

Tageskarte
ANTIPASTI
Vorspeiße

IL MISTO MAMICAMILLA Gemischte klassische Vorspeise Platte, mit italienische Käse, Wurst und Antipasti dazu hausgemachtes Brot.	€18.00
IL MISTO VEGETARIANO Gemischte Vegetarischem Vorspeise platte mit hausgemacht Brot und Büffel mozzarella.	€17.00
PEPERONATA ^{A1} Geschmorte Rote Paprika mit Oliven, Kapern und Rosinen in süßsauer sauce. .	€8.00
LE BRUSCHETTE ^{A1} auf drei hausgemacht Sourdough Brot Scheiben, Dattel Tomate, basilikum Oregano aus Sizilien. .	€8.00
LA CAPONATA Süß-saure Auberginen mit Oliven, Mandeln nach Trapani-Art..	€9.00
PARMIGIANA DI MELANZANE gebackene Auberginen mit Kirschtomaten Sauce, Fiordilatte, Basilikum pesto und Grana Padano. .	€12.00
POLENTA E PARMA ^G Gebratene Polenta Stückchen servierte mit Parma Schinken, Stracciatella und Walnüsse.	€12.00
POLENTA VEGETARIANA Gebratene Polenta Stücke auf Kürbis Creme mit Pilzen und Petersilie.	€9.00
ARANCINE VEGGI ^{G A1} Frittierte Reisbällchen mit geräucherte Scamorza und Spinat.	€10.00

Tageskarte
SALAT / INSALATE

MISTA Gemischte salat.	€7.00
CAPRESE ^{A1} Fleischtomaten, rot, Büffel Mozzarella Basilikum und Blatt salat.	€12.00
FINOCCHI & ARANCE Fenchel mit Orange Sellerie und Raddichien.	€8.00
RUCOLA Bunter Rucola salat mit Pecorino.	€9.00

Pizzeria
SPECIALTIES

VEGAN 4 LIFE ^{A1 H3} Tomatensauce mit Getrocknet tomate, Artischocken, Gemüse des Tages und Bärlauchpesto .	€12.00
CALZONE ^{G A1} Gefüllte Pizza mit Ricotta, Italienische Salami DOP (milder), Mozzarella (Fior d Agerola) gebacken mit Italienische Tomatensauce und Basilikum.	€14.00
PARMA ^{A1 G} Fleischtomaten, Basilikum, Büffelmozzarella, Grana Padano, Parma Schinken (18 Monate), Rucola.	€16.00
TONNO ^{A1 G D} Reduziert Cherry Tomaten DOP, Basilikum, Büffelmozzarella, Tonnetto del Mediterraneo (Thunfisch aus unsere Manufacture) ,rote Zwiebeln (süß-saure).	€14.00
4 FORMAGGI GRÜN ^{G A1} Mozzarella (Fior d Agerola), Gorgonzola, Scamorza geräuchert, Grana Padano und Baby Spinat.	€12.00
BOSCO 3 ^{A1 G} Toskanische Salsiccia, mit Broccoli Creme, Diavoletto di Agerola.	€13.50
ALICE ^{A1 D} mit Kürbis Creme, Büffelmozzarella, Cherrytomaten Confit, Sardinien aus Cetara, Kapern, Oliven und Basilikum.	€13.50
SPARAGUS Grüne Spargel, Rigatina (Bauchspeck) aus Toskana, Büffel Mozzarella,	€14.00

Pizzeria
CLASSICHE

MARINARA ^{A1}

Italienische Tomatensauce DOP, Oregano, Knoblauch..

€7.50

INBUFALITA ^{A1 G}

Italienische Tomatensauce DOP, Basilikum, Büffelmozzarella, Olivenöl.

€11.00

MARGHERITA ^{A1 G}

Italienische Tomatensauce DOP, Mozzarella (Fior d Agerola), Basilikum,.

€8.50

BUFALINA

Italienische Tomatensauce DOP, Basilikum, Olivenöl und Büffelmozzarella nach dem backen.

€11.00

VEGETARIANA ^{A1 G}

Mit Fiordilatte aus Agerola, Gemüse des Tages.

€11.50

Menü
DESSERT

TIRAMISU

klassische Rezept mit bio Eier.

€5.00

SORBETTO A LIMONE

Hausgemachtes Zitronen Sorbet.

€4.00

CAPRESE

Schokolade und Mandel Küchlein serviert dazu hausgemachte Pistazien Eis.

€7.00

AFFOGATO

hausgemachtes Kaffeeis serviert in Tasse mit Espresso.

€5.00

CREMINO

Sorbet aus : 70 % Schokolade, Kokos und Dinkel.

€5.50

CANNOLO ^{A1}

classiche nach sizilianische art.

€6.00

PIATTO MISTO ^{G A1 C}

Gemischter Nachspeisenteller.

€15.00

CROSTATE

Mürbeteigkuchen mit Ricotta und Feigen.

€6.00

Menü
WEIN GLÄSER 0,2 L

WEISSWEIN 0,2 L

Sauvignon - Pinot Grigio - Weißweinschorle.

€7.50

ROSEWEIN 0,2 L

Chiaretto Bardolino.

€7.50

ROTWEIN 0,2L

Nero D'Avola - Primitivo - Aglianico.

€8.00

Menü
WEIN FLASCHEN

DIE ROTWEINAUSWAHL

Valpolicella Superiore 2018 DOC Zenioli - Barbera D'Alba Bricco Lagotto.

€32.00

UNSERE ROSEN

Rosato I.G.T. Bio semboloni - Chiaretto Bardolino Rosé.

€30.00

AUSWAHL WEISS

Kreyss: Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon - Colli Vaibò - Lugana DOC-2020.

€34.00

PROSECCO ^M

Forchir-Prosecco Spumante DOC Extra Dry Joy.

€30.00

PROSECCO ROSÉ ^M

Forchir-Prosecco DOC Rosé Spumante Brut Joy .

€30.00

Menü

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SOFT DRINK

Fritz Cola 0,2 - Apfel Shorle 0,3 - Apfel Saft 0,2.

€3.50

LIMONADE

Zitrone und Orange von Plose.

€3.50

PYUR YOUR WATER 0,7

Leise oder Laut.

€4.50

VIVA CON AGUA 0,3

Leise oder Laut.

€2.50

PYUR WASSER 0,5

.

€3.50

Menü

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

APERITIVI

Aperolspritz - Camparispritz, Hugo - Martini - Negroni - Prosecco on Ice.

€6.00

HANDWERKLICH BIER

Flea: Bianca Lancia "Pure Malt Ale" - Isabella "Gluten Free pure malt slightly fruity and bitter" - Arais "Smoked caramel and hazelnut aftertaste" - Federico II "fresh and herbaceous aftertaste" - Adelaide "hints of citrus and fresh hay".

€5.50

PERONI 0,4

vom Fass.

€4.50

Mami Camilla

1 = mit Farbstoff	2 = mit Konservierungsstoffen	3 = mit Antioxidationsmitteln
4 = mit Geschmacksverstärker	5 = geschwefelt	6 = geschwärzt
7 = mit Phosphat	8 = mit Süßungsmittel	9 = enthält eine Phenylalaninquelle
10 = gewachst	11 = mit Nitritpökelsalz	12 = Tartrazin
13 = koffeinhaltig	14 = chininhaltig	15 = genetisch verändert
16 = mit Milcheiweiß	17 = mit Taurin	18 = alkoholhaltig
19 = Laktose	20 = Säuerungsmittel	15 = Unter Schutzatmosphäre verpackt
a = glutenhaltiges Getreide	a1 = Weizen	a2 = Roggen
a4 = Hafer	a5 = Kamut oder Hybridstämme	b = Krebstiere
c = Eier und Eierzeugnisse	d = Fisch und Fischerzeugnisse	e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse	g = Milch und Milcherzeugnisse	h = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse
h1 = Mandeln	h2 = Haselnüsse	h3 = Walnüsse
h4 = Cashewnüsse	h5 = Pecanüsse	h6 = Paranüsse
h7 = Pistazien	h8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse	i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse
k = Senf und Senferzeugnisse	l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	m = Schwefeldioxid und Sulfite



= Scharf



= Vegan



= Veggie



= Regional



= Bio

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung
Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.