



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 UND 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 UND GRANA PADANO

GEMISCHTE PASTA PLATTE

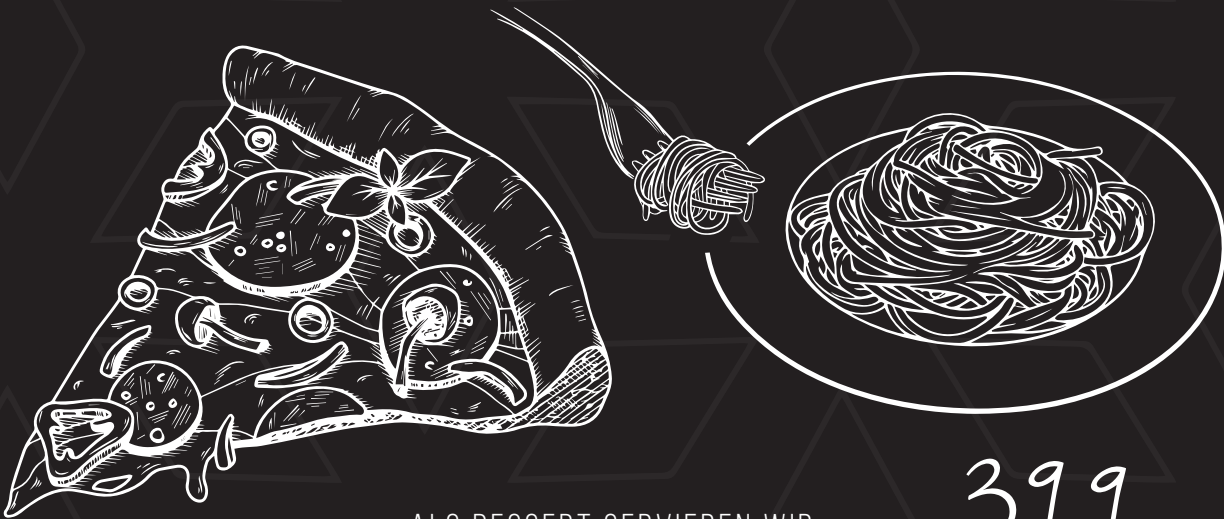
(WIRD IN DER TISCHMITTE SERVIERT)

PENNE ALL'ARRABBIATA

HÄHNCHENFILETSTREIFEN MIT FRUCHTIGER
TOMATENSAUCE, OLIVEN, KNOBLAUCH,
CHILI UND GRANA PADANO

SPAGHETTI CARBONARA

SAHNESAUCE, SPECK, EI, GRANA
PADANO UND PETERSILIE



ALS DESSERT SERVIERT WIR
HAUSGEMACHTES TIRAMISU

39,9
Sonderpreis-Menti



WEINEMPFEHLUNG

GRAUBURGUNDER TR. | STEFAN WINTER · 22,0

GELBE FRUCHT VON BIRNE UND QUITTE,
SAFTIG AM GAUMEN, ANIMIERENDE FRISCHE

INKL. EINER FLASCHE VIO WASSER 0,75 L

PRIMITIVO TR. | PRODIGIO DEL SOLE · 22,0

BROMBEERE, SCHWARZE JOHANNISBEERE,
BACKPFLAUME AM GAUMEN, BLUMIG UND
FRUCHTIG IN DER NASE, FRISCH UND HARMONISCH

INKL. EINER FLASCHE VIO WASSER 0,75 L

Spezial-
preis

Aperitif Empfehlung



LIMONCELLO SPRITZ · 5,6 0,2 L
FRISCHE ZITRONE · MIT PROSECCO



EISTEE · 6,9 0,6 L
HIMBEER-HOLUNDER GESCHMACK



LILLET WILDBERRY · 6,6 0,2 L
DIE HARMONISCHE KOMBINATION LILLET BLANC UND
SCHWEPPE'S WILD BERRY MIT DER BEERIGEN NOTE

ZUM START EMPFEHLEN WIR DIE

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



VORSPEISENVARIAATION

Die Lieblingsgerichte unserer Gäste



EMPFEHLUNG

PIZZA PARMA E RUCOLA · 18,9

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

BESTSELLER

PIZZA DIAVOLO · 17,9

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

PIZZA BURRATA · 18,5

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

PIZZA BRUSCHETTA · 17,7

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

Highlights des Hauses



PIZZA TRÜFFEL BIANCO · 22,3

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

TRÜFFEL TAGLIOLINI · 23,9

TRÜFFEL-SAHNESAUCE, FRISCHER TRÜFFEL UND GRANA PADANO

+ RINDERFILETSTREIFEN · 7,0

PIZZA BBQ BEEF · 17,5

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

LIQUID STARTERS



LILLET WILDBERRY · 6,6 0,2 L

DIE HARMONISCHE KOMBINATION LILLET BLANC UND SCHWEPPE'S WILD BERRY MIT DER BEERIGEN NOTE

PROSECCO TR. · 4,5 0,1 L · 31,5 0,75 L

FRIZZANTE DOC | HERRLICH FRISCH, FEINE PERLAGE

HEIDSIECK MONOPOLE BLUE TOP BRUT · 75,0 0,75 L

FEINSTE PERLAGE, ANKLÄNGE VON APRIKOSEN UND BRIOCH, ELEGANTES SÄURESPIEL TRÄGT IN EIN KOMPLEXES FINALE

HUGO | HUGO ROSÉ · 6,3 0,2 L

FRUCHTIG-FRISCH, MIT LEBHAFTEN HOLUNDER UND LIMETTENAROMEN

APEROL SPRITZ · 6,3 0,2 L

ERFRISCHEND BITTERSÜSSE GESCHMACKSRICHTUNG

FARINA DI NONNA SPRITZ · 6,1 0,2 L

GIN, ZUCKER, LIMETTENSAFT, MINZE UND SODAWASSER – HERRLICH ERFRISCHEND

FARINA DI NONNA SPRITZ ALKOHOLFREI · 5,5 0,2 L

EINFACH OHNE GIN



VORSPEISEN



ANTI PASTI · 9,9

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

ANTI PASTI TUTTI · 12,9

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

GEBRATENE GARNELEN IN OLIVENÖL · 11,9

GEBRATEN MIT FRISCHEM KNOBLAUCH IN OLIVENÖL, KIRSCHTOMATEN UND ZITRONE

GEBACKENER SCHAFSKÄSE · 9,9

SCHAFFSKÄSE, 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 🌿 · 10,9

BÜFFELMOZZARELLA MIT FEINEN KIRSCHTOMATEN, HAUSGEMACHTES BASILIKUMPESTO, RUCOLA UND BALSAMICO

BURRATA 🌿 · 11,9

AUF GESCHMORTEN KIRSCHTOMATEN, BALSAMICO UND BASILIKUM

VORSPEISENVARIAATION · 29,5

FÜR 2-4 PERSONEN: CAPRESE, SCAMPIS, ANTI PASTI TUTTI, BRUSCHETTA, BURRATA, OLIVEN UND AIOLI



ANTI PASTI TUTTI

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

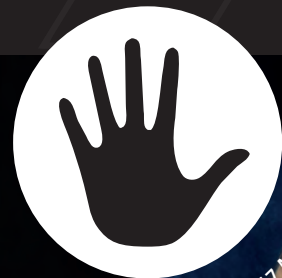


CAESAR SALAD

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 ECHE 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.



HANDMADE PIZZA



PIZZA CLASSIC & PREMIUM

TRÜFFEL BIANCO 🌿 · 22,9

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

DIABOLO 🌶️ · 17,9

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



QUATTRO STAGIONI · 16,6

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

FUNGHI 🌿 · 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

HAWAIIANA · 16,9

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

SPECIALE · 16,1

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

BROCCOLO · 17,2

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

NAPOLI · 15,7

MIT FRUCHTIGER HAUSGEMACHTER TOMATENSAUCE, SARDELLEN, ANGEMACHTEN OLIVEN, VERFEINERT MIT KAPERN UND ORIGINAL FIOR DI LATTE MOZZARELLA

SPINACI · 15,6

MIT FRUCHTIGER HAUSGEMACHTER TOMATENSAUCE, SPINAT, GEKOCHTEM EI, VERFEINERT MIT KNOBLAUCH UND FRISCH GERÖSTETEN KÖRNERN, ORIGINAL FIOR DI LATTE MOZZARELLA

SALAMI · 14,9

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

MARGHERITA 🌿 · 12,4

MIT FRUCHTIGER HAUSGEMACHTER TOMATENSAUCE, BASILIKUM, GRANA PADANO, OLIVENÖL 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-SAHNE SAUCE, FRISCHER TRÜFFEL UND GRANA PADANO

+ RINDERFILETSTREIFEN · 7,0



STEINPILZRAVIOLI 🌿 · 19,3

TRÜFFELBUTTER, FRÜHLINGSLAUCH, KIRSCHTOMATEN, GRANA PADANO UND PETERSILIE

TORTELLINI ALLA PANNA · 17,7

SAHNE SAUCE, SCHINKEN, GRANA PADANO, PETERSILIE

PENNE ALL'ARRABBIATA 🌿🌶️ · 15,4

MIT FRUCHTIGER HAUSGEMACHTER TOMATEN SAUCE, 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 POMODORO · 11,9

HAUSGEMACHTE TOMATEN SAUCE, GRANA PADANO UND PETERSILIE

SPAGHETTI CARBONARA · 16,5

SAHNE SAUCE, 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-SAHNE SAUCE, GRANA PADANO UND PETERSILIE

+ HÄHNCHENBRUSTFILET · 3,9

+ RINDERFILETSTREIFEN · 7,0

LASAGNE · 16,2

RINDFLEISCHRAGOUT, SCHICHTNUDELN, MIT FRUCHTIGER HAUSGEMACHTER TOMATEN SAUCE UND GRANA PADANO



PENNE ALL'ARRABBIATA

DESSERT



GELATO AL CAMEL · 9,5

SALTED CARAMEL EIS, MASCARPONECREME, SELBSTGEMACHTE VOLLMILCH-SCHOKOLADE 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



GELATO AL CAMEL

GETRÄNKE

VIO · 2,9 0,25 L · 6,0 0,75 L
STILL, MEDIUM

SOFTGETRÄNKE *Coca-Cola* · 4,2 0,3 L
COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA, SPRITE, SPEZI

SÄFTE & NEKTARE · 4,6 0,3 L
APFEL, ORANGE, MARACUJA, RHABARBER

FRUCHTSAFTSCHORLEN · 4,5 0,3 L
KOHLENSÄUREHALTIG

HAUSGEMACHTE LIMONADEN & EISTEE

HIMBEERE · 6,9 0,6 L
HIMBEERSIRUP, LIMETTENVIERTEL UND MINZE

MANGO · 6,9 0,6 L
MANGOSIRUP, ORANGENSCHNITZELN UND MINZE

HOLUNDER · 6,9 0,6 L
HOLUNDERSIRUP, LIMETTENVIERTEL UND MINZE

ERDBEERE* · 6,9 0,6 L
ERDBEERSIRUP, LIMETTENVIERTEL UND MINZE

*KANN AKTIVITÄT & AUFMERKSAMKEIT BEI KINDERN BEEINTRÄCHTIGEN

EISTEE · 6,9 0,6 L
HIMBEER-HOLUNDER GESCHMACK

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



HIMBEERE

HOLUNDER

MANGO

ERDBEERE

HIMBEER-HOLUNDER

COCKTAILS



ESPRESSO MARTINI · 8,5

KAFFEELIKÖR, VANILLESIRUP UND ESPRESSO · MIT VODKA

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 · 8,2

DER KLASSIKER · MIT RUM

WHISKEY SOUR · 7,9

FRISCHE ZITRONE · VANILLESIRUP · MIT WHISKEY

NEGRONI · 7,9

EISGEKÜHLT · MIT GIN, VODKA UND WERMUT

LIMONCELLO SPRITZ · 5,6

FRISCHE ZITRONE · MIT PROSECCO

CLASSIC MARTINI · 7,9

GESCHÜTTELT NICHT GERÜHRT · MIT WODKA, WERMUT UND OLIVE



ALKOHOLFREIE COCKTAILS



VIRGIN PASSIONATA · 7,5

LIMETTE TRIFFT MARACUJA · BRAUNER ZUCKER · VANILLESIRUP · ALKOHOLFREI

VIRGIN SOLERO · 6,9

MARACUJA TRIFFT ORANGE · MIT SAHNE · ALKOHOLFREI

VIRGIN RHABARBER COLADA · 6,5

DER FRUCHTIGE · MIT SAHNE · ALKOHOLFREI

VIRGIN MOJITO · 6,2

DER EXOTISCHE · ALKOHOLFREI

PROSECCO & WEINE

PROSECCO TR. · 4,5 **0,1 L** · 31,5 **0,75 L**

FRIZZANTE DOC | HERRLICH FRISCH, FEINE PERLAGE

HEIDSIECK MONOPOLE BLUE TOP BRUT · 75,0 **0,75 L**

FEINSTE PERLAGE, ANKLÄNGE VON APRIKOSEN UND BRIOCH, ELEGANTES SÄURESPIEL TRÄGT IN EIN KOMPLEXES FINALE

WEINSCHORLE · 6,3 **0,2 L**

SPRUDELWASSER, WEISSWEIN UND ZITRONE

WEISS



GRAUBURGUNDER TR. · 4,5 **0,1 L** · 19,5 **0,75 L**

STEFAN WINTER | GELBE FRUCHT VON BIRNE UND QUITTE, SAFTIG AM GAUMEN, ANIMIERENDE FRISCHE

RIESLING FEINHERB · 4,3 **0,1 L** · 26,2 **0,75 L**

KNYPHAUSEN | GRÜNER APFEL, FEINE ZITRUSNOTEN, FRUCHTIGE RESTSÜSSE, FEINE SÄURESTRUKTUR

CHARDONNAY TR. · 4,4 **0,1 L** · 26,6 **0,75 L**

PRODIGIO DEL SOLE | BIRNE, ZITRUS, REIFE HASELNUSS, ANGENEHMER SCHMELZ, SCHÖNE LÄNGE

SAUVIGNON BLANC TR. · 4,5 **0,1 L** · 26,9 **0,75 L**

DREISATZ | FRISCHES GRAS, AROMATISCHER HOLUNDER, REIFE STACHELBEERE, SAFTIG-MINERALISCHE STRUKTUR

LUGANA TR. · 5,5 **0,1 L** · 29,6 **0,75 L**

CECILIA BERETTA DOC | SAFTIGE, FRISCHE AROMEN VON BIRNEN, APRIKOSEN UND BLÜTEN, ZARTE WÜRZE, EINE ELEGANTE UND EINGEBUNDENE SÄURE

ROSÉ

DREISATZ TR. · 4,1 **0,1 L** · 25,5 **0,75 L**

ROSÉ | SAFTIGER ROSÉWEIN, ERDBEERE, HIMBEERE, KIRSCH, CUVÉE AUS PORTUGIESER UND DORNFELDER

MERLOT TR. · 4,2 **0,1 L** · 26,2 **0,75 L**

ROSÉ | SAFTIGER ROSÉWEIN, JOHANNISBEERE, HIMBEERE, JUNGE PFLAUME

ROT

EMPFEHLUNG



PRIMITIVO TR. · 4,5 **0,1 L** · 19,5 **0,75 L**

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

DREISATZ TR. · 4,1 **0,1 L** · 25,5 **0,75 L**

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

CHIANTI TR. · 4,5 **0,1 L** · 26,9 **0,75 L**

COLLI FIORENTINI DOCG | DUNKLE FRUCHT, AUSGEGLICHERER KÖRPER, DEZENTE HOLZAROMEN, FEINE UND ELEGANTE TANNINE

*Il vino scioglie la lingua
ed apre i cuori ♥*

LONGDRINKS



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

 4,5 0,3 L · 6,5 0,5 L

ALSTERWASSER · 4,4 0,3 L · 6,4 0,5 L

FLASCHENBIER

DUCKSTEIN · 6,6 0,5 L

ERDINGER NATURTRÜB · 6,5 0,5 L

ERDINGER ALKOHOLFREI · 6,5 0,5 L

 **ALKOHOLFREI** · 4,9 0,5 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

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- UND 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.PIZZA

ALLE PREISE IN EURO INKL. DER GESETZLICHEN MWST.



-  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.*

*über eine Google-Bewertung
freuen wir uns sehr!*



English
menu

