

**Marinara (extra: Sardellen aus Cetara + 6.50)** 20.00  
an Marzano Tomaten DOP aus der Agro Sarnese Nocerino,  
Knoblauch, Etneo Oregano, natives Olivenöl extra.

**Margherita** 21.00  
San Marzano Tomaten DOP aus der Agro Sarnese Nocerino,  
Mozzarella Fior di Latte, Leichter biologischer Parmigiano Reggiano  
24 Monate Vacca Rossa, Basilikum, natives Olivenöl extra.

**Provola e Pepe** 21.00  
San Marzano Tomaten DOP aus der Agro Sarnese Nocerino,  
strohgeräucherte Provola, Basilikum,  
geräuchertes natives Olivenöl extra.

**Bufalina** 26.00  
San Marzano Tomaten DOP aus der Agro Sarnese Nocerino ,  
Büffelmozzarella Bocconcini aus Kampanien DOP, Basilikum,  
natives Olivenöl extra.

**Diavola** 23.00  
San Marzano Tomaten DOP aus der Agro Sarnese Nocerino  
Mozzarella Fior di Latte, Scharfe Spianata-Salami, Basilikum,  
Chili-Olivenöl extra. 23.00

**Prosciutto e Funghi** 30.00  
San Marzano Tomaten DOP aus der Agro Sarnese Nocerino,  
Mozzarella Fior di Latte, hochwertiger gekochter Prosciutto Cotto,  
Portobello Champignons, Basilikum, natives Olivenöl extra.

**Arcade 2018 (extra: Burrata + 6.50)**  
San Marzano Tomaten DOP aus der Agro Sarnese Nocerino,  
Sizilianische Datterino-Tomaten, Rucola, Parmaschinken,  
biologischer Parmigiano Reggiano 24 Monate Vacca Rossa.

## **Aperol**

28.50

San Marzano Tomaten DOP aus der Agro Sarnese Nocerino, Scharfe Spianata-Salami, hochwertiger Prosciutto Cotto, würziger Gorgonzola, Basilikum, natives Olivenöl extra.

## **Salsiccia e Patate** (extra: Creme aus Grana Padano 16 Monate + 2.50) 26.50

Neapolitanische Salsiccia von der Metzgerei Carmelo, Kartoffeln "Novelle" in Butter und Rosmarin sautiert, Provola "affumicata a paglia", schwarzer Pfeffer, natives Olivenöl extra.

## **Mortazza Tua**

36.50

Mortadella Bolognese IGP, Mozzarella Fior di Latte, Pistazienpesto, Pistaziengranulat, Stracciatella, Basilikum, natives Olivenöl extra.

## **Salsiccia e Friarielli**

28.50

Creme aus neapolitanischen Friarielli, neapolitanische Salsiccia von der Metzgerei Carmelo, Neapolitanische Friarielli, Provola "affumicata a paglia", natives Olivenöl extra.

## **Ortolana**

26.00

Zucchini-creme, Mischung aus Ofen-Auberginen und Paprika, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum, natives Olivenöl extra.

## **Capricciosa**

27.00

San Marzano Tomaten DOP aus der Agro Sarnese Nocerino, Taggiasca-Oliven, Artischocken, Portobello Champignons, hochwertiger Prosciutto Cotto, Salame Napoli, Basilikum, natives Olivenöl extra.

## **4 Formaggi**

26.50

Mozzarella Fior di Latte, Creme aus Grana Padano 16 Monate, Provola "affumicata a paglia", Pikanter Gorgonzola, biologischer Parmigiano Reggiano 24 Monate Vacca Rossa, natives Olivenöl extra.

# SPEZIALPIZZEN

---

## **RiTONNO Subito** 34.50

Gebratener Lauch, Mozzarella Fior di Latte,  
Mittelmeer-Thunfisch, Taggiasca-Oliven, Honig, Basilikum,  
natives Olivenöl extra

## **Da Roma In Giù** 36.50

In der Pfanne sautierte Cime di Rapa, Mozzarella Fior di Latte,  
Sardellen aus Cetara, Stracciatella, natives Olivenöl extra,  
Guanciale "italienischer Speck aus der Schweinebacke",

## **Zucca e Funghi** 34.50

Kürbiscreme, Portobello-Champignons,  
Mozzarella Fior di Latte, Brie, Senf, Basilikum,  
natives Olivenöl extra.

## **'A Dummenica e Matina** 30.50

San Marzano Tomaten DOP aus der Agro Sarnese Nocerino,  
Fleischbällchen in traditioneller Familiensauce, biologischer  
Parmigiano Reggiano 24 Monate Vacca Rossa, Stracciatella,  
Tomatenreduktion, Basilikum, natives Olivenöl extra.

1/2 Pizza 5.- Aufschlag

# SALATE

---

**Grüner Salat** 8.00

**Gemischter Salat** 9.00

# HAUSGEMACHTES FRITTIERTES

---

**Tris von Montanare** 20.50  
**nach Art des Küchenchefs**

Dreierlei Montanare-Überraschung des Küchenchefs.

**Klassisches Kartoffel-Crocché** 10.00  
Rote Kartoffeln, Petersilie, geräucherte Provola.

**Kartoffel-Crocché mit Mortadella,  
Stracciatella und Pistazienpesto** 14.50  
Rote Kartoffeln, Petersilie, geräucherte Provola, Mortadella,  
Stracciatella, Pistazienpesto.

**Kartoffel-Crocché mit Salsiccia,  
geräucherter Stracciatella und Friarielli** 14.50  
Rote Kartoffeln, Petersilie, geräucherte Provola, Salsiccia,  
geräucherte Stracciatella, Friarielli.

**Trüffel-Pommes Frites.** 10.00

## VORSPEISEN

---

**Unsere Aufschnitt- und Käseplatte** 36.50  
Auswahl italienischer Salami- und Käsespezialitäten.  
+ Burrata 7,50

**Bruschetta Arcade** 17.50  
Italienische Bruschetta mit frischen Datterini und  
Stracciatella di Bufala DOP.

**Crudo e Burrata** 25.00  
Parmaschinken und Burrata aus Apulien DOP.

**Mille e una Bufala** 18.00  
Caprese mit Büffelmozzarella und sizilianischen Datterini.

# PRIMI

---

**Scialatielli alla Scarpariello** 24.50

Sizilianische Datterini, Pecorino Romano, Basilikum, natives Olivenöl extra.

**Tagliatelle mit Ragù** 26.50

Traditionelles Rinderragù mit San Marzano Tomaten aus der Agro Sarnese Nocerino DOP.

**Mezze Maniche aus Carbonara** 27.50

Eigelb, Pecorino, Parmigiano Reggiano, Pfeffer, Guanciale "italienischer Speck aus der Schweinebacke".

**Paccheri mit Garnelen und Calamari** 32.50

Garnelen und Calamari, sizilianische Datterini, Knoblauch, Petersilie, natives Olivenöl extra.

**Gnocchi alla Sorrentina Affumicata** 25.50

Tomaten, geräucherte Provola, geriebener Grana.

**Paccheri mit Tomatensauce, Fleischbällchen und Stracciatella** 28.50

Rinderfleischbällchen mit San-Marzano-Tomaten aus der Agro Sarnese Nocerino DOP und Stracciatella.

# LE NOSTRE FIRME

---

**Polpette mit Ragù** 14.00

Kurz angebratene Rinderfleischbällchen in  
San-Marzano-Tomaten DOP.

**Cuoppo di Pesce** 32.50

Frittierte Garnelen und Calamari.

## DESSERTS

---

Tiramisù 13.00

Tiramisù al Pistacchio 14.00

Schokoladenküchlein 14.50

Pistazienküchlein 16.50

Straccetti mit Nutella / Pistazie 18.50

Cannolo mit Ricotta / Pistazie 14.50

Zitronendessert 14.50

Babà mit Rhum 14.50

# GETRÄNKE

---

San Pellegrino	50 cl.	6.00
	100 cl.	10.00
Acqua Panna	50 cl.	6.00
	100 cl.	10.00
Coca Cola / Coca Cola Zero	33 cl.	5.00
Estathe Limone / Pesca	25 cl.	5.50
Gazzosa Chinotto		
Aranciata Tomarchio	27.5 cl.	6.00
San Bitter / Crodino	10 cl.	6.00
Campari Soda / Orange		13.00

# APERITIFS

---

Hendrick's Gin Tonic / Lemon	16.50
Absolut Vodka Tonic / Lemon	15.00
Aperol / Campari / Hugo Spritz	14.50
Negroni Classico	15.00
Negroni Sbagliato	14.00
Whisky Cola	16.00

# BIERE

---

Moretti Bionda alla spina	30 cl.	6.50
	50 cl.	8.50
Erdinger Weissbier alla spina	30 cl.	7.50
	50 cl.	9.50
Messina Cristalli di Sale	33 cl.	7.50
Ichnusa Non Filtrata	33 cl.	7.50
Moretti La Rossa 3	33 cl.	8.50
Moretti Zero Senza Alcool		6.00

# AMARI / LIQ.

---

Amaro Averna	30%	8.50
Amaro Ramazzotti	30%	8.50
Amaro Montenegro	23%	8.50
Amaro Jefferson	30%	11.50
Amaro Del Capo	35%	9.50
Amaro Arancia <small>Rossa di Sicilia</small>	30%	10.00
Limoncello	30%	8.00
Meloncello	17%	8.00