



# Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA

---

## Was macht unsere Pizza so einzigartig?

WIR HABEN EINEN ORIGINAL ITALIENISCHEN TEIG HERGESTELLT UND MIT UNSEREM SPEZIELLEN HERSTELLUNGSVERFAHREN ZU EINEM KNUSPRIGEN WUNDER VERWANDELT. GANZ NACH OMAS REZEPTUR BENUTZEN WIR DAFÜR EIN BESONDERES MEHL. OMAS MEHL „FARINA DI NONNA“. UNSER TEIG REIFT MIT SEHR WENIG HEFE BIS ZU 72 STUNDEN, BEVOR ER VERARBEITET WIRD. DAS VERLEIHT IHM SEINE FLUFFIGE STRUKTUR UND MACHT IHN AUSSERDEM SEHR BEKÖMMLICH. JEDE PIZZA IST ECHTE HANDARBEIT UND WIRD MIT LIEBE VON HAND AUSGEBREITET, HERGESTELLT UND AN OFFENER FLAMME AUF STEIN BEI FAST 400° GEBACKEN. DAS GIBT JEDER PIZZA EINEN AUTHENTISCHEN CHARAKTER UND MACHT SIE ZUM UNIKAT. DARUM ORIGINAL HANDMADE PIZZA. NICHT IMMER GANZ RUND ABER EINZIGARTIG LECKER! JEDE PIZZA RUNDEN WIR MIT UNSERER FRISCHEN HAUSGEMACHTEN TOMATENSAUCE AB. ALS KÄSE VERWENDEN WIR AUSSCHLIESSLICH ORIGINALEN MOZZARELLA.

English  
menu



## LIQUID STARTERS

0,1 L · 0,3 L · 0,75 L

HEIDSIECK MONOPOLE BLUE TOP BRUT

75,0

PROSECCO TR.  
FRIZZANTE DOC.

4,5

31,5

LILLET WILDBERRY

9,3

HUGO | HUGO ROSÉ

9,0

APEROL SPRITZ

9,0

FARINA DI NONNA SPRITZ  
MIT GIN

8,8

FARINA DI NONNA SPRITZ  
ALKOHOLFREI

7,7



## VORSPEISEN

### ANTI PASTI · 10,9

PAPRIKA, CHAMPIGNONS, KIRSCHTOMATEN, ZWIEBELN, OLIVEN, ARTISCHOCKEN UND AIOLI

### ANTI PASTI TUTTI · 13,9

SALSICCIA, PARMASCHINKEN, PAPRIKA, CHAMPIGNONS, KIRSCHTOMATEN, ZWIEBELN, OLIVEN, ARTISCHOCKEN UND AIOLI

### GEBRATENE GARNELEN IN OLIVENÖL · 13,9

GEBRATEN MIT FRISCHEM KNOBLAUCH IN OLIVENÖL, KIRSCHTOMATEN UND ZITRONE

### GEBACKENER SCHAFSKÄSE · 12,9

SCHAFSKÄSE, ROTE ZWIEBELN, OLIVEN, KIRSCHTOMATEN, FRÜHLINGSLAUCH, KNOBLAUCH UND BALSAMICO CREME

### BRUSCHETTA · 8,9

3 STÜCK, GERÖSTETES WEISSBROT, EINGELEGTE TOMATEN, ROTE ZWIEBELN, KNOBLAUCH, BASILIKUM, BALSAMICO, GRANA PADANO

### CAPRESE · 11,9

BÜFFELMOZZARELLA MIT FEINEN KIRSCHTOMATEN, HAUSGEMACHTES BASILIKUMPESTO, RUCOLA UND BALSAMICO

### BURRATA · 12,9

AUF GESCHMORTEN KIRSCHTOMATEN, BALSAMICO UND BASILIKUM

### VORSPEISEN VARIATION · 29,5

FÜR 2 PERSONEN: CAPRESE, SCAMPIS, ANTI PASTI TUTTI, BRUSCHETTA, BURRATA, OLIVEN UND AIOLI



BURRATA

## SALATE

### ZIEGENKÄSE SALAT · 17,9 🍷

VERSCHIEDENE BLATTSALATE, GEGRILLTER ZIEGENKÄSE, MÖHREN, PAPRIKA, GURKEN, KIRSCHTOMATEN, ROTE ZWIEBELN, WEINTRAUBEN, WALNÜSSE, HONIG, PREISELBEEREN UND BALSAMICO-DRESSING

### INSALATA MISTA · 10,9

VERSCHIEDENE BLATTSALATE, MÖHREN, PAPRIKA, KIRSCHTOMATEN, GURKEN, ROTE ZWIEBELN UND BALSAMICO-DRESSING

+ RINDERFILETSTREIFEN · 7,0

### CHICKEN CAESAR SALAD · 17,5

RÖMERSALAT, HÄHNCHENBRUST, CROUTONS, OLIVEN, KIRSCHTOMATEN, GRANA PADANO UND CAESAR-DRESSING

### INSALATA POLLO E FORMAGGIO · 17,5

VERSCHIEDENE BLATTSALATE, HÄHNCHENBRUST, MÖHREN, GURKEN, PAPRIKA, KIRSCHTOMATEN, ROTE ZWIEBELN, SCHAFSKÄSE, EI, GERÖSTETE SESAM- UND SONNENBLUMENKERNE, BALSAMICO-DRESSING



INSALATA MISTA



ZIEGENKÄSE SALAT



CAESAR SALAD

## PIZZA CLASSIC & PREMIUM

### TRÜFFEL BIANCO 🍄 · 20,3

MIT CREMIGER TRÜFFELCREME, GEMAHLENER SCHWARZER PFEFFER, SCHWARZER TRÜFFEL, GRANA PADANO UND PETERSILIE

### DIABOLO 🍌 · 17,9

MIT FRUCHTIGER HAUSGEMACHTER TOMATENSAUCE, PIKANTE SALAMI (SALSICCIA PICCANTE), FRISCHE CHILIS, PAPRIKA, MIT CHILIÖL FLAMBIERT UND ORIGINAL FIOR DI LATTE MOZZARELLA

### QUATTRO STAGIONI 🍷 · 16,6

MIT FRUCHTIGER HAUSGEMACHTER TOMATENSAUCE, PIKANTE SALAMI (SALSICCIA PICCANTE), HINTERSCHINKEN, ARTISCHOKEN, CHAMPIGNONS UND ORIGINAL FIOR DI LATTE MOZZARELLA

### VEGETARIANA 🌿 · 15,3

MIT FRUCHTIGER HAUSGEMACHTER TOMATENSAUCE, SESAM- UND SONNENBLUMENKERNE, PAPRIKA, CHAMPIGNONS, OLIVEN, RUCOLA UND ORIGINAL FIOR DI LATTE MOZZARELLA

### FUNGI 🍄 · 14,3

MIT FRUCHTIGER HAUSGEMACHTER TOMATENSAUCE, CHAMPIGNONS UND ORIGINAL FIOR DI LATTE MOZZARELLA

### TONNO · 15,7

MIT FRUCHTIGER HAUSGEMACHTER TOMATENSAUCE, THUNFISCH, ROTE ZWIEBELN UND ORIGINAL FIOR DI LATTE MOZZARELLA

### MARGHERITA 🌿 · 12,4

MIT FRUCHTIGER HAUSGEMACHTER TOMATENSAUCE, BASILIKUM, GRANA PADANO, OLIVENÖL UND ORIGINAL FIOR DI LATTE MOZZARELLA

### HAWAIIANA · 16,9

MIT FRUCHTIGER HAUSGEMACHTER TOMATENSAUCE, HINTERSCHINKEN, ANANAS UND ORIGINAL FIOR DI LATTE MOZZARELLA

### SALAMI · 14,9

MIT FRUCHTIGER HAUSGEMACHTER TOMATENSAUCE, RAUCHIGE SALAMI UND ORIGINAL FIOR DI LATTE MOZZARELLA

### SPECIALE · 16,1

MIT FRUCHTIGER HAUSGEMACHTER TOMATENSAUCE, HINTERSCHINKEN, SALAMI, CHAMPIGNONS UND ORIGINAL FIOR DI LATTE MOZZARELLA

For our little guests,  
every pizza and pasta  
dish is available for

8 €



PARMA E RUCOLA

**BROCCOLO · 17,2**

MIT FRUCHTIGER HAUSGEMACHTER TOMATENSAUCE, BROKKOLI, ROTE ZWIEBELN, HÄHNCHENBRUST, SAUCE HOLLANDAISE UND ORIGINAL FIOR DI LATTE MOZZARELLA

**PARMA E RUCOLA · 18,9**

MIT FRUCHTIGER HAUSGEMACHTER TOMATENSAUCE, PARMASCHINKEN, RUCOLA, GRANA PADANO UND ORIGINAL FIOR DI LATTE MOZZARELLA

**ALLA NONNA 🌿 · 16,6**

MIT FRUCHTIGER HAUSGEMACHTER TOMATENSAUCE, ZIEGENKÄSE, RUCOLA, PINIENKERNE, HONIG UND ORIGINAL FIOR DI LATTE MOZZARELLA

**VEGETARIANA 🌿 · 15,3**

MIT FRUCHTIGER HAUSGEMACHTER TOMATENSAUCE, SESAM & SONNENBLUMENKERNE, PAPRIKA, CHAMPIGNONS, OLIVEN, RUCOLA UND ORIGINAL FIOR DI LATTE MOZZARELLA

**VEGANA 🌿 · 17,5**

JAMAICA BBQ-SAUCE, MANDELMUS, PAPRIKA, ROTE ZWIEBELN, CHAMPIGNONS, GERÖSTETE SESAM- UND SONNENBLUMENKERNE

**BRUSCHETTA 🌿 · 17,7**

MIT FRUCHTIGER HAUSGEMACHTER TOMATENSAUCE, TOMATEN, RUCOLA, GRANA PADANO UND ORIGINAL FIOR DI LATTE MOZZARELLA

**BBQ BEEF · 17,5**

BBQ-SAUCE, RINDERHACKFLEISCH, ZWIEBELN, JALAPENOS, CHILI-CHEESE-SAUCE UND ORIGINAL FIOR DI LATTE MOZZARELLA

**BBQ CHICKEN · 17,5**

BBQ-SAUCE, HÄHNCHENBRUST, ZWIEBELN, PAPRIKA, MAIS UND ORIGINAL FIOR DI LATTE MOZZARELLA

**SUCUK · 16,9**

MIT FRUCHTIGER HAUSGEMACHTER TOMATENSAUCE, SUCUK, SCHAFSKÄSE, ROTE ZWIEBELN UND ORIGINAL FIOR DI LATTE MOZZARELLA

**BURRATA 🌿 · 18,5**

MIT FRUCHTIGER HAUSGEMACHTER TOMATENSAUCE, BURRATA, PESTO, KIRSCHTOMATEN, BASILIKUM UND ORIGINAL FIOR DI LATTE MOZZARELLA

**QUATTRO FORMAGGI 🌿 · 17,1**

MIT FRUCHTIGER HAUSGEMACHTER TOMATENSAUCE, SCHAFSKÄSE, GORGONZOLA, GRANA PADANO UND ORIGINAL FIOR DI LATTE MOZZARELLA

**FRIARIELLE FORMAGGIO 🌿 · 17,9**

MIT FRUCHTIGER HAUSGEMACHTER TOMATENSAUCE, EINGELEGTEM FRIARIELLI (STÄNGELKOHL), CREMIGEM SCHAFSKÄSE, HALBGETROCKNETEN KIRSCHTOMATEN UND ORIGINAL FIOR DI LATTE MOZZARELLA

**FRIARIELLE SALSICCIA · 18,4**

MIT FRUCHTIGER HAUSGEMACHTER TOMATENSAUCE, WÜRZIGER SALSICCIA PICCANTE, EINGELEGTEM FRIARIELLI (STÄNGELKOHL), HALBGETROCKNETEN KIRSCHTOMATEN UND ORIGINAL FIOR DI LATTE MOZZARELLA

**PANCETTA · 17,9**

MIT FRUCHTIGER HAUSGEMACHTER TOMATENSAUCE, PANCETTA SPECK, ANANAS, FRISCHE CHILIS UND ORIGINAL FIOR DI LATTE MOZZARELLA

## PASTA

### TRÜFFEL TAGLIOLINI 🍄 · 23,9

TRÜFFEL-SAHNESAUCE, FRISCHER TRÜFFEL UND GRANA PADANO

+ RINDERFILETSTREIFEN · 7,0

### STEINPILZRAVIOLI 🍄 · 19,3 🍷

TRÜFFELBUTTER, FRÜHLINGSLAUCH, KIRSCHTOMATEN, GRANA PADANO UND PETERSILIE

### TORTELLINI ALLA PANNA · 17,7

SAHNESAUCE, SCHINKEN, GRANA PADANO, PETERSILIE

### PENNE ALL'ARRABBIATA 🍅🌶️ · 15,4

MIT FRUCHTIGER HAUSGEMACHTER TOMATENSAUCE, OLIVEN, KNOBLAUCH, CHILI, GRANA PADANO UND PETERSILIE

+ KROSSER PANCETTA SPECK · 3,5

+ HÄHNCHENBRUSTFILET · 3,9

+ GARNELEN · 6,0

+ RINDERFILETSTREIFEN · 7,0

### SPAGHETTI BOLOGNESE · 15,7

RINDERFLEISCHRAGOUT, GRANA PADANO UND PETERSILIE

### SPAGHETTI AGLIO E OLIO 🍅🌶️ · 14,9

IN OLIVENÖL GESCHWENKT, KNOBLAUCH, CHILI, GRANA PADANO UND PETERSILIE

+ KROSSER PANCETTA SPECK · 3,5

+ GARNELEN · 6,0

### SPAGHETTI CARBONARA · 16,5

SAHNESAUCE, SPECK, EI, GRANA PADANO UND PETERSILIE

### SPAGHETTI PESTO VERDE 🌿 · 16,4

BASILIKUMPESTO, RUCOLA, PINIENKERNE UND GRANA PADANO

+ KROSSER PANCETTA SPECK · 3,5

+ HÄHNCHENBRUSTFILET · 3,9

+ GARNELEN · 6,0

+ RINDERFILETSTREIFEN · 7,0

### PENNE GORGONZOLA 🍄 · 15,4

GORGONZOLA-SAHNESAUCE, GRANA PADANO UND PETERSILIE

+ HÄHNCHENBRUSTFILET · 3,9

+ RINDERFILETSTREIFEN · 7,0

### LASAGNE · 16,2

RINDFLEISCHRAGOUT, SCHICHTNUDELN, MIT FRUCHTIGER HAUSGEMACHTER TOMATENSAUCE UND GRANA PADANO



PENNE ALL' ARRABBIATA

## DESSERT

### GELATO AL CAMEL · 9,5

SALTED CAMEL EIS, MASCARPONECREME, SELBSTGEMACHTE VOLLMILCHSCHOKOLADE UND KAMELSSAUCE

### TIRAMISU · 8,5

HAUSGEMACHT

### ERDBEER PANNA COTTA · 6,9

MIT ERDBEERSPIEGEL

### SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO · 8,5

SCHOKOLADENSOUFFLÉ MIT FLÜSSIGEM SCHOKOLADENKERN, VANILLEEIS UND ERDBEERSAUCE

TIRAMISU





## GETRÄNKE

**VIO**  
STILL, MEDIUM

**SOFTGETRÄNKE** *Coca-Cola*  
COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA, SPRITE, SPEZI

**SÄFTE & NEKTARE**  
APFEL, ORANGE, MARACUJA, RHABARBER

**FRUCHTSAFTSCHORLEN**  
KOHLENSÄUREHALTIG

0,25 L · 0,3 L · 0,75 L

3,3

7,5

4,2

4,6

4,5

## HAUSGEMACHTE LIMONADEN & EISTEE

0,6 L

**HIMBEERE · 6,9**  
HIMBEERSIRUP, LIMETTENVIERTEL UND MINZE

**MANGO · 6,9**  
MANGOSIRUP, ORANGENSCHNITZELN UND MINZE

**HOLUNDER · 6,9**  
HOLUNDERSIRUP, LIMETTENVIERTEL UND MINZE

**ERDBEERE · 6,9\***  
ERDBEERSIRUP, LIMETTENVIERTEL UND MINZE  
\* KANN AKTIVITÄT & AUFMERKSAMKEIT BEI KINDERN BEEINTRÄCHTIGEN

**MIT SCHUSS** 0,4 CL + 2,5  
VODKA, GIN ODER RUM

**EISTEE · 6,9**  
HIMBEER-HOLUNDER GESCHMACK



HIMBEER

HOLUNDER

MANGO

ERDBEERE

HIMBEER-HOLUNDER

## COCKTAILS

0,4 L

### SOLERO · 9,1

MARACUJA TRIFFT ORANGE · MIT VODKA UND SAHNE

### BAILEYS-COLADA · 8,9

DER CREMIGE · MIT BAILEYS UND SAHNE

### RHABARBER COLADA · 8,4

DER FRUCHTIGE · MIT RUM UND SAHNE

### MOJITO · 7,9

DER KLASSIKER · MIT RUM

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

0,4 L

### VIRGIN SOLERO · 6,9

MARACUJA TRIFFT ORANGE · MIT SAHNE

### VIRGIN MOJITO · 5,9

DER EXOTISCHE

### VIRGIN RHABARBER-COLADA · 6,5

DER FRUCHTIGE · MIT SAHNE



## PROSECCO & WEINE

0,1 L · 0,2 L · 0,75 L

**PROSECCO TR.**  
FRIZZANTE DOC: HERRLICH FRISCH, FEINE PERLAGE

4,5

31,5

**WEINSCHORLE**  
SPRUDELWASSER, WEISSWEIN UND ZITRONE

6,3

**HEIDSIECK MONOPOLE BLUE TOP BRUT**  
FEINSTE PERLAGE, ANKLÄNGE VON APRIKOSEN UND BRIOCH, ELEGANTES  
SÄURESPIEL TRÄGT IN EIN KOMPLEXES FINALE

75,0

## WEISS

**GRAUBURGUNDER TR.**  
STEFAN WINTER: GELBE FRUCHT VON BIRNE UND QUITTE, SAFTIG AM  
GAUMEN, ANIMIERENDE FRISCHE

7,7

26,9

**RIESLING FEINHERB**  
KNYPHAUSEN: GRÜNER APFEL, FEINE ZITRUSNOTEN, FRUCHTIGE RESTSÜSSE,  
FEINE SÄURESTRUKTUR

7,5

26,2

**CHARDONNAY TR.**  
PRODIGIO DEL SOLE: BIRNE, ZITRUS, REIFE HASELNUSS, ANGENEHMER  
SCHMELZ, SCHÖNE LÄNGE

7,6

26,6

**SAUVIGNON BLANC TR.**  
DREISATZ: FRISCHES GRAS, AROMATISCHER HOLUNDER, REIFE  
STACHELBEERE, SAFTIG-MINERALISCHE STRUKTUR

7,7

26,9

**LUGANA TR.**  
CECILIA BERETTA DOC: SAFTIGE, FRISCHE AROMEN VON BIRNEN, APRIKOSEN  
UND BLÜTEN, ZARTE WÜRZE, EINE ELEGANTE UND EINGEBUNDENE SÄURE

8,5

29,6

## ROSÉ

### DREISATZ TR.

ROSÉ: SAFTIGER ROSÉWEIN, ERDBEERE, HIMBEERE, KIRSCH, CUVÉE AUS PORTUGIESE UND DORNFELDER

7,3

25,5

### MERLOT TR.

ROSÉ: SAFTIGER ROSÉWEIN, JOHANNISBEERE, HIMBEERE, JUNGE PFLAUME

7,4

26,6

## ROT

### CHIANTI TR.

COLLI FIORENTINI DOCG: DUNKLE FRUCHT, AUSGEGLICHER KÖRPER, DEZENTE HOLZAROMEN, FEINE UND ELEGANTE TANNINE

7,7

26,9

### DREISATZ TR.

ROT: ROTWEINCUVÉE AUS REGENT, SPÄTBURGUNDER, ST. LAUREN, DUNKLE WALDFRUCHT, KIRSCH, VANILLE, WÜRZE, SCHOKOLADE AM GAUMEN

7,3

25,5

### PRIMITIVO TR.

PRODIGIO DEL SOLE: BROMBEERE, SCHWARZE JOHANNISBEERE, BACKPFLAUME AM GAUMEN, BLUMIG UND FRUCHTIG IN DER NASE · FRISCH UND HARMONISCH

7,7

26,9

Il vino scioglie la  
lingua ed apre i cuori

## LONGDRINKS

0,4 CL

TANQUERAY GIN TONIC · 8,5 

JACK DANIELS COLA · 7,9

BACARDI COLA · 7,7  
3 JAHRE

ABSOLUT VODKA · 7,9  
MIT ORANGE ODER MARACUJASAFT

## BIER

### FASSBIER



ALSTERWASSER

### FLASCHENBIER

DUCKSTEIN

ERDINGER NATURTRÜB

ERDINGER ALKOHOLFREI

0,3 L · 0,5 L

4,5 | 6,5

4,4 | 6,4

6,6

6,5

6,5

## DIGESTIFS & SHOTS

0,4 CL

BAILEYS · 3,6

RAMAZOTTI · 3,5

AVERNA · 3,5

GRAPPA · 3,6  
HELL ODER DUNKEL

SAMBUCA · 3,5

## HEISSGETRÄNKE

ESPRESSO · 2,9

ESPRESSO, DOPPELT · 4,4

CAFE CREMA · 3,7

CAPPUCCINO · 4,2

LATTE MACCHIATO · 4,7  
+ KARAMELL FLAVOUR · 5,1

MILCHKAFFEE · 4,6

FRISCHER MINZTEE · 5,1  
MIT HONIG

FRISCHER MINZ-INGWER-ZITRONEN-TEE · 5,5

TEE · 4,2  
VERSCH. SORTEN: ROOIBOSTEE ORANGE- & KARAMELL-GESCHMACK ·  
GRÜNER TEE MIT LEMONMYRTE · DARJEELING SCHWARZER TEE

HEISSE SCHOKOLADE · 5,1  
MIT MILCH

BAILEYS LATTE · 6,9  
4 CL BAILEYS



# Celebrazione • Feier mit uns!

IHR SUCHT NOCH NACH EINER PASSENDEN LOCATION ZUM FEIERN? DANN KOMMT MIT BIS ZU 150 PERSONEN ZU UNS UND WIR BEREITEN EUCH EINEN UNVERGESSLICHEN ABEND. BITTE WENDET EUCH ZUR TERMINABSPRACHE UND FÜR EIN INDIVIDUELLES ANGEBOT PER E-MAIL AN UNS:

**INFO@FARINADINONNA-NEUMUENSTER.DE**

Weitere Informationen findet Ihr unter

**WWW.FARINADINONNA-NEUMUENSTER.DE**

über eine Google-Bewertung  
freuen wir uns sehr!



-  VEGETARISCH
-  VEGAN
-  SCHARF
-  EMPFEHLUNG

*SOLLTEN SIE FRAGEN BEZÜGLICH ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE HABEN, SPRECHEN SIE BITTE UNSER SERVICEPERSONAL AN.*

*IF YOU HAVE ANY QUESTIONS ABOUT ALLERGENS AND ADDITIVES, PLEASE ASK OUR SERVICE STAFF.*