



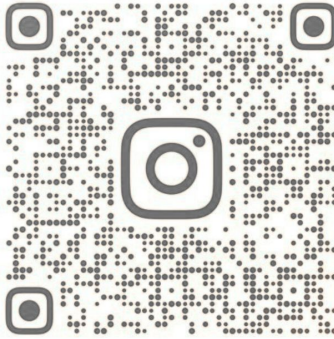
**Tripadvisor
Travellers'
Choice
2022**



divertiti

mangia bene

goditi il tempo



@UNAPIZZANAPOLETANA_IBK

Aperitivo

Aperitif

Wild Aperol 0,35l 7,50

Aperol – Wild Berry

Aperol Grapefruit Spritz 0,35l 7,50

Aperol – Grapefruit Saft – Zitronensaft

Martini Himbeer Hugo 0,35l 7,50

Martini Bianco – Himbeersirup – Frische Minze

Limoncello Spritz 0,35l 7,50

Martini Rosso/Bianco 5cl 5,10

Campari Soda 0,35l 6,80

Campari Orange 0,35l 6,80

Aperol Spritz 0,35l 6,80

Weißer Spritzer 0,25l 4,50

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

Biere

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 3,90

Erdinger Weißbier hell Fl.0,50l 4,90

Bitburger 0.0 alkoholfrei Fl.0,33l 3,90

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

Erdinger Grapefruit alkoholfrei Fl.0,33l 3,90

Antipasti

Montag bis Samstag

Carpaccio di tonno 16,90

Thunfisch - Carpaccio mit Limone, Olivenöl und Kapern / D

Carpaccio di manzo 16,40

*hauchdünnes Rindfleisch mit Rucola
& hausgemachter Trüffelmayonnaise | A, C, E, H, G*

Vitello Tonnato 15,40

dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce | C, D, O

Tartare di salmone all'avocado 16,20

Avocado-Lachs-Tartar / B, D, F

Burrata con chutney di pomodoro 14,40

Burrata mit hausgemachtem Tomaten-Chutney und Balsamico | G, O

Pane per Pizza 6,10

warmes Pizzabrot mit Rosmarin | A

Insalata

Montag bis Samstag

Insalata di tonno 14,90

*Blattsalate, Rucola, Thunfisch, Salsa tonnata, Gurken, Kirschtomaten,
Frühlingszwiebeln, Oliven, rote Zwiebeln, Ei / A, B, C, D, E, G, H, P*

Insalata Mista 6,90

Gemischter Salat

Insalata Rucola 7,10

Rucola | Tomaten | Parmesanspäne | G

Primi Piatti

Montag bis Samstag

Orecchiette con crema di ricotta e rucola 16,20

Orecchiette mit Rucola-Ricotta-Creme, confierten Tomaten und Stracciatella / A, C, G, H, P

Spaghetti alla Busara 17,80

Spaghetti mit einer würzigen Tomatensauce, Garnelen und Rucola / A, B, D, O, P

Tagliatelle al salmone estive 16,90

Bandnudeln mit Lachs, Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln (ohne Sahne) / A, C, D, O, P

Trofie con ragú di carne, melanzane e stracchino 15,80

Trofie mit Fleischsoße, Melanzani & Stracchino / A, B, C, G, O, P

Risotto alla milanese con tartare di salmone 18,20

Risotto Milanese mit Lachstatar / B, D, G, O

Secondi Piatti

Montag bis Samstag

Salmone con salsa mediterranea e patate al forno 20,40

Lachs mit mediterranem Gemüse und Ofenkartoffeln / B, D, O

Le Speciali

Hauskreationen

UNA 15,60

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

UNA aber scharf 15,80

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

Burrata e Crudo 15,90

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

Pizze Estive

Sommerpizzen

Disco Disco 16,20

Tomate I Mozzarella I Prosciutto Crudo I Rucola I Melone I Mascarpone I A, G

v Pizza vegana alle zucchine 15,10

*hausgemachte Zucchini-Creme I veganer Mozzarella I Oliven I Zucchini
getrocknete Tomaten I A*

Summer Jam 14,40

Tomate I Mozzarella I Melanzani I Nduja I Stracchino Käse I A, G

Rucolina Bianca 14,30

*hausgemachte Rucola-Creme I Mozzarella I Kirschtomaten
Oliven I Guanciale I A, G*

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

v vegetarisch

Pizze Rosse

mit Tomatensauce

v Bufala 13,10

Büffelmozzarella | Basilikum | A,G

Diavola 14,60

Mozzarella | scharfe Salami | Oliven | A,G

Prosciutto 12,80

Mozzarella | gekochter Parmaschinken | A,G

v Margherita 11,40

Mozzarella | Basilikum | A,G

Crudo 14,10

Mozzarella | Prosciutto Crudo | A,G

Crudo e Rucola 15,20

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

Quattro Stagioni 14,50

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

Capricciosa 15,10

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

v Marinara 10,10

Oregano | frischer Knoblauch | A

v Funghi 12,60

Mozzarella | Champignons | A,G

v vegetarisch

Salame 13,20

Mozzarella | milde Salami | A,G

v Margherita Del Re 14,90

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

v Quattro Formaggi 13,80

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

Prosciutto e Funghi 13,80

Mozzarella | gekochter Parmaschinken | Champignons | A,G

Gorgonzolona e Salame Picante 14,30

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

Napoli 14,30

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

Tonno e Cipolla 13,80

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

Valtellina 14,90

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

Ciociera 13,80

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

Pizze Bianche

weiß / ohne Tomatensoße

Mare e Monti 14,20

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

v Provolona 11,90

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

v Ortolana 14,10

*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 13,40

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 alla vaniglia con purea di mango 7,10

Panna Cotta mit Mango-Püree | G

Crema di fragola 7,10

hausgemachte Erdbeere - Mascarpone Creme | C, G

Tiramisù della casa 7,20

hausgemachte Tiramisu im Glas | A, C, G

Nutella Pizza 11,90

Nutella | Ricotta | Nüsse | 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 1,00

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

Limonata fatta in Casa

Hausgemachte Limonaden

Erdbeer - Limette - Minze 0,50l 5,90

Kalamansi - Minze - Marille 0,50l 5,90

Beeren Mix – Zitronengras – Thymian 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 5,20 | Fl. 0,75l 30,10

Lugana Santa Sofia DOC

Weingut Santa Sofia, Veneto
1/8l 5,60 | Fl. 0,75l 32,30

Pecorino DOC

Weingut Fosso Corno, Abruzzen
Fl. 0,75l 31,10

Chardonnay DOC

Weingut i Feudi di Romans, Friaul
Fl. 0,75l 34,10

Custoza Cuvée Montemoagrin DOC

Weingut Santa Sofia, Veneto
Fl. 0,75l 31,10

„010“ Lugana DOC

Weingut Bulgarini, Veneto
Fl. 0,75l 38,10

Prosecco

Prosecco

Prosecco Gemin Millesimato Extra Dry DOC

Gemin, Veneto
1/8l 5,50 | Fl. 0,75l 31,10

Vino Rosso

Rotwein

Carignano del Sulcis

Weingut Santadi, Sardegna

1/8l 4,80 | Fl. 0,75l 27,70

Chianti Classico DOCG Bastioni

Weingut Collazi, Toskana

1/8l 6,00 | Fl. 0,75l 35,40

Primitivo Sassi Rossi DOP

Weingut Feudi Salentini, Puglia

1/8l 5,90 | Fl. 0,75l 33,40

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 5,40 | 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 2026*