

SPACCAFORNO

pizza e pane



ANTIPASTINO

Bruschette al Pomodoro 7,90 € mit unserem hausgemachten Spaccaforno Brot	Tagliere misto di Salumi 17,90 € Komposition von italienischem Edelaufschnitt
Burratina Pugliese 12,50 € Echte Burrata mit sizilianischen Tomaten	Focaccina 7,90 € Pizzabrot mit Käse, Knoblauch und Oregano

PIZZA

CLASSICO

Margherita San-Marzano-Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum 12,50 €
Regina San-Marzano-Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum 14,00 €
Margherita Deluxe Konfierte Tomaten, Stracciata di Burrata, Basilikum 15,50 €
Diavola San-Marzano-Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Spianata-Salami, Basilikum 14,50 €
Quattro Formaggi Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, Ricotta, Parmesan, Basilikum 15,50 €
Calzone San-Marzano-Tomaten, Ricotta-Käse, Salame Felino, Basilikum, Pfeffer 15,50 €
La Vera Pizza Napoletana Die echte Neapolitana: Tomaten, Kapern, Oregano, Anchovis, Knoblauch 13,50 € „Oliven + 1,00 €“
Cotto e Funghi San-Marzano-Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, gekochter Schinken, Pilze, Basilikum 16,00 €
Capricciosa San-Marzano-Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, gekochter Schinken, Salami, Pilze, Oliven, Artischocken, Basilikum 19,00 €
Tonno e Cipolla San-Marzano-Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Thunfisch, Zwiebeln, Basilikum 16,00 €
Sant'Ilario Mozzarella Fior di Latte, Datteltomaten, Rucola, Parmesan, Parmaschinken 19,50 €

SPECIALE



Mortadella e Pistacchio Mozzarella Fior di Latte, Trüffelmortadella, Burrata, Pistazie 22,50 €
Sole Mio Mozzarella Fior di Latte, gelbe Tomaten, Provola-Käse, Pikante Salami, Basilikum 16,00 €
Calabrese San-Marzano-Tomaten, Nduja - pikante Streichsalami, Stracciata di Burrata, Basilikum 17,00 €
Vesuvio Gelbe Tomaten, Rucola, Anchovis, Stracciata di Burrata 17,50 €
Romana Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, Sant'Ilario-Schinken, Feigenmarmelade 18,00 €
Pera e Noci Mozzarella Fior di Latte, Birnen, Ziegenkäse, Walnüsse, Gorgonzola, Basilikum 16,50 €
Sapori d'Inverno Mozzarella Fior di Latte, hausgemachte Wurst, frischer Trüffel, getrockneter Ricotta 18,50 €
Tartufo Mozzarella Fior Di Latte, Kartoffeln, Trüffelcreme, Frischer Trüffel Tagespreis
Estiva Pesto aus roten Tomaten, Rucola, Burrata, Parmesan 17,00 €
Primavera Mozzarella Fior di Latte, Datteltomaten, Burrata, Rinderschinken, Rucola 19,50 €
Vegetariana Täglich wechselnd - Fragen Sie unseren Service 15,50 €

DOLCI

Tiramisu classico 8,50 €	Pizza Nutella 11,00 € Perfekt zum teilen
---------------------------------	--

SPACCAFORNO

pizza e pane

APERITIVO

<i>Aperol Spritz</i>	9,80 €
<i>Limoncello Spritz</i>	9,80 €
<i>Pink Spritz</i> <i>Aperol, Thomas Henry Pink Grapefruit</i>	9,80 €
<i>Spritz Zero</i>	8,90 €
<i>Weinschorle</i>	8,90 €

BEVANDE

<i>Acqua Fonte Margherita</i>	0,4 l	3,90 €
<i>Acqua Fonte Margherita</i>	0,8 l	7,50 €
<i>Coca-Cola, Coca-Cola-Zero</i>	0,2 l	3,50 €
<i>Lütauer Schorle</i> <i>Apfel, Rhabarber</i>	0,33 l	3,90 €
<i>Sizilianische Limonaden</i>	0,275 l	4,20 €

BIRRA

<i>Peroni</i>	0,33 l	4,50 €	<i>Peroni Lemon</i>		
<i>Peroni 0,0 %</i>	0,33 l	4,50 €	<i>Das ital. Alsterwasser</i>	0,33 l	4,50 €

BIRRA 32 CRAFTBIER AUS VENEZIEN

Aus bestem Quellwasser mit ausgesuchten flandrischem Hopfen und Malz aus Deutschland, England und Belgien braut Lorenzo Michelin Gourmet-Biere in bester Klostertradition.

<i>Oppale</i>	0,75 l	15,00 €
<i>Helles, körperreiches, kräftig gemalztes und gehopftes, intensives Bier. Die zweite Fermentation in der Flasche bindet die Kohlensäure besonders feinperlig ein.</i>		

<i>Ambita</i>	0,5 l	11,50 €
<i>Leicht zu trinken mit einem hopfigen Abgang. Das Ambita wird in der Flasche nachgegährt.</i>		

BIANCO	Gl 0,2 l Fl 0,75 l	Gl 0,2 l Fl 0,75 l
---------------	--------------------	--------------------

<i>2021 „Lugana“</i> <i>C'a Francesco, Venezien</i>	9,80 €	35,00 €
--	--------	---------

<i>2022 Didyme</i> <i>Malvasia di Salina</i>	12,50 €	39,00 €
---	---------	---------

<i>2022 Grillo di Mozia</i> <i>Tasca d'Almerita</i>	12,50 €	39,00 €
--	---------	---------

„Bitte fragen Sie unseren Service nach unserer großen Weinkarte.“

ROSÉ	Gl 0,2 l Fl 0,75 l
-------------	--------------------

<i>2022 „Susumaniello“</i> <i>Varvaglione, Salento</i>	9,80 €	35,00 €
---	--------	---------

ROSSO	Gl 0,2 l Fl 0,75 l	Gl 0,2 l Fl 0,75 l
--------------	--------------------	--------------------

<i>2020 „Primitivo 12 e Mezzo“</i> <i>Varvaglione, Apulien</i>	9,80 €	35,00 €
---	--------	---------

<i>2018 Nero d'Avola</i> <i>Tenuta del Nanfro</i>	11,60 €	35,00 €
--	---------	---------

<i>2020 Rosso Toscano</i> <i>Antinori, Toscana</i>	9,80 €	35,00 €
---	--------	---------

Uns gibt es auch: