



SEINEN URSPRUNG HAT DER NEGRONI IN DER CASINO BAR IN FLORENZ. DER GRAF CAMILLO NEGRONI, EIN CONNAISSEUR DER GERNE UND VIEL TRANK, SPIELER UND GLEICHZEITIG ERFOLGREICHER GESCHÄFTSMANN WAR UND CASANOVA ALLE EHRE MACHTE, BESTELLTE BEI SEINEM BARTENDER FOSCO SCARSELLI DEN GEWOHNTEN AMERICANO (EIN IMMER NOCH UND SEIT 130 JAHREN BELIEBTER ITALIENISCHER APERITIF AUS CAMPARI, WERMUT UND SODA, GARNIERT MIT EINER ZITRONENZESTE) MIT DER KLEINEN BITTE, IHN HEUTE ETWAS STÄRKER ALS GEWOHNT ZU TRINKEN. DER BARKEEPPER LIESS SICH NICHT LUMPEN UND SERVIERTE DEN AMERICANO OHNE SODA ABER MIT GIN. VIELLEICHT GEHT DIE IDEE MIT DEM GIN AUCH AUF DEN GRAFEN ZURÜCK. DER WAR NÄMLICH FÜR SIEBEN JAHRE IN DEN USA, ENGLAND UND KANADA AUF DER SUCHE NACH SEINEM GLÜCK. DAS GELANG IHM WOHL AUCH GANZ GUT. ER BESASS EINE GROSSE RINDERFARM UND WIRD AN DEN AMERIKANISCHEN UND BRITISCHEN BARS DEN EINEN ODER ANDEREN GIN-DRINK GENOSSEN HABEN. DAMIT GILT FLORENZ ALS GEBURTSORT DES NEGRONI. DIE GANZE SZENE HAT SICH ZWISCHEN 1919 UND 1920 ABGESPIELT.

EINE PIZZA, DIE HEUTIGEN VORSTELLUNGEN ENTSPRICHT, SOLL ERSTMALS AM 11. JUNI 1889 IN NEAPEL VOM PIZZAIOLO RAFFAELE ESPOSITO VON DER PIZZERIA BRANDI HERGESTELLT WORDEN SEIN, DER BEAUFTRAGT WORDEN SEIN SOLL, KÖNIG UMBERTO I. UND SEINER FRAU MARGHERITA EINE PIZZA ZU SERVIEREN. DIESE SOLL ER PATRIOTISCH MIT ZUTATEN IN DEN ITALIENISCHEN NATIONALFARBEN BELEGT HABEN: GRÜNEM BASILIKUM, WEISSEM MOZZARELLA UND ROTEN TOMATEN.

ANTIPASTI

ANTIPASTO MISTO Mozzarella, gegrilltes Saisongemüse, Prosciutto crudo, Oliven	8,30 €
ANTIPASTO VEGETARIANO Gegrilltes Saisongemüse, Olivenmix	7,30 €
CAPRESE CON BUFALA Saisontomaten, Büffel-Mozzarella, Olivenöl, Basilikum	8,30 €
CARPACCIO Dünn geschnittenes Rinderfilet, Rucola, Grana-Käse, Olivenöl	9,80 €
BURRATINA E POMODORINI Datterini-Kirschtomaten, Burratina, Olivenöl, Basilikum	8,30 €
OLIVE MISTE ALLA CONTADINA Drei verschiedene eingelegte italienische Olivensorten	3,80 €

INSALATONE

INSALATA RUCOLA E GRANA Rucolasalat, Kirschtomaten, Grana Padano-Käse	5,80 €
INSALATA POMODORINI E CIPOLLA Kirschtomaten, Zwiebeln	4,80 €
INSALATA MISTA Gemischte Blattsalate, Gurken, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Oliven, Karotten	6,30 € / klein 4,80 €
INSALATA BUFALINA Gem. Blattsalate, Gurken, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Oliven, Büffel-Mozzarella	7,80 € / klein 6,30 €
INSALATA DI TONNO Gemischte Blattsalate, Gurken, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Oliven, Thunfisch	8,30 € / klein 6,80 €
INSALATA SPORTIVA Gem. Blattsalate, Gurken, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Karotten, Grana-Käse, gebr. Putenbrust	8,80 €
INSALATA CON GAMBERETTI Gem. Blattsalate, Gurken, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Karotten, Grana-Käse, gebr. Garnelen	8,80 €

*Sie können zwischen Balsamico-Senf-Dressing, Caesar-Dressing oder Essig & Öl wählen.
Zu unseren Antipasti und Salaten servieren wir selbstgemachtes Brot.*

PASTA



ORECCHIETTE AL POMODORO Tomatensoße, Knoblauch, Basilikum	5,80 €
ORECCHIETTE AL RAGÙ Hackfleischtomatensoße	6,80 €

PIZZE NapolitanE – nach traditioneller neapolitanischer Art

MARINARA SM Dop, Olivenöl, Oregano, Knoblauch	4,80 €
MARGHERITA SM Dop, FDL Mozzarella, Olivenöl, frisches Basilikum, geriebener Grana	6,80 €
BUFALA BELLA SM Dop, Büffelmozzarella, Olivenöl, frisches Basilikum, geriebener Grana	8,80 €
CRUDAIOIA SM Dop, FDL Mozzarella, Olivenöl, Prosciutto crudo, Rucola, geriebener Grana	9,80 €
ORTOLANA FDL Mozzarella, Olivenöl, gegrilltes Saisongemüse, Rucola	8,30 €
SALAME SM Dop, FDL Mozzarella, Olivenöl, Salame Napoli, Basilikum	7,80 €
CAPRICCIOSA SM Dop, FDL Mozzarella, Olivenöl, Prosciutto Cotto, Champignons, Artischocken, Oliven	8,30 €
CALZONE SM Dop, FDL Mozzarella, Salame Napoli, Prosciutto cotto, Champignons	8,30 €
TONNAIOIA SM Dop, FDL Mozzarella, Olivenöl, Thunfisch, rote Zwiebeln, Basilikum	8,30 €
SALSICCIA E FRIARIELLI FDL Mozzarella, Olivenöl, Salsiccia, Cime di Rapa, Knoblauch – scharf	8,80 €

FORMAGGIOSA FDL Mozzarella, Gorgonzola, Provola, Grana	9,30 €
AMORE MIO FDL Mozzarella, Sahne, Prosciutto cotto, Champignons	8,30 €
DELIZIOSA FDL Provola, Spianata Calabrese, Olivenöl, Sahne, Trüffelcreme	9,80 €
BRONTE DOP FDL Mozzarella, Olivenöl, Bronte Pistazienpesto, Bologna Mortadella IGP	10,80 €
AMALFITANA FDL Mozzarella, Olivenöl, Vulkan Kirschtomaten, geriebener Grana	8,30 €
SALAMINA HOT SM Dop, FDL Mozzarella, Olivenöl, Spianata Calabrese, Nduja, Gorgonzola, Oliven Leccino	10,30 €

*SM Dop = San Marzano DOP geschälte Tomaten
FDL Mozzarella = Agerola Kuh Mozzarella von der Amalfi Küste
Prosciutto cotto = gekochter Vorderschinken
Spianata Calabrese = scharfe ital. Salami aus Kalabrien
Cime di Rapa = Stängelkohl, Nduja = scharfe Peperonciniwurst aus Kalabrien*

EXTRAS Büffel-Mozzarella, Salsiccia, Prosciutto crudo	2,- €
Gorgonzola, Provola, Grana Padano, Thunfisch, Salami Napoli, Spianata Calabrese	1,50 €
Prosciutto cotto, Champignons, Zucchini, Auberginen, Paprika, rote Zwiebeln, Oliven, Sardellen	1,- €

PIZZA DESSERT

PIZZA NUTELLA Pizzateig, Nutella, Puderzucker – Extra: saisonales Obst	4,- € 1,50 €
------------------------------------------------------------------------------	-----------------

Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen können Sie beim Personal erfragen.