



BARinternazionale

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*

PASTA

LINGUINE AGLIO OLIO 12,00

Knoblauch, Peperoncino, Olivenöl, Parmesan – garlic, peperoncino, olive oil, parmesan^{A1, G}

LINGUINE AL POMODORO 12,50

FrISChe Gartentomaten, Basilikum, Olivenöl, Parmesan – tomatoes, basil, olive oil, parmesan^{A1, G}

LINGUINE ALLA SORRENTINA 15,00

FrISChe Gartentomaten, Olivenöl, Mozzarella, Basilikum – tomatoes, olive oil, mozzarella, basil^{A1, G}

LINGUINE ALLA PUTTANESCA 15,00

Oliven, Kapern, Sardellen, Tomaten, Knoblauch, Peperoncino – olives, capers, anchovies, tomatoes, garlic, peperoncino^{A1, D}

TAGLIATELLE AI CACIO E PEPE 16,50

FrISChe Tagliatelle mit Pecorino-Parmesan-Creme und schwarzem Pfeffer – pecorino parmesan sauce and black pepper^{A1, C, G}

TAGLIATELLE AL TARTUFO 18,00

FrISChe Tagliatelle mit frischen schwarzen italienischen Trüffeln und Sahnesauce – fresh black italian truffles and cream sauce^{A1, C, G}

PAPPARDELLE AL RAGU (Bolognese) 16,50

FrISChe Bandnudeln mit Rindfleisch-Bolognese – beef bolognese sauce^{A1, C}

LASAGNE 15,00

Mit Rindfleisch – with beef^{A1, C, G}



Enthält ^{A1}glutenhaltiges Weizen, ^CEier, ^DFisch, ^GMilch / contains ^{A1}wheat, ^Ceggs, ^Dfish, ^Gmilk

BAR *internazionale*

PIZZA

FOCACCIA	7,00
Olivenöl, Rosmarin – olive oil, rosemary	
PIZZA MARINARA (vegan)	9,00
Tomatensauce, Oregano, Knoblauch, Olivenöl – tomato sauce, oregano, garlic, olive oil	
PIZZA MARGHERITA	11,00
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum – tomato sauce, mozzarella, basil ^G	
PIZZA SALAME	13,50
Tomatensauce, Mozzarella, Salami – tomato sauce, mozzarella, salami ^{G, 2, 3}	
PIZZA SALAME SPIANATA PICCANTE	13,50
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami – tomato sauce, mozzarella, spicy salami ^{G, 2}	
PIZZA REGINA	15,00
Tomatensauce, extra viel Büffel-Mozzarella aus Neapel, Basilikum – tomato sauce, mozzarella, basil ^G	
PIZZA PARMA	16,00
Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Prosciutto Crudo, Parmesan – tomato sauce, mozzarella, rocket salad, prosciutto crudo, parmesan ^G	
PIZZA NAPOLI	14,50
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven – tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, olives ^{G, D}	
PIZZA SALSICCIA E FRIARIELLI DOC	16,50
Friarielli sind ein grünes Gemüse, welches nur in Neapel zu bekommen ist. Zusammen mit der kräftigen Fenchelsalsiccia (Wurst) und dem Mozzarella ergibt sich eine geschmacklich einzigartige Pizza. With special „Friarielli“ vegetables and „Fennel Salsiccia“ sausage from Naples ^{G, 2}	
PIZZA RUCOLA	14,00
Tomatensauce, Kirschtomaten, Mozzarella, Rucola, Parmesan – tomato sauce, cherry tomatoes, mozzarella, rocket salad, parmesan ^G	
PIZZA LEGGERA (vegan)	13,00
Kartoffelscheiben, Rosmarin, Olivenöl, Artischocken – potato slices, rosemary, olive oil, artichokes	
PIZZA DIAVOLA	15,00
Mozzarella, scharfe Salami, Zwiebeln, Paprika – mozzarella, spicy salami, onions, peppers ^{G, 2}	
PIZZA FUNGHI	13,00
Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons – tomato sauce, mozzarella, fresh mushrooms ^G	
PIZZA TONNO	15,50
Pomodoro, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln – pomodoro, mozzarella, tuna, red onions ^{G, D}	

Alle Pizzen enthalten Glutenhaltiges Weizen. *All Pizzas contain wheat.*

Zusätzlich / *additionally*: enthält ^GMilch, ^DFisch, ²mit Konservierungsstoff, ³mit Antioxidationsmittel / *contains* ^G*milk*, ^D*fish*, ²*with preserving agents*, ³*with antioxidants*

BAR *internazionale*

PIZZA

PIZZA ORTOLANA 15,00

Gegrilltes Gemüse, Mozzarella – grilled vegetables, mozzarella^G

PIZZA BURRATA 18,00

Pizza Margherita mit einer ganzen Bio-Burrata aus dem Paestrum, Rucola und Datteltomaten

– tomato sauce, bio-burrata, rocket salad, tomatoes, basil^G

PIZZA FINFERLI 16,90

Fior di Latte, gebratene Pfifferlinge, Kirschtomaten und Zwiebeln – fior di latte, fried chanterelles,

cherry tomatoes, onions^G

WAHLWEISE MIT SALSICCIA – salsiccia sausage² + 2,90

KINDERPIZZA (bis 12 Jahre) MARGHERITA oder SALAME^{2,3} 6,50 / 7,00

Tomatensauce, Mozzarella, Salami – tomato sauce, mozzarella, salami^G



Alle Pizzen enthalten Glutenhaltiges Weizen. *All Pizzas contain wheat.*

Zusätzlich / *additionally*: enthält ^GMilch, ²mit Konservierungsstoff / *contains* ^Gmilk, ²*with preserving agents*

BAR *internazionale*

PRIMI

OLIVEN 5,00

ANTIPASTI

Ortolano e Verdure 10,00

con Salame^{2,3} e Prosciutto 11,00

BRUSCHETTE KLASSICH 8,50

Datteltomaten, Zwiebeln, Basilikum, Olivenöl, Knoblauch, Oregano – tomatoes, onions, basil, olive oil, garlic, oregano^{A1}

BRUSCHETTE ALLA STRACCIATELLA 9,50

Datteltomaten, Zwiebeln, Basilikum, Olivenöl, Knoblauch, Oregano, Stracciatella – tomatoes, onions, basil, olive oil, garlic, oregano, stracciatella^{A1, G}

BURRATA aus Paestum 10,00

Mit Rucola, Datteltomaten, Focaccia – with rocket salad, tomatoes, focaccia^{A1, G}

MOZZARELLA DI BUFALA ALLA CAPRESE 10,00

Mit Rucola, Datteltomaten, Focaccia – with rocket salad, tomatoes, focaccia^{A1, G}

VITELLO TONNATO NACH TRADITIONELLER ART 15,00

Mit Thunfischsauce – with tuna sauce^{D, G}

Enthält ^{A1}glutenhaltiges Weizen, ^DFisch, ^GMilch, ²mit Konservierungsstoff, ³mit Antioxidationsmitteln / contains ^{A1}wheat, ^Dfish, ^Gmilk, ²with preserving agents, ³with antioxidants

BAR *internazionale*

INSALATA

INSALATA CAESAR 11,90

Römersalat, Kirschtomaten, Croûtons, geriebener Parmesan, Parmesan-Dressing – roman lettuce, tomatoes, croutons, grated parmesan and parmesan-dressing^{A1, G}

WAHLWEISE MIT Hähnchenfilet – chicken breast + 4,50

Garnelen^B – shrimps + 5,50

INSALATA DI RUCOLA GRANDE 10,90

Rucola, Kirschtomaten, geröstete Pinienkerne, Parmesan und Balsamico-Dressing – rocket salad, tomatoes, pine nuts, parmesan and balsamic dressing^G

INSALATA MISTA GRANDE 10,90

Gemischter Salat, Kirschtomaten, Gurken, Karotten, Paprika und Orangen-Senf-Honig-Dressing – mixed salad, tomatoes, cucumber, carrots, peppers and orange-mustard-honey-dressing^J

WAHLWEISE MIT Thunfisch^D – tuna + 3,50

Hähnchenfilet – chicken breast + 4,50

Garnelen^B – shrimps + 5,50

INSALATA MISTA PICCOLA 4,90

Gemischter Salat, Kirschtomaten, Gurken, Karotten, Paprika und Balsamico-Dressing – mixed salad, tomatoes, cucumber, carrots, peppers and balsamic dressing

BAR *internazionale*

DOLCE

TIRAMISU ^{A1, C, G, 1}	7,00
PROFITEROLE	7,00
mit dunkler Schokolade – with dark chocolate ^{A1, C, G}	
PANNA COTTA	7,50
hausgemacht, mit Waldfrüchten – homemade, with berries ^G	
PANNA COTTA AL PISTACCHIO	9,50
hausgemacht, mit Pistazien – homemade, with pistachio ^{G, H7}	
OCCHIO DI BUE (Stück)	1,50
Ochsenauge – pastry “Ox’s Eye” ^{A1, C, G, F, 1, 2}	
CODINE (Stück)	2,50
Zartblättriges Gebäck mit Gianduia-Creme – pastry with gianduia ^{A1, C, F, G, 1, 2}	

Enthält ^{A1}glutenhaltiges Weizen, ^CEier, ^FSoja, ^GMilch, ^{H7}Pistazien, mit ¹Farbstoff, ²Konservierungsstoff / contains ^{A1}wheat, ^Ceggs, ^Fsoy, ^Gmilk, ^{H7}pistachio, with ¹colorants, ²preserving agents

BAR *internazionale*

MITTAGSKARTE Montag bis Freitag 12-15 Uhr

PASTA

LINGUINE AGLIO OLIO 9,50

Knoblauch, Peperoncino, Olivenöl, Parmesan – garlic, peperoncino, olive oil, parmesan^{A1, G}

LINGUINE AL POMODORO 9,50

Frische Gartentomaten, Basilikum, Olivenöl, Parmesan – tomatoes, basil, olive oil, parmesan^{A1, G}

LINGUINE ALLA SORRENTINA 11,50

Frische Gartentomaten, Olivenöl, Mozzarella aus Paestum, Basilikum – tomatoes, olive oil, mozzarella, basil^{A1, G}

LINGUINE ALLA PUTTANESCA 11,50

Oliven, Kapern, Sardellen, Tomaten, Knoblauch, Peperoncino – olives, capers, anchovies, tomatoes, garlic, peperoncino^{A1, D}

PAPPARDELLE AL RAGU (Bolognese) 14,00

Frische Bandnudeln mit Rindfleisch-Bolognese – beef bolognese sauce^{A1, C}

LASAGNE 12,00

Mit Rindfleisch – with beef^{A1, C, G}



BAR *internazionale*

MITTAGSKARTE Montag bis Freitag 12-15 Uhr

PRIMI

OLIVEN 5,00

ANTIPASTI

Ortolano e Verdure 10,00

con Salame^{2,3} e Prosciutto 11,00

BRUSCHETTE KLASSICHE 8,50

Datteltomaten, Zwiebeln, Basilikum, Olivenöl, Knoblauch, Oregano – tomatoes, onions, basil, olive oil, garlic, oregano^{A1}

BRUSCHETTE ALLA STRACCIATELLA 9,50

Datteltomaten, Zwiebeln, Basilikum, Olivenöl, Knoblauch, Oregano, Stracciatella – tomatoes, onions, basil, olive oil, garlic, oregano, stracciatella^{A1, G}

BURRATA aus Paestum 10,00

Mit Rucola, Datteltomaten, Focaccia – with rocket salad, tomatoes, focaccia^{A1, G}

MOZZARELLA DI BUFALA ALLA CAPRESE 10,00

Mit Rucola, Datteltomaten, Focaccia – with rocket salad, tomatoes, focaccia^{A1, G}

INSALATA MISTA 7,00

Kleiner gemischter Salat – small mixed salad

INSALATA RUCOLA 8,50

Kirschtomaten, Rucola, Parmesan – cherry tomatoes, rocket salad, parmesan^G

DOLCE

TIRAMISU ^{A1, C, G, 1} 7,00

PROFITEROLE 7,00

mit dunkler Schokolade – with dark chocolate^{A1, C, G}

OCCHIO DI BUE (Stück) 1,50

Ochsenaugen – pastry “Ox’s Eye” ^{A1, C, G, F, 1, 2}

CODINE (Stück) 2,50

Zartblättriges Gebäck mit Gianduia-Creme – pastry with gianduia^{A1, C, F, G, 1, 2}

Enthält ^{A1}glutenhaltiges Weizen, ^CEier, ^FSoja, ^GMilch, ^{H7}Pistazien, mit ¹Farbstoff, ²Konservierungsstoff, ³mit Antioxidationsmitteln / contains ^{A1}wheat, ^Ceggs, ^Fsoy, ^Gmilk, ^{H7}pistachio, with ¹colorants, ²preserving agents, ³with antioxidants

BAR *internazionale*

GETRÄNKE

K A F F E E ⁹

€

Espresso	2,40
Doppio	3,50
Espresso Macchiato ^G	2,70
Tasse Americano	3,20
Tasse Cappuccino ^G	3,50
Glas Flat White ^G	4,50
Glas Caffè Latte ^G	4,50
Glas heiße Schokolade ^G	3,80

T E E

Glas Tee, diverse	2,90
Glas frischer Ingwer Tee	4,00
Glas frischer Pfefferminztee	4,00
Glas heiße Zitrone	4,00
Glas frischer Mix Tee Ingwer-Minze-Zitrone	4,00

A L K O H O L F R E I

Wasser mit Kohlensäure (Tafelwasser)	0,2 l	2,50
	0,5 l	4,50
	1,0 l	6,50
Wasser ohne Kohlensäure	0,2 l	2,80
	0,75 l	7,50
Apfelsaft/ Orangensaft	0,2 l	3,00
Proviant Saftschorlen		
Apfel / Rhabarber / Zitrone / Orange	0,33 l	3,50
Schweppes		
Tonic ¹⁰ / Bitter Lemon ^{3, 10} / Ginger Ale ¹	0,2 l	3,50
Lemon Soda	0,2 l	3,50
Coca Cola ^{1, 9} / Zero ^{1, 9, 11}	0,2 l	3,50
Fanta ^{1, 3}	0,2 l	3,50
Rixdorfer Fassbrause ³	0,2 l	3,50
Orangina gelb / rot	0,25 l	4,00

mit ¹Farbstoff, ³Antioxidationsmittel, ⁹koffeinhaltig, ¹⁰chininhaltig, ¹¹ Süßungsmittel, enthält ^GMilch

BAR *internazionale*

BIER ^{A3}

€

Berliner Berg, Pils vom Fass	0,3 l.....	3,50
	0,5 l.....	5,00
Radler, mit Berliner Berg Pils vom Fass	0,3 l.....	3,50
	0,5 l.....	5,00
BRLO, Helles vom Fass	0,3 l.....	4,00
	0,5 l.....	5,50
Erdinger Hefeweizen	0,5 l.....	5,00
Erdinger Hefeweizen, alkoholfrei	0,5 l.....	5,00
BRLO naked, alkoholfrei	0,33 l.....	4,00
Ichnusa Non Filtrata	0,33 l.....	4,00

APERITIVO & LONGDRINKS

Crodino (alkoholfrei) ^{1, E110}	0,2 l.....	5,00
Aperol Spritz ^{1, 5}	0,2 l.....	8,00
Gin Tonic ¹⁰ (Bombay Sapphire / Tanqueray)	0,2 l.....	9,00
Campari Soda/ Orange ¹	0,2 l.....	9,00
Negroni ¹	0,2 l.....	10,00
Moscow Mule	0,2 l.....	9,00
Wodka Soda/ Lemon ¹⁰	0,2 l.....	9,00
Cuba Libre ^{1,9}	0,2 l.....	9,00

GRAPPE

Grappa	2 cl	4,50
Ramazotti	2 cl	3,50
Sambuca	2 cl	3,50
Averna	2 cl	3,50

mit ¹Farbstoff, ⁵geschwefelt, ⁹koffeinhaltig, ¹⁰chininhaltig, E110 „kann Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen“, enthält

^{A3}Gerstenmalzextrakt

BAR *internazionale*

WEINE

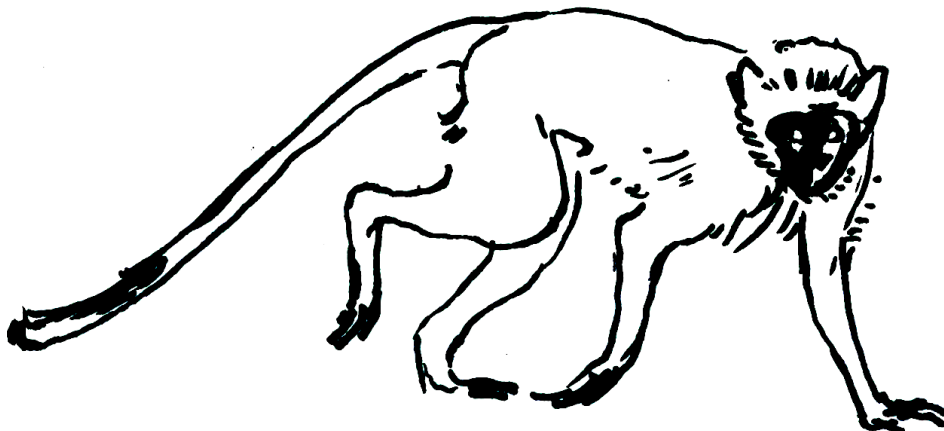
OFFENER WEIN ⁵

rot / weiß / rosé	0,2 l	6,50
	0,5 l	14,00
	1,0 l	25,00

Weinschorle	0,2 l	5,50
rot / weiß / rosé	0,5 l	11,00

VINO FRIZZANTE - SCHAUMWEINE ⁵

	Glas 0,1 l	Flasche 0,75 l
Prosecco , Cecilia Bereta Superiore D.O.C.G.	6,00	34,00
Crémant de Bourgogne , Pardon & Fils, brut / blanc	7,00	38,00
Crémant de Bourgogne , Pardon & Fils, brut / rosé	7,50	38,00
Champagne , Forest Marié à Trigny, brut tradition / blanc		55,00



⁵ mit Schwefeldioxid, Sulfite

BAR *internazionale*

WEINE

WEISS⁵

	Glas 0,15 l	Flasche 0,75 l
Grillo D.O.C. Cooperativa Musita, Sicilia, 2022 Rebsorte: Grillo	6,20	25,00
Fondazione Soave Bolla, Veneto, 2023 Cuvée aus Garganega, Trebbiano di Soave	6,50	26,00
Bianca Di Custoza La Real Casa DOC Bolla, Veneto, 2023 Cuvée aus Cortese, Friulano, Garganega, Trebbiano Toscana, Chardonnay	6,50	26,00
Cattaratto IGT Cooperativa Musita, Sicilia, 2022 Rebsorte: Cattaratto	6,90	29,00
Sauvignon Blanc IGT Eugenio Collavini, Friuli-Venezia Giulia, 2023 Rebsorte: Sauvignon Blanc	6,90	29,00
Greco di Tufo Cantine degli astroni, Napoli, 2021 Rebsorte: Greco	8,00	35,00
Falanghina Beneventano IGT Villa Raiano, Campania 2023 Rebsorte: Falanghina	8,00	35,00
I Frati Lugana D.O.C. Azienda Agricola Cà dei Frati, Lomabria, 2023 Rebsorte: Trebbiano di Lugana	9,00	39,00



⁵ mit Schwefeldioxid, Sulfite

WEINE

ROT ⁵

	Glas 0,15 l	Flasche 0,75 l
Nero d'Avola D.O.C. Cooperativa Musita, Sicilia, 2022 Rebsorte: Nero d' Avola	6,20	25,00
Regieterre Rosso IGT Cooperativa Musita, Sicilia, 2020 Cuvée aus Perricone, Syrah	7,00	30,00
Centurio Primitivo Puglio IGP Centurio Minor, Puglia 2022 Rebsorte: Primitivo	7,00	30,00
Valpolicella Classico DOC, BIO Speri, Veneto 2023 Cuvée aus Corvina Veronese, Rondinella, Molinara	7,50	32,00
Corte Barocca Chianti Riserva D.O.C.G. Cantina Bonacchi SPA, Toscana, 2016 Rebsorte: Sangiovese	8,00	35,00
Lacryma Christi Cantine degli astroni, Napoli, 2021 Cuvée aus Piediroso, Aglianico, Sciascinoso	8,00	35,00
Cremosina Barbera D' Asti Nizza DOCG Bersano, Piemont, 2021 Rebsorte: Barbera		45,00
Nirvasco Barolo DOCG Bersano, Piemont, 2020 Rebsorte: Nebbiolo di Barolo		69,00

ROSÉ ⁵

Regieterre Salemi Rosato IGT Cooperativa Musita, Sicilia, 2022 Cuvée aus Nerello, Mascalesé, Syrah	7,50	30,00
Rosa dei Frati D.O.C. Azienda Agricola Cà dei Frati, Lomabria, 2023 Cuvée aus Marzemino, Sangiovese, Groppello, Barbera	9,00	39,00

⁵ mit Schwefeldioxid, Sulfite