



ANTIPASTI

ANTIPASTO DI VERDURE

Traditionelle Gemüsevorspeise mit gegrilltem Gemüse der Saison

13,90€

BRUSCHETTA

italienisches geröstetes Weißbrot mit Tomatenstückchen, Basilikum und Knoblauch

6,50€

CARPACCIO DI PESCE SPADA

feingeschnittener Schwertfisch mariniert in Zwiebel, Sellerie, Minze, Olivenöl, Zitronensoße

19,90€

INSALATA FRUTTI DI MARE

Meeresfrüchtesalat in Knoblauch, Sellerie Zitronen Marinade (D)

18,90€

CARPACCIO DI POLIPO PUGLIESE

feingeschnittener Oktopus mariniert mit Tropea Zwiebeln, Zitronen, Petersilie, Minze, Knoblauch und Olivenöl auf Apulischer Art (D)

21,90€

VITELLO TONNATO

feingeschnittener Kalbsfleisch serviert mit Thunfischpate, Kapern, Kirschtomaten und frischer Petersilie (3,G,C,D)

16,90€

OKTUPUS UND BURRATA : DAS ATTRAKTIVE PAAR

gegrillter Oktopus auf Bruschetta Brot mit Kirschtomaten und Burrata

23,50€

(Diese Kombination bietet bei jedem Bissen eine angenehme Überraschung und macht das kulinarische Erlebnis unvergesslich)

(A,Weizen,D,G)



ANTIPASTI



CARPACCIO DI ANGUS

feingeschnittener Bio- Angus Rindfleisch mariniert mit Kapern aus Sizilien, Rucola, Pachino Kirschtomaten, Parmesan Splitter, Wachteleier und Trüffelöl aus Alba

22,90€

INSALATA CAPRESE

Tomaten mit Burrata Mozzarella, Basilikumöl und Balsamico aus Modena IGP (G)

18,90€

CACIOCAVALLO PUGLIESE

Hartkäse aus Apulien mit Auberginen aus Sizilien und Pachino Kirschtomaten im Holzofen gratiniert (G)

14,90€

Pane e Pino
TRATTORIA

Allergene/Zusatzstoffe: A=enthält glutenhaltiges Getreide; B=enthält Capsaicin; C=enthält tierisches Eiweiß; D=enthält Meeresfrüchte/Fisch; G=enthält Laktose; F= enthält Sojabohnen; H=Schalenfrüchte, 2=mit Konservierungsstoffen 3=mit Antioxidationsmittel; 4=mit Geschmacksverstärker; 6=geschwärzt; 10=mit Phosphor

INSALATE - SALATE

MISTA

6,50€

gemischter Salat mit Gurken und Tomaten

INSALATA PANE E PINO

14,90€

gemischter Salat mit Pachino Kirschtomaten, Büffelmozzarella, getrocknete Tomaten, Artischocken und Parmesan Splitter (G,2,4)

INSALATA DI RUCOLA

10,50€

Rucolasalat mit Parmesan Splitter und Olivenöl (G)

INSALATA NIZZARDA

16,50€

gemischter Salat mit Tropea Zwiebeln, Princess Bohnen, Pachino Kirschtomaten, Thunfischfilets, Artischocken, Wachteleier und Parmesan Splitter (G,C,2,4)

INSALATA DI TACHINO

14,90€

gemischter Salat mit Gurken, Tomaten und Bio-Putenbrustfilets (G,2,4)

Allergene/Zusatzstoffe: A=enthält glutenhaltiges Getreide; B=enthält Capsaicin; C=enthält tierisches Eiweiß; D=enthält Meeresfrüchte/Fisch; G=enthält Laktose; F=enthält Sojabohnen; H=Schalenfrüchte; 2=mit Konservierungsstoffen 3=mit Antioxidationsmittel; 4=mit Geschmacksverstärker; 6=geschwärzt; 10=mit Phosphor

SPEZIAL NUDELN

MAFALDINE O SOLE MIO

Toskanische Nudeln in Kirschtomatensoße serviert mit Büffelmozzarella, Basilikum und Parmesan Splitter (A,Weizen,G) **18,90€**

SPAGHETTONI CARBONARA

Toskanische Nudeln in Eigelb, Parmigiano-Pecorinokäse zubereitet, und mit knuspriger Schweinebacke und Pfeffer serviert (A,Weizen,B) **19,90€**

PENNE ALL` ARRABBIATA

Toskanische Nudeln in scharfer Kirschtomatensoße (A,Weizen,B) **15,50€**

FUSILLONI ALL` AMATRICIANA

Toskanische Nudeln in Kirschtomatensoße mit Tropea Zwiebeln, Schafskäse, Pfeffer und luftgetrocknetem Bacon (Guanciale) (A,Weizen,G,C) **19,80€**

SPAGHETTONI CAPRI

Hausgemachte Eierbandnudeln in San Marzano Kirschtomatensoße, serviert mit Burrata, Basilikum Öl und geriebenem Citrus (A,Weizen,C) **19,90€**



Allergene/Zusatzstoffe: A=enthält glutenhaltiges Getreide; B=enthält Capsaicin; C=enthält tierisches Eiweiß; D=enthält Meeresfrüchte/Fisch; G=enthält Laktose; F=enthält Sojabohnen; H=Schalenfrüchte; 2=mit Konservierungsstoffen; 3=mit Antioxidationsmittel; 4=mit Geschmacksverstärker; 6=geschärzt; 10=mit Phosphor



SPEZIAL NUDELN



Saisonales Gericht

ITALIENISCHE GESCHMACKSBOMBE

Typisch Apulisches Brot gefüllt mit hausgemachten Nudeln (Orecchiette) in Sardellen/Stängelkohlsoße (A,Weizen,G,D)

25,50€

ORECCHIETTE PUGLIESI CON SALSICCIA CALABRESE

Hausgemachte Nudeln in San Marzano Kirschtomatensoße serviert mit italienischer grober Wurst aus Kalabrien (leicht pikant) (A,Weizen,C,2,3)

18,50€

CALAMARATA

Toskanische Nudeln in Pachino Kirschtomaten, Weißweinsoße serviert mit Tintenfisch (A,Weizen,C,D)

19,50€

SPAGHETTONI AL GAMBERO

Toskanische Eierbandnudeln in Knoblauch, Olivenölsoße serviert mit Riesengarnelen und Petersilie (leicht pikant) (A,Weizen,C,D)

23,50€

PACCHERI ANGUS

Toskanische Nudeln in Barolo San Marzano Tomatensoße serviert mit Angusrindfleisch Stücken (A,Weizen,C,D)

24,50€



Allergene/Zusatzstoffe: A=enthält glutenhaltiges Getreide; B=enthält Capsaicin; C=enthält tierisches Eiweiß; D=enthält Meeresfrüchte/Fisch; G=enthält Laktose; F=enthält Sojabohnen; H=Schalenfrüchte; 2=mit Konservierungsstoffen; 3=mit Antioxidationsmittel; 4=mit Geschmacksverstärker; 6=geschwärzt; 10=mit Phosphor

AL FORNO - HOLZ OFENGERICHTE

LASAGNA

Hausgemachte Lasagne mit Angus Hackfleisch, San Marzano Tomatensoße, Parmigiano Reggiano und Fior di Latte Mozzarella
(A,Weizen,G,C)

15,50€

LA PARMIGIANA

traditioneller apulischer Auberginenaufbau mit San Marzano Tomatensoße, Parmigiano Reggiano und Fior di Latte Mozzarella
(A,Weizen,G)

15,50€

MACCHERONI AL FORNO

Im Holzofen gratinierter Nudelaufbau mit Angus Hackfleisch und Fior di Latte Mozzarella (A,Weizen,G)

15,50€



Allergene/Zusatzstoffe: A=enthält glutenhaltiges Getreide; B=enthält Capsaicin; C=enthält tierisches Eiweiß; D=enthält Meeresfrüchte/Fisch; G=enthält Laktose; F=enthält Sojabohnen; H=Schalenfrüchte, 2=mit Konservierungsstoffen 3=mit Antioxidationsmittel; 4=mit Geschmacksverstärker; 6=geschwärzt; 10=mit Phosphor

CARNE - FLEISCHGERICHTE

TAGLIATA DI MANZO DI ANGUS

Angus Entrecote serviert auf Rucolabett mit Pachino Kirschtomaten und Parmesan Splitter (C)

22,90€

BISTECCA AI FERRI DI ANGUS

Rinder Angussteak ca.300g serviert mit Beilage nach Wahl (gemischter Salat, gegrilltem Gemüse oder Rosmarin Kartoffeln) (C)

27,50€

AGNELLO CON PATATE AL ROSMARINO

Lamm Kotelett serviert mit Rosmarinkartoffeln und Knoblauch (C)

24,90€



PESCE - FISCHGERICHTE

POLIPO ALLA GRIGLIA

gegrillter Oktopus serviert mit Pachino Kirschtomaten, Kapern aus Sizilien, Taggiasca Oliven und Zwiebeln aus Tropea (2,D,6)

22,90€

SPIGOLA ALLA SICILIANA

Wolfsbarschfilet mit Kapern aus Sizilien, Pachino Kirschtomaten, Taggiasca Oliven im Holzofen überbacken (D)

26,50€

Allergene/Zusatzstoffe: A=enthält glutenhaltiges Getreide; B=enthält Capsaicin; C=enthält tierisches Eiweiß; D=enthält Meeresfrüchte/Fisch; E=enthält Laktose; F=enthält Sojabohnen; H=Schalenfrüchte; 2=mit Konservierungsstoffen; 3=mit Antioxidationsmittel; 4=mit Geschmacksverstärker; 6=geschärft; 10=mit Phosphor

Für unsere Pizzen verwenden wir Altamura Mehl und lassen den Teig 96 Stunden reifen.

PIZZEN GOURMET

Alle Pizzen werden mit San Marzano Tomatensoße & "FIOR DI LATTE" Mozzarella aus Kuhmilch zubereitet

IL CALZONE

befüllt mit Salami, Hinterschinken und Ricotta (A,Weizen,C,G,2,3,10)

16,50€

SALAMI

mit italienischer Salami (A,Weizen,C,G,2,3,10)

13,50€

PROSCIUTTO

mit italienischem gegrilltem Hinterschinken (A,Weizen,C,G,2,3,10)

13,50€

BIANCANEVE (SCHNEEWITCHEN)

ohne Tomatensoße mit Pachino Kirschtomaten, Ricotta, Knoblauch, Büffelmozzarella und Basilikum (A,Weizen,C,G,2,3,10)

17,50€

NOBILE

mit Büffelmozzarella, Südtiroler Speck, Pachino Kirschtomaten und schwarzen Trüffel aus Alba (A,Weizen,C,G,2,3,10)

22,50€

Marko's Pizza

mit gegrilltem Hinterschinken, scharfer Salami aus Kalabrien, Sardellenfilets und Büffelmozzarella (A,Weizen,C,G,2,3,10)

18,50€

Zusätzliche Pizza Beilagen:

Peperoni,Oliven,Knoblauch,Zwiebeln oder Eier	2,00€
Champignon	1,50€
Salami,Paprika,Kirschtomaten	2,00€
Hinterschinken mit Toscanischen Kräutern	2,00€
Sardellen,Thunfisch,Artischocken,Kapern,Spinat	2,50€
Rucola,Parmigiano Splitter	2,50€
Shrimps	4,50€
Büffel Mozzarella,Gorgonzola	3,00€
Trüffel aus Alba	5,50 €

Allergene/Zusatzstoffe: A=enthalt glutenhaltiges Getreide; B=enthalt Capsaicin; C=enthalt tierisches Eiweiß; D=enthalt Meeresfrüchte/Fisch; G=enthalt Laktose; F= enthält Sojabohnen; H=Schalenfrüchte; 2=mit Konservierungsstoffen 3=mit Antioxidationsmittel; 4=mit Geschmacksverstärker; 6=geschwärzt; 10=mit Phosphor

PIZZEN GOURMET

Pane e Pino
TRATTORIA



NAPOLETANA

mit Büffelmozzarella, Pachino Kirschtomaten, Basilikum, Knoblauch und
würzigem Hartkäse (A,Weizen,G,2,3,10) **16,50€**

DIAVOLO

mit scharfer Salami und italienischen Peperoncino (sehr scharf)
Ein echtes teuflisches Feuererlebnis! (A,Weizen,C,G,2,3,10) **13,90€**

TONNO E CIPOLLA

mit Thunfisch und Tropea Zwiebeln (A,Weizen,D,G,) **15,90€**

4 STAGIONI

mit gegrilltem Hinterschinken, Salami, Artischocken und Champignons
(A,Weizen,C,G,2,3,10) **14,90€**

FRUTTI DI MARE

mit Meeresfrüchten, Petersilie und Knoblauch (A,Weizen,G,2,3,4) **18,90€**

FOCACCIAS PUGLIESE

mit Tomatensoße, Oregano, Knoblauch und Olivenöl (A,Weizen) **7,90€**

LA JASMIN

mit Büffelmozzarella, gegrilltem Hinterschinken und frischem Basilikum
(A,Weizen,C,G,2,3,10) **17,50€**

OLI'S PIZZA

mit Büffelmozzarella, Tropea Zwiebeln und pikante italienischer Salsiccia
Wurst (A,Weizen,C,G,2,3,10) **17,50€**

ELSON TRADITORE

mit Büffelmozzarella, geräucherter Mozzarella, gegrilltem Hinterschinken und
toskanische Kräutern (A,Weizen,C,G,2,3,10) **17,50€**

CAPRI

mit Büffelmozzarella, Kapern und Sardellenfilets (A,Weizen,D,G) **17,50€**

BUONGUSTAIA

mit Büffelmozzarella, Steinpilzen, pikante italienischer Salsiccia Wurst,
Petersilie und schwarzem Trüffel aus Alba (A,Weizen,C,G,2,3,10) **22,50€**

PIZZABROT

mit Oregano, Knoblauch und Olivenöl (A,Weizen,C,G,2,3,10) **6,00€**



UNSERE GOURMETPIZZEN

PIZZA 5 STELLE

mit Büffelmozzarella, luftgetrockneten Tomaten, Rucola, Parmesan Splitter Burrata, Bresaola (Rind) Knoblauch und Olivenöl (A,Weizen,G,2,3,4)

20,50€



PIZZA BARBAROSSA

mit Büffelmozzarella, scharfer Salami, sizilianische Aubergine, gegrillter Paprika und Champignons (A,Weizen,G,2,3,4)

18,90€



PIZZA CACAU

ohne Tomatensoße,
mit Büffelmozzarella, Tropea Zwiebeln, gegrilltem Hinterschinken und geräucherter Mozzarella (A,Weizen,G,2,3,4)

17,50€



PIZZA CAPRESE

mit Büffelmozzarella, Pachino Kirschtomaten, frischem Basilikum und 24 Monate gereiftem San Daniele Rohschinken (A,Weizen,G,2,3,4)

20,50€



PIZZA TRADIZIONALE

mit Büffelmozzarella, Pachino Kirschtomaten und frischem Basilikum (A,Weizen,G,2,3,4)

15,90€



Allergene/Zusatzstoffe: A=enthält glutenhaltiges Getreide; B=enthält Capsaicin; C=enthält tierisches Eiweiß; D=enthält Meeresfrüchte/Fisch; G=enthält Laktose; F=enthält Sojabohnen; H=Schalenfrüchte; 2=mit Konservierungsstoffen; 3=mit Antioxidationsmittel; 4=mit Geschmacksverstärker; 6=geschwärzt; 10=mit Phosphor

UNSERE GOURMETPIZZEN

Pane e Pino
TRATTORIA



PIZZA MAMMA ELVIRA

ohne Tomatensoße
mit Büffelmozzarella, Sardellenfilets,
gereiftem Schafskäse, Pachino
Kirschtomaten und Knoblauch
(A,Weizen,G,C,2,D)

18,50€



PIZZA PANE E PINO

mit Büffelmozzarella, Rucola, San Daniele Rohschinken
und Parmesan Splitter (A,Weizen,G,2,3,4)

17,50€



PIZZA MILLE MIGLIA

mit Büffelmozzarella, getrockneten Tomaten,
Taggiasca Oliven, Parmesan Splitter und frischem
Basilikum (A,Weizen,G,2,3,4)

20,50€



PIZZA PINUS

mit Büffelmozzarella, gegrilltem
Hinterschinken, Artischocken
(A,Weizen,G,C,2,3,4)

19,50€



PIZZA FRIARELLI

mit Büffelmozzarella, apulischem
Stängelkohl, italienischer Salsiccia Wurst
(leicht pikant) (A,Weizen,G,2,3,10)

21,50€



Allergene/Zusatzstoffe: A=enthält glutenhaltiges Getreide; B=enthält Capsaicin; C=enthält tierisches Eiweiß; D=enthält Meeresfrüchte/Fisch; G=enthält Laktose;
F=enthält Sojabohnen; H=Schalenfrüchte; 2=mit Konservierungsstoffen; 3=mit Antioxidationsmittel; 4=mit Geschmacksverstärker; 6=geschwärzt; 10=mit Phosphor





Pane e Pino
TRATTORIA

UNSERE GOURMETPIZZEN

LA CORNA DI BUFALA

mit Büffelmozzarella, gegrilltem
Hinterschinken, geräucherte Mozzarella,
Gorgonzola, San Daniele Rohschinken, Rucola
und Parmesan Splitter (A,Weizen,G,C,2,3,10)

22,50€



PIZZA SALMONE

mit Büffelmozzarella, Petersilie, Pachino
Kirschtomaten und geräucherter Wildlachs
(A,Weizen,G,2,3,5,6)

24,50€



PIZZA ALLA PARMIGIANA

mit Büffelmozzarella, sizilianische Auberginen,
Parmigiano Reggiano und Basilikum
(A,Weizen,G,2,3,10)

19,90€



PIZZA DONNA SOFIA

mit Angus Hackfleisch Tomatensoße,
geräucherte Mozzarella und Parmigiano
Reggiano (A,Weizen,G,2,3,10)

24,50€



PIZZA BOLOGNA

mit Büffelmozzarella, Mortadella, Pachino
Kirschtomaten, Caciocavallo(Kuh-Hartkäse) und
geröstete Pistazienkerne (A,Weizen,G,C,2,3,10)

21,90€



Allergene/Zusatzstoffe: A=enthält glutenhaltiges Getreide; B=enthält Capsaicin; C=enthält tierisches Eiweiß; D=enthält Meeresfrüchte/Fisch; G=enthält Laktose;
F=enthält Sojabohnen; H=Schalenfrüchte; 2=mit Konservierungsstoffen; 3=mit Antioxidationsmittel; 4=mit Geschmacksverstärker; 6=geschwärzt; 10=mit Phosphor

UNSERE GOURMETPIZZEN

PIZZA PADANA

mit Büffelmozzarella, Wachteleier, Petersilie, Tiroler Speck, geräucherter Mozzarella, Pachino Kirschtomaten und schwarzem Trüffel aus Alba
(A,Weizen,G,2,3,4)

24,50€



PIZZA RIVISITATA

mit Büffelmozzarella, karamellisierte Tropea Zwiebeln, Kapern, Sardellenfilets und Bauchlappen vom weißen Thunfisch
(A,Weizen,G,2,3,D)

25,50€



PIZZA SOLEGGIATA / SONNENSCHEIN

Tomatensoße aus gelben Tomaten!
mit Büffelmozzarella, Sardellen, Taggiasca Oliven, Kappern und Pachino Kirschtomaten
(A,Weizen,G,2,3,10)

19,90€



PIZZA BAFFONE

ohne Tomatensoße
mit Büffelmozzarella, geräucherte Mozzarella, Tiroler Speck, Büffel Camembert Käse, Pachino Kirschtomaten und Basilikum
(A,Weizen,G,2,3,10)

24,50€



PIZZA FATTORIA / BAUERHOF

mit Büffelmozzarella, Provolakäse, Rosmarin Ofenkartoffeln, Rosmarin und italienischer Salsiccia Wurst (leicht pikant) (A,Weizen,G,2,3,10,D)

18,90€



Allergene/Zusatzstoffe: A=enthält glutenhaltiges Getreide; B=enthält Capsaicin; C=enthält tierisches Eiweiß; D=enthält Meeresfrüchte/Fisch; G=enthält Laktose; F= enthält Sojabohnen; H=Schalenfrüchte; 2=mit Konservierungsstoffen 3=mit Antioxidationsmittel; 4=mit Geschmacksverstärker; 6=geschwärzt; 10=mit Phosphor



PIZZA STELLA

mit Büffelmozzarella, Ricotta, schwarzem Trüffel aus Alba, San Daniele Rohschinken, Pachino Kirschtomaten und Rucola (A,Weizen,G,2,3,C)

22,50€



UNSERE LUXUS GOURMETPIZZA

Unsere Gäste sind uns Gold wert!



Nach einer wissenschaftlichen Studie von Peter Himmel und Dr. Guy Abraham hat kolloidales Gold neben entzündungshemmenden und schmerzlindernden Eigenschaften, ebenfalls eine verjüngende Wirkung auf die menschlichen Körperzellen. Entdecken Sie den einmaligen Genuss unserer vergoldeten Pizza und tun Sie Ihrer Gesundheit gleichzeitig etwas Gutes.



PIZZA 24 KARAT

mit Fiordilatte, Tiroler Speck, geräuchert Scamorza Affumicata, 24 Karat Blattgold, Büffelmozzarella, Trüffel aus Alba und Wachtelei (A,Weizen,D,2,3,G)

89,90€

Allergene/Zusatzstoffe: A=enthält glutenhaltiges Getreide; B=enthält Capsaicin; C=enthält tierisches Eiweiß; D=enthält Meeresfrüchte/Fisch; G=enthält Laktose; F=enthält Sojabohnen; H=Schalenfrüchte; 2=mit Konservierungsstoffen; 3=mit Antioxidationsmittel; 4=mit Geschmacksverstärker; 6=geschärft; 10=mit Phosphor



Pane e Pino

TRATTORIA

Alkoholfreie Getränke

Acqua Levico Still / Medium	0,5l	4,50€
Aqua Levico Still / Medium	1,0l	7,20€
Coca Cola / Coca Cola Zero / Fanta / Sprite / Mezzo Mix	0,33l	3,80€
Orangina	0,25l	3,40€
Bitterlemon	0,2l	3,50€
Bitterlemonschorle	0,4l	4,20€

Vaihinger Säfte

Saftschorle	0,2l	3,20€
Saftschorle	0,4l	3,90€
Johannisbeersaft Nektar		
Maracujasaft Nektar	0,2l	3,40€
Orangensaft Nektar	0,4l	3,90€
Apfelsaft Nektar		

Waldhaus Bier

Kellerbier (im Krug) (A)	0,5l	4,50€
Hefeweizen (A)	0,5l	4,50€
Kristallweizen (A)	0,5l	4,50€
Diesel (Colaweizen) (A)	0,5l	4,50€
Russ (A)	0,5l	4,50€
Pils (A)	0,33l	3,70€
Alkoholfr. Pils (A)	0,33l	3,70€
Alkoholfr. Hefeweizen (A)	0,5l	4,20€

Vino

Weinschorle Süß oder Sauer Rot / Rose / Weiß	0,25l	4,80€
---	-------	-------

