



## LE INSALATE

**Insalata mista** €6,70  
Gemischter Salat (O)

**Insalata di rucola** €6,90  
Rucola-Salat mit Paradeisern und  
Parmigiano-Flocken (G, O)

**Insalata di tonno** €14,90  
Grüner Salat mit eingelegten  
Thunfischstücken, Paradeisern, grünen  
Oliven (D,O)

**Insalata Caprese** €14,90  
Paradeiser, Büffelmozzarella, Basilikum  
(G)

**Insalata di bresaola** €16,50  
Bresaola-Schinken mit Rucola und  
Parmigiano-Flocken (G)

## GLI ANTIPASTI\*

**Bruschetta classica** €6,90  
mit Paradeisern, Origano, Basilikum (A)

**Prosciutto crudo e  
mozzarella di bufala** €19,50  
Parmaschinken und Büffelmozzarella (G)

**Antipasto di sott'olii** €18,50  
In Öl eingelegte Artischocken,  
Melanzani, getrocknete Tomaten,  
Zucchini, Paprika, Oliven,  
frittierter Teig (A/O)

**Antipasto misto** €22,90  
Verschiedene Wurst- und Käsesorten,  
in Öl eingelegtes Gemüse, Oliven,  
frittierter Teig (A, G, O)

**Filetti di baccalà alla romana** €9,50  
Frittierte Stockfischfilets (A/D/G)



**\*AUF IHREN WUNSCH FOCACCIA WAHLWEISE  
MIT ROSMARIN ODER KNOBLAUCH € 4,90**



## I NOSTRI SFIZI

<b>Fiori di zucca ripieni</b> Zucchini-Blüten mit Ricotta-Sardellen-Füllung (A/D/G)	<b>€10,90</b>
<b>Cuoppo di mare</b> Tintenfisch, Garnelen, frittierte Sardellen und Polenta-Stücken (A, B, D, R)	<b>€14,50</b>
<b>Cuoppo di terra</b> Fleisch- und Melanzanibällchen, Reisbällchen, frittierte Polenta-Stücken (A, C, G)	<b>€13,50</b>
<b>Focaccia Parigina</b> Focaccia aus Blätter- und Pizzateig gefüllt mit Tomatensauce, Schinken und Provola-Käse (A, C, G)	<b>€7,20</b>
<b>Focaccia Siciliana</b> Focaccia aus Blätter- und Pizzateig gefüllt mit Tomatensauce, Melanzani und Provola-Käse (VEGETARISCH A, C, G)	<b>€7,20</b>
<b>Polpetta di melanzane o carne</b> Melanzani (VEGETARISCH)-oder Fleischbällchen (A, C, G)	<b>€3,20</b>
<b>Frittatina di bucatini</b> Pasta-Kuchen mit Béchamelsauce, Erbsen und Schinken (A, C, G, O)	<b>€5,50</b>
<b>Arancina classica</b> Reisbällchen (aus Safranreis) gefüllt mit Rindfleisch und Mozzarella (A, G, O)	<b>€4,60</b>
<b>Arancina cacio e pepe</b> Reisbällchen mit Pecorino-Käse und Pfeffer (VEGETARISCH A, G)	<b>€4,60</b>
<b>Arancina all'arrabbiata</b> Reisbällchen gefüllt mit Tomatensauce, Mozzarella, Knoblauch und Chilischoten (VEGETARISCH A, G)	<b>€4,60</b>
<b>Supplì</b> Panierte Reiskrokette mit Tomaten, Erbsen, Mozzarella (NICHT VEGETARISCH A, G, O)	<b>€4,60</b>



## PRIMI PIATTI\*

- Strozzapreti alla puttanesca** €15,90  
Frische Pasta mit Kirschtomaten, Oliven von Itri, Kapern und aufgelösten Sardellen (A/C/D/L)
- Bucatini all'amatriciana** €15,90  
Bucatini mit Tomatensauce, Wangenspeck und Pecorino-Käse (A/G/L)
- Fettuccine fresche alla bolognese** €15,20  
Frische Bandnudeln mit Tomatensauce und Rinds- und Schweinsfaschiertem (A/C/G/L/O)
- Gnocchi Sorrentina** €14,50  
Überbackene Gnocchi mit Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum (VEGETARISCH, A/C/G/L)
- Paccheri freschi allo scarpariello** €14,90  
Frische Pasta mit Kirschtomaten und Parmigiano-Pecorino-Creme (A/C/G/L)
- Paccheri freschi allo scarpariello con salsiccia** €16,90  
Frische Pasta mit Kirschtomaten, Parmigiano-Pecorino-Creme und italienischer Fleischwurst (A/C/G/L/O)
- Strozzapreti freschi al tonno** €16,90  
Frische Pasta mit Kirschtomaten, Thunfisch-Stücken, Oliven und Kapern (A/C/D/G)

\*ALLE PASTA-GERICHTE KÖNNEN MIT GLUTENFREIER PASTA GEGEN EINEN AUFPREIS VON €1,90 ZUBEREITET WERDEN

## SECONDI PIATTI

- Nasello con scagliozzi e verdura** €18,50  
Seehecht mit frittierten Polenta-Stücken und Gemüse (D)
- Polpette al sugo con scagliozzi** €12,60  
Italienische Fleischlaibchen mit frittierten Polenta-Stücken in Tomatensauce (A/C/G/O)
- Parmigiana di melanzane** €11,90  
Melanzaniauflauf (A/C/G)



*“ Ich bin das Endergebnis  
der Entwicklung der  
römischen Pinsa...”*

*Unsere Sfiziotta ist nicht  
eine gewöhnliche Pinsa, sie  
bricht mit Konventionen,  
angefangen bei seinem  
Namen!*

*Die Basis bildet eine  
Mischung aus hochwertigem  
Mehl, die den Weizenkeim,  
das Herz des Korns, bewahrt  
und reich an Nährstoffen,  
Vitaminen und  
Antioxidanten ist.*

*Das langsame und  
kontrollierte Kneten erlaubt  
es dem Teig, alle seine  
Eigenschaften voll zu  
entfalten, so dass er eine  
leichte, luftige Konsistenz  
erhält, die außen  
unwiderstehlich knusprig  
und innen weich ist.*



## LE SFIZIOTTE

<b>Sfiziotta Margherita</b>	<b>€10,90</b>
mit Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum (A, G)	
<b>Sfiziotta Amalfitana</b>	<b>€16,50</b>
mit Paradeisern, Büffelmozzarella, Basilikum (A, G)	
<b>Sfiziotta Casareccia</b>	<b>€15,90</b>
mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Pilzen (A, G)	
<b>Sfiziotta Formaggiosa</b>	<b>€15,90</b>
mit 4 Käsesorten ohne Tomatensauce (A, G)	
<b>Sfiziotta Diavolina</b>	<b>€14,90</b>
mit Tomatensauce, Mozzarella und scharfer Salami (A, G)	
<b>Sfiziotta Maialina</b>	<b>€14,90</b>
mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami (A, G)	
<b>Sfiziotta Contadina</b>	<b>€16,30</b>
mit Tomatensauce, Mozzarella und gemischtem Gemüse (A, G)	
<b>Sfiziotta Fantasio</b>	<b>€16,90</b>
mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Pilzen, Oliven (A, G)	
<b>Sfiziotta Tonnarella</b>	<b>€16,00</b>
mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln (A, D, G)	
<b>Sfiziotta Carciofina</b>	<b>€16,00</b>
mit Tomatensauce, Mozzarella, Oliven, Artischocken (A, G)	
<b>Sfiziotta Crudo e rucola</b>	<b>€17,90</b>
mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmigiano-Flocken (A, G)	
<b>Sfiziotta San Biagio</b>	<b>€17,00</b>
mit Tomatensauce, Mozzarella, Salsiccia, Rucola (A, G, O)	



## LE SFIZIOTTE

**Sfiziotta alla puttanesca** €16,00  
mit Tomatensauce, Kirschtomaten, Mozzarella, Oliven, Kapern, Sardellen (A, D, G)

**Sfiziotta Calabrotta** €15,90  
mit Tomatensauce, Mozzarella, 'Nduja (scharfer Streichsalami aus Kalabrien) und roten Zwiebeln (A, G)

## SFIZIOTTE BIANCHE (OHNE TOMATENSAUCE)

**Sfiziotta Salsiccia e Friarielli** €16,50  
mit Mozzarella, italienischer Fleischwurst, Stängelkohl (A/G/O)

**Sfiziotta Mortazza** €15,90  
mit Mozzarella, Mortadella, Artischocken (A/G/H)

**Extra Zutaten** €1,80  
Zwiebeln, Kapern, frischer Knoblauch, Mais, Basilikum

Schinken, Mozzarella, Gorgonzola, Salami, Oliven, Pilze, Sardellen, Rucola €3,30

Büffelmozzarella, Salsiccia, Parmaschinke €6,50

## PANSINI (PANINI)

**POSITANO** €10,40  
mit Büffelmozzarella, Paradeisern, Rucola (A/G)

**TOTONNO** €11,90  
mit Thunfischstücken, in Öl eingelegten Artischocken, Oliven (A/D)

**ZINGARA** €13,50  
mit Parmaschinken, Büffelmozzarella, Rucola (A/G)



## DOLCI

<b>Caprese</b> Shoko-Mandel-Torte ohne Weizenmehl (C/G/H)	<b>€7,30</b>
<b>Tiramisù</b> (A/C/G/O)	<b>€6,80</b>
<b>Panna Cotta</b> mit Erdbeersauce (G)	<b>€6,90</b>
<b>Affogato al caffè</b> Kugel Vanilleeis mit Espresso (C/G)	<b>€5,50</b>

## CAFFETTERIA

<b>Espresso</b>	<b>€3,10</b>
<b>Espresso lungo</b>	<b>€3,10</b>
<b>Espresso lungo macchiato (G)</b>	<b>€3,30</b>
<b>Cappuccino (G)</b>	<b>€4,30</b>
<b>Caffè Latte (G)</b>	<b>€5,60</b>
<b>Espresso macchiato (G)</b>	<b>€3,00</b>
<b>Espresso doppio</b>	<b>€5,80</b>
<b>Doppio macchiato (G)</b>	<b>€5,90</b>
<b>Espresso DEK</b>	<b>€2,90</b>
<b>Caffè corretto (O)</b> (mit Grappa oder Sambuca)	<b>€5,90</b>
<b>Tee</b> (Kräuter-, Minz-, Früchte-, grüner und schwarzer Tee)	<b>€4,30</b>
<b>Heiße Schokolade (G)</b>	<b>€5,80</b>

## DIGESTIVI (O) 4CL

<b>Lucano</b>	<b>€6,20</b>
<b>Fernet-Branca</b>	<b>€6,20</b>
<b>Ramazotti</b>	<b>€6,20</b>
<b>Amaro del Capo</b>	<b>€6,20</b>
<b>Averna</b>	<b>€6,20</b>
<b>Averna sour shakerato</b>	<b>€7,20</b>
<b>Borsci San Marzano</b>	<b>€6,20</b>
<b>Montenegro</b>	<b>€6,20</b>
<b>Grappa trentina <i>Segnana</i></b>	<b>€6,20</b>
<b>Limoncello di Sorrento</b>	<b>€6,20</b>





## APERITIVI (O)

<b>Martini bianco on the rocks</b>	<b>€6,20</b>
<b>Americano</b> (Bitter Campari, Martini rosso, Soda)	<b>€10,70</b>
<b>Negroni</b> (Gin, Martini rosso, Bitter Campari)	<b>€11,50</b>
<b>Negroni sbagliato</b> (Bitter Campari, Martini rosso, Spumante)	<b>€11,50</b>
<b>Campari Soda</b>	<b>€6,90</b>
<b>Campari Orange</b> (Campari, frisch gepresster Orangensaft)	<b>€8,20</b>
<b>Aperol Spritz</b> (Aperol, Spumante, Soda)	<b>€8,20</b>
<b>Campari Spritz</b> (Bitter Campari, Spumante, Soda)	<b>€8,20</b>
<b>Cynar spritz</b> (Cynar, Spumante, Soda)	<b>€8,20</b>
<b>Limoncello Spritz</b> (Limoncello, Spumante, Soda, Minzblätter)	<b>€8,20</b>
<b>Sarti Spritz</b> (Sarti rosa, Spumante, Soda)	<b>€8,20</b>
<b>Hugo</b> (Holundersirup, Spumante, Soda, Minzblätter)	<b>€8,20</b>
<b>Crodino (alkoholfrei)</b>	<b>€4,80</b>
<b>Crodino gespritz (alkoholfrei)</b> (Crodino, Soda)	<b>€6,50</b>
<b>Virgin Hugo (alkoholfrei)</b> (Almdudler, Holundersirup, Soda, Minzblätter)	<b>€7,20</b>

## BEVANDE ANALCOLICHE ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



<b>Acqua S. Pellegrino</b>	25cl	<b>€3,20</b>
<b>Acqua S. Pellegrino</b>	75cl	<b>€5,90</b>
<b>Acqua Panna</b>	25cl	<b>€3,20</b>
<b>Acqua Panna</b>	75cl	<b>€5,90</b>
<b>Soda</b>	25cl	<b>€2,10</b>
<b>Soda</b>	50cl	<b>€2,10</b>
<b>Soda Zitrone/Himbeer/Holunder*</b>	25cl	<b>€2,70</b>
<b>Soda Zitrone/Himbeer/Holunder*</b>	50cl	<b>€4,70</b>
<b>Coca Cola</b>	33cl	<b>€4,20</b>
<b>Coca Cola PET</b>	50cl	<b>€3,50</b>
<b>Coca Cola zero</b>	33cl	<b>€4,20</b>
<b>Coca Cola zero PET</b>	50cl	<b>€3,50</b>
<b>Aranciata Siciliana Tomarchio</b>	27cl	<b>€4,20</b>
<b>Mandarino verde</b>	27cl	<b>€4,20</b>
<b>Chinotto Tomarchio</b>	27cl	<b>€4,20</b>
<b>Almdudler</b>	35cl	<b>€4,50</b>
<b>Almdudler PET</b>	50cl	<b>€3,50</b>
<b>Lemon Soda</b>	33cl	<b>€3,90</b>
<b>Tonic Water Kinley</b>	25cl	<b>€3,70</b>
<b>Eistee Pfirsich Fuzetea PET</b>	50cl	<b>€3,50</b>
<b>Eistee Zitrone Fuzetea PET</b>	50cl	<b>€3,50</b>
<b>Fruchtsäft (Apfel, Orange, Traube, Marille) gespritzt</b>	25cl	<b>€4,20</b>
	25cl	<b>€3,80</b>
	50cl	<b>€5,60</b>

**\*Kindergetränke**

## BIRRE (A/O)



<b>Villacher vom Fass</b>	33cl	<b>€4,30</b>
<b>Villacher vom Fass</b>	50cl	<b>€5,40</b>
<b>Wieselburger</b> alkoholfrei	50cl	<b>€5,40</b>

### Aus Italien

<b>Moretti</b>	33cl	<b>€4,40</b>
<b>Ichnusa Anima Sarda</b>	66cl	<b>€6,50</b>
<b>Ichnusa Anima Sarda</b> unfiltriert	50cl	<b>€6,50</b>
<b>Ichnusa Anima Sarda</b> unfiltriert	33cl	<b>€4,40</b>
<b>Messina Cristalli di sale</b>	33cl	<b>€4,90</b>

## VINI ROSSI ½ (O)

<b>Primitvo 'O Sfizio</b>	<b>€4,30</b>
<b>Negroamaro 'O Sfizio</b>	<b>€4,30</b>
<b>Terre d'Itri Cuvée Monti Cecubi</b> (Abbuoto, Cabernet Sauvignon, Serpe)	<b>€5,70</b>

## VINI BIANCHI ½ (O)



<b>Bombino bianco 'O Sfizio</b>	<b>€4,30</b>
<b>Pinot grigio Feudi del Sole</b>	<b>€5,50</b>
<b>Falanghina Regiofelix</b>	<b>€5,50</b>
<b>Negroamaro rosato 'O Sfizio</b> (Roséwein)	<b>€4,30</b>
<b>Spumante Piccole Bolle</b>	<b>€5,60</b>
<b>Spumante Rosé Piccole Bolle</b>	<b>€5,60</b>