



# **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

<b>FOCACCIA</b> .....	<b>7,00</b>
Olivenöl, Rosmarin – olive oil, rosemary	
<b>PIZZA MARINARA (vegan)</b> .....	<b>8,50</b>
Tomatensauce, Oregano, Knoblauch, Olivenöl – tomato sauce, oregano, garlic, olive oil	
<b>PIZZA MARGHERITA</b> .....	<b>11,00</b>
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum – tomato sauce, mozzarella, basil *	
<b>PIZZA SALAME</b> .....	<b>13,00</b>
Tomatensauce, Mozzarella, Salami – tomato sauce, mozzarella, salami *	
<b>PIZZA SALAME PICCANTE</b> .....	<b>13,00</b>
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami – tomato sauce, mozzarella, spicy salami *	
<b>PIZZA REGINA</b> .....	<b>14,50</b>
Tomatensauce, extra viel Büffel-Mozzarella aus Neapel, Basilikum – tomato sauce, mozzarella, basil *	
<b>PIZZA PARMA</b> .....	<b>16,00</b>
Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Prosciutto Crudo, Parmesan – tomato sauce, mozzarella, rocket salad, prosciutto crudo, parmesan *	
<b>PIZZA NAPOLI</b> .....	<b>14,00</b>
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven – tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, olives *	
<b>PIZZA SALSICCIA E FRIARIELLI DOC</b> .....	<b>16,50</b>
Friarielli sind ein grünes Gemüse, welches nur in Neapel zu bekommen ist. Zusammen mit der kräftigen Salsiccia (Wurst) und dem Mozzarella ergibt sich eine geschmacklich einzigartige Pizza. With special „Friarielli“ vegetables and „Salsiccia“ sausage from Naples *	
<b>PIZZA RUCOLA</b> .....	<b>14,00</b>
Tomatensauce, Kirschtomaten, Mozzarella, Rucola, Parmesan – tomato sauce, cherry tomatoes, mozzarella, rocket salad, parmesan *	
<b>PIZZA LEGGERA (vegan)</b> .....	<b>12,50</b>
Kartoffelscheiben, Rosmarin, Olivenöl, Artischocken – potato slices, rosemary, olive oil, artichokes	
<b>PIZZA DIAVOLA</b> .....	<b>14,50</b>
Mozzarella, scharfe Salami, Zwiebeln, Paprika – mozzarella, spicy salami, onions, peppers *	
<b>PIZZA FUNGHI</b> .....	<b>12,50</b>
Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons – tomato sauce, mozzarella, fresh mushrooms *	
<b>PIZZA TONNO</b> .....	<b>15,50</b>
Pomodoro, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln – pomodoro, mozzarella, tuna, red onions * **	
<b>PIZZA ORTOLANA</b> .....	<b>14,50</b>
Gegrilltes Gemüse, Mozzarella – grilled vegetables, mozzarella *	
<b>KINDERPIZZA (bis 12 Jahre) MARGHERITA oder SALAME...</b>	<b>6,50 / 7,00</b>
Tomatensauce, Mozzarella, Salami – tomato sauce, mozzarella, salami *	

Alle Pizzen enthalten Gluten. *All Pizzas contain gluten.*

Zusätzlich *additionally*: \*Milch *milk* \*\*Fisch *fish*

# BAR *internazionale*

## PRIMI

<b>OLIVEN</b> .....	<b>5,00</b>
<b>ANTIPASTI</b>	
Ortolano e Verdure .....	9,50
con Salame e Prosciutto .....	11,00
<b>BRUSCHETTE KLASSICHE</b> .....	<b>8,00</b>
Datteltomaten, Zwiebeln, Basilikum, Olivenöl, Knoblauch, Oregano – tomatoes, onions, basil, olive oil, garlic, oregano	
<b>BRUSCHETTE ALLA STRACCIATELLA</b> .....	<b>9,50</b>
Datteltomaten, Zwiebeln, Basilikum, Olivenöl, Knoblauch, Oregano, Stracciatella – tomatoes, onions, basil, olive oil, garlic, oregano, stracciatella	
<b>INSALATA MISTA</b> .....	<b>7,00</b>
kleiner gemischter Salat – small mixed salad	
<b>INSALATA RUCOLA</b> .....	<b>8,50</b>
Datteltomaten, Rucola, Parmesan – tomatoes, rocket salad, parmesan	
<b>BURRATA</b> aus Paestum .....	<b>9,50</b>
mit Rucola, Datteltomaten, Focaccia – with rocket salad, tomatoes, focaccia Enthält Milch / contains milk	
<b>MOZZARELLA DI BUFALA ALLA CAPRESE</b> .....	<b>9,50</b>
mit Rucola, Datteltomaten, Focaccia – with rocket salad, tomatoes, focaccia Enthält Milch / contains milk	
<b>VITELLO TONNATO NACH TRADITIONELLER ART</b> .....	<b>14,50</b>
Mit Thunfischsauce – with tuna sauce Enthält Milch / contains milk	
<b>TOMATENCREMESUPPE</b> .....	<b>9,50</b>
tomato soup Enthält Milch / contains milk	

# BAR *internazionale*

## PASTA

<b>LINGUINE AGLIO OLIO</b> .....	<b>11,50</b>
<b>Knoblauch, Peperoncino, Olivenöl, Parmesan</b> – garlic, peperoncino, olive oil, parmesan	
Enthält Gluten/ <i>contains gluten</i>	
<b>LINGUINE AL POMODORO</b> .....	<b>12,50</b>
<b>Frische Gartentomaten, Basilikum, Olivenöl, Parmesan</b> – tomatoes, basil, olive oil, parmesan	
Enthält Gluten/ <i>contains gluten</i>	
<b>LINGUINE ALLA SORRENTINA</b> .....	<b>14,50</b>
<b>Frische Gartentomaten, Olivenöl, Mozzarella, Basilikum</b> – tomatoes, olive oil, mozzarella, basil	
Enthält Gluten, Laktose/ <i>contains gluten, lactose</i>	
<b>LINGUINE ALLA PUTTANESCA</b> .....	<b>15,00</b>
<b>Oliven, Kapern, Sardellen, Tomaten, Knoblauch, Peperoncino</b> – olives, capers, anchovies, tomatoes, garlic, peperoncino	
Enthält Gluten/ <i>contains gluten</i>	
<b>TAGLIATELLE AI CACIO E PEPE</b> .....	<b>14,90</b>
<b>Frische Tagliatelle mit Peccorino-Parmesan-Creme und schwarzem Pfeffer</b> – peccorino parmesan sauce an black pepper	
Enthält Gluten/ <i>contains gluten</i>	
<b>TAGLIATELLE AL TARTUFO</b> .....	<b>17,50</b>
<b>Frische Tagliatelle mit frischen schwarzen italienischen Trüffeln und Sahnesauce</b>	
– fresh black italian truffles and cream sauce	
Enthält Gluten und Laktose/ <i>contains gluten and lactose</i>	
<b>PAPPARDELLE AL RAGU (Bolognese)</b> .....	<b>16,00</b>
<b>Frische Bandnudeln mit Rindfleisch-Bolognese</b> – beef bolognese sauce	
Enthält Gluten/ <i>contains gluten</i>	
<b>LASAGNE</b> .....	<b>15,00</b>
<b>mit Rindfleisch</b> – with beef	
Enthält Gluten, Laktose/ <i>contains gluten, lactose</i>	

# BAR *internazionale*

## **DOLCE**

<b>TIRAMISU</b> .....	<b>6,50</b>
<i>Enthält Gluten, Laktose / contains gluten, lactose</i>	
<b>PROFITEROLE</b> .....	<b>6,50</b>
<b>mit dunkler Schokolade</b> – with dark chocolate	
<i>Enthält Gluten, Laktose, Ei / contains gluten, lactose, egg</i>	
<b>PANNA COTTA</b> .....	<b>7,00</b>
<b>hausgemacht, mit Waldfrüchten</b> – homemade, with berries	
<i>Enthält Milch / contains milk</i>	
<b>PANNA COTTA AL PISTACCHIO</b> .....	<b>9,00</b>
<b>hausgemacht, mit Pistazien</b> – homemade, with pistachio	
<i>Enthält Milch / contains milk</i>	
<b>OCCHIO DI BUE (Stück)</b> .....	<b>1,50</b>
<b>Ochsenauge</b> – pastry “Ox’s Eye”	
<i>Enthält Gluten, Laktose, Ei / contains gluten, lactose, egg</i>	
<b>CODINE (Stück)</b> .....	<b>2,50</b>
<b>Schwänzchen mit Gianduio</b> – pastry with gianduio	
<i>Enthält Gluten, Laktose / contains gluten, lactose</i>	

# BAR *internazionale*

MITTAGSKARTE Montag bis Freitag 12-15 Uhr

**INSALATA MISTA** ..... 7,00  
kleiner gemischter Salat – small mixed salad

**INSALATA RUCOLA** ..... 8,50  
Kirschtomaten, Rucola, Parmesan – cherry tomatoes, rocket salad, parmesan

**BURRATA** aus Paestum ..... 9,50  
mit Rucola, Kirschtomaten, Focaccia – with rocket salad, cherry 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

## PASTA

**LINGUINE AGLIO OLIO** ..... 9,00  
Knoblauch, Peperoncino, Olivenöl, Parmesan – garlic, peperoncino, olive oil, parmesan  
Enthält Gluten/ contains gluten

**LINGUINE AL POMODORO** ..... 9,50  
Frische Gartentomaten, Basilikum, Olivenöl, Parmesan – tomatoes, basil, olive oil, parmesan  
Enthält Gluten/ contains gluten

**LINGUINE ALLA SORRENTINA** ..... 11,50  
Frische Gartentomaten, Olivenöl, Mozzarella aus Paestum, Basilikum – tomatoes, olive oil, mozzarella, basil  
Enthält Gluten, Milch/ contains gluten, milk

**LINGUINE ALLA PUTTANESCA** ..... 11,00  
Oliven, Kapern, Sardellen, Tomaten, Knoblauch, Peperoncino – olives, capers, anchovies, tomatoes, garlic, peperoncino  
Enthält Gluten/ contains gluten

**PAPPARDELLE AL RAGU (Bolognese)** ..... 13,50  
Frische Bandnudeln mit Rindfleisch-Bolognese – beef bolognese sauce  
Enthält Gluten/ contains gluten

**LASAGNE** ..... 12,00  
mit Rindfleisch – with beef  
Enthält Gluten, Milch/ contains gluten, milk

## DOLCE

**TIRAMISU** ..... 6,50  
Enthält Gluten, Milch / contains gluten, milk

**PROFITEROLE** ..... 6,50  
mit dunkler Schokolade – with dark chocolate  
Enthält Gluten, Milch, Ei / contains gluten, milk, egg

**PANNA COTTA** ..... 7,00  
hausgemacht, mit Waldfrüchten – homemade, with berries  
Enthält Milch / contains milk

**PANNA COTTA AL PISTACCHIO** ..... 9,00  
hausgemacht, mit Pistazien – homemade, with pistachio  
Enthält Milch / contains milk

# BAR *internazionale*

<b>K A F F E E</b>	<b>€</b>	<b>B I E R</b>	<b>€</b>
Espresso	2,40	Berliner Berg, Pils vom Fass	
Doppio	3,50	0,3l/ 0,5l	3,50/ 5,00
Espresso Macchiato <sup>1</sup>	2,70		
Americano	3,20	BRLO, Helles vom Fass	
Cappuccino <sup>1</sup>	3,50	0,3l/ 0,5l	4,00/ 5,50
Flat White <sup>1</sup>	4,50		
Caffè Latte <sup>1</sup>	4,50	Erdinger Hefeweizen	
Heiße Schokolade <sup>1</sup>	3,80	(auch alkoholfrei) 0,5l	5,00
		BRLO naked	
<b>T E E</b>		(alkoholfrei) 0,33l	4,00
Diverse	2,90	Ichnusa Non Filtrata 0,33l	4,00
Frischer Ingwer/ Zitrone/ Pfefferminze	4,00		
Frischer Mix Ingwer-Minze/ Zitrone-Minze	4,00	<b>A P E R I T I V O</b>	
		<b>&amp; L O N G D R I N K S</b>	
<b>W A S S E R</b>		Aperol Spritz <sup>3,4</sup> 0,2l	8,00
Wasser mit Kohlensäure (Tafelwasser)		Gin Tonic <sup>4</sup> 0,2l	9,00
0,2l	2,80	Campari Soda/ Orange <sup>3,4</sup> 0,2l	9,00
0,5l	5,50	Negroni <sup>3,4</sup> 0,2l	10,00
1,0l	8,50	Moscow Mule 0,2l	9,00
Wasser ohne Kohlensäure		Wodka Soda/ Lemon <sup>3,4</sup> 0,2l	9,00
0,2l	2,80	Crodino (alkoholfrei) <sup>3,4</sup> 0,2l	5,00
0,75l	7,50		
		<b>G R A P P E</b>	
<b>A L K O H O L F R E I</b>		Grappa 2 cl	4,50
Proviant Saftschorlen		Ramazotti 2 cl	3,50
Apfel/ Rhabarber/ Zitrone/ Orange 0,33l	3,50	Sambuca 2 cl	3,50
Tonic/ Bitter Lemon/ Lemon Soda/ Ginger Ale <sup>3,4</sup> 0,2l	3,50	Havana Club 2 cl	3,50
Rixdorfer Fassbrause 0,2l	3,50		
Apfelsaft/ Orangensaft 0,2l	3,00		
Orangina <sup>3,4</sup> 0,25l	4,00		
Coca Cola/ Zero <sup>3,4</sup> 0,2l	3,50		

<sup>1</sup> Milch, Laktose <sup>2</sup> Schwefeldioxid, Sulfite  
<sup>3</sup> Farbstoffe <sup>4</sup> Säuerungsmittel

# BAR *internazionale*

## WEINE

### OFFENER WEIN<sup>1</sup>

rot/ weiß/ rosé	0,2l	6,50
	0,5l	14,00
	1,0l	25,00
Weinschorle <sup>1</sup> - rot/ weiß/ rosé	0,2l	5,50
	0,5l	11,00



### WEISS

	Glas 0,15 l	Flasche
<b>Sauvignon Blanc</b> , Azienda Vinicola Losito e Guarini, Lombardia 2022 <sup>1</sup> strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen; intensives fruchtiges und anhaltendes Aroma, das an Grapefruit, grüne Zitrone, Paprika und weiße Blumen erinnert; trockener und frischer Geschmack	6,20	25,00
<b>Grillo D.O.C.</b> , Cooperativa Musita, Sicilia 2022 <sup>1</sup> typischer fruchtiger, sehr aromareicher Grillo	6,20	25,00
<b>Cattaratto IGT</b> , Cooperativa Musita, Sicilia 2022 <sup>1</sup> alte sizilianische Rebsorte; frisch und leicht, erinnert an helles Obst; gering moussierend	7,70	31,00
<b>Passerina IGP</b> , Cantina Offida, Marche 2022 <sup>1</sup> , (BIO) wiederentdeckte, sehr alte Rebsorte aus Marche; der Name kommt von Passero ("Spatz"), weil auch die Spatzen diese Trauben lieben; weiße Blüten und Aromen von Zitrusfrüchten; angenehm weich gleitender Charakter	6,30	25,00
<b>Pecorino D.O.C.G.</b> , Cantina Offida, Marche 2022 <sup>1</sup> , (BIO) bietet einen Hauch von Früchten, gelben Blüten, Akazie und Ginster; frischer Wein mit guter Säure; Pecorino trägt nur kleine Trauben mit dicker Haut und verschwand daher fast von modernen Weingütern	7,50	30,00
<b>Greco di Tufo</b> , Cantine degli astroni, Napoli 2021 <sup>1</sup> Spitzenwein! Einzigartiges Aroma, mineralischer Grundton, salzige Meereswinde, sonnig	8,00	32,00
<b>I Frati Lugana D.O.C.</b> , Azienda Agricola Cà dei Frati, Lomabria, 2023 <sup>1</sup> strohgelb mit grünen Reflexen; frische, fruchtige Sinnesfreude mit einem Duft nach Birne, Aprikose und kandierter Zitrusfrucht und Blüten, mineralischen Nuancen und Mandelaroma	9,00	39,00
<b>Falanghina Cru</b> , Cantine degli astroni, Campi Flegrei 2021 <sup>1</sup> strohgelb, mineralische Anklänge mit elegant gerösteten Mandeln und leichten Kräuternoten; ebenso lebhaft wie weich		39,00
<b>R O S É</b>		
<b>Regieterre Salemi Rosato IGT</b> , Cooperativa Musita, Sicilia 2022 <sup>1</sup> in der Nase Honigmelone, reifer Pfirsich und Rosenblüten; am Gaumen angenehme Salzigkeit und Frische	7,50	30,00
<b>Rosa dei Frati D.O.C.</b> , Azienda Agricola Cà dei Frati, Lomabria, 2023 <sup>1</sup> lachsrosa, elegantes Bouquet; verströmt intensive Aromen von Erdbeere, Himbeere und Wildkirsche; saftig und mundfüllend	9,00	39,00

<sup>1</sup> Schwefeldioxid, Sulfite



# BAR *internazionale*

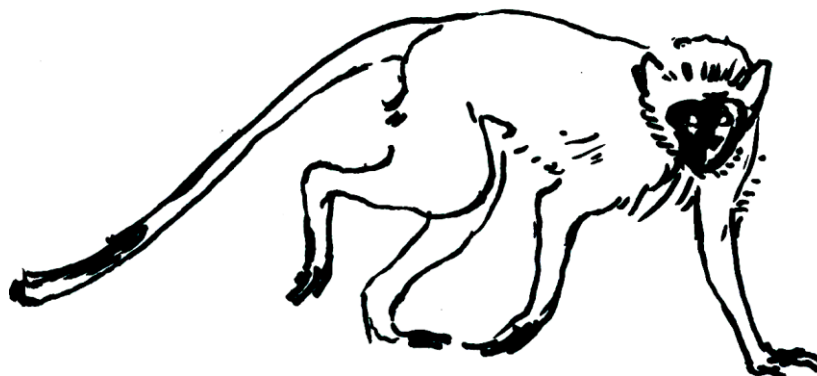
## WEINE

### ROT

	Glas 0,15 l	Flasche
<b>Piceno D.O.P.</b> , Cantina Offida, Marche 2020 <sup>1</sup> junger Wein aus Montepulciano- und Sangiovese-Reben; volles Bouquet mit einem Hauch von roten Früchten	6,50	26,00
<b>Lacrima di Morro d'Alba D.O.P.</b> , Cantina Offida, Marche 2020 <sup>1</sup> frischer Wein mit blumigem Bouquet; mit vorherrschenden Noten von wildem Veilchen	7,50	30,00
<b>Nero d'Avola D.O.C.</b> , Cooperativa Musita, Sicilia 2022 <sup>1</sup> sehr dunkler, voller, weicher Nero d'Avola; Aromen von Mandeln und dunklen Beeren	6,20	25,00
<b>Regieterre Rosso IGT</b> , Cooperativa Musita, Sicilia 2020 <sup>1</sup> in der Nase vielschichtig mit eleganter Würze; rote und schwarze Früchte; saftig und mundfüllend	7,50	30,00
<b>Primitivo del Salento</b> , Feudi Guagnano, Apulien 2021 <sup>1</sup> aus der südlichsten Spitze Apuliens; ein feuriger, voluminöser Primitivo	7,50	30,00
<b>Corte Barocca Chianti Riserva D.O.C.G.</b> , Cantina Bonacchi SPA, Toscana, 2016 <sup>1</sup> mitteldichtes Purpur mit violetten Reflexen; Anklänge von Heidelbeere, Kirsche und Pflaume	8,00	32,00
<b>Lacryma Christi</b> , Cantine degli astroni, Napoli 2021 <sup>1</sup> antike Traube, mit Aromen von Lakritze und leichten Veilchennuancen; berühmtester Wein von den Hängen des Vesuvs, den bereits die Dichter Voltaire, Alexandre Dumas und Theodor Fontane priesen	8,00	32,00

## VINO FRIZZANTE - SCHAUMWEINE

	Glas 0,1 l	Flasche
<b>Prosecco</b> , Cecilia Bereta Superiore D.O.C.G. <sup>1</sup>	6,00	34,00
<b>Crémant de Bourgogne</b> , Pardon & Fils, brut / blanc <sup>1</sup>	7,00	38,00
<b>Crémant de Bourgogne</b> , Pardon & Fils, brut / rosé <sup>1</sup>	7,00	38,00
<b>Champagne</b> , Forest Marié à Trigny, brut tradition / blanc <sup>1</sup>		55,00



<sup>1</sup> Schwefeldioxid, Sulfite