

# Farina di Nonna

PIZZA · PASTA · GELATO

---

## WE LOVE PIZZA!

Wir haben einen original italienischen Teig hergestellt und zu einem knusprigen Wunder verwandelt. Ganz nach Omas Rezeptur benutzen wir dafür ein besonderes Mehl und der Teig reift mit sehr wenig Hefe bis zu 72 Stunden, bevor er verarbeitet wird.

Das verleiht ihm seine fluffige Struktur, mehr Geschmack und macht ihn außerdem sehr bekömmlich. Jede Pizza ist echte Handarbeit und wird mit Liebe von Hand ausgebreitet, hergestellt und gebacken.

Nicht immer ganz rund aber einzigartig lecker!



ENGLISH MENU

MASTERCARD-, VISA- UND EC-ZAHLUNGEN AB 10,00 EUR MÖGLICH  
WIR AKZEPTIEREN SODEXO- UND EDENRED-GUTSCHEINE

# Farina di Nonna

PIZZA · PASTA · GELATO



FOLGE UNS AUF INSTAGRAM!

MASTERCARD-, VISA- UND EC-ZAHLUNGEN AB 10,00 EUR MÖGLICH  
WIR AKZEPTIEREN SODEXO- UND EDENRED-GUTSCHEINE



# Farina di Nonna

PIZZA · PASTA · GELATO

---

## PICCOLI PIATTI

KLEINIGKEITEN

<b>Gamberetto al Aglio e Olio</b> <sup>B</sup> Garnelen mit frischem Knoblauch in Olivenöl gebraten	12,90
<b>Baby Calamaretti</b> <sup>B</sup> Gegrillte Baby Calamaretti mit Rucola und grüner Sauce	15,90
<b>Cremige Tomatensuppe</b> <sup>AI</sup>  Tomatensuppe mit Croûtons und einer Sahnelecks	7,90
<b>Bruschetta</b> <sup>AI</sup>  2 Scheiben frisches hausgemachtes, geröstetes Weißbrot mit eingelegten Tomatenwürfeln, Balsamico und Grana Padano	8,90
<b>Burrata</b> <sup>G</sup> An geschmorten Kirschtomaten mit Balsamico und frischem Basilikum verfeinert	13,90
<b>Carpaccio</b> <sup>GI*</sup> Hauchdünne, roh servierte Rinderhüftscheiben mit Rucola, Balsamico, Olivenöl, Pinienkernen und Grana Padano	14,80

# Farina di Nonna

PIZZA · PASTA · GELATO

---



Insalata Gamberetto Rucola

Insalata con Formaggio di Capra

Insalata Mista

MASTERCARD-, VISA- UND EC-ZAHLUNGEN AB 10,00 EUR MÖGLICH  
WIR AKZEPTIEREN SODEXO- UND EDENRED-GUTSCHEINE


# Farina di Nonna

PIZZA · PASTA · GELATO

---

## INSALATA

SALATE

<b>Insalata Mista</b> 	9,40
Großer gemischter Salat mit verschiedenen Blattsalaten, Kirschtomaten, Möhren, Gurken, roten Zwiebeln	
<b>Chicken Caesar Salad</b> <sup>ALIG15</sup>	16,40
Römersalat mit Coûtons, Kirschtomaten, Oliven, Grana Padano, Hähnchenbrust und Caesar-Dressing	
<b>Insalata Nizza</b> <sup>51C</sup>	16,40
Gemischter Salat mit verschiedenen Blattsalaten, Kirschtomaten, Möhren, Gurken, bunten Paprika, roten Zwiebeln, Oliven, gekochtem Ei und Thunfisch	
<b>Insalata Gamberetto Rucola</b> <sup>BIG1*</sup>	17,90
Rucola mit gebratenen Garnelen, Kirschtomaten, Pinienkernen und Grana Padano	
<b>Insalata con Formaggio di Capra</b>	15,90
Verschiedene Blattsalate mit gegrilltem Ziegenkäse, Kirschtomaten, Möhren, Gurken, roten Zwiebeln, Honig und Preiselbeeren	

# Farina di Nonna

PIZZA · PASTA · GELATO







---

## PIZZA

### KLASSIKER





Unser Pizzateig ist hausgemacht aus reinem Mehl, Wasser und Olivenöl.  
Jede Pizza wird von Hand auf Ø 34 cm ausgebreitet  
und mit locker-knusprigem Rand gebacken.

**Alle Pizzen sind belegt mit unserer hausgemachten Tomatensauce  
und originalem Fior di Latte Mozzarella.**

<b>Pizza Margherita</b> <sup>AIG</sup>  Mit frischem Basilikum	12,20
<b>Pizza Rucola</b> <sup>AIG</sup> Mit Rucola und gehobeltem Grana Padano	14,90
<b>Pizza Salami</b> <sup>AIG 2 12</sup> Mit herzhafter Salami mit feiner Rauchnote	13,90
<b>Pizza Diavolo</b> <sup>AIG 12 </sup>  Mit würziger Salsiccia Piccante, bunten Paprikastreifen und Peperonis	16,30
<b>Pizza Cipolle</b> <sup>AIG 5 </sup>  Mit Oliven, frischen roten Zwiebeln, verfeinert mit Oregano	13,30
<b>Pizza Vegetariana</b> <sup>AIG K 5</sup>  Mit frischen Champignons, bunten Paprikastreifen, Oliven, mit Körner-Mix (Sesam-, Sonnenblumenkerne) und frischem Rucola verfeinert	16,30
<b>Pizza Burrata</b> <sup>G </sup>  Mit Kirschtomaten, Basilikum und Burrata	18,30
<b>Pizza Funghi</b> <sup>AIG </sup>  Mit frischen Champignons in feinen Scheiben	13,90
<b>Pizza Hawaiiiana</b> <sup>AIG 7 1</sup> Mit herzhaftem Hinterschinken und fruchtiger Ananas	16,20
<b>Pizza Picante Pollo</b> <sup>AIG 7 1</sup> Mit zarter Hähnchenbrust, fruchtiger Ananas, frischer Chili und Chili-Dip	17,60

MASTERCARD-, VISA- UND EC-ZAHLUNGEN AB 10,00 EUR MÖGLICH  
WIR AKZEPTIEREN SODEXO- UND EDENRED-GUTSCHEINE



<b>Pizza Bruschetta</b> AIGI 	<b>17,60</b>
Mit eingelegten Tomatenwürfeln gebettet auf frischem Rucola und gehobeltem Grana Padano	
<b>Pizza Napoli</b> AIGI5	<b>16,80</b>
Mit Sardellen, Oliven und Kapern verfeinert	
<b>Pizza Parma e Rucola</b> AIG	<b>18,90</b>
Mit originalem Parmaschinken gebettet auf frisch-mariniertem Rucola mit gehobeltem Grana Padano	
<b>Pizza Tonno</b> AIGID	<b>15,80</b>
Mit saftigem Thunfisch und frischen roten Zwiebeln in Halbringen	
<b>Pizza Alla Nonna</b> AIHIKI 	<b>18,30</b>
Mit saftiger Hähnchenbrust, Sauce Hollandaise, bunten Paprika-Streifen, Kirschtomaten und roten Zwiebeln	
<b>Pizza Vegana</b> AIHIKI 	<b>16,90</b>
Mit BBQ-Sauce, Körner-Mix und Mandelmus, frischen Zwiebeln in Halbringen, bunte Paprika und Champignons	
<b>Pizza Quattro Formaggi</b> AIGI 	<b>17,30</b>
Mit in Vierteln belegtem Original Fior di Latte Mozzarella, cremigem Schafskäse, Gorgonzola und Grana Padano	
<b>Pizza Broccolo</b> AIGI	<b>17,60</b>
Mit saftiger Hähnchenbrust, frischem Broccoli, roten Zwiebeln in Halbringen und Sauce Hollandaise	
<b>Pizza Speciale</b> AIGI2 12	<b>16,80</b>
Mit Salami mit feiner Rauchnote, herzhaftem Hinterschinken und frischen, feinen Champignonscheiben	
<b>Pizza Quattro Stagioni</b> AIGI2 12	<b>17,30</b>
Würzige Salsiccia Piccante, herzhafter Schinken, frische feine Champignonscheiben und Artischockenherzen	

MASTERCARD-, VISA- UND EC-ZAHLUNGEN AB 10,00 EUR MÖGLICH  
WIR AKZEPTIEREN SODEXO- UND EDENRED-GUTSCHEINE

# *Farina di Nonna*

PIZZA · PASTA · GELATO

---



MASTERCARD-, VISA- UND EC-ZAHLUNGEN AB 10,00 EUR MÖGLICH  
WIR AKZEPTIEREN SODEXO- UND EDENRED-GUTSCHEINE



# Farina di Nonna

PIZZA · PASTA · GELATO

## PASTA NUDELN

<b>Spaghetti Pomodoro</b> AICIGII	12,20
Mit hausgemachter Tomatensauce, Grana Padano und frischer Petersilie	
<b>Penne all' Arrabiata</b> AICIGIII5I  	13,90
Mit Tomatensauce, Grana Padano, Oliven, Knoblauch, scharfer Chilinote und Petersilie	
WIR EMPFEHLEN DAZU <b>Hähnchenbrustfilet</b>	16,70
WIR EMPFEHLEN DAZU <b>Garnelen</b>	19,90
<b>Spaghetti Bolognese</b> AICIGII	15,20
Mit Ragout vom Rinderhackfleisch, Kirschtomaten, Grana Padano und frischer Petersilie	
<b>Spaghetti Aglio e Olio</b> AIBICIGIII  	13,90
Mit Olivenöl, Knoblauch, Kirschtomaten, Chili, Grana Padano und frischer Petersilie	
WIR EMPFEHLEN DAZU <b>Garnelen</b>	19,90
<b>Spaghetti Carbonara</b> AICIGIII2I12	15,20
Mit cremiger Sahnesauce, Speck, Ei, Kirschtomaten, Grana Padano und Petersilie	
<b>Tortellini Alla Panna</b> AICIGIII2I12	16,60
In cremiger Sahnesauce mit Schinken, Kirschtomaten und Grana Padano	
<b>Steinpilzravioli</b> AICIGIII2I12I 	18,30
Mit Trüffelbutter, Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten, Grana Padano und frischer Petersilie	
<b>Spaghetti Pesto Verde</b> AICIGIII 	13,90
Mit hausgemachter Basilikumpesto, Kirschtomaten, Grana Padano, Rucola, Pinienkerne und frischer Petersilie	
WIR EMPFEHLEN DAZU <b>Hähnchenbrustfilet</b>	16,70
WIR EMPFEHLEN DAZU <b>Garnelen</b>	19,90
<b>Penne Gorgonzola</b> AICIGIII 	15,40
Mit Gorgonzola-Sahnesauce, Kirschtomaten, Grana Padano und frischer Petersilie	
WIR EMPFEHLEN DAZU <b>Hähnchenbrustfilet</b>	18,20
<b>Lasagne</b> AICIGII	16,60
Mit Ragout vom Rinderhackfleisch, Schichtnudeln, Sahne und Gouda	

MASTERCARD-, VISA- UND EC-ZAHLUNGEN AB 10,00 EUR MÖGLICH  
WIR AKZEPTIEREN SODEXO- UND EDENRED-GUTSCHEINE

# Farina di Nonna

PIZZA · PASTA · GELATO

---

## DOLCI DESSERTS

<b>Tiramisù</b> <small>ALCIG</small>	7,30
<small>Hausgemachte, alkoholfreie Variation des italienischen Klassikers</small>	
<b>Diverse Kuchen</b>	ab 6,00
<small>Eine tagesaktuelle Auswahl unserer hausgemachten Kuchen finden Sie in unserer Kuchenvitrine</small>	
<b>Diverse Kuchen mit Baiser</b>	6,50
<b>Extraportion Sahne</b>	0,80

## BEVANDE CALDE HEISSGETRÄNKE

<b>Espresso</b>	einfach 2,50
<b>Espresso</b>	doppelt 3,90
<b>Caffè Crema</b>	3,80
<b>Cappuccino</b>	3,90
<b>Latte Macchiato</b>	4,60
<b>Caffè Latte</b>	3,90
<b>Ausgewählte Teesorten</b>	4,30
<b>Frischer Minztee</b>	4,90
<b>Heiße Zitrone mit frischem Ingwer</b>	4,90
<b>Heiße Schokolade</b>	4,90
<b>Heiße Schokolade mit Sahne</b>	5,70
<b>Flavours</b> <small>KARAMELL, HASELNUSS, VANILLE</small>	+ 0,90

# Farina di Nonna

PIZZA · PASTA · GELATO

---

## APERITIVO

APERITIFS

<b>Prosecco Levatura</b> Venetien, Italien	Glas 0,1l	4,80
	Flasche 0,75l	32,50
<b>Hugo</b> Prosecco mit Holunderblütensirup und Eis	Glas 0,2l	8,80
<b>Aperol Sprizz</b> Prosecco mit Aperol und Eis	Glas 0,2l	8,80
<b>Rosato Mio</b>	Glas 0,2l	8,80
<b>Campari</b> ORANGE / SODA	Glas 0,2l	8,80
<b>Martini</b> BIANCO / ROSSO / DRY	Glas 5 cl	5,70

## LIMONATA

LIMONADEN

Einmalig erfrischend: Unsere hausgemachten Limonaden und Eistee mit köstlichen Früchten auf Eis.

<b>Hausgemachter Eistee</b>	0,4l	6,60
Mit Himbeeren, Zitronenscheiben und einem Hauch Holunderblüten-Flavour		
<b>Erdbeer-Limette-Minze</b>	0,4l	6,90
Mit ganzen Erdbeeren, Limettenviertel und frischer Minze		
<b>Himbeer-Limette-Minze</b>	0,4l	6,90
Mit ganzen Himbeeren, Limettenviertel und frischer Minze		
<b>Mango-Orange-Minze</b>	0,4l	6,90
Mit süßer Mango, Orangenscheiben und frischer Minze		
<b>Holunder-Limette-Minze</b>	0,4l	6,90
Mit Holunderblüten-Flavour, Limettenviertel und frischer Minze		
<b>Limonade mit Schuss</b>	0,4l + 4 cl	11,90
Wähle von unseren Limonaden aus und verzaubere Deine Limo mit einem Shot von Wodka, Gin oder Rum		

MASTERCARD-, VISA- UND EC-ZAHLUNGEN AB 10,00 EUR MÖGLICH  
WIR AKZEPTIEREN SODEXO- UND EDENRED-GUTSCHEINE

# Farina di Nonna

PIZZA · PASTA · GELATO

---

## NON ALCOLICO

ALKOHOLFREI

San Pellegrino PERLEND	Fl. 0,25 l	3,60	0,75 l	7,90
Acqua Panna	Fl. 0,25 l	3,60	0,75 l	7,90
Coca-Cola Original / Zero, Sprite, Fanta		3,50		5,40
Fruchtsäfte		3,70		4,90
Apfel, Orange, Maracuja, Rhabarber				
Saftschorlen Fruchtsäfte		3,40		4,80
Mit Kohlensäurehaltigem Mineralwasser				

## BIRRA

BIER

Carlsberg VOM FASS	Glas 0,3 l	4,40	0,5 l	5,90
Alsterwasser MIT SPRITE	Glas 0,3 l	4,40	0,5 l	5,90
Carlsberg alkoholfrei			Fl. 0,33 l	4,40
Erdinger Weißbier NATURTRÜB			Fl. 0,5 l	5,90
Erdinger Weißbier ALKOHOLFREI			Fl. 0,5 l	5,90

## DIGESTIVO

DIGESTIFS

Averna			2 cl	3,80
Ramazzotti			2 cl	3,80
Grappa VERSCHIEDENE			2 cl	5,60
Sambuca WEISS / CAFFÈ			2 cl	3,50

MASTERCARD-, VISA- UND EC-ZAHLUNGEN AB 10,00 EUR MÖGLICH  
WIR AKZEPTIEREN SODEXO- UND EDENRED-GUTSCHEINE

# Farina di Nonna

PIZZA · PASTA · GELATO

---

## VINO BIANCO

WEISSWEIN

### Weißweinschorle

Sauvignon Blanc mit Mineralwasser

Gl. 0,2l **6,90**

### Chardonnay „Black Forest Heritage“

Trocken. Johannes Kopp, Baden, Deutschland

Gelbe Früchte, reife Birne, Haselnüsse, cremiger Schmelz, voller Körper

Gl. 0,2l **7,40** Fl. 0,75l **24,40**

### Riesling „Knyp“

Feinherb. Weingut Baron Knyphausen, Rheingau, Deutschland

Grüner Apfel, feine Zitrusnoten, fruchtige Restsüße, feine Säurestruktur

Gl. 0,2l **7,10** Fl. 0,75l **23,20**

### Grauburgunder „Hillview“

Trocken. Weingut Stefan Winter, Rheinhessen, Deutschland

Gelbe Frucht von Birne und Quitte, saftig am Gaumen, animierende Frische

Gl. 0,2l **6,90** Fl. 0,75l **22,90**

## VINO ROSSO E ROSATO

ROT- UND ROSEWEIN

### „Dreisatz Rosé“

Blauer Portugieser/Spätburgunder, trocken. Weingut Kitzer, Rheinhessen, Deutschland

Saftiger Roséwein, Erdbeere, Himbeere, Kirsche, Cuvée aus Portugieser und Dornfelder

Gl. 0,2l **7,20** Fl. 0,75l **21,40**

### Primitivo „Prodigio del Sole“

Halbtrocken. Kellerei Cantina Tagaro, Puglia, Italien

Pflaumen- und Kirschkonfitüre sowie etwas Tabak und Gewürze in der Nase. Am Gaumen angenehm vollmundig, mit intensiven dunklen Früchten, seidiger Textur und perfekt balancierten Tanninen

Gl. 0,2l **7,30** Fl. 0,75l **23,20**

MASTERCARD-, VISA- UND EC-ZAHLUNGEN AB 10,00 EUR MÖGLICH  
WIR AKZEPTIEREN SODEXO- UND EDENRED-GUTSCHEINE

# Farina di Nonna

PIZZA · PASTA · GELATO

---

## 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