



BAR *internazionale*

Unsere Pizza wird zubereitet aus zertifizierten

BIO-ZUTATEN

aus Kampanien:

BIO-Mehl von der Costa d'Amalfi,
BIO-Tomaten aus Buccino und
BIO-Fior di Latte und -Mozzarella aus Paestum.



MOZZARELLA e PRODOTTI CASEARI ARTIGIANI
di BUFALA



BAR *internazionale*

PIZZA

FOCACCIA 7,00

Olivenöl, Rosmarin – Olive Oil, Rosemary

Enthält Gluten / *contains gluten*

PIZZA MARINARA (vegan) 8,00

Tomatensauce, Oregano, Knoblauch, Olivenöl – Tomato sauce, Oregano, Garlic, Olive Oil

Enthält Gluten / *contains gluten*

PIZZA MARGHERITA 10,00

Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum – Tomato sauce, Mozzarella, Basil

Enthält Gluten, Milch / *contains Gluten, Milk*

PIZZA SALAME/ SALAME PICCANTE 12,00

Tomatensauce, Mozzarella, Salami – Tomato sauce, Mozzarella, Salami

Enthält Gluten, Milch / *contains gluten, milk*

PIZZA REGINA 13,50

Tomatensauce, extra viel Büffel-Mozzarella aus Neapel, Basilikum

Tomato sauce, Mozzarella, Basil

Enthält Gluten, Milch / *contains gluten, milk*

PIZZA PARMA 15,00

Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Prosciutto Crudo, Parmesan

Tomato sauce, Mozzarella, Rocket Salad, Prosciutto Crudo, Parmesan

Enthält Gluten, Milch / *contains gluten, milk*

PIZZA NAPOLI 13,00

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven – Tomato sauce, Mozzarella, Anchovies, Capers, Olives

Enthält Gluten, Milch, Fisch / *contains gluten, milk, fish*

PIZZA SALSICCIA E FRIARIELLI DOC 15,50

Friarielli sind ein grünes Gemüse, welches nur in Neapel zu bekommen ist. Zusammen mit der frischen, kräftigen Salsiccia (Wurst) und Mozzarella ergibt sich eine geschmacklich einzigartige Pizza.

With special „Friarielli“ Vegetables and „Salsiccia“ Sausage from Naples

Enthält Gluten, Milch / *contains gluten, milk*

PIZZA RUCOLA 13,50

Tomatensauce, Kirschtomaten, Mozzarella, Rucola, Parmesan

Tomato sauce, Cherry Tomatoes, Mozzarella, Rocket Salad, Parmesan

Enthält Gluten, Milch / *contains gluten, milk*

PIZZA LEGGERA (vegan) 11,50

Kartoffelscheiben, Rosmarin, Olivenöl, Artischocken – Potato Slices, Rosemary, Olive Oil, Artichokes

Enthält Gluten / *contains gluten*

PIZZA DIAVOLA 13,50

Mozzarella, scharfe Salami, Zwiebeln, Paprika – Mozzarella, Spicy Salami, Onions, Peppers

Enthält Gluten, Milch / *contains gluten, milk*

PIZZA FUNGHI 11,50

Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons – Tomato sauce, Mozzarella, fresh Mushrooms

Enthält Gluten, Milch / *contains gluten, milk*

KINDERPIZZA (bis 12 Jahre) MARGHERITA oder SALAME 5,50

Tomatensauce, Mozzarella, Salami – Tomato sauce, Mozzarella, Salami

Enthält Gluten, Milch / *contains gluten, milk*

BAR *internazionale*

PRIMI

OLIVEN 5,00

ANTIPASTI

Ortolano e Verdure 9,00

con Salame e Prosciutto 11,00

BRUSCHETTE CLASSICHE 7,50

Datteltomaten, Zwiebeln, Basilikum, Olivenöl, Knoblauch – Tomatoes, Onions, Basil, Olive Oil, Garlic

INSALATA MISTA 6,50

Kleiner gemischter Salat – small mixed salad

INSALATA RUCOLA 8,00

Datteltomaten, Rucola, Parmesan – Tomatoes, Rocket Salad, Parmesan

BURRATA aus Paestum 9,00

mit Rucola, Datteltomaten, Focaccia – with Rocket Salad, Tomatoes, Focaccia

Enthält Milch / contains milk

MOZZARELLA DI BUFALA ALLA CAPRESE 9,50

mit Rucola, Datteltomaten, Focaccia – with Rocket Salad, Tomatoes, Focaccia

Enthält Milch / contains milk

BAR *internazionale*

PASTA

LINGUINE AGLIO OLIO 9,50

Knoblauch, Peperoncino, Olivenöl, Parmesan – Garlic, Peperoncino, Olive Oil, Parmesan

Enthält Gluten/ *contains gluten*

LINGUINE AL POMODORO 12,00

Frische Gartentomaten, Basilikum, Olivenöl, Parmesan – Tomatoes, Basil, Olive Oil, Parmesan

Enthält Gluten/ *contains gluten*

LINGUINE ALLA SORRENTINA 14,00

Frische Gartentomaten, Olivenöl, Mozzarella, Basilikum – Tomatoes, Olive Oil, Mozzarella, Basil

Enthält Gluten, Milch/ *contains gluten, milk*

LINGUINE ALLA PUTTANESCA 14,00

Oliven, Kapern, Sardellen, Tomaten, Knoblauch, Peperoncino

– Olives, Capers, Anchovies, Tomatoes, Garlic, Peperoncino

Enthält Gluten/ *contains gluten*

PAPPARDELLE AL RAGU (Bolognese) 15,50

Frische Bandnudeln mit Rindfleisch-Bolognese – Fresh Pasta with Beef Bolognese Sauce

Enthält Gluten/ *contains gluten*

LASAGNE 14,00

mit Rindfleisch – with beef

Enthält Gluten, Milch/ *contains gluten, milk*

DOLCE

TIRAMISU 6,00

Enthält Gluten, Milch / *contains gluten, milk*

PROFITEROLE 6,00

mit dunkler Schokolade – with dark chocolate

Enthält Gluten, Milch, Ei / *contains gluten, milk, egg*

PANNA COTTA 6,00

hausgemacht, mit Waldfrüchten – homemade, with berries

Enthält Milch / *contains milk*

OCCHIO DI BUE 1,50

Ochsenaugen – Pastry “Ox’s Eye”

Enthält Gluten, Milch, Ei / *contains gluten, milk, egg*

BAR *internazionale*

MITTAGSKARTE Montag bis Freitag 12-15 Uhr

INSALATA MISTA 6,00
Kleiner gemischter Salat – small mixed salad

INSALATA RUCOLA 7,50
Kirschtomaten, Rucola, Parmesan
Cherry Tomatoes, Rocket Salad, Parmesan

BURRATA aus Paestum 8,50
mit Rucola, Kirschtomaten, Focaccia – with Rocket Salad, Cherry Tomatoes Focaccia
Enthält Milch / contains milk

MOZZARELLA DI BUFALA ALLA CAPRESE 9,00
mit Rucola, Datteltomaten, Focaccia – with Rocket Salad, Tomatoes, Focaccia
Enthält Milch / contains milk

PASTA

LINGUINE AGLIO OLIO 7,50
Knoblauch, Peperoncino, Olivenöl, Parmesan – Garlic, Peperoncino, Olive Oil, Parmesan
Enthält Gluten/ contains gluten

LINGUINE AL POMODORO 8,50
Frische Gartentomaten, Basilikum, Olivenöl, Parmesan – Tomatoes, Basil, Olive Oil, Parmesan
Enthält Gluten/ contains gluten

LINGUINE ALLA SORRENTINA 10,50
Frische Gartentomaten, Olivenöl, Mozzarella aus Paestum, Basilikum – Tomatoes, Olive Oil, Mozzarella, Basil
Enthält Gluten, Milch/ contains gluten, milk

LINGUINE ALLA PUTTANESCA 9,50
Oliven, Kapern, Sardellen, Tomaten, Knoblauch, Peperoncino
– Olives, Capers, Anchovies, Tomatoes, Garlic, Peperoncino
Enthält Gluten/ contains gluten

PAPPARDELLE AL RAGU (Bolognese) 12,50
Frische Bandnudeln mit Rindfleisch-Bolognese – Fresh Pasta with Beef Bolognese Sauce
Enthält Gluten/ contains gluten

LASAGNE 11,00
mit Rindfleisch – with beef
Enthält Gluten, Milch/ contains gluten, milk

DOLCE

TIRAMISU 6,00
Enthält Gluten, Milch / contains gluten, milk

PROFITEROLE 6,00
mit dunkler Schokolade – with dark chocolate
Enthält Gluten, Milch, Ei / contains gluten, milk, egg

PANNA COTTA 6,00
hausgemacht, mit Waldfrüchten – homemade, with berries
Enthält Milch / contains milk

BAR *internazionale*

KAFFEE

	€
Espresso	2,40
Doppio	3,50
Americano	3,00
Cappuccino ¹	3,50
Caffè Latte ¹	3,80
Heiße Schokolade ¹	3,50

TEE

Diverse	2,50
Frischer Ingwer/ Zitrone/ Pfefferminze	3,50
Frischer Mix Ingwer-Minze/ Zitrone-Minze	3,90

WASSER

Wasser mit Kohlensäure (Tafelwasser)	
0,2l	2,80
0,5l	5,00
1,0l	8,50
Wasser ohne Kohlensäure	
0,2l	2,80
0,75l	7,50

ALKOHOLFREI

Proviant Saftschorlen	
Apfel/ Rhabarber/ Zitrone/ Orange 0,33l	3,50
Tonic/ Bitter Lemon/ Lemon Soda/ Ginger Ale ^{3,4} 0,2l	3,00
Rixdorfer Fassbrause 0,2l	3,50
Apfelsaft/ Orangensaft 0,2l	2,80
Orangina ^{3,4} 0,25l	3,50
Coca Cola/ Zero ^{3,4} 0,2l	3,00

BIER

	€
Berliner Berg, Pils vom Fass 0,3l/ 0,5l	3,50/ 5,00
Berliner Berg, Lager vom Fass 0,3l/ 0,5l	4,00/ 5,50
BRLO, Helles vom Fass 0,3l/ 0,5l	3,50/ 5,00
Erdinger Hefeweizen (auch alkoholfrei) 0,5l	5,00
Störtebeker Atlantik-Ale (alkoholfrei) 0,33l	3,50
Ichnusa Non Filtrata 0,33l	3,80

OFFENER WEIN

Cantina Frentana ² - rot/ weiß/ rosé	
0,2l	5,50
0,5l	12,00
1,0l	22,00
Weinschorle ² - rot/ weiß/ rosé	
0,2l	4,50
0,5l	9,00

APERITIVO & LONGDRINKS

Aperol Spritz ^{3,4} 0,2l	7,50
Gin Tonic ⁴ 0,2l	7,50
Campari Soda/ Orange ^{3,4} 0,2l	7,50
Negroni ^{3,4} 0,2l	9,50
Moscow Mule 0,2l	7,50
Wodka Soda/ Lemon ^{3,4} 0,2l	7,50
Crodino (alkoholfrei) ^{3,4} 0,2l	4,50

GRAPPE

Nonino Selezione Orazio 2 cl <i>Friuli, artigianale.</i>	4,50
Nardini Grappa bianca 2 cl <i>Der Klassiker!</i>	4,50
Sarpa Oro di Poli 2 cl <i>Prima qualità!</i> <i>Barrique; erinnert an exotische Früchte, Vanille, Mandeln und geröstete Haselnüsse.</i>	5,50

¹ Milch, Laktose ² Schwefeldioxid, Sulfite

³ Farbstoffe ⁴ Säuerungsmittel

BAR *internazionale*

VINI SFUSI - OFFENE WEINE

Cantina Frentana, Abruzze	0,2l	5,50
weiß/ rot / rosé	0,5l	12,00
	1l	22,00
Weinschorle	0,2l	4,50
	0,5l	9,00

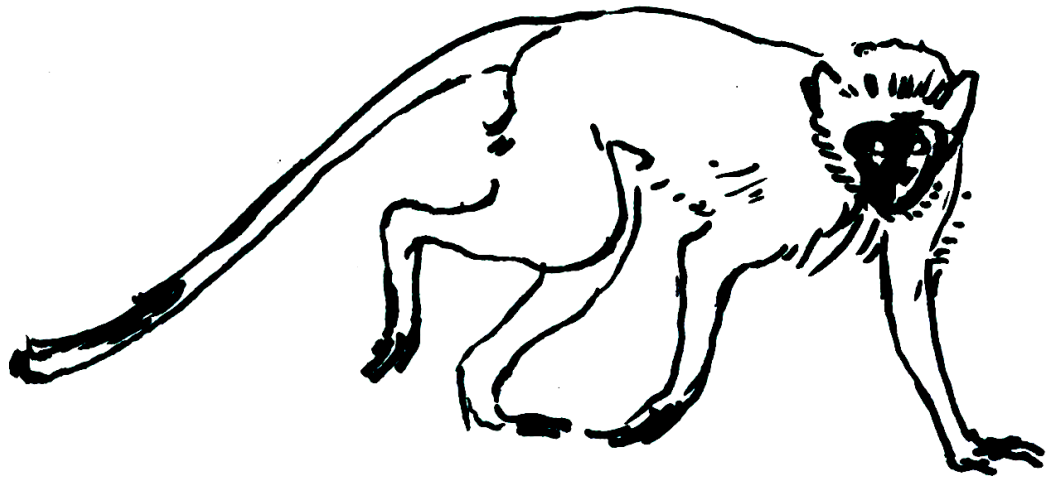
VINO FRIZZANTE - SCHAUMWEINE

Prosecco D.O.C.¹	0,1l	5,50
Frizzante	Flasche	32,00

Crémant de Bourgogne	0,1l	6,50
Pardon & Fils, brut/ blanc ¹	Flasche	36,00

Pardon & Fils, brut/ rosé ¹	0,1l	6,50
	Flasche	36,00

Champagne¹	Flasche	54,00
Forest-Marié à Trigni		
Brut Tradition/ blanc		



² Schwefeldioxid, Sulfite

WEINE

AUS DEN MARKEN – Cantina Offida

WEISS

Passerina IGP, Marche 2022

wiederentdeckte autochthone, sehr alte Rebsorte der Marken; der Name kommt von Passero ("Spatz"), weil auch die Spatzen diese Trauben lieben; weiße Blüten und Aromen von Zitrusfrüchten, angenehm weich gleitender Charakter; passt perfekt zu Antipasti und Pasta-Gerichten.

Pecorino D.O.C.G., Marche 2022

bietet einen Hauch von Früchten, gelben Blüten, Akazie und Ginster. Am Gaumen ist es ein frischer Wein mit guter Säure. Pecorino trägt nur kleine Trauben mit dicker Haut, weswegen er fast aus den modernen Weingütern verschwand.

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico D.O.P., Marche 2021

strohgelbe Farbe, angenehmer Duft nach exotischen Früchten und Blumen.; strukturierter, vollmundiger Geschmack.

Glas 0,15l

Flasche 0,75l

6,00

24,00

7,00

28,00

7,50

30,00

ROT

Piceno D.O.P., Marche 2020

ein junger Wein aus Montepulciano- und Sangiovese-Reben. Volles Bouquet mit einem Hauch von roten Früchten.

Lacrime di Morro d'Alba D.O.P., Marche 2020

frischer Wein mit blumigem Boquet, in dem Noten von wildem Veilchen vorherrschen.

6,00

24,00

7,50

30,00

SICILIA – Cooperativa Musita

WEISS

Grillo D.O.C., Sicilia 2022

typischer fruchtiger, sehr aromareicher Grillo

Cattaratto IGT, Sicilia 2022

Cattaratto ist eine alte Rebsorte, die es nur in Sizilien gibt: frisch und leicht, helles Obst, gering moussierend – passt zu jedem Essen.

ROT

Nero d'Avola D.O.C., Sicilia 2022

sehr dunkler, voller, weicher Nero d'Avola, Aromen von Mandeln und dunklen Beeren

Regieterre Rosso IGT, Sicilia 2020

in der Nase vielschichtig mit eleganter Würze; rote und schwarze Früchte; saftig und mundfüllend

ROSÉ

Regieterre Salemi Rosato IGT, Sicilia 2022

in der Nase Honigmelone, reifer Pfirsich und Rosenblüten; am Gaumen angenehme Salzigkeit und Frische.



6,20

25,00

7,50

30,00

6,20

25,00

7,50

30,00

7,00

28,00

CAMPANIA VESUVIO – Cantine degli astroni, Napoli

WEISS

Greco di Tufo, Napoli 2021

Spitzenwein! Einzigartiges Aroma, mineralischer Grundton, salzige Meereswinde, sonnig.

Falaghina Cru, Campi Flegrei 2021

strohgelb, mineralische Anklänge mit elegant gerösteten Mandeln und leichten Kräuternoten; ebenso lebhaft wie weich.

8,00

32,00

42,00

ROT

Lacryma Christi, Napoli 2021

antike Traube, Aromen von Lakritze und leichten Veilchennuancen; berühmtester Wein von den Hängen des Vesuvs; Die Dichter Voltaire, Alexandre Dumas und Theodor Fontane priesen ihn.

Piedirosso, Campi Flegrei 2021

in Kirsch- und Kastanienholz ausgebaut, unfiltriert, Rubinroter Wein mit komplexer Nase und deutlichem Mentholduft mit Nuancen von Kräuteressenzen (Rosmarin) und einer Basis aus dunklem Fruchtfleisch wie schwarzer Johannisbeere und Brombeere. Mineralische Töne, Nelken und ein blumiger Hauch wie Glyzinien runden das aromatische Bouquet ab. Am Gaumen zeichnet sich das Tannin durch Finesse und Frische aus, der Abgang ist mineralisch und würzig.

8,00

32,00

49,00

APUGLIA – Feudi Guagnano

ROT

Primitivo del Salento, Apulien 2021

aus der südlichsten Spitze Apuliens, ein feuriger, voluminöser Primitivo

7,50

30,00