



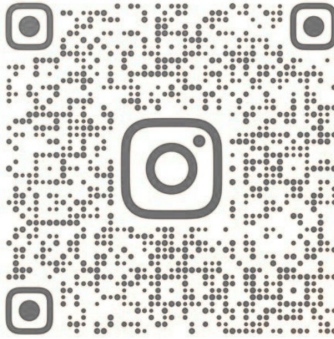
**Tripadvisor
Travellers'
Choice
2022**



divertiti

mangia bene

goditi il tempo



@UNAPIZZANAPOLETANA_IBK

Aperitivo

Aperitif

Martini Rosso/Bianco 5cl 5,10

Campari Soda 0,35l 6,10

Campari Orange 0,35l 6,10

Aperol Spritz 0,35l 6,10

Weißer Spritzer 0,25l 4,60

Winter Spritz 0,35l 7,10

Pflaume – Thymian – Johannisbeer

Tonka Spritz 0,35l 7,10

Tonkabohne – Himbeer – Karotte

Natureo 0,0 Schaumwein alkoholfrei 1/8 5,40

San Bitter gespritzt alkoholfrei 0,35l 4,90

Crodino gespritzt alkoholfrei 0,35l 4,90

Birre

Birre

Trumer Pils vom Fass

0,20l 3,40 | 0,30l 3,90 | 0,50l 4,90

Birra Moretti Fl.0,33l 3,90

Hirter Kräuter Radler Fl.0,33l 3,80

Erdinger Weißbier hell Fl.0,50l 4,90

Bitburger 0.0 alkoholfrei Fl.0,33l 3,80

Erdinger Weißbier alkoholfrei Fl.0,50l 4,90

Erdinger Grapefruit alkoholfrei Fl.0,33l 3,80

Antipasti

Montag bis Samstag

Zuppa pomodoro con ricotta salata 7,20

Tomatensuppe mit gesalzenem Ricotta / G

Vitello Tonnato 14,40

dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce | C, D, O

Ricotta al forno con insalata di finocchio 14,30

gebackener Ricotta auf Fenchelsalat mit Orangen und Honig | G

Carpaccio di polpo 17,10

Octopus-Carpaccio mit Zitrone, Olivenöl und gehobeltem Parmesan / A, B, D, N, O

Burrata con caponata siciliana 14,10

Burrata mit sizilianischer Caponata (sizilianisches Gemüsegericht) | G, L, O

Beef tartare con maionese di noci 16,10

Tatar vom Rind mit Walnuss Mayonnaise, Sardellen und Kapern / A, C, D, E

Tortino di polenta con funghi saltati su crema di parmigiano 14,70

Polenta-Törtchen mit gebratenen Austernpilzen auf Parmesancreme | A, G, E, H

Pane per Pizza 4,10

warmes Pizzabrot mit Rosmarin | A

Insalata

Montag bis Samstag

Insalata Mista 6,90

Gemischter Salat

Insalata Rucola 7,10

Rucola | Tomaten | Parmesanspäne | G

Primi Piatti

Montag bis Samstag

Tagliatelle al salmone con pesto di pistacchi 16,70

Pasta mit Lachs und Pistazienpesto | A, B, C, D, M, P

Papardelle con ragú di cinghiale 15,90

Pasta mit Wildschweinragout und Kräutern | A, C, M, L, O, P

Tagliolini al nero di seppia con ragú di totano 16,40

Pasta mit Oktopus | B, D, E, F, G, H, L, M, N, O, P

Trofie alla norcina con tartufo 15,60

Pasta mit Salsiccia, Trüffel-Weißwein-Sahnesauce | A, C, G, M, O, P

Cacio e pepe risotto con funghi alla griglia 14,90

Risotto mit Pecorino, Pfeffer und gebratenen Austernpilzen | G

Secondi Piatti

Montag bis Samstag

Totanto alla piastra 24,90

gebratener Oktopus auf hausgemachtem Kartoffelpüree | G

Tagliata di Manzo con pure di patate 22,90

rosa gebratenes Rinderfilet mit Parmesanflocken, Rucola und hausgemachtem Kartoffelpüree | G

Le Speciali

Hauskreationen

UNA 15,60

*Tomate | mit Ricotta gefüllter Rand | Büffelmozzarella
gelbe und rote Kirschtomaten | Prosciutto Crudo | Basilikum | A,G*

UNA aber scharf 15,60

*Tomate | mit Ricotta gefüllter Rand | Büffelmozzarella | scharfe Salami Nduja
(würzige pikante weiche Rohwurst) | Oliven | Basilikum | A,G*

UNA Tartufo (bianche) 15,90

*mit Ricotta gefüllter Rand | Mozzarella | Salsiccia di Maiale | Pesto al tartufo |
Champignons | A, G*

Burrata e Crudo 15,80

Tomate | Mozzarella | Prosciutto Crudo | Burrata | Basilikum | A,G

Pizze Invernali

Winterpizzen

Zucca Speciale 15,80

Kürbiscreme | Mozzarella | luftgetrockneter Speck | Pecorino | Basilikum | A, G

Coppa e patate (bianche) 14,30

*geräucherter Provola | Coppa di Parma | Kartoffelspalten | getrocknete
Tomaten | A, G*

Montanara (bianche) 15,10

*Crema aus frischen Champignons | Scamorza |
Prosciutto Crudo | A, G*

La Bomba 15,30

Tomate | Mozzarella | Guanciale | rote Zwiebeln | Burrata | Pesto di basilico | A, G

**jede Pizza kann mit veganem Mozzarella belegt werden +0,50*

V vegetarisch/vegan

Pizze Rosse

mit Tomatensauce

v Bufala 12,90

Büffelmozzarella | Basilikum | A,G

Diavola 14,40

Mozzarella | scharfe Salami | Oliven | A,G

Prosciutto 12,60

Mozzarella | gekochter Parmaschinken | A,G

v Margherita 11,10

Mozzarella | Basilikum | A,G

Crudo 14,10

Mozzarella | Prosciutto Crudo | A,G

Crudo e Rucola 14,90

*Mozzarella | Prosciutto Crudo
Rucola | Parmesanspäne | A,G*

Quattro Stagioni 14,30

*Mozzarella | gekochter Parmaschinken | Artischocken
Champignons | milde Salami | A,G*

Capricciosa 14,90

*Mozzarella | gekochter Parmaschinken | Artischocken
Champignons | Oliven | A,G*

v Marinara 9,90

Oregano | frischer Knoblauch | A

v Funghi 12,40

Mozzarella | Champignons | A,G

v vegetarisch

Salame 12,90

Mozzarella | milde Salami | A,G

v Margherita Del Re 14,90

*Büffelmozzarella | rote Kirschtomaten | Parmesan
Pecorino | Basilikum | A,G*

v Quattro Formaggi 13,60

Mozzarella | Gorgonzola | geräucherter Provala | Parmesan | A,G

Prosciutto e Funghi 13,80

Mozzarella | gekochter Parmaschinken | Champignons | A,G

Gorgonzolona e Salame Picante 14,40

Mozzarella | scharfe Salami | Champignons | Gorgonzola | A,G

Napoli 14,10

*Mozzarella | Kirschtomaten | Kapern | Sardellen
Oliven | Basilikum | Knoblauchöl | A,G,D*

Tonno e Cipolla 13,10

Mozzarella | Thunfisch | rote Zwiebeln | A,G,D

Valtellina 13,40

*Mozzarella | Bresaola (Rinderschinken) | Rucula | Parmesanspäne |
A,G*

Ciociera 13,60

*Mozzarella | Spinat | Kirschtomaten | Peperoni
luftgetrockneter Speck | Pfeffer | Parmesan | A,G*

Pizze Bianche

weiß / ohne Tomatensoße

Mare e Monti 14,10

*Mozzarella | Garnelen | Artischocken
geröstete Pinienkernen | A, B, G, E*

v Provolona 11,90

*Rote Kirschtomaten | geräucherter Provolone
Mozzarella | Basilikum | A, G*

v Ortolana 13,90

*Mozzarella | Zucchini | Melanzani | Paprika
Kirschtomaten | Knoblauchöl | A, G*

Contadina 14,50

*Büffelmozzarella | Artischocken | luftgetrockneter Speck
getrocknete Tomaten | Basilikum | A, G*

I Calzoni

gefaltene Pizza

Ripieno Classico 13,20

Tomate | Mozzarella | gekochter Parmaschinken | Champignons | A, G

Ripieno Piccante 13,60

*Tomate | Mozzarella | gekochter Parmaschinken
scharfe Salami | Ricotta | A, G*

v vegetarisch

Dolce

Desserts

Panna cotta con coulis ai lamponi 6,90

Panna Cotta mit Himbeer-Püree | G

Crema al mascarpone con prugne e amarettini 6,80

Mascarpone Creme mit Zwetschgen und Amarettini | C, G

Tiramisù della casa 7,10

hausgemachte Tiramisu im Glas | A, C, G

Nutella Pizza 10,90

süße Pizza mit Nutella, Ricotta und Nüssen gefüllt | A, G, H

Affogato 4,80

Espresso mit Vanilleeis | G

Café é Tè

Kaffee & Tee

Cappuccino 2,90
mit Hafermilch zzgl 0,30

Espresso 2,20

Espresso doppio 3,30

Espresso Macchiato 2,40
mit Hafermilch zzgl 0,20

Tee Sonnentor 3,80
Kräuter | Früchte | Pfefferminz | Darjeeling | Grün

Analcolica

Antialkoholische Getränke

Soda 0,25l 1,90 | 0,50l 2,80
Mineral prickelnd/still 0,33l 3,10 | 0,75l 6,10
Leitungswasser Servicebeitrag 0,50l 0,50

Soda mit frischen Zitronen 0,25l 2,90 | 0,50l 3,90

Apfelsaft / Johannisbeere / Orange
pur 0,25l 3,10
Apfelsaft / Johannisbeere / Orange / Holunder
gespritzt 0,25l 2,90 | 0,50l 4,20
still 0,25l 2,90 | 0,50l 4,20

Coca Cola / Zero 0,33l 3,90

Orangina 0,25l 3,80
Lemon Soda 0,20l 3,30

Limonaata fatta in Casa

Hausgemachte Limonaden

Pflaume - Thymian - Johannisbeer 0,50l 5,90

Himbeer - Karotte - Tonkabohne 0,50l 5,90

Kalamanski - Kürbis - Minze 0,50l 5,90

Gin

Gin

G'Vine 4cl 7,90
Tanqueray No. 10 4cl 7,10
Beefeater 24 4cl 6,90

dazu empfehlen wir:

Fevertree Mediterranean Tonic Water 0,20l 3,30

Grappa

Grappa

Poli Grappa Sarpa di Poli in Tubo 2cl 6,10
Poli Grappa Sarpa Oro di Poli in Tubo 2cl 6,40
Grappa della Casa 2cl 4,20

Liquori

Likör

Molinari Sambuca 2cl 4,20
Amaretto Disaronno Originale 2cl 4,40
Originale Amaro Montenegro 2cl 4,30
Limoncello 2cl 4,20
Frangelico 2cl 4,10

Vino Bianco

Weißwein

Pinot Grigio DOC L'Elfo

Weingut Sacchetto, Veneto

1/8l 4,70 | Fl. 0,75l 26,70

Grüner Veltliner Federspiel

Domäne Wachau, Wachau

1/8l 5,10 | Fl. 0,75l 29,10

Lugana Santa Sofia DOC

Weingut Santa Sofia, Veneto

1/8l 5,50 | Fl. 0,75l 31,30

Pecorino DOC

Weingut Fosso Corno, Abruzzen

Fl. 0,75l 31,10

Chardonnay DOC

Weingut i Feudi di Romans, Friaul

Fl. 0,75l 33,20

Custoza Cuvée Montemoagrin DOC

Weingut Santa Sofia, Veneto

Fl. 0,75l 30,10

„010“ Lugana DOC

Weingut Bulgarini, Veneto

Fl. 0,75l 38,10

Prosecco

Prosecco

Prosecco Gemin Millesimato Extra Dry DOC

Gemin, Veneto

1/8l 5,40 | Fl. 0,75l 31,10

Vino Rosso

Rotwein

Carignano del Sulcis

Weingut Santadi, Sardegna
1/8l 4,70 | Fl. 0,75l 26,70

Chianti Classico DOCG Bastioni

Weingut Collazi, Toskana
1/8l 5,90 | Fl. 0,75l 35,40

Primitivo Sassi Rossi DOP

Weingut Feudi Salentini, Puglia
1/8l 5,80 | Fl. 0,75l 32,40

Barbera d'Alba DOC Bussia

Giacosa Fratelli, Piemont
Fl. 0,75l 32,60

Lagrein Tradition DOC

Kellerei Terlan, Südtirol
Fl. 0,75l 37,10

Cabernet Sauvignon Ciaro del Turco DOC

Weingut La Frassina, Veneto
Fl. 0,75l 34,20

Lucente

Tenuta Luce, Toskana
Fl. 0,75l 62,80

Vino Rose

Roséwein

Rosé Micaela DOC

Weingut Conti Thun, Riviera del Garda
1/8l 5,20 | Fl. 0,75l 31,10

Weine enthalten Sulfite

ALLERGENINFO

- A glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnen Erzeugnisse*
- B Krebstiere und und daraus gewonnen Erzeugnisse*
- C Eier von Geflügel und daraus gewonnen Erzeugnisse*
- D Fisch und daraus gewonnen Erzeugnisse*
- E Erdnuss und daraus gewonnen Erzeugnisse*
- F Sojabohnen und daraus gewonnen Erzeugnisse*
- G Milch & Laktose von Säugetieren und daraus gewonnen Erzeugnisse*
- H Schalenfrüchte und daraus gewonnen Erzeugnisse*
- L Sellerie und daraus gewonnen Erzeugnisse*
- M Senf und daraus gewonnen Erzeugnisse*
- N Sesamsamen und daraus gewonnen Erzeugnisse*
- O Schwefeldioxid & Sulfite und daraus gewonnen Erzeugnisse*
- P Lupinen und daraus gewonnen Erzeugnisse*
- R Weichtiere und daraus gewonnen Erzeugnisse*

*Alle Preise in Euro und inklusive Steuern.
Druckfehler vorbehalten. Stand 2025*