Ristorante-Pizzeria

Bella Napoli

Inh. Giovanni Meo

Wildbaderstr. 55
75305 Neuenbürg
Tel. 07082/940419

www.bella-napoli.info

Hier eine Auswahl unserer kalten Vorspeise

		Klein	Normal
11	**Caprese** [34] Mozzarella mit Tomaten	7,00 €	9,00 €
15	**Carpaccio** [34] Rinderfilet, hauchdünn geschnitten, Grana Padano und frische Champignons	12,00 €	17,00 €
16	**Antipasto Bella Napoli** [34] Luftgetrockneter italienischer Schinken, Salami Napoli, gem. eingelegtes Gemüse und Grana Padano	12,00 €	16,00 €
17	**Antipasto di Verdure** [34] eingelegte Auberginen, Paprika, Zucchini mit Mozzarella, Tomaten und Champignons	9,00 €	11,00 €
18	**Krabbencocktail** [31, 32, 34]	8,50 €	10,50 €
19	**Antipasto di Mare** [31, 33, 37] Meeresfrüchtesalat und Oliven	10,00 €	12,00 €
2	**Alice Marinate** Eingelegte Sardellen	10,00 €	12,00 €

...oder lieber eine warme Vorspeise?

20	**Bruschette** [30] Geröstetes Knoblauchbrot mit Tomatenstückchen	6,00 €
21	**Focaccia** [30] Fladenbrot gewürzt mit Salz, Oregano und Olivenöl	5,00 €
23	**Tortellini in Brodo** [4, 30, 36] Tortellini in Fleischbrühe	6,00 €
25	**Zuppa di Pomodoro** [30, 34, 36] Tomatensuppe	5,50 €
26	**Zuppa di Cipolle** [4, 30, 34, 36] Zwiebelsuppe (etwas längere Zubereitungszeit)	7,00 €

Probieren Sie doch einen unserer köstlichen Salate

		Klein	Normal
30	**Insalata Verde** Grüner Salat	3,50 €	5,00 €
31	**Insalata di Pomodoro** Tomatensalat mit Zwiebeln und Oregano	4,50 €	6,00 €
32	**Insalata Mista** Gemischter Salat (grüner Salat mit Gurke, Karotte, Rettich, Kraut und Tomaten)	5,00 €	6,50 €
33	**Insalata Tonno** [7, 32, 33] Gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven, Ei und Zwiebeln	8,00 €	11,00 €
35	**Insalata Italiana** [2, 3, 4, 8, 34] Gemischter Salat mit Hinterschinken und Käse	8,00 €	11,00 €
36	**Insalata Nizza** [7, 34] Gemischter Salat mit Schafskäse, Oliven und Peperoni	8,00 €	11,00 €
6	**Insalata Gustosa** [34, 35] Grüner Salat mit Rucola, Walnuss, Grana Padano und Balsamico-Dressing	8,00 €	11,00 €

Dressing: Essig und Öl [36] oder auf Wunsch Mayonnaise-Dressing[32, 36]

Unsere Reis Spezialitäten

(auch kleine Portionen möglich, -2 €)

37	**Risotto ai Funghi** [36] Reis mit Champignons und Grana Padano	10,50 €
38	**Risotto Mozzarella e Pomodoro** [34, 36] Reis mit Tomatensauce, Mozzarella und Grana Padano	10,50 €
39	**Risotto alla Bella Napoli** [31, 33, 36, 37] Reis mit Meeresfrüchten	13,00 €

Pasta... wird bei uns noch traditionell zubereitet

(auch kleine Portionen möglich, -2 €)

41	**Spaghetti al Burro** [30, 34] mit Butter	8,50 €
42	**Spaghetti Pomodoro** [30] mit Tomatensauce	9,00 €
43	**Spaghetti Aglio Olio** [30] mit Knoblauch und Öl	9,00 €
44	**Spaghetti Bolognese** [30, 34] mit Tomaten-Hackfleischsauce	10,00 €
45	**Spaghetti Piccante** [30] mit Knoblauch, Basilikum, Zwiebeln und scharfer Tomatensauce	10,00 €
46	**Spaghetti Adriatico** [30, 31, 33] mit Meeresfrüchten, Knoblauch und Tomatensauce	11,50 €
48	**Ravioli ripieni con Ricotta e Spinaci in Burro e Salvia** [30, 34] Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat an einer Butter-Salbeisauce mit Grana Padano	12,00 €
40	**Ravioli ripieni Ricotta e Spinaci con Panna e Pomodoro** [30, 34] Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat an einer Salbei-Tomaten-Sahnesauce mit Grana Padano	12,50 €
49	**Penne Speziale** [2, 3, 4, 8, 9, 30, 34] mit Hinterschinken, Zwiebeln, Sahne -Tomatensauce	10,00 €
50	**Penne Lucullus** [2, 3, 4, 8, 9, 30, 34] mit Hinterschinken, Champignons und Sahnesauce	10,50 €
51	**Rigatoni Carbonara** [32, 30, 34] mit Speck, Grana Padano, Sahne und Ei	10,00 €
52	**Rigatoni Pulcinella** [7, 30] mit Oliven, Kapern, Knoblauch und Tomatensauce	10,50 €
53	**Rigatoni Amatriciana** [2, 3, 4, 8, 30] mit Speck, Zwiebeln Grana Padano und Tomatensauce	10,00 €
54	**Tortellini alla Panna** [2, 3, 4, 8, 9, 30, 34] mit Hinterschinken, Grana Padano und Sahnesauce	11,00 €
3	**Penne Vegetale** [30, 34] mit Zucchini, Grana Padano in Tomaten-Sahnesauce	10,00 €
4	**Penne Mare e Monti** [30, 31, 34] mit Zucchini und Krabben in Sahnesauce	11,50 €

Gnocchi, eine echt italienische Spezialität

(auch kleine Portionen möglich, -2 €)

66	**Gnocchi Panna e Pomodoro** [2, 30, 34] mit Tomaten-Sahnesauce und Grana Padano	10,50 €
67	**Gnocchi Quattro Formaggi** [1, 2, 30, 34] mit vier Käsesorten	12,00 €
68	**Gnocchi al Forno** [1, 2, 30, 34] im Ofen mit Béchamel-Tomatensauce und Käse überbacken	11,00 €

Das besondere für zwei Personen

(auch als Einzelportion möglich, -15,00 €)

60	**Linguine "Bella Napoli"** [30, 31, 33, 37] mit Gambas und Meeresfrüchte in einer Sauce aus frischen Tomaten	30,00 €

Ofengerichte... mit Béchamel-Tomatensauce und Käse überbacken

(auch kleine Portionen möglich, -2 €)

61	**Penne al Forno** [1, 2, 30, 34]	9,50 €
62	**Tortellini al Forno** [2, 5, 30, 34]	10,00 €
63	**Combinazione** [1, 2, 5, 30, 34] Verschiedene Nudelsorten	10,00 €
64	**Lasagne** [1, 2, 4, 30, 32, 34] **(kleine Portion nicht möglich)** mit Hinterschinken, Ei, Tomatensauce und Käse	10,00 €
65	**Tagliatelle 4 Formaggio al forno** [1, 2, 30, 34] Bandnudeln mit vier Käsesorten	12,00 €
29	**Cannelloni** [2, 30, 34] **(kleine Portion nicht möglich)** mit Hackfleischbrotfüllung	10,00 €

Etwas für den Feinschmecker

(auch kleine Portionen möglich, -2 €)

57	**Tagliatelle ai 4 Formaggi** [1, 2, 30, 32, 34] Bandnudeln mit vier Käsesorten	12,00 €
58	**Tagliatelle Cantarello** [4, 30, 32, 34, 36] Bandnudeln mit Pfifferlingen, Zwiebeln in Sahnesauce	12,00 €
59	**Tagliatelle al Salmone** [30, 32, 33, 34, 36] Bandnudeln mit Lachs, Zwiebeln in Sahnesauce	12,00 €
1	**Tagliatelle ai Porcini** [30, 34, 36] Bandnudeln mit Steinpilzen, Zwiebeln in feinen Sahnesauce	12,00 €

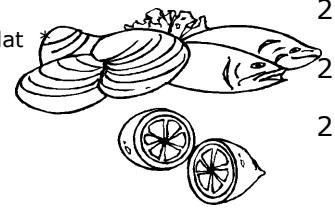
Wer oder was ist eigentlich Pulcinella?

Pulcinella ist ursprünglich eine Figur des s üditalienischen und neapolitanischen Volkstheaters. Dort ist er (gesichert seit der Zeit der Renaissance) zumeist als ein schlauer, listiger, grober und zugleich einfältiger und tölpelhafter, gefräßiger Diener bäuerlicher Herkunft zu finden. Die Bedeutung seines Namens wird auf das griechische (Süditalien gehörte lange Zeit dem griechischen Kulturkreis an) Wort für Hühnerdieb zurückgeführt. Von Süditalien aus beginnt Pulcinella allmählich mit den Wandertruppen der Commedia dell'arte einen Siegeszug nach Norden. Sein ursprüngliches Kostüm war aus grobem Stoff in grünen, braunen oder roten Farben gehalten. Die Gestalt hatte zumeist einen Buckel, häufig eine lange Vogelnase, die ihm einen füchsischen Gesichtsausdruck verleiht. Dieses wandelte sich allmählich zu einem weißen Kostüm mit weiten Ärmeln und einer schwarzen Halbmaske.

PULCINELLA

Fischgerichte

117	**Zuppa di Pesce** [30, 31, 33, 36] Fischsuppe aus verschiedenen Fischfiletsorten (ohne Gräten) mit geröstetes Knoblauchbrot und Salat	25,00 €
118	**Seeteufel al Cartoccio** [31, 30, 33, 36, 37] Seeteufel in Alufolie gebacken mit Meeresfrüchten, Brot und Salat	25,00 €
119	**Calamari alla Griglia** [30, 36, 37] Gegrillter Tintenfisch auf Knoblauch- Balsamicosoße mit Brot und Salat	18,00 €
120	**Calamari Fritti** [30, 36, 37] frittierte Tintenfischringe mit Brot und Salat	18,00 €
121	**Calamari Sicilliana** [30, 36, 37] Tintenfischringe gedünstet in scharfer Tomatensauce mit Knoblauch, Kräutern, Brot und Salat	19,00 €
123	**Filetto di Sogliola Tropicale al Vino Bianco** [30, 33, 36] Tropenzungenfilet in Weißweinsauce mit Brot und Salat	21,00 €
124	**Filetto di Sogliola Tropicale alla Pizzaiola** [7, 30, 33, 36] Tropenzungenfilet in Tomatensauce mit Oliven, Kapern, Knoblauch, Spaghetti und Salat	22,00 €
125	**Frittura Mista** [30, 31, 33, 36, 37] gemischter frittierter Fisch, Brot und Salat	25,00 €
126	**Gamberoni alla Griglia** [30, 31, 36] 5 Gambas gegrillt auf Knoblauch- Balsamicosoße, Brot und Salat *	22,00 €
127	**Gamberoni al Vino Bianco** [30, 31, 36] 5 Gambas in Weißweinsauce, Spaghetti und Salat *	23,00 €
128	**Gamberoni Diavolo** [30, 31, 36] 5 Gambas in scharfer Tomatensauce, Spaghetti und Salat *	23,50 €



*** auf Wunsch auch mehr Gambas möglich (Aufpreis pro Gamba 3,00 €)**

Pizza... nach alter Tradition auf Steinboden gebacken

		Klein	Normal	Party
70	**Pizza Margherita** [1, 2, 30, 34] Tomaten und Käse	6,00 €	8,00 €	20,00 €
71	**Pizza Marinara** [30] Tomaten und Knoblauch ohne Käse	6,00 €	8,00 €	20,00 €
72	**Pizza Cipolle** [1, 2, 30, 34] Tomaten, Käse und Zwiebeln	7,00 €	9,00 €	24,00 €
73	**Pizza Patate** [1, 2, 30, 34] Tomaten, Käse, Kartoffeln und Zwiebeln	7,50 €	9,50 €	25,00 €
74	**Pizza Tonno** [1, 2, 30, 33, 34] Tomaten, Käse, Thunfisch und Zwiebeln	8,50 €	10,50 €	26,00 €
75	**Pizza Acciughe** [1, 2, 30, 33, 34] Tomaten, Käse und Sardellen	8,00 €	10,00 €	25,50 €
76	**Pizza Salami** [1, 2, 30, 34] Tomaten, Käse und Salami	7,50 €	9,50 €	25,00 €
77	**Pizza Prosciutto** [1, 2, 4, 9, 30, 34] Tomaten, Käse und Hinterschinken	7,50 €	9,50 €	25,00 €
78	**Pizza Funghi** [1, 2, 4, 30, 34] Tomaten, Käse und Champignons	7,50 €	9,50 €	25,00 €
79	**Pizza Nolana** [2, 30, 34] Tomaten, Salami, Knoblauch und Grana Padano	7,50 €	9,50 €	25,00 €
80	**Pizza Tirol** [1, 2, 4, 8, 30, 32, 34] Tomaten, Käse, Kartoffeln, Zwiebeln, Salami und Spiegelei	8,50 €	10,50 €	26,00 €
81	**Pizza Capricciosa** [1, 2, 3, 4, 8, 9, 30, 32, 34] Tomaten, Käse, Champignons, Salami, Hinterschinken und Ei	8,50 €	10,50 €	26,00 €
82	**Pizza ´O sole mio** [1, 2, 3, 4, 8, 9, 30, 32, 34] Tomaten, Käse, Champignons, Hinterschinken und Spiegelei	8,50 €	10,50 €	26,00 €
83	**Pizza 4 Stagioni** [1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 30, 33, 34] Tomaten, Käse, Hinterschinken, Champignons, Salami, Oliven und Sardellen	8,50 €	10,50 €	26,50 €
84	**Pizza Europa** [1, 2, 3, 4, 7, 8, 30, 32, 33, 34] Tomaten, Käse, Hinterschinken, Salami, Artischocken, Oliven, Sardellen und Ei	9,00 €	11,00 €	27,00 €
85	**Pizza Calzone** [1, 2, 3, 4, 8, 9, 30, 34] gefüllt mit Tomaten, Käse, Hinterschinken, Salami, Champignons und Ei	8,50 €	10,50 €	
87	**Pizza Hawaii** [1, 2, 3, 4, 8, 9, 30, 34] mit Tomaten, Käse, Hinterschinken und Ananas	8,00 €	10,00 €	25,50 €
88	**Pizza alla Panna** [2, 3, 4, 8, 9, 30, 34] Sahne, Käse und Hinterschinken	7,50 €	9,50 €	25,00 €
89	**Pizza Diavola** [1, 2, 30, 34] Tomaten, Käse, scharfe Salami (Spianata Calabrese)	10,00 €	12,00 €	28,00 €
281	**Pizza Mais** [1, 2, 30, 34] Tomaten, Käse und Mais	7,00 €	9,00 €	24,00 €
99	**Rollo** [1, 2, 3, 4, 8, 9, 30, 34] Gerollte Pizza mit Hinterschinken, Salami und Käse. Ohne Tomaten.	8,00 €	10,00 €	
86	**Pizza Cocktail** [1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 30, 31, 32, 33, 34, 37] Tomaten, Käse, Salami, Hinterschinken, Artischocken, Champignons, Meeresfrüchte, Oliven, Sardellen und Ei	11,00 €	13,00 €	30,00 €
202	**Pizza Bonzo** [2, 3, 4, 8, 9, 30, 34] Sahne, Käse, Hinterschinken, Tortellini	10,00 €	12,00 €	27,50 €

Für Mozzarella-Liebhaber

		Klein	Normal	Party
90	**Pizza Tricolore** [30, 34] Tomaten, Mozzarella und Basilikum	7,00 €	9,00 €	24,00 €
91	**Pizza Rolando** [30, 34] Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Paprika und Pepperoni	8,50 €	10,50 €	26,50 €
92	**Pizza Vegetale** [4, 30, 34] Tomaten, Mozzarella, Champigonns, Zucchini, Auberginen und Paprika	8,50 €	10,50 €	26,50 €
93	**Pizza Cantarello** [30, 34] Tomaten, Mozzarella und Pfifferlinge	8,50 €	10,50 €	26,50 €
94	**Pizza Regina** [2, 3, 4, 8, 30, 34] Tomaten, Mozzarella und luftgetrockneter italienischer Schinken	8,50 €	10,50 €	26,50 €
95	**Pizza Salmone** [30, 33, 34] Tomaten, Mozzarella und geräuchertem Lachs	10,00 €	12,00 €	29,00 €
96	**Pizza 4 Formaggi** [2, 3, 4, 8, 30, 34] Tomaten und 4 Käsesorten	8,50 €	10,50 €	26,50 €
97	**Pizza "Bella Napoli"** [30, 31, 33, 34, 37] Tomaten, Mozzarella und Meeresfrüchte	10,00 €	12,00 €	28,00 €
100	**Pizza Rucola** [1, 2, 30, 34] Tomaten, Mozzarella, Rucola, Grana Padano in feinen Scheiben	8,50 €	10,50 €	26,50 €
282	**Pizza da S'ballo** [1, 2, 30, 34] Tomaten, Mozzarella, Pommes und Würstchen	8,50 €	10,50 €	26,50 €
283	**Pizza Matteo** [1, 2, 30, 34] Tomaten, Mozzarella, Rucola, luftgetrockneter italienischer Schinken, Grana Padano in feinen Scheiben	10,00 €	12,00 €	28,00 €
5	**Pizza Verde** [30, 34] Tomaten, Mozzarella, Spinat	7,50 €	9,50 €	25,00 €

Ein klein wenig Geschichtsunterricht

Es wäre schön, wenn wir jetzt sagen könnten Luigi Campagneri hat 1788 in seiner Backstube einen kreisrunden Teig geformt, mit Tomaten, Käse und Basilikum belegt und sie nach seinem Hund Pizza genannt. Doch leider verhält es sich hier genauso, wie bei vielen anderen großen Erfindungen auch: Es kann kein einzelner Urheber festgemacht werden.

Man geht davon aus, daß Pizza in Italien, vor allen Dingen in der Campania-Region rund um Neapel, für Jahrhunderte eine einfache Speise der Bauern war. Die Ursprünge gehen zum einen auf die Etrusker zurück, welche einen Teig neben den Steinen eines Feuers backten und anschließend mit einer Vielzahl von verschiedenen Beläge versahen. Aus dieser Art des warmen, belegten Brotes entwickelte sich letztendlich ein Speise, die uns heute als Focaccia bekannt ist. Ein paar Jahrhunderte später sorgten die Griechen, das werden Italiener sicher nicht gerne hören, für den zweiten, großen Einfluß zur "Erfindung" der Pizza: Diese gingen nämlich einen Deut weiter als die Etrusker und belegten das Brot nicht erst nachdem es gebacken wurde, sondern schon zuvor. Zu guter Letzt bedienten sich die Römer beider Vorläufer und schufen den ersten Pizza-Prototypen, welcher sich durch ihre Eroberungszüge auf ganz Italien verteilte und für einen weit gestreuten Artenreichtum sorgte. Sogar Cato (234-149 vor Christi), genau der griesgrämige "Ceterum censeo Carthaginem delendam esse"- Typ, soll diese Ur-Pizza bekannt gewesen sein, die er in einer Schrift als "flache Teigrundungen mit Olivenöl, Gewürzen und Honig, gebacken auf Stein" beschrieb.

So dümpelte die Vor-Pizza für einige Jahrhunderte vor sich hin, ohne daß sich etwas nennenswertes verändert hätte. Erst ab etwa 1520 zeichnete sich eine einschneidende Veränderung ab: Die Tomate wurde aus Südamerika kommend in Italien eingeführt. Da man sie in Europa zunächst für giftig hielt, war ihre Anhängerschaft zunächst recht übersichtlich. In der Armut schaut man über soetwas hin und wieder hinweg und so kam es, daß arme Menschen in der Gegend um Neapel Tomaten auf ihren vormals trockenen Teig legten. Im Gegensatz zum restlichen Europa, wo die Tomate bis ins 18. Jahrhundert ihr Dasein als Zier-Pflanze fristete, wurde die Teig-Tomatenspeise schnell zu einer lokalen Spezialität.

Fleischgerichte vom Rind (südamerikanisches Rumpsteak)

131 **Zwiebelrostbraten** [30, 36] 26,00 €
mit Salat und Pommes

130 **Bistecca alla Griglia** [30, 36] 24,00 €
gegrilltes Steak mit Pommes und Salat

132 **Bistecca alla Pizzaiola** [7, 30, 36] 27,00 €
Steak in Tomatensauce mit Oliven, Kapern, Knoblauch, Spaghetti und Salat

133 **Bistecca Boscaiola** [4, 30, 36] 26,00 €
gegrilltes Steak mit Pilzen, Knoblauch, Pommes und Salat

Fleischgerichte vom Kalb (Milchkalb)

140 **Scaloppine al Limone** [30, 36] 27,00 €
Kalbsschnitzel in Zitronensauce, Kroketten und Salat

142 **Piccata Milanese** [2, 30, 32, 36] 28,00 €
Kalbsschnitzel in Ei-Grana Padano gebacken mit Tomatensauce, Grana Padano, Spaghetti und Salat

143 **Scaloppine al Gorgonzola** [1, 2, 30, 34, 36] 27,50 €
Kalbsschnitzel in Gorgonzolasauce mit Spaghetti und Salat

144 **Saltimbocca** [30, 32, 34, 36] 28,00 €
Kalbsschnitzel mit luftgetrockneter italienischer Schinken und Salbei, Kroketten und Salat

Fleischgerichte vom Schwein (Schweinelachs aus Ba-Wü)

(NUR bei Schnitzel auch kleine Portionen möglich, –4 €)

150 **Schnitzel natur** [30, 36] 15,50 €
mit Pommes und Salat

151 **Schnitzel paniert** [30, 32, 36] 16,00 €
mit Pommes und Salat

152 **Schnitzel natur alla Cacciatora** [30, 36] 16,50 €
mit Paprika-Champignonsauce, Pommes und Salat

153 **Cordon Bleu** [2, 4, 9, 30, 32, 34, 36] **(keine kleine Portion möglich)** 18,00 €
Schweineschnitzel gefüllt mit Hinterschinken und Käse dazu Pommes und Salat

Alkoholfreie Getränke

239	**Teinacher Mineralwasser**	0,20L	2,50 €
240	**Teinacher Mineralwasser**	0,40L	3,10 €
241	**Flasche Mineralwasser (Classic, Medium, Still)**	0,70L	3,50 €
242	**Fanta** [1, 4]	0,20L	2,60 €
243	**Fanta (groß)** [1, 4]	0,40L	3,70 €
244	**Coca Cola Zero** [1, 4, 8, 11, 13]	0,20L	2,60 €
245	**Coca Cola Zero (groß)** [1, 4, 8, 11, 13]	0,40L	3,70 €
246	**Coca Cola** [1, 11]	0,20L	2,60 €
247	**Coca Cola (groß)** [1, 11]	0,40L	3,70 €
248	**Spezi** [1, 4, 11]	0,20L	2,60 €
249	**Spezi (groß)** [1, 4, 11]	0,40L	3,70 €
250	**Apfelsaft**	0,20L	2,80 €
251	**Apfelsaft (groß)**	0,40L	4,10 €
252	**Apfelsaftschorle**	0,20L	2,60 €
253	**Apfelsaftschorle (groß)**	0,50L	3,90 €
254	**Orangensaft**	0,20L	2,80 €
255	**Orangensaft (groß)**	0,40L	3,90 €
256	**Orangensaftschorle**	0,20L	2,60 €
257	**Orangensaftschorle (groß)**	0,50L	3,90 €
258	**Traubensaft**	0,20L	2,80 €
264	**Traubensaft (groß)**	0,40L	4,10 €
268	**Traubensaftschorle**	0,20L	2,80 €
259	**Traubensaftschorle (groß)**	0,50L	3,90 €
260	**Johannisbeernektar**	0,20L	2,80 €
265	**Johannisbeernektar (groß)**	0,40L	4,10 €
269	**Johannisbeernektarschorle**	0,20L	2,80 €
261	**Johannisbeernektarschorle (groß)**	0,50L	3,90 €
265	**Zitronenlimonade**	0,20L	2,50 €
266	**Zitronenlimonade**	0,40L	3,10 €

Bier... frisch vom Faß

168	**Radler (klein)** [30]	0,30L	3,50 €
169	**Radler** [30]	0,50L	4,10 €
170	**Schwabenbräu Urtyp (klein)** [30]	0,30L	3,50 €
171	**Schwabenbräu Urtyp** [30]	0,50L	4,10 €
172	**Schwabenbräu Pils** [30]	0,30L	3,80 €

Flaschenbiere

174	**Sanwald Kristallweizen** [30]	0,50L	4,30 €
175	**Sanwald Hefe Weizen (Hell oder Dunkel)** [30]	0,50L	4,30 €
173	**Cola-Weizen/Fanta-Weizen** [1, 11, 30]	0,50L	4,30 €
176	**Alkoholfreies Bier** [30]	0,33L	3,80 €
178	**Sanwald alkoholfreies Hefe Weizen** [30]	0,50L	4,30 €

Aperetive

160	**Glas Prosecco**	0,10L	4,50 €
162	**Aperol Sprizz** [1, 12]	0,25L	5,80 €
161	**Martini (weiß)**	0,05L	3,50 €
164	**Campari (Soda oder Orange)** [1]	0,20L	4,00 €
266	**Bitterino** [1]	0,10L	3,50 €

Offene Weine

rot

180	**Lambrusco** (süß) [38]	0,25L	4,90 €
181	**Bardolino** (halbtrocken) [38]	0,25L	4,90 €
182	**Montepulciano** (fruchtig-trocken)[38]	0,25L	5,10 €
183	**Chianti** (trocken) [38]	0,25L	5,10 €
184	**Primitivo** (trocken) [38]	0,25L	5,10 €

rosè

185	**Chiaretto rosato** (trocken) [38]	0,25L	5,10 €

weiß

186	**Soave** (halbtrocken) [38]	0,25L	4,90 €
187	**Orvietto classico** (fruchtig-trocken) [38]	0,25L	5,10 €
188	**Frascati secco** (trocken) [38]	0,25L	5,10 €
189	**Pinot Grigio** (trocken) [38]	0,25L	5,10 €

190	**Schorle** [38]	0,25L	4,20 €

Flaschenweine lassen sie sich bitte empfehlen!

Flaschensekte

192	**Prosecco**	0,70L	25,00 €

Magenbitter, Schnäpse und Liköre

220	**Grappa**	0,02L	4,00 €
221	**Grappa Riserva**	0,02L	5,50 €
223	**Amaretto**	0,02L	3,50 €
224	**Sambuca**	0,02L	3,50 €
226	**Williams**	0,02L	3,50 €
227	**Amaro Averna**	0,02L	3,50 €
229	**Ramazotti**	0,02L	3,50 €
232	**Baileys** [1]	0,02L	3,50 €
195	**Eierlikör** [32]	0,02L	3,50 €
196	**Limoncello**	0,02L	3,50 €

Warme Getränke

110	**Espresso** [11]	2,40 €
191	**Espresso Corretto** [11] Espresso mit Grappa oder Sambuca	3,70 €
111	**Kaffee** [11]	2,70 €
112	**Cappuccino** [11, 34]	3,00 €
113	**Tee** (Pfefferminze, Kamille, Früchte, Grün-, und Schwarztee)	2,20 €
115	**Latte Macchiato** [11, 34]	3,50 €
197	**Heiße Schokolade** [34]	3,00 €

Lieben Sie Süßes?

101	**Tiramisu** [11, 32, 34, 35] (aus eigener Herstellung) (Semifreddo)	6,50 €
103	**Gemischtes Eis** [1, 34, 35] mit Sahne	6,00 €
104	**Sambuca Becher** [1, 34, 35] gemischtes Eis mit Sambuca und Sahne	6,50 €
105	**Fiddich Becher** [1, 34, 35] gemischtes Eis mit Eierlikör und Sahne	6,50 €
106	**Vanilleeis mit heißen Himbeeren** [1, 34] mit Sahne	6,50 €
107	**Vanilleeis mit Schokoladensauce** [1, 34, 35] mit Sahne	6,50 €
109	**Soufflé al Cioccolato** [34, 35] Warmes Schokoladentörtchen mit Sahne	6,50 €
198	**Panna Cotta** (aus eigener Herstellung) [34]	5,50 €
108	**Panna Cotta mit heißen Himbeeren oder Schokoladensauce** [34, 35]	6,50 €
199	**Tartufo Nero** [34, 35] (aus eigener Herstellung) Schoko- Vanille Eiskugel mit Haselnussschokokrokant und Sahne	5,50 €
203	**Tartufo affogato** [34, 35] mit Espresso übergossene Schoko- Vanille Eiskugel mit Haselnussschokokrokant und Sahne	7,00 €
	Kugel Eis (Vanille, Schokolade, Erdbeere, Zitrone, Stracciatella)	1,40 €

Der Espresso

Seine Wurzeln hat der Espresso in Italien, wo diese Art der Kaffeezubereitung um 1900 in Mailand aufkam. Dort wurde er vor der Einführung anderer Methoden ausschließlich mit Dampf zubereitet und nur am Tresen (in Bars) serviert. Das im Deutschen verwendete italienische Lehnwort Espresso leitet sich von der vollständigen italienischen Bezeichnung caffè espresso ab. Der Begriff leitet sich von it. espresso ab, PPP des italienischen Verbs esprimere (= ausdrücken: Gefühl, Meinung, Bedeutung, Form, Übersetzung, allgemein) und Adjektiv, mit dem ein explizit für den Gast zubereitetes Gericht bezeichnet wurde, also ein Ausdruck aus den Anfängen des Getränks, als es nur in Bars ausgeschenkt wurde. Die wahrscheinlich unzutreffende Erklärung, dass der Name etwas mit "schnell" (express) zu tun hat, sind weit verbreitet, wogegen die Ableitung von der Herstellungsart mit hohen Dampf- oder Wasserdruck (ital. PPP espresso, a bzw. lat. PPP expressus, a, um = ausgedrückt) weltweit diskutiert wird. Etymologisch falsch ist die Bezeichnung Expresso im Sinne von: "schneller Kaffee", die eventuell aus dem Französischen in den deutschen Sprachgebrauch gelangt ist. Dort schreibt man Expresso mit "x", wie in Spanien (café expreso) und Portugal (café expresso).

Zusatzstoffe in den Gerichten und Getränken

1. **mit Farbstoff**
2. **mit Konservierungsstoff**
3. **mit Nitritpökelsalz**
4. **mit Antioxidationsmittel**
5. **mit Geschmacksverstärker**
6. **geschwefelt**
7. **geschwärzt**
8. **mit Süßungsmitteln**
9. **mit Phosphat**
10. **gewachst**
11. **coffeinhaltig**
12. **chininhaltig**
13. **enthält eine Phenylalaninquelle**

Potentielle Allergene in den Gerichten und Getränken

30. **enthält glutenhaltiges Getreide**
31. **enthält Krebstiere oder Krebserzeugnisse**
32. **enthält Eier oder Ei-Erzeugnisse**
33. **enthält Fisch oder Fischerzeugnisse**
34. **enthält Milch oder Milcherzeugnisse**
35. **enthält Schalenfrüchte (Nüsse oder Spuren von Nüssen)**
36. **enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse**
37. **enthält Weichtiere**
38. **enthält Schwefeldioxid oder Sulfit**

"Eines Tages werde ich nach Neapel zurückkehren,
weil es meine Heimat ist, die ich liebe.
Aber nicht, um zu singen, sondern um Pizza zu essen."

Enrico Caruso (1873-1921)

Vielen Besuchern der Stadt Neapel erscheint die neapolitanische Küche als Verkörperung der italienischen Küche schlechthin, was wenig verwundert, basiert sie doch in einem Maße wie kaum eine andere Regionalküche des Landes auf den drei Säulen Pizza, Pasta und Pomodori.
Die Pizza soll in der Stadt erfunden worden sein, und auch wenn dies nicht so ganz stimmen mag, hat Neapel doch die Kunst des Pizzabackens zur Perfektion entwickelt und mit der Pizza Napoletana und der Pizza Margherita zwei Klassiker unter den Pizzen kreiert. Auch die älteste Pizzeria Italiens, die Anticha Pizzeria Port`Alba von 1830 befindet sich in der Stadt.
Als typischste Nudelsorte Neapels gelten die Maccheroni, aber auch Spaghetti, Penne und Vermicelli sollen hier ihren Ursprung haben. In Neapel wurde die Nudelmaschine erfunden, hier nahm die industrielle Nudelfertigung ihren Anfang und von Neapel aus trat die italienische Pasta, wie die Pizza, ihren Siegeszug um die Welt an.
Zur Vollendung gerieten Pizza und Pasta durch die Einführung der Pomodori aus der Neuen Welt. Wieder waren es Neapolitaner, die der unter südlicher Sonne an den Hängen des Vesuvs und in den fruchtbaren Ebenen Kampaniens vorzüglich gedeihenden Frucht zum Durchbruch in der Cucina Italiana verhalfen und zu den Pionieren der industriellen Tomatenverarbeitung gehörten.

Bedingt durch die Lage am Golf bilden Fische und Meersfrüchte naturgemäße Bestandteile der neapolitanischen Küche, wenngleich sie ob ihres Preises nie die typische cucina povera, die Küche der kleinen Leute, dominieren konnten, sondern in erster Linie einen relativ kostspieligen Gaumengenuss der gehobenen Küche darstellen.