

Kartenzahlung erst ab 20,- € möglich.

# WE LOVE PIZZA!

Unsere Leidenschaft - Unsere Philosophie

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. 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 gemachten Tomatenfrische haus-

Als Käse  
wir ausschließlich  
Mozzarella

sauce ab.  
verwenden  
originalen  
Fior di  
Latte.



Alle Preise in Euro.



English-language menu

# Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA

---

## APERITIVO - APERITIF

### **PROSECCO FRIZZANTE „PIUFIZZ“ IGP<sup>L</sup>**

Weingut Serena, Veneto

0.1l

4.5

### **APEROL SPRITZ<sup>10</sup>**

8.8

### **LIMONCELLO SPRITZ<sup>10</sup>**

8.6

### **RED HUGO**

Prosecco, Holundersirup, Grenadinesirup, Limetten, Minze und Soda.

8.9

### **LILLET WILD BERRY**

Lillet Blanc, Wild Berry

8.7

### **SARTI SPRITZ**

Sarti, Prosecco, Limetten und Soda

8.3

# Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA

---

## PICCOLI PIATTI - KLEINIGKEITEN

### **ZUPPA DI POMODORO**

mit Croutons, Balsamico-Creme und Basilikum.

6.9

### **GAMBERETTO AL AGLIO E OLIO<sup>B</sup>**

4 Garnelen mit frischem Knoblauch und Chili in Olivenöl gebraten.

12.9

### **BURRATA<sup>VG</sup>**

auf geschmorten Kirschtomaten mit Balsamico und frischem Basilikum verfeinert.

9.9

### **BRUSCHETTA<sup>VACG</sup>**

mit 2 gerösteten Brotscheiben, Knoblauch, eingelegten Tomaten, Burrata, roten Zwiebeln und frischem Basilikum.

8.4

# Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA

INSALATE - GRÜNZEUG



RUCOLA E GAMBERETTI

FORMAGGIO DI CAPRA

# Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA

---

## INSALATE - GRÜNZEUG

### **INSALATA RUCOLA E GAMBERETTI<sup>G,B</sup>**

Rucolasalat mit 5 gegrillten Garnelen, Kirschtomaten, gerösteten Pinienkernen und Grana Padano.

Dazu unser hausgemachtes Balsamico-Dressing.

15.9

### **INSALATA MISTA<sup>V</sup>**

Großer gemischter Salat mit verschiedenen Blattsalaten, mit Kirschtomaten, Möhren, Gurken und roten Zwiebeln.

Dazu unser hausgemachtes Balsamico-Dressing.

8.9

### **INSALATA CAESARS<sup>A,G,5</sup>**

Römersalat mit Croutons, Kirschtomaten, Oliven, Grana Padano und Hähnchenbrust.

Dazu unser hausgemachtes Caesars-Dressing.

13.9

### **INSALATA FORMAGGIO DI CAPRA<sup>V,G</sup>**

Verschiedene Blattsalate, gegrillter Ziegenkäse, Kirschtomaten, Karotten, Gurken, roten Zwiebeln, Preiselbeeren und Honig.

Dazu unser hausgemachtes Balsamico-Dressing.

13.9

# Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA

---



## **PIZZA MARGHERITA**<sup>VAG</sup>

Hausgemachte Tomatensauce, frische Basilikum und Mozzarella-Fior di Latte. 9.5

## **PIZZA SALAMI**<sup>AG,2,12</sup> (halal)

Rindersalami und Mozzarella-Fior di Latte. 12.8

## **PIZZA DIAVOLO**<sup>AG,12</sup>

Pikante Salami (Salsiccia Piccante), Peperoni, Paprika und Mozzarella-Fior di Latte. 15.2

## **PIZZA TONNO**<sup>AG,D</sup>

Thunfisch, rote Zwiebeln und Mozzarella-Fior di Latte. 13.5

## **PIZZA FUNGHI**<sup>VAG</sup>

Frische Champignons und Mozzarella-Fior di Latte. 12.8

## **PIZZA QUATRO STAGIONI**<sup>AG</sup>

in Vierteln scharf Pikante Salami, Schinken, Champignons, Artischocken und Mozzarella-Fior di Latte. 14.9

## **PIZZA BURRATA**<sup>VAG</sup>

Kirschtomaten, Basilikum, Burrata und Mozzarella-Fior di Latte. 16.9

## **PIZZA HAWAIIANA**<sup>AG,7,12</sup> (halal)

Putenschinken, Ananas und Mozzarella-Fior di Latte. 13.8

## **PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI**<sup>AG</sup> (halal)

Putenschinken, Champignons und Mozzarella-Fior di Latte. 13.9

## **PIZZA CIPOLLE**<sup>VAG,5</sup>

rote Zwiebeln, Oliven, Oregano und Mozzarella-Fior di Latte. 12.9

# Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA

---



## PIZZA BRUSCHETTA<sup>VAG,1</sup>

Bruschetta-Tomaten, Rucola, Mozzarella-Fior di Latte und Grana Padano.

17.7

## PIZZA NAPOLI<sup>AG,12</sup>

Sardellen, Oliven, Kapern, Oregano und Mozzarella-Fior di Latte

13.9

## PIZZA PARMA E RUCOLA<sup>AG,1</sup>

Parmaschinken, Rucola, Mozzarella-Fior di Latte und Grana Padano.

18.4

## PIZZA VEGETARIANA<sup>VAG,12</sup>

Paprika, frische Champignons, Oliven, Körner-Mischung (Sesam- und Sonnenblumenkerne), Rucola und Mozzarella-Fior di Latte.

14.5

## PIZZA PICANTE POLLO<sup>AG,7,1</sup> (halal)

mit zarter Hähnchenbrust, fruchtiger Ananas, frischer Chili, Chili-Dip und Mozzarella-Fior di Latte.

14.7

## PIZZA VEGAVITA<sup>AK</sup> (vegan)

Tomatensauce, Mandelmuß, Körner-Mix (Sesam- und Sonnenblumenkerne), Paprika, Oliven, Rucola.

17.8

## PIZZA SPECIALE<sup>AG,2,12</sup> (halal)

Putenschinken, Rindersalami, Champignons & Mozzarella-Fior di Latte.

13.9

## PIZZA SALSICCIA ARDENTE<sup>AG</sup>

Salsiccia Piccante, Zwiebeln, frischen bunten Paprika und Kapern.  
Ein echter Blickfang: Die Pizza wird brennend am Tisch serviert..



19.8

# *Farina di Nonna*

HANDMADE PIZZA

---

PASTA



SPAGHETTI AGLIO E OLIO

# Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA

## PASTA

### SPAGHETTI POMODORO<sup>AG</sup>

mit hausgemachter Tomatensauce, Grana Padano und frischer Petersilie.

9.9

### PENNE ALL'ARRABBIATA<sup>ACGI,5</sup>

Mit Tomatensauce, Grana Padano, Oliven, Knoblauch, scharfer Chili-Note und frischer Petersilie.

12.9

Besonders lecker mit Hähnchenbrust.

15.9

Wir empfehlen dazu Garnelen<sup>B</sup>.

17.9

### SPAGHETTI BOLOGNESE<sup>ACGI</sup> (halal)

Mit Ragout vom Rinderhackfleisch, Grana Padano und frischer Petersilie.

16.5

### Unsere Empfehlung

### SPAGHETTI AGLIO E OLIO<sup>ACGI</sup>

In Olivenöl geschwenkt mit Knoblauch, Chili, Grana Padano und frischer Petersilie.

12.9

Wir empfehlen dazu Garnelen<sup>B</sup>.

17.9

### SPAGHETTI CARBONARA<sup>ACGI,2,12</sup>

Mit cremiger Sahnesauce, knuspriger Guanciale, Ei, Grana Padano und frischer Petersilie.

15.5

### PENNE GORGONZOLA<sup>ACGI</sup>

mit Gorgonzola-Sahnesauce, Grana Padano, Kirschtomaten und frischer Petersilie.

14.5

Besonders lecker mit Hähnchenbrust.

17.5

# Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA

---

## DOLCI - DESSERT

### **TIRAMISU** -alkoholfrei- <sup>A,C,G</sup>

Hausgemachte Variation des italienischen Klassikers.

7.3

### **Erdbeer Panna Cotta**

Samtige Panna Cotta mit Erdbeersauce und frischen Früchten.

6.8

## BEVANDE CALDE - HEISSGETRÄNKE

Espresso<sup>11</sup>

2.9

Espresso, doppelt<sup>11</sup>

4.4

Caffè Crema<sup>G,11</sup>

3.7

Cappuccino<sup>G,11</sup>

4.2

Latte Macchiato<sup>G,11</sup>

4.5

Ausgewählte Teesorten<sup>G,11</sup>

4.7

Frischer Minztee

5.1

Heiße Zitrone mit frischem Ingwer

5.2

# Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA

---



EINMALIG ERFRISCHEND, UNSERE HAUSGEMACHTEN LIMONADEN  
UND EISTEES MIT KÖSTLICHEN FRÜCHTEN AUF EIS.

## TÈ FREDO - EISTEE

### **HAUSGEMACHTER EISTEE<sup>1,3,12</sup>**

Erfrischender Eistee mit ganzen Himbeeren,  
Zitronenscheiben und einem Hauch Holunder-Flavour.

5.2

## LIMONATA - LIMONADE

### **ERDBEER LIMETTE<sup>1,3,12</sup>**

Leckere Limonata mit vollen Erdbeeren  
und Limettenvierteln.

5.7

### **HIMBEER LIMETTE MINZE<sup>1,3,12</sup>**

Mit ganzen Himbeeren, Limettenvierteln  
und frischer Minze.

5.9

### **MANGO MINZE ORANGE<sup>1,3,12</sup>**

Limonata mit süßer Mango, frischen Minzblättern  
und Orangenscheiben.

5.8

### **HOLUNDER LIMETTE MINZE<sup>1,3,12</sup>**

Leckere Limonata mit Holundersirup, Limettenviertel und  
frischen Minzblättern.

5.6

# Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA

---

## BEVANDE - GETRÄNKE

HAUSEIGENES TAFELWASSER (gefiltert & gekühlt) - still/spritzig	0.4l	3.2
COCA COLA <sup>1,11</sup> COCA COLA Zero <sup>1,11</sup> FANTA <sup>1,2</sup> SPRITE <sup>1,2</sup>	0.4l	3.9
FRUCHTSÄFTE / NEKTARE <sup>2,3</sup> Apfel, Orange, Maracuja, Rhabarber,	0.4l	5.2
FRUCHTSAFTSCHORLEN <sup>2,3</sup> - kohlenensäurehaltig	0.4l	4.9
SCHWEPPE Wild Berry	0.3l	4.2

## BIRRA - BIER

### BIER VOM FASS

CARLSBERG <sup>A</sup>	klein 0.3l normal 0.5l	4.1 5.9
ALSTERWASSER <sup>A</sup> mit Sprite	klein 0.3l normal 0.5l	4.1 5.9

### FLASCHENBIERE

PERONI <sup>A</sup>	0.33l	4.9
CARLSBERG <sup>A</sup> alkoholfrei	0.33l	3.9

## DIGESTIVO - DIGESTIFS

Averna	2cl	3.8
Ramazotti	2cl	3.8
Grappa	2cl	3.8
Sambuca	2cl	3.8
Limoncello	2cl	3.8

# Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA

---

## VINO - WEIN

### Roséwein

0.2l 0.75l

**ROSÉCUVÉE, trocken<sup>l</sup>**  
Weingut Scheu, Pfalz

6.8 27

---

### Schaumwein

0.1l 0.75l

**PROSECCO FRIZZANTE „PIUFIZZ“ IGP<sup>l</sup>**  
Weingut Serena, Veneto

4.5 27

---

### Weißwein

0.2l 0.75l

**WEIßWEINSCHORLE, trocken<sup>l</sup>**

5.9

---

**PINOT GRIGIO „JGT“, extra trocken<sup>l</sup>**  
Weingut La Ronca, Veneto

6.2

---

**GRAUBURGUNDER, trocken<sup>l</sup>**  
Weingut Tobias Rickes, Nahe

6.8 29

---

### Rotwein

**PRIMITIVO „UNO DI MANDURIA“, trocken<sup>l</sup>**  
Weingut Masseria Le Volpe, Italien

6.8 30

---

**MERLOT, trocken<sup>l</sup>**  
Weingut La Ronca, Veneto

6.6 28

---

# Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA

---

## ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

### Allergene

- A: Glutenhaltige Getreide, Weizen
- B: Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C: Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D: Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E: Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F: Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G: Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse. Ausnahmen gelten für einige verarbeitete Erzeugnisse, z.B. Glukosesirup auf Weizenbasis oder raffiniertes Sojaöl.
- H: Schalenfrüchte mit ihrem Namen, z.B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse und Erzeugnisse daraus
- I: Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J: Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K: Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L: Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder > 10 mg/l
- M: Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N: Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

### Zusatzstoffe

- 1: mit Farbstoff
- 2: mit Antioxidationsmittel
- 3: mit Geschmacksverstärker
- 4: gewachst
- 5: geschwärzt
- 6: geschwefelt
- 7: mit Phosphat
- 8: mit Süßungsmitteln
- 9: enthält Phenylalaninquelle
- 10: chininhaltig
- 11: koffeinhaltig
- 12: mit Konservierungsstoff bzw. konserviert