



SPEISEKARTE

DA AMELIA
RISTORANTE



ANTIPASTI

Antipasto della Casa (2 Personen | 4 Personen) 32,00 | 54,00

Variation aus italienischen Gemüse-, Käse- und Wurstspezialitäten

Burrata mit Räucherlachs 18,00

Rucola | Burrata | Räucherlachs

Zuppa di Cozze 22,00

Muscheln in Tomatensauce mit Wein & Pfeffer

Frittura Calamari (1 Person | 2 Personen) 19,00 | 36,00

SALATE

Insalata Caprese 15,00

Bufala mit Tomaten und Oregano

Insalata Tonno mit Zwiebel 16,00

Insalata Pollo mit Feta und getrockneten Tomaten 18,00

Insalata Garnelen 20,00

Insalata mit Bufala klein | groß 13,00 | 17,00

Insalata mista klein | groß 6,90 | 8,90

PIZZE CLASSICS

MARGHERITA

11,00

Tomaten San Marzano D.O.P. | Mozzarella "Fior di Latte Agerola" | kalt gepresstes Olivenöl | frisches Basilikum

MARINARA

10,00

Tomaten San Marzano D.O.P. | kalt gepresstes Olivenöl | frisches Basilikum | frischer Knoblauch | Oregano

VESUVIO

17,00

Tomaten San Marzano D.O.P. | Mozzarella "Fior di Latte Agerola" | Spianata Calabra (scharfe Salami) hausgemachtes Chiliöl | frisches Basilikum

PROSCIUTTO & FUNGHI

16,00

Tomaten San Marzano D.O.P. | Mozzarella "Fior di Latte Agerola" | kalt gepresstes Olivenöl | Schinken "GranGourmet Villani" | Champignons | frisches Basilikum

MILANO

17,00

Tomaten San Marzano D.O.P. | Mozzarella "Fior di Latte Agerola" | kalt gepresstes Olivenöl | frisches Basilikum | Mailänder Salami

FUNGHI

15,00

Tomaten San Marzano D.O.P. | Mozzarella "Fior di Latte Agerola" | kalt gepresstes Olivenöl | frisches Basilikum | Champignons

TONNO E CIPOLLA

18,00

Tomaten San Marzano D.O.P. | Mozzarella "Fior di Latte Agerola" | kalt gepresstes Olivenöl | frisches Basilikum | Thunfisch | rote Zwiebeln aus Tropea

PIZZE CLASSICS

MARUZZELLA

17,00

Tomaten San Marzano D.O.P. | Mozzarella "Fior di Latte Agerola" | kalt gepresstes Olivenöl | frisches Basilikum | Sardellen aus Cetara | schwarze Oliven aus Gaeta | Kapern

4 STAGIONI

17,50

Tomaten San Marzano D.O.P. | Mozzarella "Fior di Latte Agerola" | kalt gepresstes Olivenöl | Schinken "GranGourmet Villani" | Champignons | schwarze Oliven aus Gaeta | Artischocken | frisches Basilikum

4 FORMAGGI

16,00

Kalt gepresstes Olivenöl | frisches Basilikum | Mozzarella "Fior di Latte Agerola" | Parmigiano Reggiano 24 Monate gereift | Crème Fraîche | Gorgonzola

VEGETARIANA

18,00

Tomaten San Marzano D.O.P. | Mozzarella "Fior di Latte Agerola" | kalt gepresstes Olivenöl | frisches Basilikum | gegrillte Melanzani | Zucchini | Paprika | Oliven | Champignons | Artischocken

CAPRICCIOSA

18,00

Tomaten San Marzano D.O.P. | Mozzarella "Fior di Latte Agerola" | kalt gepresstes Olivenöl | Schinken "GranGourmet Villani" | Champignons | schwarze Oliven aus Gaeta | Artischocken | Peperoni | frisches Basilikum

MEZZALUNA

19,50

Halb geschlossen gefüllt mit Spianata Calabria (scharfe Salami) & Champignons, halb belegt mit Tomaten San Marzano D.O.P. | Mozzarella "Fior di Latte Agerola" | kalt gepresstes Olivenöl | frisches Basilikum | getrocknete Tomaten | Rucola | Parmigiano Reggiano 24 Monate gereift



PIZZE CON RUCOLA

ESTATE

19,00

Tomaten San Marzano D.O.P. | Mozzarella "Fior di Latte Agerola" | kalt gepresstes Olivenöl | frisches Basilikum | Kirschtomaten | Rucola | Büffelmozzarella D.O.P. Campana

ITALIA

18,00

Tomaten San Marzano D.O.P. | Mozzarella "Fior di Latte Agerola" | kalt gepresstes Olivenöl | frisches Basilikum | Kirschtomaten | Rucola | Parmigiano Reggiano 24 Monate gereift

FORTUNA

19,50

Tomaten San Marzano D.O.P. | Mozzarella "Fior di Latte Agerola" | kalt gepresstes Olivenöl | frisches Basilikum | Kirschtomaten | Rucola | Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. | Parmigiano Reggiano 24 Monate gereift

LA BRESAOLA

20,00

Tomaten San Marzano D.O.P. | Mozzarella "Fior di Latte Agerola" | kalt gepresstes Olivenöl | frisches Basilikum | Kirschtomaten | Rucola | Rinderrohschinken aus Valtellina | Parmigiano Reggiano 24 Monate gereift

PIZZE SPECIALI

LULZIM

19,00

Ricotta Creme | Mozzarella "Fior di Latte Agerola" | geräucherter Lachs | Rucola | getrocknete Tomaten | selbstgemachtes Zitronenöl

CARMINE

19,00

Tomaten San Marzano D.O.P. | Mozzarella "Fior di Latte Agerola" | kalt gepresstes Olivenöl | frisches Basilikum | Pesto Genovese | Kirschtomaten | Parmigiano Reggiano 24 Monate gereift

EXTRAS

Pizzastangerl	5,50
Prosciutto Cotto	3,50
Salami Picante	3,50
Salame Milano	3,50
Sardellen	3,50
Thunfisch	3,50
Burrata	5,50
Mozzarella di Bufala	4,50
Parmigiano	3,00
Gorgonzola	3,00
Rucola	2,50
Pesto	3,00
Mais	2,50
Funghi	2,50
Artischocken	2,50
Peperoni	2,50
Kapern	2,00
Knoblauch	2,00
Oliven	2,00
Zwiebel	2,00
Basilikum	2,00



HAUPTGERICHTE

Lasagna mit Bolognese Ragu	18,00
Tagliatella fresca mit Rindfleisch und getrockneten Tomaten	26,00
Tortellini Panna mit Schinken und Sahne	18,00
Carbonara	18,00
Gnocchi al Pesto mit Burrata	18,00
Pasta mit Nduja und Salsiccia mit pikanter Wurst & Tomatensauce	22,00

KINDERGERICHTE

Pasta mit Tomatensauce	11,00
Pasta mit Butter & Parmesan	10,00

DESSERTS

PIZZA AMELIA

13,00

Calzone mit Nutella & Nüsse

PIZZA LEONESA

15,00

Calzone mit Pistaziencreme

Tiramisu

8,50

Torta Caprese

8,00

Schokoladentorte

Ein süßer Abschluss für einen genussvollen Moment.

Il dolce finale di un momento perfetto.

Alle Preise sind inkl. der gesetzlichen MwSt. Alle unsere Gerichte können Spuren von Allergenen enthalten. Bei Fragen beraten wir Sie gerne!