15,00 €
La Carmela Tomatensauce • veganer Bio-Mozzarella ^{1,7} • Champignons • Zucchini • Babyspinat	
Green Italy vegan	15,00 €
La Carmela Tomatensauce • veganer Bio-Mozzarella ^{1,7} • Artischocken • gegrillte Paprika • rote Zwiebeln • Gaeta Oliven	
Bauer Heinrich vegan	15,00 €
La Carmela Tomatensauce • veganer Bio-Mozzarella ^{1,7} • vegane Salami ^{A,1,2} • Champignons • Artischocken	
Just vegan	16,00 €
La Carmela Tomatensauce • veganer Bio-Mozzarella ^{1,7} • Artischocken • Zucchini • Kapern • Gaeta Oliven • Basilikum	

bambini

Frau Holle (kleine Pizza Margherita^{A,G})	6,00 €
Hänsel und Gretel (kleine Pizza Salami^{A,G,1,2,3})	7,00 €
Arielle (kleine Pizza Tonno^{A,D,G})	7,00 €
Spaghettoni in Tomatensauce	5,00 €
Paccheri in Sahnesauce^D mit Thunfisch	7,00 €

bevande

Coca Cola 0,33L ^{2,11,16}	3,50 €
Coca Cola Zero 0,33L ^{2,6,11,16}	3,50 €
Fanta 0,33L ^{2,3,16,17}	3,50 €
Sprite 0,33L ¹⁶	3,50 €
Acqua Morelli Wasser Frizzante 0,25L	2,50 €
Acqua Morelli Wasser Naturale 0,25L.....	2,50 €
Acqua Morelli Wasser Frizzante 0,75L	6,50 €
Acqua Morelli Wasser Naturale 0,75L.....	6,50 €
ai:tea Eistee Zitrone (bio & vegan) 0,33L	3,50 €
ai:tea Eistee Pfirsich (bio & vegan) 0,33L	3,50 €
Vio Schorle Apfel (bio & vegan) 0,3L.....	3,50 €
Vio Schorle Rhababer (bio & vegan) 0,3L.....	3,50 €
Vio Schorle Johannisbeer (bio & vegan) 0,3L	3,50 €
Thomas Henry Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon 0,2L ^{2,3,10,16}	3,00 €

birra

DAB frisch gezapft 0,3L ^A	3,00 €
DAB frisch gezapft 0,5L ^A	5,00 €
DAB frisch gezapft mit Cola, Fanta oder Sprite 0,3L ^{A,2,6,11,16,17}	3,00 €
DAB frisch gezapft mit Cola, Fanta oder Sprite 0,5L ^{A,2,6,11,16,17}	5,00 €
Hövels 0,5L ^A	5,00 €
Birra Peroni 0,33L ^A	4,00 €
Birra Ichnusa non filtrata 0,33L ^A	4,50 €
Büble Weizen 0,5L ^A	5,00 €
Büble Weizen alkoholfrei 0,5L ^A	5,00 €
Jever Fun 0,33L ^A	3,50 €

café

Espresso Lamborghini	2,50 €
Espresso Doppio Lamborghini	3,50 €
Espresso Corretto Lamborghini (mit Sambuca oder Grappa ⁰)	3,50 €
Americano Lamborghini.....	3,00 €
Cappuccino Lamborghini.....	3,50 €
Cappuccino Lamborghini XL	4,50 €
Tee (Frucht, Pfefferminze, Schwarz)	2,50 €

liquore

Grappa ⁰ vom Grappawagen, verschiedene Sorten, Preis ab	6,00 €
Ramazotti.....	4,00 €
Frangelico	4,00 €
Montenegro	4,00 €
Averna	4,00 €
Sambuca.....	4,00 €
Limoncello ^{2,6,0}	4,00 €
Meloncello ^{2,6,0}	4,00 €
Bombay Sapphire London Dry Gin.....	4,00 €
Absolut Vodka	4,00 €
Jack Daniel's Old No. 7 Tennessee Whiskey	4,00 €
Havanna Club Rum	4,00 €
Longdrinks (Kombination Schnaps und Softdrink nach Wahl)	7,50 €

Zusatzstoffe

1) Konservierungsstoffe 2) Farbstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Süßungsmittel Saccharin 5) Süßungsmittel Cyclamat 6) Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle 7) Süßungsmittel Acesulfam 8) Phosphat 9) Geschwefelt 10) Chininhaltig 11) Coffeinhaltig 12) Geschmacksverstärker 13) Geschwärzt 14) Gewachst 15) Gentechnisch verändert 16) Säuerungsmittel 17) Stabilisatoren

Allergene

A) Glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere C) Ei D) Fisch E) Erdnuss F) Soja G) Milch oder Laktose H) Schalenfrüchte L) Sellerie M) Senf N) Sesam P) Lupinen O) Sulfite R) Weichtiere