

PANE

<i>Pane, Olio e Datterino semisecco</i>	4,40 €	<i>Pane, Burro e Alici</i>	6,90 €
Spaccaforno-Brot, sizilianisches Olivenöl, halbgetrocknete Datteltomaten		Spaccaforno-Brot, Butter, Anchovis	
<i>Pane, Salame Toscano e Olive</i>	7,90 €	<i>Pane, Parmigiano e Balsamico</i>	7,90 €
Spaccaforno-Brot, Fenchel-Salami, Oliven		Spaccaforno-Brot, Berg-Parmesan, alter Balsamico	
<i>Bruschette al Pomodoro e Basilico</i>	7,90 €	<i>Faccia di Vecchia</i>	6,90 €
Geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfel, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl		Pizza-Brot, Olivenöl, Oregano	

Unser Brot Unser gentechnikfreier Weizen wächst frei von Pestiziden auf Urboden, weit weg vom Verkehr. Die antiken Sorten Russello, Timilia und Margherito sind gut verdaulich und werden wie früher im Steinmehlwerk fein gemahlen. Unser von Hand gekneteter Sauerteig für Brot und Pizza reift 48 Stunden unter kontrollierter Temperatur.

INSALATE

<i>Datterino di Pachino, Capperi e Tonno</i>		<i>Insalata di Stagione</i>	
Datteltomaten, Zwiebeln, Kapern, Thunfisch		Gemischter Salat der Saison	
	12,60 €		8,90 €
<i>Rucola, Datterino, Parmigiano</i>		<i>Spaccaforno</i>	
Rauke, Datteltomaten, Parmesan		Avocado, Lollo-Salat, Datteltomaten, Burrata	
	9,80 €		13,90 €

Genießen Sie zu den Antipasti und zum Salat unser kaltgepresstes Spaccaforno-Olivenöl und unser Meersalz aus Sizilien.

CROSTONI

<i>Avocado</i>	
Geröstete Brotscheibe, Avocado, Tomaten, Burrata, Kräutersalat	
	12,50 €
<i>Stracciadella</i>	
Geröstete Brotscheibe, Mortadella, Stracciata di Burrata, Pistazie	
	17,00 €
<i>Fassona</i>	
Geröstete Brotscheibe, Tatar von Fassona*-Rind Scamorza-Käse	
	15,90 €
<i>Crostone al Tartufo</i>	
Geröstete Scheibe Brot, Scamorza-Käse, Trüffel	
	Tagespreis

DOLCI

<i>Panna Cotta</i>	5,90 €
<i>Pizza Nutella</i>	7,90 €
<i>Tiramisu</i>	7,90 €
<i>Affogato al Caffè</i>	6,90 €

*Fassona-Rinder sind eine autochthone, zertifizierte Rasse aus dem Piemont. Sie werden biologisch einwandfrei aufgezogen und von der italienischen Slow-Food-Bewegung unterstützt.

SPACCAFORNO

pizza e pane

Wir vom *Spaccaforno* haben uns auf die neapolitanische Pizza spezialisiert. Kennzeichen sind der etwas dickere Rand und die hauchdünne Mitte. Unser Teig wird täglich neu angesetzt und reift 28 Stunden in optimalen Wärme-Kälte-Feuchtigkeitsbedingungen. Er darf „ausreifen“, das heißt, die Hefe ist ausgegoren und daher ausgesprochen bekömmlich.

PIZZA

CLASSICO

<i>Margherita</i>	
San-Marzano-Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum	
	9,80 €
„Mit frischem Büffelmozzarella +3,00 €“	
<i>Diavola</i>	
San-Marzano-Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Spianata-Salami	
	12,50 €
<i>Quattro Formaggi</i>	
Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, Scamorza-Käse, Parmesan	
	13,50 €

Calzone

San-Marzano-Tomaten, Ricotta-Käse, Salame Felino, Basilikum, Pfeffer	13,50 €
--	---------

La Vera Pizza Napoletana

Die echte Napoletana: Tomaten, Kapern, Oregano, Anchovis	11,50 €
--	---------

Parmigiana

Mozzarella Fior di Latte, Auberginen, Basilikum, Parmesan	13,50 €
---	---------

Primavera

Mozzarella Fior di Latte, Datteltomaten, Rucola, Burrata, Bresaola	16,50 €
--	---------

Capricciosa

Mozzarella Fior di Latte, gekochter Schinken, Salami, Waldpilze, Artischocken	15,50 €
---	---------

Tonno e Cipolla

San-Marzano-Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Thunfisch, Zwiebeln, Taggiasche-Oliven	13,50 €
---	---------

SPECIALE

<i>Zucchini e Menta</i>	
Ricotta, Zucchini, Provola-Käse, Minze, Pecorino	
	13,50 €
<i>Radicchio e Gorgonzola</i>	
Mozzarella Fior di Latte, Radicchio, Gorgonzola	
	13,50 €
„Mit Salsiccia +3,00 €“	
<i>Bellella</i>	
Provola-Käse, Mortadella, Ricotta, Bio-Zitronenzeste	
	15,50 €
<i>Pera e Noci</i>	
Mozzarella Fior di Latte, Birnen, Ziegenkäse, Walnüsse, Gorgonzola	
	13,50 €

Salsiccia e Funghi

Mozzarella Fior di Latte, hausgemachte Wurst, Waldpilze	14,50 €
---	---------

Bianca con Patate e Tartufo

Büffelmozzarella, Kartoffelscheiben, frischer Trüffel	18,90 €
---	---------

Sant’Ilario

Mozzarella Fior di Latte, Datteltomaten, Rucola, Parmesan, Sant’Ilario-Schinken	15,90 €
---	---------

Crudaiola

Pizzabrot mit frischen Tomaten in Würfeln, Rucola, Burrata	11,90 €
--	---------

Vegetariana

Mozzarella Fior di Latte, Tagesgemüse	12,50 €
---------------------------------------	---------

APERITIVI

<i>Rosé Marie</i>	
Ferdinand’s Vermouth Rosé, Tonic, Grapefruit	
	9,80 €
<i>Rosé Spritz</i>	
Ferdinand’s Vermouth Rosé, Prosecco, Grapefruit	
	9,80 €
<i>Aperol Spritz</i>	9,80 €
<i>Hugo</i>	9,80 €
<i>Negroni</i>	11,60 €
<i>Campari Orange/Soda</i>	9,80 €
<i>Martini Bianco, Rosso</i>	6,90 €
<i>Ferdinand’s Gin & Tonic</i>	13,50 €
<i>Guerrera Aperitivo Siciliano Tonic</i>	9,80 €
<i>Prosecco</i>	6,90 €
<i>Malfy Gin Tonic</i>	
verschiedene Sorten	
	12,50 €

SOFT

<i>Acqua Lurisia</i>	Stille, Bolle	0,33 l	3,50 €
<i>Acqua Lurisia</i>	Stille, Bolle	0,75 l	5,90 €

<i>Polara</i> (Sizilianische Limonaden)	
Div. Sorten	
	3,90 €

<i>Fritz-kola</i> (zuckerfrei)	
<i>Fritz-mischmasch</i>	0,33 l
	3,50 €

<i>Fritz Schorle</i>	
Apfel, Rhabarber	
	0,33 l
	3,90 €

<i>Soda Libre - The Basil</i>	0,33 l
	4,40 €

BIRRA

<i>Peroni</i>	0,33 l	3,90 €
Nastro Azzurro		
<i>Birrificio 32</i>	0,75 l	9,80 €
3+2, OPPALE, CURMI		
<i>Stauder Premium Pils</i>	0,33 l	3,90 €
Alkoholfrei		
<i>Erdinger Weißbier</i>	0,5 l	4,90 €
mit feiner Hefe		

BIANCO

<i>2020 Prisma (Pecorino)</i>	
Veneia, Abruzzen	
	7,50 €
	26,00 €

<i>2019 „Lugana“</i>	
Ca’ Francesco, Venezien	
	8,90 €
	29,00 €

<i>2020 „Regaleali“</i>	
60 Anni Tasca, Sizilien	
	8,90 €
	29,00 €

ROSÉ

<i>2020 „Anna’s Secret“</i>	
Val di Toro, Toskana	
	7,90 €
	27,00 €

ROSSO

<i>2020 „Dolcetto d’Alba</i>	
„Augenta“, Giorgio Pelissero, Piemonte	
	9,80 €
	33,00 €

<i>2020 „Feudi di San Marzano“</i>	
(Primitivo, Merlot)	
Sud	
	7,90 €
	27,00 €

2018 Kudyah

Nero D’Avola DOC, Terre di Giurfo, Sizilien	
	8,90 €
	29,00 €

CAFFÉ

<i>Espresso</i>	2,90 €
<i>Espresso doppio</i>	4,60 €
<i>Espresso Macchiato</i>	2,70 €
<i>Cappuccino</i>	3,50 €
<i>Latte Macchiato</i>	3,80 €
<i>Doppio Macchiato</i>	4,80 €

SPACCAFORNO

boersenbruecke@spaccaforno.de
www.spaccaforno.de
Börsenbrücke 4 | 20457 Hamburg
Tel.: 040 38 904 207
Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag: 12 Uhr - 21 Uhr
Samstag: 13.30 Uhr - 22 Uhr

Uns gibt es auch:
Erdkampsweg 4 | Tel.: 040 42 101 301
Poelchaukamp 25 | Tel.: 040 27 809 721

Genießen Sie unsere Gerichte auch Zuhause. Bestellen Sie jederzeit telefonisch oder vor Ort.

SPACCAFORNO

pizza e pane