

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	8,00 €	10,00 €
15 Carpaccio ³⁴ Rinderfilet, hauchdünn geschnitten, Grana Padano und frische Champignons	14,00 €	18,00 €
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, Mozzarella mit Tomaten und Champignons	9,00 €	11,00 €
18 Krabbencocktail ^{31, 32, 34}	9,00 €	11,00 €
19 Antipasto di Mare ^{31, 33, 37} Meeresfrüchtesalat und Oliven	10,00 €	13,00 €
2 Alice Marinate Eingelegte Sardellen	10,00 €	13,00 €

...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	6,50 €
25 Zuppa di Pomodoro ^{30, 34, 36} Tomatensuppe	6,00 €
26 Zuppa di Cipolle ^{4, 30, 34, 36} Zwiebelsuppe (etwas längere Zubereitungszeit)	8,00 €

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 Schinken* 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

(KEINE kleine Portionen möglich)

- | | | |
|----|--|---------|
| 37 | Risotto ai Funghi ³⁶
Reis mit Champignons und Grana Padano | 12,00 € |
| 38 | Risotto Mozzarella e Pomodoro ^{34, 36}
Reis mit Tomatensauce, Mozzarella und Grana Padano | 12,00 € |
| 39 | Risotto alla Bella Napoli ^{31, 33, 36, 37}
Reis mit Meeresfrüchten | 14,50 € |

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 | 11,00 € |
| 45 | Spaghetti Piccante ³⁰
mit Knoblauch, Basilikum, Zwiebeln und scharfer Tomatensauce | 10,00 € |
| 46 | Spaghetti Adriatico ^{30, 31, 33}
mit Meeresfrüchten, Knoblauch und Tomatensauce | 12,00 € |
| 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 | 12,50 € |
| 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 | 13,00 € |
| 49 | Penne Speciale ^{2, 3, 4, 8, 9, 30, 34}
mit Schinken*, Zwiebeln, Sahne -Tomatensauce | 11,00 € |
| 50 | Penne Lucullus ^{2, 3, 4, 8, 9, 30, 34}
mit Schinken*, Champignons und Sahnesauce | 11,00 € |
| 51 | Rigatoni Carbonara ^{32, 30, 34}
mit Speck, Grana Padano, Sahne und Ei | 11,00 € |
| 52 | Rigatoni Pulcinella ^{7, 30}
mit Oliven, Kapern, Knoblauch und Tomatensauce | 12,00 € |
| 53 | Rigatoni Amatriciana ^{2, 3, 4, 8, 30}
mit Speck, Zwiebeln Grana Padano und Tomatensauce | 11,00 € |
| 54 | Tortellini alla Panna ^{2, 3, 4, 8, 9, 30, 34}
mit Schinken*, Grana Padano und Sahnesauce | 12,00 € |
| 3 | Penne Vegetale ^{30, 34}
mit Zucchini, Grana Padano in Tomaten-Sahnesauce | 11,00 € |
| 4 | Penne Mare e Monti ^{30, 31, 34}
mit Zucchini und Krabben in Sahnesauce | 12,00 € |

Gnocchi, eine echt italienische Spezialität

(auch kleine Portionen möglich, -2 €)

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

Das besondere für zwei Personen

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

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

Ofengerichte... mit Béchamel-Tomatensauce und Käse überbacken

(auch kleine Portionen möglich, -2 €)

- 61 **Penne al Forno** 1, 2, 30, 34 10,50 €
62 **Tortellini al Forno** 2, 5, 30, 34 11,00 €
63 **Combinazione** 1, 2, 5, 30, 34 11,00 €
Verschiedene Nudelsorten
64 **Lasagne** 1, 2, 4, 30, 32, 34 (kleine Portion nicht möglich) 11,00 €
mit Schinken*, Ei, Tomatensauce und Käse
65 **Tagliatelle 4 Formaggio al forno** 1, 2, 30, 34 13,00 €
Bandnudeln mit vier Käsesorten
29 **Cannelloni** 2, 30, 34 (kleine Portion nicht möglich) 11,00 €
mit Hackfleischbrotfüllung

Etwas für den Feinschmecker

(auch kleine Portionen möglich, -2 €)

- 57 **Tagliatelle ai 4 Formaggi** 1, 2, 30, 32, 34 12,50 €
Bandnudeln mit vier Käsesorten
58 **Tagliatelle Cantarello** 4, 30, 32, 34, 36 12,50 €
Bandnudeln mit Pfifferlingen, Zwiebeln in Sahnesauce
59 **Tagliatelle al Salmone** 30, 32, 33, 34, 36 12,50 €
Bandnudeln mit geräuchertem Lachs, Zwiebeln in Sahnesauce

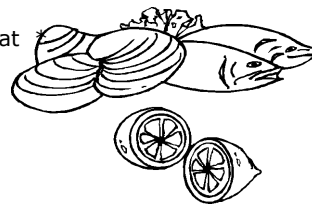
Wer oder was ist eigentlich Pulcinella?

Pulcinella ist ursprünglich eine Figur des süditalienischen 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 fuchsischen Gesichtsausdruck verleiht. Dieses wandelte sich allmählich zu einem weißen Kostüm mit weiten Ärmeln und einer schwarzen Halbmaske.



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- Balsamicoße 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 | 21,00 € |
| 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- Balsamicoße, 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	7,00 €	8,00 €	20,00 €
71	Pizza Marinara ³⁰ Tomaten und Knoblauch, ohne Käse	7,00 €	8,00 €	20,00 €
72	Pizza Cipolle ^{1, 2, 30, 34} Tomaten, Käse und Zwiebeln	8,00 €	9,00 €	24,00 €
73	Pizza Patate ^{1, 2, 30, 34} Tomaten, Käse, Kartoffeln und Zwiebeln	8,50 €	9,50 €	25,00 €
74	Pizza Tonno ^{1, 2, 30, 33, 34} Tomaten, Käse, Thunfisch und Zwiebeln	10,00 €	11,00 €	26,50 €
75	Pizza Acciughe ^{1, 2, 30, 33, 34} Tomaten, Käse und Sardellen	9,00 €	10,00 €	25,50 €
76	Pizza Salami ^{1, 2, 30, 34} Tomaten, Käse und Salami	8,50 €	9,50 €	25,00 €
77	Pizza Prosciutto ^{1, 2, 4, 9, 30, 34} Tomaten, Käse und Schinken*	8,50 €	9,50 €	25,00 €
78	Pizza Funghi ^{1, 2, 4, 30, 34} Tomaten, Käse und Champignons	8,50 €	9,50 €	25,00 €
79	Pizza Nolana ^{2, 30, 34} Tomaten, Salami, Knoblauch und Grana Padano	8,50 €	9,50 €	25,00 €
80	Pizza Tirol ^{1, 2, 4, 8, 30, 32, 34} Tomaten, Käse, Kartoffeln, Zwiebeln, Salami und Spiegelei	10,00 €	11,00 €	26,50 €
81	Pizza Capricciosa ^{1, 2, 3, 4, 8, 9, 30, 32, 34} Tomaten, Käse, Champignons, Schinken*, Salami und Ei	9,50 €	10,50 €	26,00 €
82	Pizza 'O sole mio ^{1, 2, 3, 4, 8, 9, 30, 32, 34} Tomaten, Käse, Champignons, Schinken* und Spiegelei	9,50 €	10,50 €	26,00 €
83	Pizza 4 Stagioni ^{1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 30, 33, 34} Tomaten, Käse, Schinken*, Salami, Champignons, Oliven und Sardellen	10,00 €	11,00 €	26,50 €
84	Pizza Europa ^{1, 2, 3, 4, 7, 8, 30, 32, 33, 34} Tomaten, Käse, Schinken*, Salami, Artischocken, Oliven, Sardellen und Ei	10,50 €	11,50 €	27,00 €
85	Pizza Calzone ^{1, 2, 3, 4, 8, 9, 30, 34} gefüllt mit Tomaten, Käse, Schinken*, Salami, Champignons und Ei	9,50 €	10,50 €	
87	Pizza Hawaii ^{1, 2, 3, 4, 8, 9, 30, 34} mit Tomaten, Käse, Schinken* und Ananas	9,50 €	10,50 €	26,00 €
88	Pizza alla Panna ^{2, 3, 4, 8, 9, 30, 34} Sahne, Käse und Schinken*	8,50 €	9,50 €	25,00 €
89	Pizza Diavola ^{1, 2, 30, 34} Tomaten, Käse, scharfe Salami (Spianata Calabrese)	11,00 €	12,00 €	29,00 €
281	Pizza Mais ^{1, 2, 30, 34} Tomaten, Käse und Mais	8,50 €	9,50 €	25,00 €
99	Rollo ^{1, 2, 3, 4, 8, 9, 30, 34} Gerollte Pizza mit Schinken*, Salami und Käse. Ohne Tomaten.	9,00 €	10,00 €	
86	Pizza Cocktail ^{1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 30, 31, 32, 33, 34, 37} Tomaten, Käse, Schinken*, Salami, Artischocken, Champignons, Meeresfrüchte, Oliven, Sardellen und Ei	12,00 €	13,00 €	30,00 €
202	Pizza Bonzo ^{2, 3, 4, 8, 9, 30, 34} Sahne, Käse, Schinken*, Tortellini	11,00 €	12,00 €	30,00 €



Für Mozzarella-Liebhaber

		Klein	Normal	Party
90	Pizza Tricolore ^{30, 34} Tomaten, Mozzarella und Basilikum	8,00 €	9,00 €	24,00 €
91	Pizza Rolando ^{30, 34} Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Paprika und Pepperoni	9,50 €	10,50 €	26,50 €
92	Pizza Vegetale ^{4, 30, 34} Tomaten, Mozzarella, Champignons, Zucchini, Auberginen und Paprika	10,00 €	11,00 €	27,00 €
93	Pizza Cantarello ^{30, 34} Tomaten, Mozzarella und Pfifferlinge	10,00 €	11,00 €	27,00 €
94	Pizza Regina ^{2, 3, 4, 8, 30, 34} Tomaten, Mozzarella und luftgetrockneter italienischer Schinken	11,00 €	12,00 €	29,00 €
95	Pizza Salmone ^{30, 33, 34} Tomaten, Mozzarella und geräuchertem Lachs	11,00 €	12,00 €	30,00 €
96	Pizza 4 Formaggi ^{2, 3, 4, 8, 30, 34} Tomaten und 4 Käsesorten	10,50 €	11,50 €	27,50 €
97	Pizza "Bella Napoli" ^{30, 31, 33, 34, 37} Tomaten, Mozzarella und Meeresfrüchte	11,00 €	12,00 €	28,00 €
100	Pizza Rucola ^{1, 2, 30, 34} Tomaten, Mozzarella, Rucola, Grana Padano in feinen Scheiben	9,50 €	10,50 €	26,50 €
282	Pizza da S'ballo ^{1, 2, 30, 34} Tomaten, Mozzarella, Pommes und Würstchen	10,00 €	11,00 €	28,00 €
283	Pizza Matteo ^{1, 2, 30, 34} Tomaten, Mozzarella, Rucola, luftgetrockneter italienischer Schinken, Grana Padano in feinen Scheiben	11,50 €	12,50 €	31,00 €
5	Pizza Verde ^{30, 34} Tomaten, Mozzarella, Spinat	8,50 €	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 Belägen 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 Teiggrundungen 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} mit Salat und Pommes	27,00 €
130	Bistecca alla Griglia ^{30, 36} gegrilltes Steak mit Pommes und Salat	25,00 €
132	Bistecca alla Pizzaiola ^{7, 30, 36} Steak in Tomatensauce mit Oliven, Kapern, Knoblauch, Spaghetti und Salat	29,00 €
133	Bistecca Boscaiola ^{4, 30, 36} gegrilltes Steak mit Pilzen, Knoblauch, Pommes und Salat	27,00 €

Fleischgerichte vom Schwein (Schweinelachs aus Ba-Wü)

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

150	Schnitzel natur ^{30, 36} mit Pommes und Salat	16,50 €
151	Schnitzel paniert ^{30, 32, 36} mit Pommes und Salat	17,00 €
152	Schnitzel natur alla Cacciatora ^{30, 36} mit Paprika-Champignonsauce, Pommes und Salat	17,50 €
153	Cordon Bleu ^{2, 4, 9, 30, 32, 34, 36} (keine kleine Portion möglich) Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken* und Käse dazu Pommes und Salat	19,00 €



Alkoholfreie Getränke

239	Teinacher Mineralwasser	0,20L	2,70 €
240	Teinacher Mineralwasser	0,40L	3,30 €
241	Flasche Mineralwasser (Classic, Medium, Still)	0,70L	4,00 €
242	Fanta ^{1, 4}	0,20L	2,80 €
243	Fanta (groß) ^{1, 4}	0,40L	3,90 €
244	Coca Cola Zero ^{1, 4, 8, 11, 13}	0,20L	2,80 €
245	Coca Cola Zero (groß) ^{1, 4, 8, 11, 13}	0,40L	3,90 €
246	Coca Cola ^{1, 11}	0,20L	2,80 €
247	Coca Cola (groß) ^{1, 11}	0,40L	3,90 €
248	Spezi ^{1, 4, 11}	0,20L	2,80 €
249	Spezi (groß) ^{1, 4, 11}	0,40L	3,90 €
250	Apfelsaft	0,20L	3,20 €
251	Apfelsaft (groß)	0,40L	4,30 €
252	Apfelsaftschorle	0,20L	3,00 €
253	Apfelsaftschorle (groß)	0,50L	4,10 €
254	Orangensaft	0,20L	3,20 €
255	Orangensaft (groß)	0,40L	4,30 €
256	Orangensaftschorle	0,20L	3,00 €
257	Orangensaftschorle (groß)	0,50L	4,10 €
258	Traubensaft	0,20L	3,20 €
264	Traubensaft (groß)	0,40L	4,30 €
268	Traubensaftschorle	0,20L	3,00 €
259	Traubensaftschorle (groß)	0,50L	4,10 €
260	Johannisbeernektar	0,20L	3,20 €
265	Johannisbeernektar (groß)	0,40L	4,30 €
269	Johannisbeernektarschorle	0,20L	3,00 €
261	Johannisbeernektarschorle (groß)	0,50L	4,10 €
265	Zitronenlimonade	0,20L	2,70 €
266	Zitronenlimonade	0,40L	3,30 €

Bier... frisch vom Faß

168	Radler (klein) ³⁰	0,30L	3,90 €
169	Radler ³⁰	0,50L	4,50 €
170	Schwabenbräu Urtyp (klein) ³⁰	0,30L	3,90 €
171	Schwabenbräu Urtyp ³⁰	0,50L	4,50 €
172	Schwabenbräu Pils (klein) ³⁰	0,30L	4,20 €
177	Schwabenbräu Pils ³⁰	0,50L	4,90 €

Flaschenbiere

174	Sanwald Kristallweizen ³⁰	0,50L	4,50 €
175	Sanwald Hefe Weizen (Hell oder Dunkel) ³⁰	0,50L	4,50 €
173	Cola-Weizen/Fanta-Weizen ^{1, 11, 30}	0,50L	4,50 €
176	Alkoholfreies Bier ³⁰	0,33L	4,00 €
178	Sanwald alkoholfreies Hefe Weizen ³⁰	0,50L	4,50 €

Aperetive

160	Glas Prosecco	0,10L	5,50 €
162	Aperol Sprizz ^{1, 12}	0,25L	6,80 €
161	Martini (weiß)	0,05L	4,50 €
164	Campari (Soda oder Orange) ¹	0,20L	5,00 €
267	Bitterino ¹	0,10L	4,50 €

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	Orvieto 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	28,00 €
-----	-----------------	-------	---------

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	2,50 €
191	Espresso Corretto ¹¹ Espresso mit Grappa oder Sambuca	4,00 €
111	Kaffee ¹¹	2,80 €
112	Cappuccino ^{11, 34}	3,20 €
113	Tee (Pfefferminze, Kamille, Früchte, Grün-, und Schwarztee)	2,50 €
115	Latte Macchiato ^{11, 34}	3,70 €
197	Heiße Schokolade ³⁴	3,20 €

Lieben Sie Süßes?

204	Espresso affogato Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	4,50 €
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 hohem Dampf- oder Wasserdruck (ital. PPP espresso, a bzw. lat. PPP expressus, a, um = ausgedrückt) weltweit diskutiert wird. Etymologisch falsch ist die Bezeichnung Espresso im Sinne von: "schneller Kaffee", die eventuell aus dem Französischen in den deutschen Sprachgebrauch gelangt ist. Dort schreibt man Espresso mit "x", wie in Spanien (café expreso) und Portugal (café expreso).

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

***Schinken = aus Fleischstücken zusammengefügt**

"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, wengleich 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.