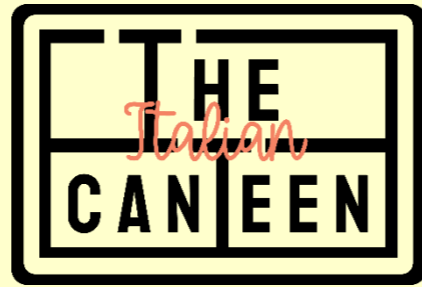


CIBO



ANTIPASTI

- Bruschetta** [🌱]A,F,2 8
 Hausgebackenes Ciabatta | Tomaten | Basilikum
Homemade Ciabatta | Tomatoes | Basil
- Just Ham** A,G,2 13
 Fior di Fesa Prosciutto | Prosciutto cotto | Flatbread
Fior di Fesa Prosciutto | Cooked Ham | Flatbread
- The Canteen Antipasti** [🌱] A,2, 13
 Grillgemüse | Oliven | Artischockenherzen | Flatbread
Grilled Vegetables | Olives | Artichoke Hearts Flatbread

Antipasto Misto (min. 2 pax) .p.P. 12
 Mixed Antipasti | Zweierlei Prosciutto | Flatbread | **Büffelmozzarella**
Mixed Antipasti | Prosciutto | Flatbread | buffalo mozzarella

- Caprese** [🌱]A,F,G,J 12
 Büffelmozzarella | Tomaten | Rucola | Flatbread
Buffalo Mozzarella | Tomatoes | Arugula | Flatbread

CARNE

Tagliata di Manzo (200g) A,E,F 29
 Rinderhüfte | Rucola | Kirschtomaten | Flatbread
Haunch Steak | Arugula | Cherry Tomatoes | Flatbread

DOLCE

- Tiramisu** [🌱]A,C,G,1,3 9
 Mascarpone | Löffelbiskuit | Amaretto | Espresso
Mascarpone | Ladyfingers | Amaretto |

INSALATA

- Salat & Gemüse** [🌱]A,F,J 13
 Mischsalat | Ofengemüse | Kirschtomaten | Balsamico Dressing | Grana Padano | Flatbread
Romaine Lettuce | Grilled Vegetables | Cherry Tomatoes | Balsamic Dressing | Flatbread
- + **Fior di Fesa** (Dried Ham) 5
 + **Büffelmozzarella** (buffalo mozzarella) .8
 + **Hühnerbrust** (Chicken breast) 5

PASTA

- Spaghetti al Pesto** [🌱]A,C,E,G,H 13
 Basilikum | Olivenöl | Kerne | Grana Padano
Basil | Olive Oil | Nuts | Grana Padano
- Tagliatelle con ragù bolognese** A,C,G,I 16
 Hausgemachte Bolognese | Grana Padano
Homemade Bolognese | Grana Padano
- Rigatoni all' Amatriciana** A,C,G.... 15
 Guanciale | Tomaten | Grana Padano
Guanciale | Tomatoes | Grana Padano
- Tagliatelle al Tartufo** A,C,E,F,G,I,J. 18
 Schwarzer Trüffel | Weißwein | Sahne | Grana Padano
Black Truffle | White Wine | Grana Padano | Cream

- Panna Cotta** [🌱]A,G,1,2 8
 Sahne | Vanille | Himbeere
Cream | Vanilla | Raspberry

PIZZA

Was unsere Pizza so besonders macht?

Der Teig aus Weizen-, Soja-, Dinkelvollkornmehl und gerösteter Kleie reift ca.48h, bevor er von Hand zu Kugeln geformt wird und weiter 24h ruht. Das macht unsere Pizza sehr aromatisch und bekömmlich. Dann wird er aufgedreht, belegt und im 400 Grad heißen Steinofen knusprig gebacken.

- Margherita Bufalina** [🌱]A,F,G 16
 Tomaten | Büffelmozzarella | Basilikum
Tomatoes | Buffalo Mozzarella | Basil
- Margherita** [🌱]A,F,G 12
 Tomaten | Fior di Latte Mozzarella | Basilikum
Tomatoes | Fior di Latte Mozzarella | Basil
- Hellboy** A,F,G,2,3 16
 Tomaten | Fior di Latte Mozzarella | Paprika Salami | Chili-Honig
Tomatoes | Fior di Latte Mozzarella | Paprika Salami | Chili Honey
- Salame** A,F,G,2,3 15
 Tomaten | Fior di Latte Mozzarella | Fenchelsalami
Tomatoes | Fior di Latte Mozzarella | Fennel Salami
- Speckenwolf** A,F,G,2,3 16
 Fior di Latte Mozzarella | Champignons | Guanciale | Zwiebel
Fior di Latte Mozzarella | Mushrooms | Guanciale | Onions
- Verduro** [🌱]A,F 14
 Tomaten | Ofengemüse | Oregano
Tomatoes | Oven Roasted Vegetables | Oregano
- Popeye Pie** [🌱]A,F,G 14
 Fior di Latte Mozzarella | Babyspinat | Knoblauch | Confierte Tomaten
Fior di Latte Mozzarella | Baby Spinach | Garlic | Confit tomatoes
- Pizza Regina** A,F,G,2,3 15
 Tomaten | Fior di Latte Mozzarella | Champignons | Prosciutto Cotto
Tomatoes | Fior di Latte Mozzarella | Mushrooms | Cooked Ham
- Parma Power** A,F,G,2 18
 Tomaten | Fior di Latte Mozzarella | Fior di Fesa Prosciutto | Rucola | Grana Padano
Tomatoes | Fior di Latte Mozzarella | Fior di Fesa Prosciutto | Arugula | Grana Padano
- Rocky Bee.s Speckbirne** A,F,G,H,2,3 16
 Fior di Latte Mozzarella | Birne | Guanciale | Rucola | Karamellisierte Walnüsse
Fior di Latte Mozzarella | Pear | Guanciale | Arugula | Caramelized Walnuts
- Mortazza** A,F,G,H 17
 Fior di Latte Mozzarella | Mortadella | Pistazie | Kirschtomaten
Fior di Latte Mozzarella | Mortadella | Pistachio | Cherry Tomatoes
- Pizza Amore** [🌱]A,F,G 14
 Tomaten | Veganer Mozzarella | Oliven | Artischockenherzen | Kirschtomaten
Tomatoes | Vegan Mozzarella | Olives | Artichoke Hearts | Cherry Tomatoes
- Pizza DIY** [🌱]A,C,E,F,G,H 8
 Wähle Dein Belag | Choose your topping
*Tomaten Sugo...2 | Fior di Latte oder veganer Mozzarella...3 | Kochschinken...4 | Fenchelsalami...4
 Fior di Fesa Prosciutto...5 | Guanciale...4 | Paprikasalami...4 | Ofengemüse... 4 | Champignons...2 | Oliven...2 | Rucola...2 | Artischockenherzen...4 | + Büffelmozzarella...7 | + Grana Padano...4*