

## La Pizz'antica

**EN** Only mother yeast and stone-ground ancient grains, naturally and locally grown, according to the Anticamente supply chain.

**DE** Nur Mutterhefe und Urgetreide der Produktionskette Anticamente, das steingemahlen und aus heimischem Anbau mit natürlichen Methoden stammt

**RU** Только маточные дрожжи и старинные злаки цепочки Anticamente, которые выращены в нашей местности натуральным методом и молоты на каменных жерновах

### Pomodoro e bufala di casa nostra 9,00

(vegetarian / vegetarisch / вегетарианская)

**EN** San Marzano tomato, local buffalo mozzarella, aromas and "Fattoria Scirinda" (Sicily) extra virgin olive oil **DE** San Marzano-Tomaten, heimischer Büffelmozzarella, Gewürze und extranatives Öl des Landwirtschaftsbetriebs Scirinda – Sizilien **RU** Томатный соус из помидоров Сан-Марцано, местная буйволиная моцарелла, пряные травы и оливковое масло экстра вирджин Fattoria Scirinda – Сицилия

### Margherita e il prosciutto di Norcia 12,00

**EN** San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella from Agerola, Norcia raw ham **DE** San Marzano-Tomaten, Fiordilatte-Mozzarella aus Agerola, Rohschinken aus Norcia **RU** San Marzano-Tomaten, Fiordilatte-Mozzarella aus Agerola, Rohschinken aus Norcia

### Tonno crudo e burrata di bufala 15,00

**EN** San Marzano tomato, local stracciatella di burrata, fresh rocket, raw tuna tartare, taggiasca olives **DE** San Marzano-Tomaten, heimischer Burrata-Stracciatella-Käse, Rauke, rohes Thunfischtartar, Taggiasca-Oliven **RU** Томатный соус из помидоров Сан-Марцано, страчателла из местной бурраты, молодая руккола, тартар из сырого тунца, оливки «таджаске»

### Cotto triestino 12,00

**EN** Fiordilatte mozzarella from Agerola, sautéed courgettes, original Parisian Brie de Meaux, Triestine cooked ham, mustard sauce **DE** Fiordilatte-Mozzarella aus Agerola, gebratene Zucchini, original Pariser Brie de Meaux, Triester Schinken, Senfsauce **RU** Моцарелла fiordilatte из Аджеролы, обжаренные цуккини, оригинальный парижский сыр Brie de Meaux, вареная ветчина из Триеста, горчичный соус

### The casada 13,00

**EN** San Marzano tomato, local buffalo ricotta cheese, deep-fried aubergines, "Agricola De Faveri" local hand-made salami **DE** San Marzano-Tomaten, heimischer Büffel-Ricotta, frittierte Auberginen, Wurstspezialität „Sopressa de casada“ des Landwirtschaftsbetriebs „De Faveri“ **RU** Томатный соус из помидоров Сан-Марцано, местная буйволиная рикотта, жареные баклажаны, сопресса de casada "Agricola De Faveri"



**EN** We always look for fresh and top-quality products. Ingredients or products marked with a \* may have been frozen, depending on seasonality and market availability. For information on any substances or products that may cause allergies or intolerances, please ask a member of the waiting staff. Fish to be eaten raw, marinated or smoked is frozen beforehand as a preventive measure, in compliance with (EC) regulation no. 853/2004.

**DE** Wir wählen stets frische Produkte erster Qualität aus. Die mit \* gekennzeichneten Zutaten oder Produkten können je nach Jahreszeit und Marktverfügbarkeit tiefgekühlt oder nach Kauf eingefroren sein. Informationen hinsichtlich vorhandener Substanzen oder Produkte, die Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten verursachen, können beim bedienenden Personal verlangt werden. Fischereierzeugnisse, die roh, mariniert oder geräuchert verzehrt werden, sind in Übereinstimmung mit der EU-Verordnung 853/2004 zum Gesundheitsschutz einem Tiefkühlverfahren zu unterziehen.

**RU** Мы стремимся всегда использовать свежие высококачественные продукты. Ингредиенты или продукты, отмеченные \*, могут быть замороженными. Это зависит от их сезонности и наличия на рынке. Информацию о присутствии веществ или продуктов, вызывающих аллергию или непереносимость, вы можете получить у работающего в зале персонала. Продукты, предназначенные для употребления в сыром, маринованном или копченом виде, подвергаются предварительной заморозке в соответствии с регламентом (EC) 853/2004.

### Orto ricco mi ci ficco 12,00 (vegetarian / vegetarisch / вегетарианская)

**EN** San Marzano tomato, all our in season garden vegetables, oilseeds, local stracciatella di burrata **DE** San Marzano-Tomaten, Gemüse der Saison, Ölsamen, heimischer Burrata-Stracciatella-Käse **RU** Томатный соус из помидоров Сан-Марцано, ассорти из сезонных овощей, масличные семена, страчателла из местной бурраты

### Masanobu 13,00 (vegan / веганская)

**EN** Courgettes cream and carpaccio, deep-fried aubergines, tomatoes of mixed ancient varieties, basil pesto and walnuts **DE** Zucchini-Creme und Zucchini-Carpaccio, frittierte Auberginen, verschiedene antike Tomatensorten, Basilikum-Nuss-Pesto **RU** Крем и карпаччо из цуккини, жареные баклажаны, ассорти из помидоров старинных сортов, песто из базилика и грецкие орехи

### Speck, capra e fragolina 13,00

**EN** Fiordilatte mozzarella from Agerola, "Karl Bernardi" speck, Buche de Lucay goat's cheese, "Ribera and Sciacca" strawberry jam and rosemary **DE** Fiordilatte-Mozzarella aus Agerola, Schinkenspeck „Karl Bernardi“, Buche de Lucay-Ziegenkäse, Erdbeerkonfitüre aus „Ribera und Sciacca“ und Rosmarin **RU** Моцарелла fiordilatte из Аджеролы, анархический шпек "Karl Bernardi", козий сыр Buche de Lucay, конфитюр из лесной земляники "Ribera e Sciacca" и розмарин

### Na figada 13,00

**EN** Fiordilatte mozzarella from Agerola, fresh figs, "Panna Verde" gorgonzola cheese, Norcia raw ham **DE** Fiordilatte-Mozzarella aus Agerola, frische Feigen, „Panna Verde“-Gorgonzolakäse, Rohschinken aus Norcia **RU** Моцарелла fiordilatte из Аджеролы, свежий инжир, горгондзола "Panna Verde", сыровяленая ветчина из Норчи

## Sandwich

**EN** The Pan Sarita bread by Anticamente, with mother yeast and stone-ground local ancient grains **DE** Das Pan Sarita von Anticamente, mit Mutterhefe und heimischem und steingemahlenem Urgetreide **RU** Хлеб Sarita om Anticamente, приготовленный из маточных дрожжей и местных старинных злаков, молотых на каменных жерновах

### L'insolito, grazie 11,50

**EN** Melere local handmade cheese, Triestine cooked ham, in season leafy vegetables, "Orto Risorto" tomato, bacon, organic egg **DE** Latteria-Käse Melere aus handwerklicher Herstellung, Triester Schinken, Blattgemüse der Saison, Tomaten aus dem „Orto Risorto“, Bauchspeck, Bio-Ei **RU** Домашний сыр «латтерия» Melere, вареная ветчина из Триеста, помидор с огорода Orto Risorto, бекон, органическое яйцо

### Baccalà 12,50

**EN** Baccalà mantecato (creamed stockfish), anchovies from Cetara, deep-fried aubergines, tomatoes of mixed ancient varieties and lettuce **DE** Stockfischcreme, Sardellen aus Cetara, frittierte Auberginen, verschiedene antike Cocktailtomatensorten und Salat **RU** Пюре из вяленой трески, четарские анчоусы, жареные баклажаны, ассорти из старинных сортов помидоров «черри» и салат-латук

### Summer Shabby 11,00 (vegan / веганский)

**EN** Vegan mayonnaise, basil pesto and walnuts, chickpeas burger, peppers, taggiasca olives and fresh rocket **DE** Vegane Mayonnaise und Basilikum-Nuss-Pesto, Kichererbsenfladen, Paprika, Taggiasca-Oliven und Rauke **RU** Веганский майонез и песто из базилика и грецких орехов, гамбургер из нута, сладкий перец, оливки «таджаске» и молодая руккола

### Pi Toast 6,00

**EN** Melere local handmade cheese, Triestine cooked ham **DE** Latteria-Käse Melere aus handwerklicher Herstellung, Triester Schinken **RU** Домашний сыр «латтерия» Melere, вареная ветчина из Триеста

## Season & inspiration / Saison und Inspiration / Сезон и вдохновение

### Estate in bocca 10,00

**EN** Organic tomato and, after cooking, fresh rocket, buffalo mozzarella from Battipaglia, raw cherry tomatoes, "Gennari" 28-month aged Parmigiano Reggiano cheese and basil extra virgin olive oil **DE** Tomaten und am Ende der Backzeit Rauke, Battipaglia-Büffelmozzarella, rohe Cocktailltomaten, „Gennari“-Parmesankäse (28 Monate gereift) und extranatives Basilikumöl **RU** Томат и добавленные в конце готовки молодая руккола, буйволиная моцарелла из Баттипальи, свежие помидоры «черри», пармиджано реджано "Gennari" 28-месячной выдержки и масло экстра вирджин, ароматизированное базиликом

### La Biodiversità 10,00

**EN** Buffalo mozzarella from Battipaglia and delicious sliced tomatoes coming from many different and ancient varieties that grow in our synergistic vegetable garden. After cooking, Triestine cooked ham and basil pesto **DE** Battipaglia-Büffelmozzarella und köstliche Tomatenscheiben verschiedener und antiker Sorten, die in unserem synergischen Garten angebaut werden. Am Ende der Backzeit Triester Schinken und Basilikum-Pesto. **RU** Буйволиная моцарелла из Баттипальи и дольки великолепных помидоров различных старинных сортов, выращенных в нашем синергетическом огороде. В конце готовки добавляется вареная ветчина из Триеста и песто из базилика

### Scarpe grosse, cervello fino 11,00

**EN** Organic tomato, fiordilatte mozzarella, peppers, original Parisian Brie de Meaux, "Agriturismo De Faveri" local handmade salami **DE** Tomaten, Fiordilatte-Mozzarella, Paprika, original-französischer Brie de Meaux, Wurstspezialität „Sopressa de casada“ vom Landwirtschaftsbetrieb „De Faveri“ **RU** Томат, моцарелла fiordilatte, сладкий перец, оригинальный французский сыр Brie de Meaux, сопресса "de casada" Agriturismo De Faveri

### Primo fior 9,50

**EN** Organic tomato, fiordilatte mozzarella, home-made sautéed courgettes, local handmade casatella cheese and "Karl Bernardi" speck **DE** Tomaten, Fiordilatte-Mozzarella, gebratene Zucchini, Casatella-Käse aus handwerklicher Herstellung und Schinkenspeck „Karl Bernardi“ **RU** Томат, моцарелла fiordilatte, обжаренные цуккини, домашняя казателла и анархический шпек "Karl Bernardi"

### Povera patria 10,50 (vegan / веганская)

**EN** Cremed courgettes, sliced tomatoes, peppers, aubergines, taggiasca olives, basil pesto **DE** Zucchini-Creme, Tomatenscheiben, Paprika, Auberginen, Taggiasca-Oliven, Basilikum-Pesto **RU** Крем из цуккини, дольки помидоров, сладкий перец, баклажаны, оливки «таджаске», песто из базилика

### Big Mama 9,50 (vegan / веганская)

**EN** All our spring vegetable garden, toasted oilseeds, "Anticamente" breadcrumbs and Terra d'Otranto extra virgin olive oil **DE** Frühlingsgemüse, geröstete Ölsamen, „Anticamente“-Semmelmehl und extranatives Olivenöl „Terra d'Otranto“ **RU** Ассорти из весенних овощей, обжаренные масличные семена, панировочные сухари "Anticamente" и масло экстра вирджин Terra d'Otranto

### Tasca Samarcanda 10,00 (vegan / веганская)

**EN** Pizza pocket with vegan mayonnaise, softened onion, mushrooms, peppers, walnuts, fresh rocket **DE** Pizzasche mit veganer Mayonnaise, geschwenkte Zwiebel, Pilze, Paprika, Nüsse, Rauke **RU** Пицца-кармашек с веганским майонезом, луком двойной обжарки, грибами, сладким перцем, грецкими орехами и молодой рукколой

## Made in Capri

### Regina 7,50 (vegetarian / vegetarisch / вегетарианская)

**EN** Organic tomato, buffalo mozzarella from Battipaglia, basil extra virgin olive oil **DE** Tomaten, Battipaglia-Büffelmozzarella, extranatives Basilikum-Olivenöl **RU** Томат, буйволиная моцарелла из Баттипальи, оливковое масло экстра вирджин, ароматизированное базиликом

### Regina tartufata 9,50

**EN** Organic tomato, buffalo mozzarella from Battipaglia, "Casa Graziano" 20-month aged Parma raw ham, truffle oil **DE** Tomaten, Battipaglia-Büffelmozzarella, Parmaschinken „Casa Graziano“ (20 Monate gereift), Trüffelöl **RU** Томат, буйволиная моцарелла из Баттипальи, пармская ветчина 20-месячной выдержки "Casa Graziano", масло, ароматизированное трюфелем

### Calabra 9,50

**EN** Organic tomato, buffalo mozzarella from Battipaglia, "Luigi Caccamo" nduja Calabra (soft, spicy and spreadable Calabrian salami), taggiasca olives, Apulian sun blushed tomatoes **DE** Tomaten, Battipaglia-Büffelmozzarella, kalabrische Wurstspezialität „Luigi Caccamo“, Taggiasca-Oliven, sonnengereifte Cocktailltomaten aus Apulien **RU** Томат, буйволиная моцарелла, calabрийская колбаса ндуя "Luigi Caccamo", оливки «таджаске», вяленые на солнце апульские помидоры «черри»

### Maestro Nicola 10,00

**EN** Buffalo mozzarella from Battipaglia, Pancetta Piacentina PDO (rolled bacon from Piacenza), "Crosta Nera" Pecorino Romano cheese, basil extra virgin olive oil and freshly ground pepper **DE** Battipaglia-Büffelmozzarella, Bauchspeck aus der Region Piacenza, Pecorino Romano-Käse „Crosta Nera“, extranatives Basilikumöl und frisch gemahlener Pfeffer **RU** Буйволиная моцарелла из Баттипальи, пьачентинская грудинка DOP, пекорино романо "Crosta Nera", масло экстравирджин, ароматизированное базиликом и свежемолотый черный перец

### La preferita 10,00

**EN** Organic tomato, local buffalo burrata cheese, Apulian sun blushed tomatoes, "Casa Graziano" 20-month aged Parma raw ham, truffle oil **DE** Tomaten, heimischer Burrata-Büffelmozzarella, sonnengereifte Cocktailltomaten aus Apulien, Parmaschinken „Casa Graziano“ (20 Monate gereift) **RU** Томат, буррата из местной буйволиной моцареллы, апульские вяленые на солнце помидоры «черри», сыровяленая пармская ветчина 20-месячной выдержки "Casa Graziano"

### Classico d'autore 9,50

**EN** Organic tomato, fiordilatte mozzarella, softened onion, original Parisian Brie de Meaux, "Edoardo Gamba" spicy salami **DE** Tomaten, Fiordilatte-Mozzarella, geschwenkte Zwiebel, original Pariser Brie de Meaux, scharfe Salami „Edoardo Gamba“ **RU** Томат, моцарелла fiordilatte, лук двойной обжарки, оригинальный парижский сыр Brie de Meaux, острая салями "Edoardo Gamba"

### Sette re 9,50

**EN** Rolled pizza with Apulian artichokes, "Crosta Nera" Pecorino Romano cheese, porchetta trevigiana (roasted pork from Treviso), "Roberto Gaion" local handmade casatella cheese **DE** Gerollte Pizza mit apulischen Artischocken, Pecorino Romano-Käse „Crosta Nera“, Treviser Spanferkel, Casatella-Käse aus handwerklicher Herstellung „Roberto Gaion“ **RU** Пицца-рулет с апульскими молодыми артишоками, пекорино романо "Crosta Nera", бужениной из Тревизо, домашней казателлой "Roberto Gaion"

### Luna calante 9,50 (vegetarian / vegetarisch / вегетарианская)

**EN** Pizza pocket with vegetables of our garden and local buffalo burrata cheese **DE** Pizzasche mit Gemüse und heimischem Burrata-Büffelmozzarella **RU** Пицца-кармашек с овощами с огорода и бурратой из местной буйволиной моцареллы

### Pi(a)zza dei signori 9,50

**EN** Organic tomato, fiordilatte mozzarella, taggiasca olives, porchetta trevigiana (roasted pork from Treviso), Apulian sun blushed tomatoes and "Crosta Nera" Pecorino Romano cheese **DE** Tomaten, Fiordilatte-Mozzarella, Taggiasca-Oliven, Treviser Spanferkel, sonnengereifte Cocktailltomaten aus Apulien und Pecorino Romano-Käse „Crosta Nera“ **RU** Томат, моцарелла fiordilatte, оливки «таджаске», буженина из Тревизо, апульские вяленые на солнце помидоры «черри» и пекорино романо "Crosta Nera"

## Classic pizza / Klassische Pizza / Классическая пицца

### Marinara 5,00 (vegetarian / vegetarisch / вегетарианская)

**EN** Organic tomato, extra virgin olive oil, garlic, oregano **DE** Bio-Tomaten, extranatives Olivenöl, Knoblauch, Oregano **RU** Органический томат, оливковое масло экстра вирджин, чеснок, орегано

### Margherita dolcevita 6,00 (vegetarian / vegetarisch / вегетарианская)

**EN** Organic tomato, fiordilatte mozzarella **DE** Bio-Tomaten, Fiordilatte-Mozzarella **RU** Органический томат, моцарелла fiordilatte

### Calzone 7,50

**EN** Fiordilatte mozzarella, natural cooked ham, local handmade ricotta cheese, lukewarm tomato **DE** Fiordilatte-Mozzarella, natürlicher Schinken, Ricotta-Käse aus handwerklicher Herstellung, warme Tomaten **RU** Моцарелла fiordilatte, натуральная вареная ветчина, домашняя рикоттина, теплый помидор

### Orto risorto 8,00 (vegetarian / vegetarisch / вегетарианская)

**EN** Organic tomato, fiordilatte mozzarella and in season vegetables according to their availability, grown in our synergistic vegetable garden or purchased from the best producers **DE** Tomaten, Fiordilatte-Mozzarella und Gemüse der Saison je nach Verfügbarkeit, die in unserem synergischen Garten angebaut oder bei den besten Erzeugern erworben werden **RU** Томат, моцарелла fiordilatte, сезонные овощи (в зависимости от наличия), выращенные в нашем синергетическом огороде или приобретенные у наилучших производителей

### Carbonara 9,00

**EN** Organic tomato, fiordilatte mozzarella, softened onion, Pancetta Piacentina PDO (rolled bacon from Piacenza), organic egg, "Gennari" 28-month aged Parmigiano Reggiano cheese **DE** Tomaten, Fiordilatte-Mozzarella, geschwenkte Zwiebel, Bauchspeck aus der Region Piacenza, Bio-Ei, „Gennari“-Parmesankäse (28 Monate gereift) **RU** Томат, моцарелла fiordilatte, лук двойной обжарки, пьачентинская грудинка DOP, органическое яйцо, пармиджано реджано "Gennari" 28-месячной выдержки

### Hai presente Napoli? 10,00

**EN** Organic tomato, buffalo mozzarella from Battipaglia, capers, taggiasca olives, Apulian sun blushed tomatoes, anchovies from Cetara **DE** Tomaten, Battipaglia-Büffelmozzarella, Kapern, Taggiasca-Oliven, sonnengereifte Cocktailltomaten aus Apulien, Sardellen aus Cetara **RU** Томат, буйволиная моцарелла из Баттипальи, каперсы, оливки «таджаске», апулийские вяленые на солнце помидоры «черри», четарские анчоусы

### Capricciosa di papà Tony 11,00

**EN** Organic tomato, fiordilatte mozzarella, natural cooked ham, field mushrooms, Apulian artichokes, "Edoardo Gamba" spicy salami, original Parisian Brie de Meaux, oregano **DE** Tomaten, Fiordilatte-Mozzarella, natürlicher Schinken, Wiesenchampignons, apulische Artischocken, scharfe Salami „Edoardo Gamba“, original Pariser Brie de Meaux, Oregano **RU** Томат, моцарелла fiordilatte, натуральная вареная ветчина, шампиньоны, апульские молодые артишоки, острая салями "Edoardo Gamba", оригинальный парижский

Cover charge / Gedeck / Сбор за сервировку стола и хлеб 1,50