

Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA

Pizza schmeckt am besten aus der Hand – für 100 % Geschmack.

Weißt du, warum?
Weil es lockerer, geselliger und
einfach authentischer ist.
Unsere Pizza ist fluffig, bekömmlich –
und vom ersten
bis zum letzten Biss knusprig.

Bist du zufrieden?

Dann freuen wir uns über deine Bewertung
auf Google (Farina di Nonna Hannover), Yelp
oder Tripadvisor – und sagen Grazie
mit einem kreativen Überraschungs-Cocktail,
frisch gemixt von unserem Barkeeper.

English Menu



MASTERCARD-, VISA ZAHLUNGEN AB 10,00 EUR MÖGLICH

Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA

MITTAGSKARTE

Montag–Freitag 12:00–14:30 Uhr

WÄHLE AUS DIESEN GERICHTEN

Pizza Ø 36 cm 14,80

Pizza Margherita AIG

Tomatensauce, Basilikum, Mozzarella Fior di Latte

Pizza Salami AIG12

Salami, Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte

Pizza Tonno AIGD

Thunfisch, Zwiebeln, Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte

Pizza Funghi AIG

Champignons, Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte

Pizza Hawaiiiana AIG1711

Hinterschinken, fruchtiger Ananas, Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte

Pizza Vegetariana AIGIK15

Paprika, Champignons, Oliven, Tomatensauce, Körner-Mischung aus Sesam- und Sonnenblumenkernen, Rucola, Mozzarella F.d.L.

Pizza e Rucola AIG

Rucola, Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Grana Padano

Pizza Cipolle AIG15

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, rote Zwiebeln, Oliven, Oregano

Pizza Prosciutto e Funghi AIG12

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Hinterschinken, Champignons

Pasta oder Salat 12,80

Penne all' Arrabbiata AICIG1115

Tomatensauce, Chili, Grana Padano, Knoblauch, Petersilie

Spaghetti Carbonara AICIG1112112

Sahnesauce, Speck, Ei, Grana Padano, Kirschtomaten, Petersilie

Spaghetti Bolognese AICIG11

Langsam geschmortes Rindfleisch-Ragout, Kirschtomaten, Grana Padano, Petersilie

Spaghetti Aglio E Olio AIBICIG11

Olivenöl, Knoblauch, Kirschtomaten, Chili, Grana Padano, Petersilie

Spaghetti Pomodoro AICIG11

Tomatensauce, Grana Padano, Petersilie

Chicken Caesar Salad AIG15

Knackiger Römersalat mit Croûtons, Kirschtomaten, Grana Padano, gegrillter Hähnchenbrust und Caesar-Dressing

Insalata Formaggio di Capra G

Gegrillter Ziegenkäse mit verschiedenen Blattsalaten, Kirschtomaten, Möhren, Gurken, roten Zwiebeln, Preiselbeeren, Honig und Balsamico-Dressing

Alle Mittagsgerichte inkl.
0,2 l Schorle oder Sofgetränk

Apfel-, Rhabarber- oder Cranberry Mineralwasser, Fanta, Coca-Cola oder Coca-Cola Zero

MASTERCARD-, VISA ZAHLUNGEN AB 10,00 EUR MÖGLICH

PIATTI DA TAVOLA

TAFELGERICHTE

Antipasto della Casa ^{BIDIGIN} **34,90**

Vorspeisenteller für 2 Personen mit zarten Calamaretti, saftigen Black Tiger Garnelen, cremiger Burrata, mariniertem Gemüse und Vitello Tonnato

Hausgemachte Ravioli ^{AICIH} **19,90**

Hausgemachte Ravioli mit Spinat-Ricottafüllung in cremiger Gorgonzolasauce, dazu marinierte Birne und Walnüsse

Tagliolini ^{AICIE} **21,30**

Mit samtiger Pistazienpesto und feinem Stracciatellakäse

Lasagne Omas Art ^{AICIGII} **16,90**

Klassisch mit herzhaftem Rinderfleisch, feiner Béchamelsauce und frisch gratiniertem Mozzarella Fior di Latte

Spaghetti Frutti di Mare ^{AIBIDIR} **22,90**

Spaghetti mit gegrilltem Garnelen, Muscheln, Calamaretti und einem Hauch Chili in leichter Knoblauch Weisswein Tomatensauce

APERITIVI

A P E R I T I V S

Prosecco Frizzante „Piufizz“ IGP^L 0,10 l | 6,50
Weingut Serena, Veneto

Aperol Sprizz 9,60
Prosecco, Aperol und Soda

Sarti Spritz 9,80
Sarti, Limette, Prosecco

Red Hugo 9,40
Prosecco, Holundersirup, Grenadinesirup, Limetten, Minze und Soda

Lillet Wild Berry 9,60
Lillet Blanc, Russian Wild Berry

Nonnina Fruttata 12,30
Bergamottenlikör, Grapefruit Soda, AVAA Verjus

Royal Angel 9,70
Likör 43, Rhabarbersaft, Prosecco

Sarti Lemon Spritz 9,80
Sarti, Limette, Bitter Lemon

Bergamotto Spritz 12,30
Italicus, Prosecco, Soda und Physalis

Crodino Spritz (alkoholfrei) 12,30
Crodino, Soda und Orange

Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA

PICCOLI PIATTI

KLEINIGKEITEN ZUM VERLIEBEN

Burrata ^G 12,70

Cremiger Burrata auf geschmorten, aromatischen Kirschtomaten. Veredelt Balsamico, schwarzen Pfeffer und frischem Basilikum – ein Gedicht

Bruschetta ^{AICIG} 12,50

Drei geröstete Bratscheiben, belegt mit einer köstlichen Mischung aus eingelegten Tomaten, Rucola, roten Zwiebeln, Knoblauch, cremigem Stracciatella und frischem Basilikum – ein Klassiker

Vitello Tonnato ^D 15,40

Fein geschnittenes, zartrosa Kalbfleisch, umhüllt von einer cremig-würzigen Thunfischsauce und gekrönt mit frittierten Kapern – ein Klassiker

Rinder Carpaccio ^G 15,40

Zartes Carpaccio vom Rind mit frischem Rucola und gehobeltem Parmesan

Wir empfehlen dazu Trüffel 21,40

Baby Calamaretti ^B 15,50

Zart gegrillte Baby-Calamaretti, serviert auf Rucola und begleitet von einer hausgemachten grünen Sauce – leicht, frisch, unwiderstehlich

Gambaretti Aglio E Olio ^{GIB} 18,90

Saftig gebratene Black Tiger Garnelen mit mediterraner Paste aus getrockneten Tomaten, Kapern, schwarzen und grüne Oliven, roten Zwiebeln, Knoblauch, Rosmarin und Petersilie in Olivenöl

MASTERCARD-, VISA ZAHLUNGEN AB 10,00 EUR MÖGLICH

Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA



Insalata Gamberetto Rucola

Insalata con Formaggio di Capra

Insalata Mista

MASTERCARD-, VISA ZAHLUNGEN AB 10,00 EUR MÖGLICH

Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA

INSALATE

SALATE

Insalata Mista 9,90

Ein bunter Genuss: Verschiedene Blattsalate kombiniert mit Kirschtomaten, Möhren, Paprika, Gurken und roten Zwiebeln. Dazu unser beliebtes hausgemachtes Balsamico-Dressing. Frisch und leicht.

Insalata Formaggio di Capra^G 15,90

Gegrillter Ziegenkäse auf einem Bett aus knackigen Blattsalaten, verfeinert mit Kirschtomaten, Möhren, Paprika, Gurken, roten Zwiebeln, Preiselbeeren und einem Hauch Honig. Vollendet durch unser samtiges Balsamico-Dressing

Insalata Caesar^{AlG|5} 15,90

Knackiger Römersalat mit knusprigen Croûtons, Kirschtomaten, feinem Grana Padano und zart gegrillter Hähnchenbrust – veredelt mit unserem cremigen Caesar-Dressing nach Hausrezept. Ein zeitloser Liebling

Insalata Rucola e Gamberetti^{G|B} 17,50

Frischer Rucolasalat trifft auf 5 gegrillte Garnelen, Kirschtomaten geröstete Pinienkerne – abgerundet mit feinem Grana Padano und unserem hausgemachten Balsamico-Dressing. Ein mediterraner Klassiker

BAMBINI

KINDERGERICHTE

Pizza Margherita^{AlG} 7,90

Hausgemachte San-Marzano-Tomatensauce, frischer Basilikum und cremig schmelzender Mozzarella Fior di Latte

Pizza Salami^{AlG|2|12} 8,80

Italienische Edelsalami und goldbraun schmelzender Mozzarella Fior di Latte

Penne Pomodori^{AlC|G|I} 8,40

Pasta in einer leichten Tomatensauce und gehobeltem Parmesan

Penne Burro^{AlC|G|I} 7,70

Pasta in Butter geschwenkt mit schmelzendem Parmesan

Spaghetti Bolognese^{AlC|G|I} 8,80

Pasta mit einem langsam geschmorten Rindfleisch-Ragout, verfeinert mit Grana Padano und frischer Petersilie – wie in Bologna!

MASTERCARD-, VISA ZAHLUNGEN AB 10,00 EUR MÖGLICH

Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA



Pizza Margherita ^{AlG} 12,40

Hausgemachte San-Marzano-Tomatensauce, frischer Basilikum und cremig schmelzender Mozzarella Fior di Latte

Pizza Salami ^{AlG | 2 | 12} 14,30

Italienische Edelsalami und goldbraun schmelzender Mozzarella Fior di Latte

Pizza Diavolo ^{AlG | 12} 15,70

Feurig-würzige Salami Salsiccia Piccante, Peperoni, Paprika und verführerisch schmelzender Mozzarella Fior di Latte

Pizza Tonno ^{AlG | D} 14,30

Saftiges Thunfischfilet, rote Tropea-Zwiebeln und fein schmelzender Mozzarella Fior di Latte

Pizza Funghi ^{AlG} 13,40

Frische, aromatische Champignons und zart schmelzender Mozzarella Fior di Latte

Pizza Tartufo ^{AlG} 19,70

Cremige Trüffelcrème, würziger Grana Padano, frisch gemahlener Pfeffer, Petersilie, edler schwarzer Trüffel und schmelzender Mozzarella Fior di Latte

Dazu Empfehlen wir Rinderfiletstreifen mit roten Zwiebeln 27,60

Pizza Burrata ^{AlG} 18,70

Sonnengereifte Kirschtomaten, frischer Basilikum, schwarzer Pfeffer, cremige Burrata und mild schmelzender Mozzarella Fior di Latte

MASTERCARD-, VISA ZAHLUNGEN AB 10,00 EUR MÖGLICH

Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA



Pizza Hawaiiiana ^{AlG|7|12} 14,80

Zarter Kochschinken, süße Ananas und goldgelb schmelzender Mozzarella Fior di Latte

Pizza Bruschetta ^{AlG|1} 16,70

Aromatische Bruschetta-Tomaten, rote Zwiebeln, frischer Rucola, cremig schmelzender Mozzarella Fior di Latte und würziger Grana Padano

Pizza Parma e Rucola ^{AlG|1} 18,80

Fein gereifter Parmaschinken, frischer Rucola, zart schmelzender Mozzarella Fior di Latte und würziger Grana Padano

Pizza Vegetariana ^{AlG|12} 14,40

Paprika, frische Champignons, aromatische Oliven, Körner-Mischung aus Sesam- und Sonnenblumenkernen, Rucola und zart schmelzender Mozzarella Fior di Latte

Pizza Vegana (vegan) ^{AlK} 16,80

Rauchige BBQ-Sauce, cremiges Mandelmus, Körner-Mix aus Sesam- und Sonnenblumenkernen, Paprika, Zwiebeln und frische Champignons

Pizza VegaVita (vegan) ^{AlK} 17,40

Fruchtige Tomatensauce, cremiges Mandelmus, Körner-Mix aus Sesam- und Sonnenblumenkernen, Paprika, Oliven und frischer Rucola

Pizza Salsiccia Ardente ^{AlG} 17,80

Feurig-würzige Salami Salsiccia Piccante, Zwiebeln, bunte Paprika und salzige Kapern. Die Pizza wird flammend am Tisch serviert.

Statt Salsiccia Piccante auch mit zarter Hähnchenbrust erhältlich

MASTERCARD-, VISA ZAHLUNGEN AB 10,00 EUR MÖGLICH

Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA



MASTERCARD-, VISA ZAHLUNGEN AB 10,00 EUR MÖGLICH

PASTA

NUDELN

Penne all' Arrabbiata ^{AICIGIII5} **14,40**

mit pikanter Tomatensauce, Chili, edlem Grana Padano, aromatischem Knoblauch, Chili und frischer Petersilie

Für Genießer:

mit saftig gegrillter Hähnchenbrust 17,60

oder zarten Black Tiger Garnelen verfeinern! ^B 20,80

Spaghetti Carbonara ^{AICIGIII2I12} **16,70**

mit cremiger Sahnesauce, knusprigem Speck, frisch geriebenem Grana Padano und gehackter Petersilie

Pappardelle Bolognese ^{AICIGII} **16,70**

breite Bandnudeln mit einem langsam geschmorten Rindfleisch-Ragout, verfeinert mit Grana Padano und frischer Petersilie – wie in Bologna!

Spaghetti Aglio E Olio ^{AIBICIGII} **15,80**

In feinem Olivenöl geschwenkt mit aromatischem Knoblauch, pikanter Chili, würzigem Grana Padano und frischer Petersilie

mit saftig gegrillten Garnelen 20,80

Ricotta-Spinat-Ravioli ^{AIG} **18,70**

Gefüllt mit cremigem Ricotta und Spinat – serviert in aromatischer Salbei-Butter, abgerundet mit Grana Padano

Spaghetti Pesto Verde ^{AICIGII} **16,70**

mit hausgemachtem Basilikum-Pesto, Rucola, gerösteten Pinienkernen, Grana Padano und frischer Petersilie – ein duftendes Kräuterfest!

Besonders lecker mit Hähnchenbrust 18,60

Wir empfehlen dazu Black Tiger Garnelen ^B 21,40

Tagliolini al Tartufo ^{AIG} **28,90**

eine Tagliolini in einer luxuriösen Trüffelcremesauce mit frisch gehobeltem Trüffel, Petersilie und Grana Padano – ein echtes Geschmackserlebnis!

Wir empfehlen dazu Rinderfiletstreifen 36,80

Alle Pasta-Gerichte auch glutenfrei (+2,70 €)

außer Lasagne und Ravioli

MASTERCARD-, VISA ZAHLUNGEN AB 10,00 EUR MÖGLICH

Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA

DOLCI

DESSERTS

Tiramisù (ohne Alkohol) AICIG **8,70**

Hausgemachte Variation des italienischen Klassikers mit cremiger Mascarpone und feinem Kakao

Gelato al Caramel 8,70 AICIG

Salted-Caramel-Eis mit Mascarponecreme, hausgemachter Vollmilchschokolade und verführerischer Karamellsauce

Erdbeer Panna Cotta 8,30 AICIG

Samtige Panna Cotta mit Erdbeersauce und frischen Früchten

Mousse au Chocolate 9,90 AICIG

Zartschmelzende Schokoladenmousse mit Himbeerkompott und knuspriger Schoko-Erde

BEVANDE CALDE

HEISSGETRÄNKE

Espresso ¹¹ **3,00**

Espresso doppelt ¹¹ **4,50**

Caffè Crema ^{G|11} **3,50**

Cappuccino ^{G|11} **4,00**

Latte Macchiato ^{G|11} **5,50**

Ausgewählte Teesorten **5,50**

Frischer Minztee **5,00**

Heiße Schokolade ^G **5,50**

Flavours Karamell, Haselnuss, Vanille + 1,00

Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA



.....

Gelato Caramello	Mousse Cioccolato	Panna Cotta	Tiramisù Originale
Hausgemachtes Eis nach italienischem Rezept	Schokolade, wie sie sein soll.	Der Sahne-Klassiker – Cremig, sahnig, wunderbar!	Das berühmteste Dessert Italiens.

MASTERCARD-, VISA ZAHLUNGEN AB 10,00 EUR MÖGLICH

Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA

LIMONATA & TÈ FREDDO

LIMONADEN & EISTEE

Hausgemachter Eistee ¹¹³¹² 0,4 | **5,90**

Mit ganzen Himbeeren, Zitronenscheiben und einem Hauch Holunder-Flavour

Erdbeer Limette ¹¹³¹² 0,4 | **6,40**

Mit ganzen Erdbeeren und Limettenvierteln

Himbeer Limette Minze ¹¹³¹² 0,4 | **6,60**

Mit ganzen Himbeeren, Limettenvierteln und frischer Minze

Mango Minze Orange ¹¹³¹² 0,4 | **6,40**

Mit süßer Mango, frischen Minzblättern und Orangenscheiben

Holunder Limette Minze ¹¹³¹² 0,4 | **6,50**

Mit Holundersirup, Limettenvierteln und frischer Minze



MASTERCARD-, VISA ZAHLUNGEN AB 10,00 EUR MÖGLICH

Farina di Monna

HANDMADE PIZZA

BEVANDE

GETRÄNKE

San Pellegrino mit Kohlensäure	Fl. 0,25 3,50	Fl. 0,75 7,90
Acqua Panna still	Fl. 0,25 3,50	Fl. 0,75 7,90
Coca-Cola ^{1 11}		Gl. 0,20 3,50
Coca-Cola Zero ^{1 11}		Gl. 0,20 3,50
Fanta ^{1 2}		Gl. 0,20 3,50
Fruchtsäfte / Nektare ^{2 3}		Gl. 0,40 6,80
Apfel, Orange, Maracuja, Rhabarber, Cranberry, Ananas		
Fruchtsaftschorlen ^{2 3}		Gl. 0,40 6,50
Mit kohlensäurehaltigem Mineralwasser		
Schweppes Wild Berry		Gl. 0,20 3,90
Thomas Henry Pink Grapefruit ^{1 2}		Gl. 0,20 4,50
Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale		Gl. 0,20 4,50
Red Bull		Gl. 0,20 4,50

BIRRA

B I E R

Carlsberg vom Fass ^A	Gl. 0,30 4,40	0,50 6,70
Alsterwasser ^A (Bier mit Sprite)	Gl. 0,30 4,40	0,50 6,70
Duckstein Rotblondes Original ^A	Gl. 0,30 4,40	0,50 6,70
Angelo Poretti (Italien) ^A	Gl. 0,25 4,40	0,50 6,70
Carlsberg 0,0 alkoholfrei	Fl. 0,33 4,40	

MASTERCARD-, VISA ZAHLUNGEN AB 10,00 EUR MÖGLICH

COCKTAILS

TUMBLERS

Negroni 12,00

Bombay Sapphire Gin, Campari, Antica Formula

Aperol Sour 10,50

Aperol, Zitronensaft, Orangensaft und Zuckersirup

Whisky Sour 12,50

Whisky, Zitrone und Zuckersirup

Margarita 12,50

Tequilla, Triple Sec, Limettensaft, Salz und Limette

HIGHBALLS

Coco Jumbo 10,50

Vodka, Ananassaft, Zitronensaft und Kokossirup

Mojito 10,50

Rum, Limettensaft, Zuckersirup, Soda und Minze

Raspberry Mojito 11,20

Rum, Limettensaft, Zuckersirup, Soda, Himbeere und Minze

Gin Basil Smash (auch alkoholfrei erhältlich) 13,90

Gin, Basilikum, Zuckersirup und Zitronensaft

MODERN CLASSICS

Espresso Martini 12,50

Vodka, Espresso, Karamellsirup und Kaffeelikör

Pornstar Martini 13,90

Vodka, Passionsfruchtlikör, Vanillesirup, Passionsfruchtsaft, Zitronensaft, 1 Shot 4cl Prosecco

Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA



.....

Gin Basil Smash

Fresh Smashed Basil,
London Dry Gin, Citrus

Pornstar Martini

Vanilla Vodka,
Passion Fruit, Velvet Foam

Espresso Martini

Vodka, Espresso,
Coffee Liqueur

Negroni Classico

London Dry Gin,
Campari, Vermouth

MASTERCARD-, VISA ZAHLUNGEN AB 10,00 EUR MÖGLICH

Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA

Champagner & Prosecco

Moët & Chandon Impérial ^L		0,75 l 99,00
Moët & Chandon Ice Impérial ^L		0,75 l 120,00
Ruinart Rosé ^L		0,75 l 150,00
Prosecco Frizzante „Piufizz“ IGP ^L	0,1 l 6,50	0,75 l 29,50
Weingut Serena, Veneto, Italien		
Prosecco Rosé brut ^L	0,1 l 7,50	0,75 l 39,50
Weingut Serena, Veneto, Italien		

Weißwein

Weißweinschorle trocken ^L	0,20 l 6,50	
Pinot Grigio „JGT“ extra trocken ^L	0,20 l 7,90	
Weingut La Ronca, Veneto, Italien		
Grauburgunder QbA trocken ^L	0,20 l 8,70	0,75 l 30,50
Weingut Tobias Rickes, Nahe, Deutschland		
Riesling „Feen & Elfen“ halbtrocken ^L	0,20 l 8,50	0,75 l 30,00
Weingut Köwerich, Mosel, Deutschland		
Trebbiano „La Musina“ trocken ^L	0,20 l 8,90	0,75 l 33,00
Weingut Sartori, Veneto, Italien		
Chardonnay QbA trocken ^L		0,75 l 30,00
Weingut Leonhard, Pfalz, Deutschland		
Lugana DOC „Cento Filari“ ^L		0,75 l 38,90
Weingut Cento Filari, Italien		
Riesling „VDP“ trocken ^L		0,75 l 46,00
Weingut Robert Weil, Rheingau, Deutschland		
Weißburgunder trocken ^L		0,75 l 35,40
Weingut Dr. Loosen, Mosel, Deutschland		
Sauvignon Blanc „& Riesling“ trocken ^L		0,75 l 29,80
Weingut Tobias Rickes, Nahe, Deutschland		
Terlan Sauvignon Blanc „Pepi“ trocken ^L		0,75 l 39,00
Weingut Cantina Tramin, Südtirol, Italien		
Sauvignon Blanc trocken ^L		0,75 l 79,00
Weingut Cloudy Bay, Neuseeland		

Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA

Roséwein

Rosécuvée QbA trocken ^L Weingut Scheu, Pfalz, Deutschland	0,20 7,80	0,75 27,00
„Ca dei Frati“ Riviera del Garda Classico ^L Weingut Rosa dei Frati, Lombardien, Italien		0,75 39,90
„Miraval“ Rosé trocken ^L Weingut Miraval, Côtes de Provence, Frankreich		0,75 60,70

Rotwein

Primitivo „Uno di Manduria“ DOC trocken ^L Weingut Masseria Le Volpe, Italien	0,20 8,50	0,75 30,00
Merlot IGT trocken ^L Weingut La Ronca, Veneto, Italien	0,20 7,70	0,75 27,00
Chianti Classico DOCG trocken ^L Weingut Albola, Toskana, Italien		0,75 46,00
Tempranillo Rioja Crianza DOC trocken ^L Weingut Ramon Bilbao, Rioja, Spanien		0,75 27,70
Nero d'Avola Zinfandel DOC trocken ^L Weingut Why Not, Apulien, Italien		0,75 28,70
Nero d'Avola Syrah DOC trocken ^L Weingut Why Not, Sizilien, Italien		0,75 30,90
Millefiori Negroamaro IGP trocken ^L Weingut Salento, Apulien, Italien		0,75 35,70
C. Sangiovese „Tignanello“ ^L Weingut Marchese Antinori, Toskana, Italien		0,75 240,00

Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA

SPIRITUOSEN

S P I R I T I

Whisky 4 cl

SCOTCH

Johnnie Walker, Black Label 9,00

Johnnie Walker, Red Label 7,00

SCOTCHMALT

Glennfiddich 12 Years 10,00

Talisker 12 Years 10,00

BOURBON

Jack Daniels 7,50

Markers Mark 7,50

JAPAN

Nikka from the Barrel 12,00

Grappa 4 cl

Celini Oro 5,50

Nonino il Merlot 7,50

Nonino il Prosecco 10,00

Gin 4cl

Bombay Sapphire 7,00

Gin Mare 9,00

Hendrick's 9,00

Monkey 47 9,50

Tanqueray 7,00

Vodka 4 cl

Absolut 7,00

Grey Goose 9,00

Tequila 4 cl

Jose Cuervo Especial Gold 6,00

Jose Cuervo Especial Silver 6,00

Schnaps 4 cl

Pisco Control 6,00

Rum 4 cl

Bacardi 4 Anos 7,00

Captain Morgan Spiced Gold 7,50

El Dorado 12 Years Old 10,50

Havana Club 3 Anos 7,00

Plantation Pineapple 10,00

Bitters 4 cl

Aperol 6,00

Averna 6,00

Campari 6,00

Ramazotti 6,00

Chartreuse Verte 12,00

Vermouth 4 cl

Antica Formula 8,00

Lillet Blanc 6,00

Martini Bianco/Dry 6,00

Likör 4 cl

Amaretto 6,00

Baileys 6,00

Disaronno 6,00

Frangelico 5,00

Italicus 9,00

Likör 43 6,00

Limoncello 5,00

Sambucca Molinari 6,00

Sarti Rosa 6,00

Edelbrände 2 cl

Ziegler Alte Zwetschge 8,00

Ziegler Mirabelle 8,00

Ziegler Waldhimbeergeist 8,00

Ziegler Williams 8,00

Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

- 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 Soja
- H – Schalenfrüchte, 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
- M – Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N – Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

- 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
- 13 – mit Säureregulator

MASTERCARD-, VISA ZAHLUNGEN AB 10,00 EUR MÖGLICH