

PANE

<i>Pane, Olio e Datterino semisecco</i>	4,40 €	<i>Pane, Burro e Alici</i>	6,90 €
Spaccaforno-Brot, sizilianisches Olivenöl, halbtrocknete Datteltomaten		Spaccaforno-Brot, Butter, Anchovis	
<i>Pane, Salame Toscano e Olive</i>	7,90 €	<i>Pane, Parmigiano e Balsamico</i>	6,90 €
Spaccaforno-Brot, Salami, Oliven		Spaccaforno-Brot, Berg-Parmesan, alter Balsamico	
<i>Bruschette al Pomodoro</i>	7,90 €	<i>Faccia di Vecchia</i>	6,90 €
Geröstete Bratscheiben 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	11,60 €	Gemischter Salat der Saison	8,90 €
<i>Rucola, Datterino, Parmigiano</i>		<i>Spaccaforno</i>	
Rauke, Datteltomaten, Parmesan	9,80 €	Avocado, Lollo-Salat, Datteltomaten, Burrata	13,90 €

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

ANTIPASTI / SALUMI

<i>Burratina Pugliese alla Caprese</i>		<i>Battuta al Coltello di Fassona Piemontese</i>	
Burrata, Datteltomaten, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl	12,50 €	Tatar vom Piemontesischen Fassona*-Rind	12,50 €
<i>Vitello Tonnato</i>		<i>Carpaccio di Bresaola, Rucola, Parmigiano</i>	
Fein geschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischcreme und Kapern	11,60 €	Carpaccio von Bündner-Fleisch, Rucola, Parmesan	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>	9,80 €	
<i>Spritz Zero</i>	7,90 €	
<i>Martini Bianco, Rosso</i>	4 cl	6,90 €
<i>Ferdinand´s Gin & Tonic</i>	13,50 €	

BIANCO

	Gl 0,2 l	Fl 0,75 l
<i>2021 „Lugana“</i>		
C´a Francesco	7,90 €	29,00 €
<i>2021 „Malvasia Secca“</i>		
Antonino Caravaglio	11,60 €	35,00 €
ROSÉ	Gl 0,2 l	Fl 0,75 l
<i>2021 „Anna´s Secret“ Maremma toscana</i>		
Val di Toro	7,90 €	29,00 €
<i>2021 „Vetere“ Biologisch</i>		
San Salvatore	11,60 €	35,00 €

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 €

<i>Calzone</i>	
San-Marzano-Tomaten, Ricotta-Käse, Salame Felino, Basilikum, Pfeffer	13,50 €

<i>La Vera Pizza Napoletana</i>	
Die echte Napoletana: Tomaten, Kapern, Oregano, Anchovis	11,50 €

<i>Parmigiana</i>	
Mozzarella Fior di Latte, Auberginen, Basilikum, Parmesan	13,50 €

<i>Primavera</i>	
Mozzarella Fior di Latte, Datteltomaten, Rucola, Burrata, Bresaola	16,50 €

<i>Capricciosa</i>	
Mozzarella Fior di Latte, gekochter Schinken, Salami, Waldpilze, Artischocken	15,50 €

<i>Tonno e Cipolla</i>	
San-Marzano-Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Thunfisch, Zwiebeln, Taggiasche-Oliven	13,50 €

ROSSO

	Gl 0,2 l	Fl 0,75 l
<i>2016 „Il Vino del Russo“</i>		
Nero D´Avola, Frappato, Sizilien	7,90 €	26,00 €
<i>2015 „Botrosecco“</i>		
Cabernet, Maremma Toscana	11,60 €	35,00 €

<i>2018 „Verruzzo di Monteverro“</i>		
Merlot-Cabernet, Maremma Toscana	11,60 €	35,00 €

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 €

<i>Salsiccia e Funghi</i>	
Mozzarella Fior di Latte, hausgemachte Wurst, Waldpilze	14,50 €

<i>Bianca con Patate e Tartufo</i>	
Büffelmozzarella, Kartoffelscheiben, frischer Trüffel	18,90 €

<i>Sant´Ilario</i>	
Mozzarella Fior di Latte, Datteltomaten, Rucola, Parmesan, Sant´Ilario-Schinken	15,90 €

<i>Crudaiola</i>	
Pizzabrot mit frischen Tomaten in Würfeln, Rucola, Burrata	11,90 €

<i>Vegetariana</i>	
Mozzarella Fior di Latte, Tagesgemüse	12,50 €

BIRRA

<i>Peroni - Nastro Azzurro</i>	0,33 l	4,40 €
<i>Stauder Premium Pils</i>	0,33 l	4,40 €
<i>Stauder Premium Pils</i>	0,33 l	4,40 €
Alkoholfrei		
<i>Erdinger Weißbier</i>	0,5 l	5,30 €
<i>32 Craft Beer</i>	0,75 l	14,00 €
Diverse Sorten		

CROSTONI

<i>Avocado</i>	
Geröstete Bratscheibe, Avocado, Tomaten, Burrata, Kräutersalat	12,50 €
<i>Fassona</i>	
Geröstete Bratscheibe, Tatar von Fassona*-Rind Scamorza-Käse	15,90 €

PASTA

<i>Penne All´Arrabbiata</i>	
Penne in pikanter Tomatensauce	10,60 €

<i>Pasta del Giorno</i>	
Bitte fragen Sie unseren Service	12,50 €

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

DOLCI

<i>Panna Cotta</i>	5,90 €	<i>Tiramisu</i>	8,50 €
<i>Cremoso al Mascarpone</i>	8,90 €	<i>Pizza Nutella</i>	7,90 €

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

SOFT

<i>Acqua Fonte Margherita</i>	0,4 l	3,50 €
<i>Acqua Fonte Margherita</i>	0,8 l	6,90 €
<i>Soda Libre - The Basil</i>	0,33 l	4,40 €
<i>Coca Cola, Cola Zero</i>	0,33 l	3,50 €
<i>Polara</i> (Sizilianische Limonaden)		
Diverse Sorten	3,90 €	
<i>Lütauer Schorle</i>		
Apfel, Rhabarber	0,33 l	3,90 €

CAFFÉ

<i>Espresso</i>	3,50 €
<i>Espresso doppio</i>	5,30 €
<i>Cappuccino</i>	3,50 €
<i>Latte Macchiato</i>	4,20 €
<i>Americano</i>	3,50 €

SPACCAFORNO

info@spaccaforno.de | www.spaccaforno.de
Erdkampsweg 4-6 | 22335 Hamburg
Tel.: 040 42 101 301
Öffnungszeiten:
Dienstag bis Sonntag: 12 Uhr - 22 Uhr
Montag: Ruhetag

Gern servieren wir Ihnen in der viertel Liter (6,90 €) und halben Liter (13,90 €) Karaffe unseren hochwertigen Pinot Grigio und Montepulciano D´Abruzzo „Selezione Spaccaforno“.

SPACCAFORNO

pizza e pane