

Kartenzahlung erst ab 20,- € möglich.
Wir akzeptieren Sodexo & Edenred Gutscheine.

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 Tomaten
Als Käse
wir ausschließlich
Mozzarella

frischen haus-
sauce ab.
verwenden
originalen
Fior di
Latte.



Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA

PIATTI DA TAVOLA - TAFELGERICHTE

SPAGHETTI ALLA GRICIA^{A,G} Spaghetti mit Pecorinosauce und knuspriger Guanciale.	23.9
BISTECCA ALLA PIASTRA^G 220g saftiges Rinderfilet mit einer leckeren Gremolata, Rosmarinkartoffel, Gemüse und Beilagensalat.	37.5
PADELLA DI GAMBERI^B Garnelenpfanne Arrabiata-Style in Pikante Tomatensauce mit Knoblauch, Chili und geröstete Ciabatta.	23.7
TAGLIOLINI MIT FLIET SPITZE^{A,C} Champignon und grünem Pfeffer.	24.30
PESCE DI TUTTI TIPPI^{B,D,N} Variation aus gegrilltem Pulpo, Scampis, Fisch des Tages, neben Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Beilagensalat.	32.5
ANTIPASTO DELLA CASA^{B,D,G,N} Vorspeisenteller für 2 Personen mit Calamaretti, Scampis, Oktopus, Burrata, gemischtem Gemüse und Vitello Tonnato.	38.9

Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA

APERITIVO - APERITIF

PROSECCO FRIZZANTE „PIUFIZZ“ IGP^L

Weingut Serena, Veneto

0.1l

4.5

APEROL SPRITZ¹⁰

8.8

LIMONCELLO SPRITZ¹⁰

7.4

RED HUGO

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

9.4

LILLET WILD BERRY

Lillet Blanc, Wild Berry

9.6

NONNINA FRUTTATA

Bergamottenlikör, Grapefruit Soda, Avaa Verjus

12.3

ROYAL ANGEL

Likör 43, Rhabarbersaft, Prosecco

9.7

SARTI LEMON SPRITZ

Sarti, Lemon, Thomas Henry Bitter Lemon

9.8

BERGAMOTTO SPRITZ

Italicus, Prosecco, Soda und Physalis

12.3

Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA

PICCOLI PIATTI - KLEINIGKEITEN

GAMBERETTO AL AGLIO E OLIO^B

Garnelen mit frischem Knoblauch und Chili in Olivenöl gebraten.

15.2

BURRATA^{V^G}

auf geschmorten Kirschtomaten mit Balsamico und frischem Basilikum verfeinert.

14.7

BRUSCHETTA^{V^{A,C,G}}

mit 3 gerösteten Brotscheiben, Knoblauch, eingelegten Tomaten, Burrata, roten Zwiebeln und frischem Basilikum.

14.5

BABY CALAMARETTI^B

gegrillte Baby Calamaretti mit Rucola und grüner Sauce.

17.7

VITELLO TONNATO^D

Vitello vom Kalb, Thunfischcreme und frittierte Kapern.

18.4

Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA

INSALATE - GRÜNZEUG



RUCOLA E GAMBERETTI

FORMAGGIO DI CAPRA

Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA

INSALATE - GRÜNZEUG

INSALATA RUCOLA E GAMBERETTI^{G,B}

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

Dazu unser hausgemachtes Balsamico-Dressing.

18.3

INSALATA MISTA^V

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

Dazu unser hausgemachtes Balsamico-Dressing.

9.9

INSALATA CAESARS^{A,G,5}

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

Dazu unser hausgemachtes Caesars-Dressing.

16.9

INSALATA FORMAGGIO DI CAPRA^{V,G}

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

Dazu unser hausgemachtes Balsamico-Dressing.

16.9

Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA



PIZZA MARGHERITA^{VAG}

Hausgemachte Tomatensauce, frische Basilikum und Mozzarella-Fior di Latte. 13.4

PIZZA SALAMI^{AG,2,12}

Salami und Mozzarella-Fior di Latte. 15.8

PIZZA DIAVOLO^{AG,12}

Pikante Salami (Salsiccia Piccante), Peperoni, Paprika und Mozzarella-Fior di Latte. 17.7

PIZZA TONNO^{AG,D}

Thunfisch, rote Zwiebeln und Mozzarella-Fior di Latte. 16.3

PIZZA FUNGHI^{VAG}

FrISChe Champignons und Mozzarella-Fior di Latte. 15.4

PIZZA TARTUFO BIANCO^{VAG}

Trüffelcremé, Grana Padano, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, Mozzarella-Fior di Latte, Petersilie und frischer schwarzer Trüffel. 20.7

PIZZA BURRATA^{VAG}

Kirschtomaten, Basilikum, Burrata und Mozzarella-Fior di Latte. 19.7

PIZZA HAWAIIANA^{AG,7,12}

Schinken, Ananas und Mozzarella-Fior di Latte. 16.8

PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI^{AG}

Schinken, Champignons und Mozzarella-Fior di Latte. 17.4

Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA



PIZZA BRUSCHETTA^{VAG,1}

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

18.7

PIZZA NAPOLI^{AG,12}

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

17.8

PIZZA PARMA E RUCOLA^{AG,1}

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

19.8

PIZZA VEGETARIANA^{VAG,12}

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

16.4

PIZZA VEGANA (vegan)^{AK}

BBQ-Sauce, Mandelmuß, Körner-Mix (Sesam- und Sonnenblumenkerne), Paprika, Zwiebeln und Champignons.

18.8

PIZZA VEGAVITA (vegan)^{AK}

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

19.4

PIZZA SALSICCIA ARDENTE^{AG}

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



19.8

Auch lecker: Statt Salsiccia Piccante mit zarter Hähnchenbrust erhältlich!

Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA

PASTA



SPAGHETTI AGLIO E OLIO

Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA

PASTA

PENNE ALL'ARRABBIATA^{V A,C,G,I,5}

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

15.4

Besonders lecker mit Hähnchenbrust.

17.6

Wir empfehlen dazu Garnelen^B.

20.4

PAPPARDELLE BOLOGNESE^{A,C,G,I}

Mit Ragout vom Rinderhackfleisch, Grana Padano und frischer Petersilie.

17.7

Unsere Empfehlung

SPAGHETTI AGLIO E OLIO^{V A,B,C,G,I}

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

16.8

Wir empfehlen dazu Garnelen^B.

20.8

SPAGHETTI CARBONARA^{A,C,G,I,2,12}

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

17.7

RICOTTA-SPINAT-RAVIOLI^{V G}

Mit Salbei-Butter-Sauce und Grana Padano.

19.7

SPAGHETTI PESTO VERDE^{V A,C,G,I}

Mit hausgemachtem Basilikumpesto, Grana Padano, Rucola, Pinienkernen und frischer Petersilie.

17.7

Besonders lecker mit Hähnchenbrust.

19.6

Wir empfehlen dazu Garnelen^B.

21.4

TAGLIOLINI AL TARTUFO^{A,G}

In einer Trüffelsauce mit frischem Trüffel und Grana Padano.

30.9

Wir empfehlen dazu Rindersteakstreifen.

34.9

Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA

DOLCI - DESSERT

TIRAMISU -alkoholfrei- ^{A,C,G}

Hausgemachte Variation des italienischen Klassikers.

9.7

GELATO AL CAMEL

Salted Caramel Eis, Mascarponecreme, selbstgemachter Vollmilchschokolade und Karamellsauce

9.7

ERDBEER PANNA COTTA

mit Erdbeersauce und Frucht

9.3

BEVANDE CALDE - HEISSGETRÄNKE

Espresso¹¹

2.9

Espresso, doppelt¹¹

4.4

Caffè Crema^{G,11}

3.7

Cappuccino^{G,11}

4.2

Latte Macchiato^{G,11}

4.5

Caffè Latte^{G,11}

4.3

Ausgewählte Teesorten^{G,11}

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^{1,3,12}

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

5.9

LIMONATA - LIMONADE

ERDBEER LIMETTE^{1,3,12}

Leckere Limonata mit vollen Erdbeeren
und Limettenvierteln.

6.4

HIMBEER LIMETTE MINZE^{1,3,12}

Mit ganzen Himbeeren, Limettenvierteln
und frischer Minze.

6.6

MANGO MINZE ORANGE^{1,3,12}

Limonata mit süßer Mango, frischen Minzblättern
und Orangenscheiben.

6.4

HOLUNDER LIMETTE MINZE^{1,3,12}

Leckere Limonata mit Holundersirup, Limettenviertel und
frischen Minzblättern.

6.5

LIMONADE MIT SCHUSS^{1,3,12}

Wähle von unseren Limonaden verzaubere Deine Limo mit
einem Shot von
- Vodka, Gin oder Rum

4.9

Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA

BEVANDE - GETRÄNKE

SAN PELLEGRINO - mit Kohlensäure	0.25l 0.75l	3.5 7.9
ACQUA PANNA - still	0.25l 0.75l	3.5 7.9
COCA COLA ^{1,11} COCA COLA Zero ^{1,11} FANTA ^{1,2} SPRITE ^{1,2}	0.2l	3.9
FRUCHTSÄFTE / NEKTARE ^{2,3} Apfel, Orange, Maracuja, Rhabarber, Cranberry, Ananas	0.4l	5.8
FRUCHTSAFTSCHORLEN ^{2,3} - kohlenensäurehaltig	0.4l	5.4
SCHWEPPE Wild Berry	0.3l	4.2
THOMAS HENRY Bitter Lemon ^{2,10} , Tonic Water ¹⁰ , Ginger Ale ¹ , Pink Grapefruit ^{1,2}	0.2l	4.5
RED BULL	0.25l	4.5

BIRRA - BIER

BIER VOM FASS

CARLSBERG ^A	klein 0.3l normal 0.5l	4.4 6.7
ALSTERWASSER ^A mit Sprite	klein 0.3l normal 0.5l	4.1 6.7
DUCKSTEIN, Rotblondes Original ^A	klein 0.3l normal 0.5l	4.4 6.7

FLASCHENBIERE

PERONI ^A	0.33l	4.9
CARLSBERG ^A alkoholfrei	0.33l	4.9
ERDINGER Naturtrüb ^A	0.5l	6.7
ERDINGER Alkoholfrei ^A	0.5l	6.7

Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA

SPIRITI-DRINKS

COCKTAILS

NEGRONI

Bombay Sapphire Gin, Campari, Antica Formela 13.5

COCO JUMBO

Vodka, Ananassaft, Zitronensaft und Kokossirup 9.8

BLUE MOJITO

Rum, Limettensaft, Blue Curaçao,
Zuckersirup, Soda, Lime Juice und Minze 11.2

GIN BASIL SMASH

Gin, Basilikum, Zuckersirup und Zitronensaft 13.5

WALDMEISTER TRAUM

Gin, Limettensaft, Waldmeistersirup, Holundersirup
Lime Juice und Soda 11.1

ESPRESSO MARTINI

Vodka, Espresso, Karamellsirup und Kaffeelikör 12.5

BOURBON SOUR

Bourbon, Lemon und Zucker 11.4
Auch mit Rum oder Gin erhältlich

WHISKY SOUR

Scotch Whisky, Lemon und Zucker 13.5



Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA

VINO - WEIN

Roséwein

0.2l 0.75l

ROSÉCUVÉE, trocken^l
Weingut Scheu, Pfalz

6.8 25

„CA DEI FRATI“ RIVIERA DEL GARDA CLASSICO^l
Weingut Rosa dei Frati, Lombardei

38.9

„Whispering Angel“ ROSÉ, trocken^l
Weingut Chateau d'Esclans, Côtes de Provence

49.9

Weißwein

WEIßWEINSCHORLE, trocken^l

6.4

PINOT GRIGIO „JGT“, extra trocken^l
Weingut La Ronca, Veneto

6.9

GRAUBURGUNDER, trocken^l
Weingut Tobias Rickes, Nahe

7.7 28.8

CHARDONNAY, trocken^l
Weingut Leonhard, Pfalz

7.5 28.5

CA DEI FRATI „LUGANA“^l
Weingut Ca dei Frati, Italien

37.9

RIESLING „FEEN & ELFEN“, halbtrocken^l
Weingut Köwerich, Mosel

7.5 28.5

RIESLING „VDP“, trocken^l
Weingut Robert Weil, Rheingau

45

WEIßBURGUNDER, trocken^l
Weingut Dr. Loosen, Mosel

34.4

SAUVIGNON BLANC „& RIESLING“ trocken^l
Weingut Tobias Rickes, Nahe

28.8

TREBBIANO DI LUGANA „LA MUSINA“ trocken^l
Weingut Sartori, Veneto

32

Unsere Empfehlung

FALLWIND SAUVIGNON, DOC, extra trocken^l
Weingut St. Michael Eppan, Italien

39.9

SAUVIGNON BLANC, trocken^l
Weingut Cloudy Bay, Neuseeland

79

Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA

VINO - WEIN

Champagner		0.75l
MOËT & CHANDON IMPÉRIAL ^L		99.0
MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL ^L		120.0
<hr/>		
RUINART ROSÉ^L		150.0
<hr/>		
Schaumwein	0.1l	0.75l
PROSECCO FRIZZANTE „PIUFIZZ“ IGP^L Weingut Serena, Veneto	4.5	26.6
<hr/>		
PROSECCO ROSÈ brut^L Weingut Serena, Veneto	6.5	36.8
<hr/>		
Rotwein	0.2l	0.75l
<hr/>		
PRIMITIVO „UNO DI MANDURIA“, trocken^L Weingut Masseria Le Volpe, Italien	7.8	27
<hr/>		
MERLOT, trocken^L Weingut La Ronca, Veneto	6.7	24.8
<hr/>		
„CHIANTI CLASSICO“, DOCG, trocken^L Weingut Albola, Toskana		42
<hr/>		
TEMPRANILLO RIOJA CRIANZA, DOC, trocken^L Weingut Ramon Bilbao, Rioja Spanien		27.7
<hr/>		
NERO D'AVOLA SYRAH, DOC, trocken^L Weingut Why Not, Apulien Italien		29.9
<hr/>		
MILLEFIORI NEGROAMARO, IGP, trocken^L Weingut Salento, Apulien Italien		34.7
<hr/>		
C. SANGIOVESE, „TIGNANELLO“^L Weingut Marchese Antinori, Toskana		240
<hr/>		

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