Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA

Menu Empfehlung

für 2 Personen

ZU BEGINN STARTEN WIR MIT EINER LECKEREN

ANTI PASTI TUTTI

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

WÄHLT DAZU GEMEINSAM EINEN DER FOLGENDEN HAUPTGÄNGE:

ZWEI BUNTE PIZZATELLER

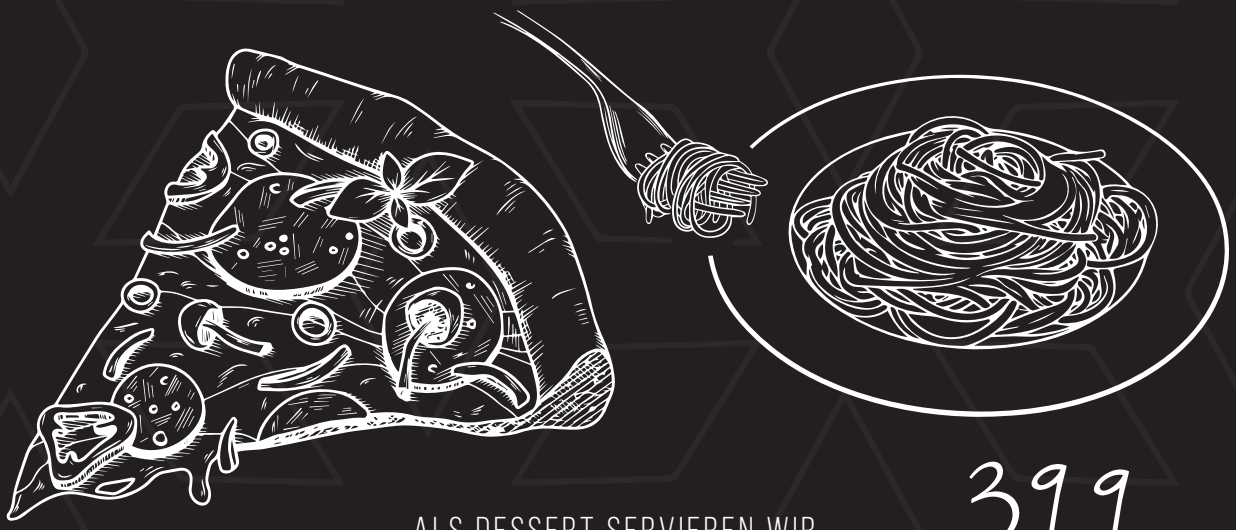
BELEGT MIT EINER FRUCHTIG HAUSGEMACHTEN TOMATENSAUCE UND ORIGINAL FIOR DI LATTE MOZZARELLA, PARMASCHINKEN, BRUSCHETTA, RUCOLA, PIKANTER SALAMI, HINTERSCHINKEN, ARTISCHOCKEN, CHAMPIGNONS & GRANA PADANO

GEMISCHTE PASTA PLATTE

(WIRD IN DER TISCHMITTE SERVIERT)

PENNE ALL'ARRABBIATA
HÄHNCHENFILETSTREIFEN MIT FRUCHTIGER TOMATENSAUCE, OLIVEN, KNOBLAUCH, CHILI & GRANA PADANO

SPAGHETTI CARBONARA
SAHNESAUCE, SPECK, EI, GRANA PADANO & PETERSILIE



ALS DESSERT SERVIEREN WIR

HAUSGEMACHTES TIRAMISU

39,9
Sonderpreis-Menü

EMPFEHLUNG

Spezial-preis

WEINEMPFEHLUNG

GRAUBURGUNDER TR. | STEFAN WINTER · 28,0
GELBE FRUCHT VON BIRNE & QUITTE, SAFTIG AM GAUMEN, ANIMIERENDE FRISCHE
INKL. EINER FLASCHE VIO WASSER 0,75 L

PRIMITIVO TR. | PRODIGIO DEL SOLE · 28,0
BROMBEERE, SCHWARZE JOHANNISBEERE, BACKPFLAUME AM GAUMEN, BLUMIG & FRUCHTIG IN DER NASE, FRISCH UND HARMONISCH
INKL. EINER FLASCHE VIO WASSER 0,75 L

Aperitif Empfehlung

LIMONCELLO SPRITZ · 7,5 **0,2 L**
FRISCHE ZITRONE · MIT PROSECCO

EISTEE · 7,3 **0,6 L**
HIMBEER-HOLUNDER GESCHMACK

LILLET WILDBERRY · 8,2 **0,2 L**
DIE HARMONISCHE KOMBINATION LILLET BLANC &
SCHWEPPES WILD BERRY MIT DER BEERIGEN NOTE

ZUM START EMPFEHLEN WIR DIE

VORSPEISENVARIATION FÜR 2-4 PERSONEN · 29,5
CAPRESE, SCAMPIS, ANTI PASTI TUTTI, BRUSCHETTA, BURRATA, OLIVEN & AIOLI

VORSPEISENVARIATION

Die Lieblingsgerichte unserer Gäste

EMPFEHLUNG

PIZZA PARMA E RUCOLA · 18,9
PARMASCHINKEN, RUCOLA, GRANA PADANO

BESTSELLER

PIZZA DIAVOLO · 17,9
PIKANTE SALAMI (SALSICCIA PICCANTE), FRISCHE CHILIS, PAPRIKA, MIT CHILIÖL FLAMBIERT

PIZZA BURRATA · 18,5
BURRATA, PESTO, KIRSCHTOMATEN, BASILIKUM

PIZZA BRUSCHETTA · 17,7
TOMATEN, RUCOLA, GRANA PADANO

Highlights des Hauses

PIZZA TRÜFFEL BIANCO · 22,9
MIT CREMIGER TRÜFFELCREME, GEMAHLENER SCHWARZER PFEFFER, SCHWARZER TRÜFFEL, GRANA PADANO, VERFEINERT MIT PETERSILIE

TRÜFFEL TAGLIOLINI · 23,9
TRÜFFEL-SAHNESAUCE, FRISCHER TRÜFFEL & GRANA PADANO

+ RINDERFILETSTREIFEN · 7,0

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE · 18,9
TINTENFISCH, MIESMUSCHELN, GARNELEN, CHERRY TOMATEN, KNOBLAUCH, CHILI, GRANA PADANO & PETERSILIE

LIQUID STARTERS

EMPFEHLUNG

LILLET WILDBERRY · 8,2 **0,2 L**
DIE HARMONISCHE KOMBINATION LILLET BLANC &
SCHWEPPES WILD BERRY MIT DER BEERIGEN NOTE

PROSECCO TR. · 4,5 **0,1 L** · 31,5 **0,75 L**
FRIZZANTE DOC | HERRLICH FRISCH, FEINE PERLAGE

HUGO | HUGO ROSÉ · 7,9 **0,2 L**
FRUCHTIG-FRISCH, MIT LEBHAFTEN HOLUNDER & LIMETTENAROMEN

APEROL SPRITZ · 7,9 **0,2 L**
ERFRISCHEND BITTERSÜSSE GESCHMACKSRICHTUNG

FARINA DI NONNA SPRITZ · 7,9 **0,2 L**
GIN, LIMETTENSAFT, MINZE & SODAWASSER – HERRLICH ERFRISCHEND

FARINA DI NONNA SPRITZ ALKOHOLFREI · 6,9 **0,2 L**
LIMETTENSAFT, MINZE & SODAWASSER – HERRLICH ERFRISCHEND

VORSPEISEN

EMPFEHLUNG

ANTI PASTI · 9,9
PAPRIKA, CHAMPIGNONS, KIRSCHTOMATEN, ZWIEBELN, OLIVEN, ARTISCHOCKEN & AIOLI

ANTI PASTI TUTTI · 12,9
SALSICCIA, PARMASCHINKEN, PAPRIKA, CHAMPIGNONS, KIRSCHTOMATEN, ZWIEBELN, OLIVEN, ARTISCHOCKEN & AIOLI

GEBRATENE GARNELEN IN OLIVENÖL · 11,9
GEBRATEN MIT FRISCHEM KNOBLAUCH IN OLIVENÖL, KIRSCHTOMATEN & ZITRONE

GEBACKENER SCHAFSKÄSE · 9,9
SCHAFSKÄSE, ROTE ZWIEBELN, OLIVEN, KIRSCHTOMATEN, FRÜHLINGSLAUCH, KNOBLAUCH & BALSAMICO CREME

BRUSCHETTA · 8,9
3 STÜCK, GERÖSTETES WEISSBROT, EINGELEGTE TOMATEN, ROTE ZWIEBELN, KNOBLAUCH, BASILIKUM, BALSAMICO, GRANA PADANO

CAPRESE · 10,9
BÜFFELMOZZARELLA MIT FEINEN KIRSCHTOMATEN, HAUSGEMACHTES BASILIKUMPESTO, RUCOLA & BALSAMICO

BURRATA · 11,9
AUF GESCHMORTEN KIRSCHTOMATEN, BALSAMICO & BASILIKUM

VORSPEISENVARIATION · 29,5
FÜR 2-4 PERSONEN: CAPRESE, SCAMPIS, ANTI PASTI TUTTI, BRUSCHETTA, BURRATA, OLIVEN & AIOLI

ANTI PASTI TUTTI

SALATE

EMPFEHLUNG

ZIEGENKÄSE SALAT · 17,9
VERSCHIEDENE BLATTSALATE, GEGRILLTER ZIEGENKÄSE, MÖHREN, PAPRIKA, GURKEN, KIRSCHTOMATEN, ROTE ZWIEBELN, WEINTRAUBEN, WALNÜSSE, HONIG, PREISELBEEREN & BALSAMICO-DRESSING

INSALATA MISTA · 10,9
VERSCHIEDENE BLATTSALATE, MÖHREN, PAPRIKA, KIRSCHTOMATEN, GURKEN, ROTE ZWIEBELN & BALSAMICO-DRESSING

+ HÄHNCHENBRUSTFILET	· 3,9	+ SCHAFSKÄSE	· 2,4
+ GARNELEN	· 6,0	+ KROSSER PANCETTA SPECK	· 3,5
+ RINDERFILETSTREIFEN	· 7,0	+ BURRATA	· 4,5

CHICKEN CAESAR SALAD · 17,5
RÖMERSALAT, HÄHNCHENBRUST, CROUTONS, OLIVEN, KIRSCHTOMATEN, GRANA PADANO & CAESAR-DRESSING

INSALATA POLLO E FORMAGGIO · 17,5
VERSCHIEDENE BLATTSALATE, HÄHNCHENBRUST, MÖHREN, GURKEN, PAPRIKA, KIRSCHTOMATEN, ROTE ZWIEBELN, SCHAFSKÄSE, EI, GERÖSTETE SESAM- & SONNENBLUMENKERNE, BALSAMICO-DRESSING

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 UND 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 FIOR DI LATTE MOZZARELLA.

PIZZA CLASSIC & PREMIUM

ALLE UNSERE PIZZEN – MIT AUSNAHME DER BBQ-PIZZEN SOWIE DER TRÜFFEL-PIZZA – WERDEN MIT EINER FRUCHTIGEN HAUSGEMACHTEN TOMATENSAUCE & ZART SCHMELZENDEM FIOR DI LATTE ZUBEREITET.

TRÜFFEL BIANCO · 22,9
CREMIGE TRÜFFELCREME ALS BASISSAUCE, GEMAHLENER SCHWARZER PFEFFER, SCHWARZER TRÜFFEL, GRANA PADANO, PETERSILIE

DIAVOLO · 17,9
PIKANTE SALAMI (SALSICCIA PICCANTE), FRISCHE CHILIS, PAPRIKA, MIT CHILIÖL FLAMBIERT

EMPFEHLUNG

QUATTRO STAGIONI · 17,2
PIKANTE SALAMI (SALCICCIA PICCANTE), HINTERSCHINKEN, ARTISCHOKEN, CHAMPIGNONS

FUNGHI · 14,3
CHAMPIGNONS

TONNO · 15,7
THUNFISCH, ROTE ZWIEBELN

HAWAIIANA · 16,9
HINTERSCHINKEN, ANANAS

SPECIALE · 17,2
HINTERSCHINKEN, SALAMI, CHAMPIGNONS

BROCCOLO · 17,2
BROKKOLI, ROTE ZWIEBELN, HÄHNCHENBRUST, SAUCE HOLLANDAISE

NAPOLI · 15,7
SARDELLEN, ANGEMACHTE OLIVEN, VERFEINERT MIT KAPERN

SPINACI · 15,6
SPINAT, GEKOCHTES EI, VERFEINERT MIT KNOBLAUCH & FRISCH GERÖSTETEN KÖRNERN

SALAMI · 14,9
RAUCHIGE SALAMI

MARGHERITA · 13,5
BASILIKUM, GRANA PADANO, OLIVENÖL

FRUTTI DI MARE · 18,9
TINTENFISCH, MIESMUSCHELFLEISCH, GARNELEN, CHERRY TOMATEN, KNOBLAUCH, GRANA PADANO

Tipp!

DIP · 1,9
AIOLI · CHILI-CHEESE

EMPFEHLUNG

PARMA E RUCOLA · 18,9
PARMASCHINKEN, RUCOLA, GRANA PADANO

ALLA NONNA · 16,6
ZIEGENKÄSE, RUCOLA, PINIENKERNE, HONIG

VEGETARIANA · 16
GERÖSTETE SESAM & SONNENBLUMENKERNE, PAPRIKA, CHAMPIGNONS, OLIVEN, RUCOLA

VEGANA · 17,5
JAMAIKA BBQ-SAUCE ALS BASISSAUCE, MANDELMUS, PAPRIKA, ROTE ZWIEBELN, CHAMPIGNONS, GERÖSTETE SESAM & SONNENBLUMENKERNE

BRUSCHETTA · 17,7
TOMATEN, RUCOLA, GRANA PADANO

BBQ BEEF · 17,5
BBQ-SAUCE ALS BASISSAUCE, RINDERHACKFLEISCH, ZWIEBELN, JALAPEÑOS, CHILI-CHEESE-SAUCE

BBQ CHICKEN · 17,5
BBQ-SAUCE ALS BASISSAUCE, HÄHNCHENBRUST, ZWIEBELN, PAPRIKA, MAIS

SUCUK · 16,9
SUCUK, SCHAFSKÄSE, ROTE ZWIEBELN

BURRATA · 18,5
BURRATA, PESTO, KIRSCHTOMATEN, BASILIKUM

QUATTRO FORMAGGI · 17,5
SCHAFSKÄSE, GORGONZOLA, GRANA PADANO

FRIARIELLE FORMAGGIO · 18,9
EINGELEGTER FRIARIELLI (STÄNGELKOHL), CREMIGER SCHAFSKÄSE, HALBGETROCKNETE KIRSCHTOMATEN

FRIARIELLE SALSICCIA · 18,4
WÜRZIGE SALSICCIA PICCANTE, EINGELEGTER FRIARIELLI (STÄNGELKOHL), HALBGETROCKNETE KIRSCHTOMATEN

PANCETTA · 17,9
PANCETTA SPECK, ANANAS, FRISCHE CHILIS

PASTA

TRÜFFEL TAGLIOLINI · 23,9
TRÜFFEL-SAHNESAUCE, FRISCHER TRÜFFEL & GRANA PADANO

+ RINDERFILETSTREIFEN · 7,0

EMPFEHLUNG

STEINPILZRAVIOLI · 19,3
TRÜFFELBUTTER, FRÜHLINGSLAUCH, KIRSCHTOMATEN, GRANA PADANO & PETERSILIE

TORTELLINI ALLA PANNA · 17,7
SAHNESAUCE, SCHINKEN, GRANA PADANO & PETERSILIE

PENNE ALL'ARRABBIATA · 15,9
MIT FRUCHTIGER HAUSGEMACHTER TOMATENSAUCE, OLIVEN, KNOBLAUCH, CHILI, GRANA PADANO & PETERSILIE

+ KROSSER PANCETTA SPECK · 3,5
+ HÄHNCHENBRUSTFILET · 3,9
+ GARNELEN · 6,0
+ RINDERFILETSTREIFEN · 7,0

PAPPARDELLE BOLOGNESE · 15,7
RINDERFLEISCHRAGOUT, GRANA PADANO & PETERSILIE

SPAGHETTI AGLIO E OLIO · 15,5
IN OLIVENÖL GESCHWENKT, KNOBLAUCH, CHILI, GRANA PADANO & PETERSILIE

+ KROSSER PANCETTA SPECK · 3,5
+ GARNELEN · 6,0

SPAGHETTI POMODORO · 12,5
HAUSGEMACHTE TOMATENSAUCE, GRANA PADANO & PETERSILIE

SPAGHETTI CARBONARA · 16,5
SAHNESAUCE, SPECK, EI, GRANA PADANO & PETERSILIE

SPAGHETTI PESTO VERDE · 16,4
BASILIKUMPESTO, RUCOLA, PINIENKERNE & GRANA PADANO

+ KROSSER PANCETTA SPECK · 3,5
+ HÄHNCHENBRUSTFILET · 3,9
+ GARNELEN · 6,0
+ RINDERFILETSTREIFEN · 7,0

PENNE GORGONZOLA · 15,9
GORGONZOLA-SAHNESAUCE, GRANA PADANO & PETERSILIE

+ HÄHNCHENBRUSTFILET · 3,9
+ RINDERFILETSTREIFEN · 7,0

LASAGNE · 16,5
RINDFLEISCHRAGOUT, SCHICHTNUDELN, MIT FRUCHTIGER HAUSGEMACHTER TOMATENSAUCE & GRANA PADANO

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE · 18,9
TINTENFISCH, MIESMUSCHELN, GARNELEN, CHERRY TOMATEN, KNOBLAUCH, CHILI, GRANA PADANO & PETERSILIE

PENNE ALL' ARRABBIATA

DESSERT

EMPFEHLUNG

GELATO AL CARAMEL · 9,5
SALTED CARAMEL EIS, MASCARPONECREME, SELBSTGEMACHTE VOLLMILCHSCHOKOLADE & KARAMELLSAUCE

TIRAMISU · 8,5
HAUSGEMACHT

ERDBEER PANNA COTTA · 7,5
MIT ERDBEERSPIEGEL

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO · 8,9
SCHOKOLADENSOUFFLÉ MIT FLÜSSIGEM SCHOKOLADENKERN, VANILLEEIS & ERDBEERSAUCE

GELATO AL CARAMEL

GETRÄNKE

VIO · 3,6 **0,25 L** · 7,2 **0,75 L**
STILL, MEDIUM

SOFTGETRÄNKE · 4,3 **0,3 L**
COCA COLA, COKE ZERO, FANTA, SPRITE, MEZZO MIX

SÄFTE & NEKTARE · 4,7 **0,3 L**
KIBA, APFEL, ORANGE, MARACUJA, RHABARBER, BANANE, KIRSCHE

FRUCHTSAFTSCHORLEN · 4,6 **0,3 L**
KOHLENSÄUREHALTIG

HAUSGEMACHTE LIMONADEN & EISTEE

HIMBEERE · 6,9 **0,6 L**
HIMBEERSIRUP, LIMETTENVIERTEL & MINZE

MANGO · 6,9 **0,6 L**
MANGOSIRUP, ORANGENSCHEIBEN & MINZE

HOLUNDER · 6,9 **0,6 L**
HOLUNDERSIRUP, LIMETTENVIERTEL & MINZE

ERDBEERE* · 6,9 **0,6 L**
ERDBEERSIRUP, LIMETTENVIERTEL & MINZE
*KANN AKTIVITÄT & AUFMERKSAMKEIT BEI KINDERN BEEINTRÄCHTIGEN

EISTEE · 7,3 **0,6 L**
HIMBEER-HOLUNDER GESCHMACK

ALLE LIMONADEN & EISTEES SIND AUCH MIT ALKOHOL ERHÄLTLICH.
VODKA, GIN ODER RUM (0,4 CL) + 2,5

HIMBEER | HOLUNDER | MANGO | ERDBEERE | HIMBEER-HOLUNDER

COCKTAILS

EMPFEHLUNG

ESPRESSO MARTINI · 10,5
KAFFEELIKÖR, VANILLESIRUP UND ESPRESSO · MIT VODKA

SOLERO · 10,5
MARACUJA TRIFFT ORANGE · MIT VODKA & SAHNE

MOJITO · 9,9
DER KLASSIKER · MIT RUM

WHISKEY SOUR · 9,5
FRISCHE ZITRONE · VANILLESIRUP · MIT WHISKEY

CAIPIRINHA · 9,9
FRISCHE LIMETTEN · ROHRZUCKER · MIT CACHACA

TEQUILA SUNRISE · 9,5
ORANGENSAFT · GRENADINE · MIT TEQUILA

TOM COLLINS · 9,9
ZITRONENSAFT · ZUCKERSIRUP · SODAWASSER · MIT GIN

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

EMPFEHLUNG

VIRGIN PASSIONATA · 7,5
LIMETTE TRIFFT MARACUJA · BRAUNER ZUCKER · VANILLESIRUP · ALKOHOLFREI

VIRGIN SOLERO · 7,9
MARACUJA TRIFFT ORANGE · MIT SAHNE · ALKOHOLFREI

VIRGIN MOJITO · 7,5
DER EXOTISCHE · ALKOHOLFREI

IPANEMA · 7,9
GINGER ALE, LIMETTEN & BRAUNER ROHRZUCKER · ALKOHOLFREI

PROSECCO & WEINE

PROSECCO TR. · 4,5 **0,1 L** · 31,5 **0,75 L**
FRIZZANTE DOC | HERRLICH FRISCH, FEINE PERLAGE

WEINSCHORLE · 6,9 **0,2 L**
SPRUDELWASSER, WEISSWEIN & ZITRONE

WEISS

EMPFEHLUNG

GRAUBURGUNDER TR. · 7,9 **0,2 L** · 27,5 **0,75 L**
STEFAN WINTER | GELBE FRUCHT VON BIRNE & QUITTE, SAFTIG AM GAUMEN, ANIMIERENDE FRISCHE

RIESLING FEINHERB · 7,7 **0,2 L** · 26,9 **0,75 L**
KNYPHAUSEN | GRÜNER APFEL, FEINE ZITRUSNOTEN, FRUCHTIGE RESTSÜSSE, FEINE SÄURESTRUKTUR

CHARDONNAY TR. · 7,8 **0,2 L** · 27,0 **0,75 L**
PRODIGIO DEL SOLE | BIRNE, ZITRUS, REIFE HASELNUSS, ANGENEHMER SCHMELZ, SCHÖNE LÄNGE

SAUVIGNON BLANC TR. · 7,9 **0,2 L** · 27,5 **0,75 L**
DREISATZ | FRISCHES GRAS, AROMATISCHER HOLUNDER, REIFE STACHELBEERE, SAFTIG-MINERALISCHE STRUKTUR

LUGANA TR. · 9,5 **0,2 L** · 33,5 **0,75 L**
CECILIA BERETTA DOC | SAFTIGE, FRISCHE AROMEN VON BIRNEN, APRIKOSEN & BLÜTEN, ZARTE WÜRZE, EINE ELEGANTE & EINGEBUNDENE SÄURE

ROSÉ

DREISATZ TR. · 7,9 **0,2 L** · 27,5 **0,75 L**
ROSÉ | SAFTIGER ROSÉWEIN, ERDBEERE, HIMBEERE, KIRSCHE, CUVÉE AUS PORTUGIESER & DORNFELDER

MERLOT TR. · 7,9 **0,2 L** · 27,5 **0,75 L**
ROSÉ | SAFTIGER ROSÉWEIN, JOHANNISBEERE, HIMBEERE, JUNGE PFLAUME

ROT

EMPFEHLUNG

PRIMITIVO TR. · 7,9 **0,2 L** · 27,5 **0,75 L**
PRODIGIO DEL SOLE | BROMBEERE, SCHWARZE JOHANNISBEERE, BACKPFLAUME AM GAUMEN, BLUMIG UND FRUCHTIG IN DER NASE, FRISCH & HARMONISCH

DREISATZ TR. · 7,5 **0,2 L** · 26,9 **0,75 L**
ROT | ROTWEINCUVÉE AUS REGENT, SPÄTBURGUNDER, ST. LAUREN, DUNKLE WALDFRUCHT, KIRSCHE, VANILLE, WÜRZE, SCHOKOLADE AM GAUMEN

CHIANTI TR. · 7,7 **0,2 L** · 26,9 **0,75 L**
COLLI FIORENTINI DOCG | DUNKLE FRUCHT, AUSGEGLICHENER KÖRPER, DEZENTE HOLZAROMEN, FEINE & ELEGANTE TANNINE

LAMBRUSCO EMILIA TR. · 7,7 **0,2 L**
RIUNITE ROSSO DOLCHE | DUNKLE FRUCHT, DEZENTE WÜRZE & ANGENEHME FRISCHE

Il vino scioglie la lingua ed apre i cuori ♥

LONGDRINKS

EMPFEHLUNG

TANQUERAY GIN TONIC · 9,5

JACK DANIELS COLA · 8,9

BACARDI COLA · 8,9
3 JAHRE

ABSOLUT VODKA · 8,9
MIT ORANGE ODER MARACUJASAFT

BIER

FASSBIER

Carlsberg · 4,5 **0,3 L** · 6,5 **0,5 L**

ALSTERWASSER · 4,5 **0,3 L** · 6,5 **0,5 L**

FLASCHENBIER

DUCKSTEIN · 6,6 **0,5 L**

ERDINGER NATURTRÜB · 6,5 **0,5 L**

ERDINGER ALKOHOLFREI · 6,5 **0,5 L**

Carlsberg **ALKOHOLFREI** · 4,9 **0,33 L**

DIGESTIFS & SHOTS

BAILEYS · 3,6 **0,4 CL**

RAMAZOTTI · 3,5 **0,4 CL**

AVERNA · 3,5 **0,4 CL**

GRAPPA · 3,6 **0,4 CL**
HELL ODER DUNKEL

SAMBUCA · 3,5 **0,4 CL**

HEISSGETRÄNKE

auch mit Hafermilch erhältlich!

ESPRESSO · 2,9

ESPRESSO, DOPPELT · 4,4

CAFE CREMA · 3,7

CAPPUCCINO · 4,2

LATTE MACCHIATO · 4,7
+ KARAMELL FLAVOUR · 0,40

MILCHKAFFEE · 4,6

FRISCHER MINZTEE · 5,1
MIT HONIG

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

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

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.PIZZA

ALLE PREISE IN EURO INKL. DER GESETZLICHEN MWST.

girocard VISA G Pay Pay

über eine Google-Bewertung freuen wir uns sehr!

VEGETARISCH
VEGAN
SCHARF

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.