

Ristorante-Pizzeria

Bella Napoli



Inh. Giovanni Meo

**Wildbaderstr. 55
75305 Neuenbürg
Tel. 07082/940419**

www.bella-napoli.info

Hier eine kleine Auswahl unserer kalten Vorspeisen

10	Salame Mailänder Salami, luftgetrocknet	7,50 €
11	Mozzarella e Pomodoro Mozzarella mit Tomaten	7,00 €
12	Prosciutto crudo Parmaschinken	7,50 €
13	Prosciutto e Melone Parmaschinken mit Melone	8,50 €
14	Antipasto assortito ⁷ Parmaschinken, Salami, Artischocken, Oliven und Sardellen	9,50 €
15	Carpaccio Rinderfilet, hauchdünn geschnitten	13,00 €
16	Kleine Vorspeise Auberginen, Paprika, Zucchini, Mozzarella, Tomaten und Pilze	7,00 €
17	Große Vorspeise Auberginen, Paprika, Zucchini, Mozzarella, Tomaten und Pilze	9,00 €
18	Krabbenscocktail	7,50 €
19	Antipasto di Mare Vorspeise aus Meeresfrüchten	9,00 €
2	Alice Marinate Eingelegte Sardellen	8,00 €

...oder lieber eine warme Vorspeise?

20	Bruschette Geröstetes Knoblauchbrot mit Tomatenstückchen	3,00 €
21	Focaccia Fladenbrot	2,50 €
22	Consomme con uovo ⁴ Bouillon mit Ei	3,00 €
23	Tortellini in Brodo ⁴ Tortellini in Fleischbrühe	4,00 €
24	Minestrone ⁴ Gemüsesuppe	4,00 €
25	Zuppa di Pomodoro Tomatensuppe	4,00 €
26	Zuppa di Cipolle ⁴ Zwiebelsuppe	4,00 €
27	Zuppa di Fagioli ⁴ Bohnensuppe	4,00 €
28	Lumache 6 ausgelöste Weinbergschnecken in Kräuterrahm	7,00 €

Probieren Sie doch einen unserer köstlichen Salate

30	Insalata Verde Grüner Salat	3,00 €
31	Insalata di Pomodoro Tomatensalat	3,50 €
32	Insalata Mista Gemischter Salat	4,00 €
33	Insalata Tonno ⁷ Gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven, Ei und Zwiebeln	7,50 €
34	Insalata Delizia Gemischter Salat mit Geflügel und Champignons	7,50 €
35	Insalata Italiana ^{2, 3, 4, 8} Gemischter Salat mit Vorderschinken und Käse	7,50 €
36	Insalata Nizza ⁷ Gemischter Salat mit Schafskäse, Oliven und Pepperoni	7,50 €

Dressing: Essig und Öl oder auf Wunsch Mayonnaise-Dressing

Unsere Reis Spezialitäten

Kleine Portionen -2€

37	Risotto ai Funghi Reis mit Champignons	7,50 €
38	Risotto Mozzarella e Pomodoro Reis mit Tomaten und Mozzarella	7,50 €
39	Risotto alla Bella Napoli Reis mit Meeresfrüchten	9,00 €

Pasta... wird bei uns noch traditionell zubereitet

41	Spaghetti al Burro mit Butter	5,50 €
42	Spaghetti Pomodoro mit Tomatensauce	6,00 €
43	Spaghetti Aglio Olio mit Knoblauch und Öl	6,00 €
44	Spaghetti Bolognese mit Tomaten-Hackfleischsauce	6,50 €
45	Spaghetti Piccante mit Knoblauch, Basilikum, Pepperoni und ein wenig Tomatensauce	6,50 €
46	Spaghetti Adriatico mit Meeresfrüchten und Tomatensauce	7,50 €
47	Spaghetti Trifolati mit Champignons und Tomatensauce	6,50 €
48	Penne Romana ^{2, 4, 8} mit Salami und Rahmsauce	6,50 €
49	Penne Speziale ^{2, 3, 4, 8} mit Vorderschinken, Zwiebeln, Rahmsauce und Tomatensauce	6,50 €
50	Penne Lucullus ^{2, 3, 4, 8} mit Vorderschinken, Champignons und Rahmsauce	6,50 €
51	Rigatoni Carbonara mit Speck und Ei	6,50 €
52	Rigatoni Pulcinella ⁷ mit Oliven, Kapern und Tomatensauce	6,50 €
53	Rigatoni Amatriciana ^{2, 3, 4, 8} mit Speck, Zwiebeln und Tomatensauce	6,50 €
54	Tortellini alla Panna ^{2, 3, 4, 8} mit Vorderschinken und Sahnesauce	7,00 €
55	Tortellini Vesuvio mit scharfer Tomatensauce und Käse	7,00 €
40	Rollo di Spinaci Spinatrolle in Salbei-Tomaten-Sahnesauce	7,50 €
3	Penne Vegetale mit Zucchini in Tomaten-Sahnesauce	7,00 €
4	Penne Mare e Monti mit Zucchini und Krabben in Sahnesauce	8,00 €

Gnocchi, eine echt italienische Spezialität

66	Gnocchi alla Panna e Pomodoro ² mit Tomaten-Sahnesauce	7,00 €
67	Gnocchi ai Quattro Formaggi ^{1, 2} mit vier Käsesorten	7,50 €
68	Gnocchi al Forno ^{1, 2} im Ofen mit Tomaten- und Rahmsauce überbacken	7,00 €

Das besondere für zwei Personen

- 60 **Linguine alla "Bella Napoli"** 19,00 €
mit Gambas, Meeresfrüchte in einer Sauce aus frischen Tomaten

Ofengerichte... mit Tomaten, Rahm und Käse überbacken

Kleine Portionen -2€

- 61 **Penne al Forno**^{1, 2} 7,00 €
62 **Tortellini al Forno**^{2, 5} 7,50 €
63 **Combinazione**^{1, 2, 5} 7,50 €
Verschiedene Nudelsorten
64 **Lasagne**^{1, 2} 7,50 €
mit Vorderschinken, Ei, Tomatensauce und Käse (keine kleine Portion möglich)
69 **Lasagne Vegetale**² 7,50 €
mit Gemüse (keine kleine Portion möglich)
65 **Tagliatelle ai quattro Formaggio**^{1, 2} 7,50 €
Bandnudeln mit vier Käsesorten
29 **Cannelloni**² 7,50 €
mit Hackfleisch gefüllt (keine kleine Portion möglich)

Etwas für den Feinschmecker

- 56 **Fettucine al Gorgonzola**^{1, 2} 7,50 €
mit Gorgonzolasauce
57 **Fettucine ai Quattro Formaggi**^{1, 2} 7,50 €
mit vier Käsesorten
58 **Fettucine Cantarello**⁴ 8,00 €
mit Pfifferlingen in Sahnesauce
59 **Fettucine al Salmone** 8,00 €
mit Lachs und Sahnesauce
1 **Fettucine ai Porcini** 8,50 €
mit Steinpilzen

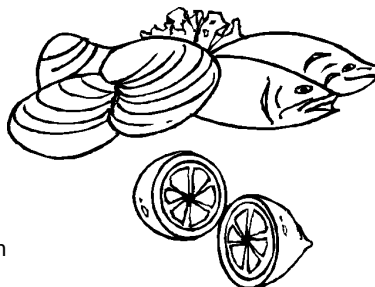
Wer oder was ist eigentlich Pulcinella?

Pulcinella ist ursprünglich eine Figur des süditalienischen und neapolitanischen Volkstheaters. Dort ist er (gesichert seit der Zeit der Renaissance) zumeist als ein schlauer, listiger, grober und zugleich einfältiger und tölpelhafter, gefräßiger Diener bäuerlicher Herkunft zu finden. Die Bedeutung seines Namens wird auf das griechische (Süditalien gehörte lange Zeit dem griechischen Kulturkreis an) Wort für Hühnerdieb zurückgeführt. Von Süditalien aus beginnt Pulcinella allmählich mit den Wandertruppen der Commedia dell'arte einen Siegeszug nach Norden. Sein ursprüngliches Kostüm war aus grobem Stoff in grünen, braunen oder roten Farben gehalten. Die Gestalt hatte zumeist einen Buckel, häufig eine lange Vogelnase, die ihm einen fuchsischen Gesichtsausdruck verleiht. Dieses wandelte sich allmählich zu einem weißen Kostüm mit weiten Ärmeln und einer schwarzen Halbmaske.



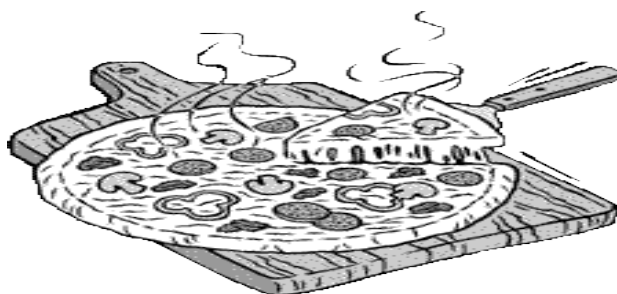
Fischgerichte

117	Zuppa di Pesce Fischsuppe mit verschiedenen Fischarten (ohne Gräten) mit Salat und Brot	16,50 €
147	Pesce Spada ⁷ Schwertfisch in Tomatensauce mit Oliven und Kapern, Salat und Brot	14,50 €
118	Seeteufel al Cartoccio Seeteufel in Alufolie gebacken mit Meeresfrüchten, Salat und Brot	16,50 €
119	Calamari alla Griglia Gegrillter Tintenfisch mit Salat und Brot	12,00 €
120	Calamari Fritti frittierte Tintenfischringe mit Salat und Brot	12,00 €
121	Calamari Sicilliana Tintenfischringe gedünstet in scharfer Tomatensauce mit Knoblauch, Kräutern, Salat und Brot	13,00 €
122	Filetto di Sogliola Tropicale Impanata Tropenzungenfilet paniert mit Zitrone, Salat und Brot	14,50 €
123	Filetto di Sogliola Tropicale Vino Bianco Tropenzungenfilet in weißweinsauce Salat und Brot	15,00 €
124	Filetto di Sogliola Tropicale alle Mandorle Tropenzungenfilet in Sahnesauce mit Mandeln, Salat und Teigwaren	15,00 €
125	Frittura Mista gemischter fritierter Fisch, Salat und Brot	16,00 €
126	Gamberoni alla Griglia Gambas gegrillt mit Knoblauch, Salat und Brot	14,50 €
127	Gamberoni al Vino Bianco Gambas in Weißweinsauce, Salat und Teigwaren	15,50 €
128	Gamberoni Diavolo Gambas in scharfer Tomatensauce, Salat und Brot	16,50 €
129	Gamberoni al Gognac Gambas in Gognac, Sahnesauce, Salat und Teigwaren	16,50 €



Pizza... nach alter Tradition auf Steinboden gebacken

		Klein 28cm	Normal 33cm	Party
60x40cm				
70	Pizza Margherita ^{1, 2} Tomaten und Käse	3,50 €	5,50 €	14,50 €
71	Pizza Marinara Tomaten und Knoblauch ohne Käse	3,50 €	5,50 €	14,50 €
72	Pizza Cipolle ^{1, 2} Tomaten, Käse und Zwiebeln	4,00 €	6,00 €	18,00 €
73	Pizza Patate ^{1, 2} Tomaten, Käse, Kartoffeln und Zwiebeln	4,50 €	6,50 €	18,50 €
74	Pizza Tonno ^{1, 2} Tomaten, Käse, Thunfisch und Zwiebeln	4,50 €	6,50 €	18,50 €
75	Pizza Acciughe ^{1, 2} Tomaten, Käse und Sardellen	4,50 €	6,50 €	18,50 €
76	Pizza Salami ^{1, 2} Tomaten, Käse und Salami	4,50 €	6,50 €	18,50 €
77	Pizza Prosciutto ^{1, 2} Tomaten, Käse und Vorderschinken	5,00 €	7,00 €	19,00 €
78	Pizza Funghi ^{1, 2, 4} Tomaten, Käse und Champignons	4,50 €	6,50 €	18,50 €
79	Pizza Nolana ² Tomaten, Salami, Knoblauch und Parmesan	4,50 €	6,50 €	18,50 €
80	Pizza Tirol ^{1, 2, 4, 8} Tomaten, Käse, Kartoffeln, Zwiebeln, Salami und Speielei	5,50 €	7,50 €	19,50 €
81	Pizza Capricciosa ^{1, 2, 3, 4, 8} Tomaten, Käse, Champignons, Salami, Vorderschinken und Ei	5,50 €	7,50 €	19,50 €
82	Pizza Torino ^{1, 2, 3, 4, 8} Tomaten, Käse, Champignons, Vorderschinken und Speielei	5,50 €	7,50 €	19,50 €
83	Pizza 4 Stagioni ^{1, 2, 3, 4, 7, 8} Tomaten, Käse, Vorderschinken, Champignons, Salami, Oliven und Sardellen	5,50 €	7,50 €	19,50 €
84	Pizza Europa ^{1, 2, 3, 4, 7, 8} Tomaten, Käse, Vorderschinken, Salami, Artischocken, Oliven, Sardellen und Ei	6,00 €	8,00 €	20,00 €
85	Pizza Calzone ^{1, 2, 3, 4, 8} gefüllt mit Vorderschinken, Salami, Champignons, Tomaten und Käse	5,50 €	7,50 €	
87	Pizza Hawaii ^{1, 2, 3, 4, 8} mit Tomaten, Käse, Vorderschinken und Ananas	5,00 €	7,00 €	19,00 €
88	Pizza alla Panna ^{2, 3, 4, 8} Sahne und Vorderschinken	5,00 €	7,00 €	19,00 €
89	Pizza Diavola ^{1, 2} Tomaten, Käse, scharfe Salami, scharf gewürzt	5,50 €	7,50 €	19,50 €
281	Pizza Mais ^{1, 2} Käse und Mais	4,50 €	6,50 €	18,50 €
99	Rollo ^{1, 2, 3, 4, 8} Gerollte Pizza mit Vorderschinken, Salami und Käse. Ohne Tomaten.	5,00 €	7,00 €	
86	Pizza Cocktail ^{1, 2, 3, 4, 7, 8} mit allen Auflagen	6,50 €	8,50 €	20,50 €
	Pizza nach Wunsch Auflagen nach Wunsch	Preis nach Auflagen		



Für Mozzarella-Liebhaber

		Klein 28cm	Normal 33cm	Party
60x40cm				
90	Pizza Tricolore Mozzarella, Tomaten und Basilikum	4,50 €	6,50 €	18,50 €
91	Pizza Rolando Mozzarella, Tomaten, Basilikum, Paprika und Pepperoni	5,50 €	7,50 €	19,50 €
92	Pizza Vegetale ⁴ Mozzarella, Tomaten, Champignons, Zucchini, Auberginen und Paprika	5,50 €	7,50 €	19,50 €
93	Pizza Cantarello Mozzarella, Tomaten und Pfifferlinge	6,00 €	8,00 €	20,00 €
94	Pizza Regina ^{2, 3, 4, 8} Mozzarella, Tomaten und Parmaschinken	6,00 €	8,00 €	20,00 €
95	Pizza Salmone Mozzarella, Tomaten und Lachs	5,50 €	7,50 €	19,50 €
96	Pizza 4 Formaggi ^{2, 3, 4, 8} Tomaten und 4 Käsesorten	5,50 €	7,50 €	19,50 €
97	Pizza "Bella Napoli" Mozzarella, Tomaten und Meeresfrüchte	6,00 €	8,00 €	20,00 €
100	Pizza Rucola ^{1, 2} Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmesan in feinen Scheiben	5,50 €	7,50 €	19,50 €
282	Pizza da S'ballo ^{1, 2} Mozzarella, wenig Tomaten, Pommes und Würstchen	5,00 €	7,00 €	19,00 €
98	Flammkuchen französische Art	5,00 €	7,00 €	19,00 €
283	Pizza Matteo ^{1, 2} Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Parmesan in feinen Scheiben	6,50 €	8,50 €	20,50 €
5	Pizza Verde Tomaten, Mozzarella, Spinat	5,00 €	7,00 €	19,00 €
202	Pizza Bonzo ^{2, 3, 4, 8} Sahne, Vorderschinken, Tortellini	6,00 €	8,00 €	20,00 €

Ein klein wenig Geschichtsunterricht

Es wäre schön, wenn wir jetzt sagen könnten Luigi Campagneri hat 1788 in seiner Backstube einen kreisrunden Teig geformt, mit Tomaten, Käse und Basilikum belegt und sie nach seinem Hund Pizza genannt. Doch leider verhält es sich hier genauso, wie bei vielen anderen großen Erfindungen auch: Es kann kein einzelner Urheber festgemacht werden.

Man geht davon aus, daß Pizza in Italien, vor allen Dingen in der Campania-Region rund um Neapel, für Jahrhunderte eine einfache Speise der Bauern war. Die Ursprünge gehen zum einen auf die Etrusker zurück, welche einen Teig neben den Steinen eines Feuers backten und anschließend mit einer Vielzahl von verschiedenen Beläge versahen. Aus dieser Art des warmen, belegten Brotes entwickelte sich letztendlich ein Speise, die uns heute als Focaccia bekannt ist. Ein paar Jahrhunderte später sorgten die Griechen, das werden Italiener sicher nicht gerne hören, für den zweiten, großen Einfluß zur "Erfindung" der Pizza: Diese gingen nämlich einen Deut weiter als die Etrusker und belegten das Brot nicht erst nachdem es gebacken wurde, sondern schon zuvor. Zu guter Letzt bedienten sich die Römer beider Vorläufer und schufen den ersten Pizza-Prototypen, welcher sich durch ihre Eroberungszüge auf ganz Italien verteilte und für einen weit gestreuten Artenreichtum sorgte. Sogar Cato (234-149 vor Christi), genau der griesgrämige "Ceterum censeo Carthaginem delendam esse"- Typ, soll diese Ur-Pizza bekannt gewesen sein, die er in einer Schrift als "flache Teigrundungen mit Olivenöl, Gewürzen und Honig, gebacken auf Stein" beschrieb.

So dümpelte die Vor-Pizza für einige Jahrhunderte vor sich hin, ohne daß sich etwas nennenswertes verändert hätte. Erst ab etwa 1520 zeichnete sich eine einschneidende Veränderung ab: Die Tomate wurde aus Südamerika kommend in Italien eingeführt. Da man sie in Europa zunächst für giftig hielt, war ihre Anhängerschaft zunächst recht übersichtlich. In der Armut schaut man über soetwas hin und wieder hinweg und so kam es, daß arme Menschen in der Gegend um Neapel Tomaten auf ihren vormals trockenen Teig legten. Im Gegensatz zum restlichen Europa, wo die Tomate bis ins 18. Jahrhundert ihr Dasein als Zier-Pflanze fristete, wurde die Teig-Tomatenspeise schnell zu einer lokalen Spezialität.

Fleischgerichte vom Rind

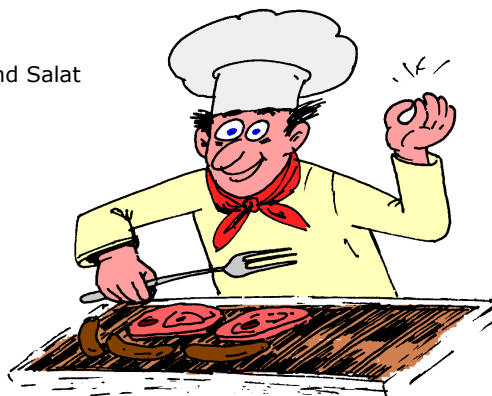
130	Bistecca alla Griglia gegrilltes Steak mit Salat und Pommes	14,00 €
138	Bistecca alla Generali gegrilltes Steak mit Salat und Spaghetti Aglio e Olio	14,50 €
131	Zwiebelrostbraten mit Salat und Brot	14,50 €
132	Bistecca alla Pizzaiola ⁷ Steak in Tomatensauce mit Oliven, Kapern, Knoblauch, Salat und Teigwaren	15,50 €
133	Bistecca Boscaiola ⁴ gegrilltes Steak mit Pilzen, Knoblauch, Pommes und Salat	15,00 €
134	Bistecca al Cognac Steak mit Gognac-Sahnesauce, Salat und Teigwaren	15,50 €
135	Filetto alla Griglia gegrilltes Filet, Kroketten und Gemüse	19,00 €
136	Filetto al Pepe Filet in Rahmsauce mit grünem Pfeffer, Kroketten und Gemüse	19,50 €
137	Filetto Cantarello ⁴ Filet in Rahmsauce mit Pfifferlingen, Kroketten und Gemüse	20,00 €

Fleischgerichte vom Kalb

140	Scaloppine al Limone kleine Kalbsschnitzel in Zitronensauce, Kroketten und Salat	17,00 €
141	Scaloppine al Marsala kleine Kalbsschnitzel in Marsalasaucce, Kroketten und Salat	17,50 €
142	Piccata Milanese ² kleine Kalbsschnitzel in Ei gebacken mit Tomatensauce, Parmesankäse, Salat und Spaghetti	18,00 €
143	Scaloppine al Gorgonzola ^{1, 2} kleine Kalbsschnitzel in Gorgonzolasauce. Salat und Spaghetti	17,50 €
144	Saltimbocca kleine Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei, Kroketten und Salat	18,00 €
145	Scaloppine ai Funghi ⁴ kleines Kalbsschnitzel mit Champignon-Rahmsauce, Salat und Spaghetti	17,50 €
146	Cordon Bleu mit Pommes und Salat	18,00 €

Fleischgerichte vom Schwein

150	Schnitzel natur mit Pommes und Salat	11,00 €
151	Schnitzel paniert mit Pommes und Salat	11,50 €
152	Schnitzel natur alla Cacciatora mit Paprika-Champignonsauce, Pommes und Salat	12,00 €
153	Cordon Bleu mit Pommes und Salat	13,00 €



Alkoholfreie Getränke

240	Mineralwasser	0,25L	1,60 €
241	Flasche Mineralwasser (mit Kohlensäure oder still)	0,70L	2,50 €
242	Fanta ¹	0,20L	1,70 €
243	Fanta (groß) ¹	0,40L	2,80 €
244	Coca Cola Light/Coca Cola ZERO ^{1, 8, 11}	0,20L	1,70 €
245	Coca Cola Light/Coca Cola ZERO (groß) ^{1, 8, 11}	0,40L	2,80 €
246	Coca Cola ^{1, 11}	0,20L	1,70 €
247	Coca Cola (groß) ^{1, 11}	0,40L	2,80 €
248	Spezi ^{1, 11}	0,20L	1,70 €
249	Spezi (groß) ^{1, 11}	0,40L	2,80 €
250	Apfelsaft	0,20L	2,10 €
251	Apfelsaftschorle	0,20L	1,90 €
252	Apfelsaft (groß)	0,40L	3,40 €
253	Apfelsaftschorle (groß)	0,50L	3,10 €
254	Orangensaft	0,20L	2,10 €
255	Orangensaftschorle	0,20L	1,90 €
256	Orangensaft (groß)	0,40L	3,40 €
257	Orangensaftschorle (groß)	0,50L	3,10 €
258	Traubensaft	0,20L	2,10 €
259	Traubensaftschorle (groß)	0,50L	3,40 €
260	Johannisbeernektar	0,20L	2,10 €
261	Johannisbeernektarschorle (groß)	0,50L	3,40 €
262	Bitter Lemon ¹²	0,20L	2,10 €
263	Bitter Lemon (groß) ¹²	0,40L	3,40 €

Bier... frisch vom Faß

168	Radler (klein)	0,30L	2,00 €
169	Radler	0,50L	2,60 €
170	Schwabenbräu Urtyp (klein)	0,30L	2,00 €
171	Schwabenbräu Urtyp	0,50L	2,60 €
172	Schwabenbräu Pils	0,30L	2,30 €

Flaschenbiere

174	Sanwald Kristallweizen	0,50L	2,80 €
175	Sanwald Hefe Weizen (Hell oder Dunkel)	0,50L	2,80 €
173	Cola-Weizen/Fanta-Weizen ¹¹	0,50L	2,80 €
176	Alkoholfreies Bier	0,33L	2,30 €
177	Vitamalz ¹	0,33L	2,30 €
178	Alkoholfreies Hefe Weizen	0,50L	2,80 €

Aperitive

166	Prosecco Aperol	0,10L	3,50 €
160	Glas Prosecco	0,10L	3,50 €
161	Martini (rot oder weiß)	0,05L	2,50 €
162	Sherry medium	0,05L	2,50 €
163	Cynar	0,02L	2,50 €
164	Campari (Soda oder Orange) ¹	0,20L	3,00 €
165	Aperol	0,05L	2,50 €
264	Sanbitter	0,10L	2,50 €

Offene Weine

rot

180	Lambrusco (süß)	0,25L	3,50 €
181	Valpolicella	0,25L	3,70 €
182	Montepulciano	0,25L	3,80 €
183	Chianti	0,25L	3,80 €
184	Haberschlachter-Heuchelberg	0,25L	3,80 €

rosè

185	Chiaretto rosato	0,25L	3,80 €
-----	------------------	-------	--------

weiß

193	Frizzantino (süß)	0,25L	3,50 €
186	Soave	0,25L	3,70 €
187	Orvieto classico	0,25L	3,80 €
188	Frascati secco	0,25L	3,80 €
189	Stettener Heuchelberg	0,25L	3,80 €
190	Schorle	0,25L	2,60 €

Flaschenweine lassen Sie sich bitte empfehlen!

Flaschensekte

191	Asti Cinzano	0,70L	13,00 €
192	Prosecco	0,70L	16,00 €

Magenbitter, Schnäpse und Liköre

220	Grappa	0,02L	1,80 €
221	Grappa Prosecco	0,02L	2,60 €
222	Obstler	0,02L	1,80 €
223	Amaretto	0,02L	1,80 €
224	Sambuca Molinari	0,02L	1,80 €
006	Sambuca Molinari Caffè	0,02L	1,80 €
225	Kirschwasser	0,02L	1,80 €
226	Williams	0,02L	1,80 €
227	Amaro Averna	0,02L	1,80 €
228	Fernet Branca	0,02L	1,80 €
194	Fernet Branca Menta	0,02L	1,80 €
229	Ramazotti	0,02L	1,80 €
230	Ramazotti auf Eis mit Zitrone	0,04L	2,60 €
231	Vecchia Romagna (Brandy)	0,02L	2,00 €
232	Baileys ¹	0,02L	1,80 €
233	Asbach Uralt	0,02L	2,20 €
195	Eierlikör	0,02L	1,80 €
196	Limoncello	0,02L	1,80 €

Warme Getränke

110	Espresso ¹¹	1,70 €
111	Kaffee ¹¹	1,70 €
112	Cappuccino ¹¹	2,10 €
113	Tee	1,30 €
114	Glühwein	2,40 €
115	Latte Macchiato ¹¹	2,40 €
197	Heiße Schokolade	2,10 €
201	Espresso alla nocciola ^{2, 11}	2,00 €

Lieben Sie Süßes?

100	Heißer Amaretto mit Sahnehaube	2,50 €
101	Tiramisu ¹¹	3,50 €
102	Zitronensorbet	3,00 €
103	Gemischtes Eis ¹	2,80 €
104	Hänsel und Gretel ¹ Walnußeis mit Sambuca und Sahne	3,80 €
105	Fiddich Becher ¹ Eis mit Eierlikör und Sahne	3,80 €
106	Vanilleeis mit heißen Himbeeren ¹	3,80 €
107	Vanilleeis mit heißer Schokosauce ¹	3,80 €
108	Coppa della Casa ¹ Großes Eis mit Amaretto, Früchten und Sahne	6,00 €
109	Schwarzwaldbecher ¹ Großes Schokoladeneis mit Kirschen, Kirschwasser und Sahne	6,00 €
116	Eiscafe ¹	3,60 €
198	Panna Cotta	3,50 €
199	Tartufo Nero Schoko-Eistörtchen	3,50 €

Der Espresso

Seine Wurzeln hat der Espresso in Italien, wo diese Art der Kaffeezubereitung um 1900 in Mailand aufkam. Dort wurde er vor der Einführung anderer Methoden ausschließlich mit Dampf zubereitet und nur am Tresen (in Bars) serviert. Das im Deutschen verwendete italienische Lehnwort Espresso leitet sich von der vollständigen italienischen Bezeichnung caffè espresso ab. Der Begriff leitet sich von it. espresso ab, PPP des italienischen Verbs esprimere (= ausdrücken: Gefühl, Meinung, Bedeutung, Form, Übersetzung, allgemein) und Adjektiv, mit dem ein explizit (ausdrücklich) für den Gast zubereitetes Gericht bezeichnet wurde, also ein Ausdruck aus den Anfängen des Getränks, als es nur in Bars ausgeschenkt wurde. Die wahrscheinlich unzutreffende Erklärung, dass der Name etwas mit "schnell" (express) zu tun hat, sind weit verbreitet, wogegen die Ableitung von der Herstellungsart mit hohen Dampf- oder Wasserdruck (ital. PPP espresso, a bzw. lat. PPP expressus, a, um = ausgedrückt) weltweit diskutiert wird. Etymologisch falsch ist die Bezeichnung Espresso im Sinne von: "schneller Kaffee", die eventuell aus dem Französischen in den deutschen Sprachgebrauch gelangt ist. Dort schreibt man Espresso mit "x", wie in Spanien (café expreso) und Portugal (café expreso).

Zusatzstoffe in den Gerichten und Getränken

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Nitritpökelsalz
4. mit Antioxidationsmittel
5. mit Geschmacksverstärker
6. geschwefelt
7. geschwärzt
8. mit Süßungsmitteln
9. mit Phosphat
10. gewachst
11. coffeinhaltig
12. chininhaltig

"Eines Tages werde ich nach Neapel zurückkehren,
weil es meine Heimat ist, die ich liebe.
Aber nicht, um zu singen,
sondern um Pizza zu essen."

Enrico Caruso (1873-1921)

Vielen Besuchern der Stadt Neapel erscheint die neapolitanische Küche als Verkörperung der italienischen Küche schlechthin, was wenig verwundert, basiert sie doch in einem Maße wie kaum eine andere Regionalküche des Landes auf den drei Säulen Pizza, Pasta und Pomodori.

Die Pizza soll in der Stadt erfunden worden sein, und auch wenn dies nicht so ganz stimmen mag, hat Neapel doch die Kunst des Pizzabackens zur Perfektion entwickelt und mit der Pizza Napoletana und der Pizza Margherita zwei Klassiker unter den Pizzen kreiert. Auch die älteste Pizzeria Italiens, die Anticha Pizzeria Port `Alba von 1830 befindet sich in der Stadt. Als typischste Nudelsorte Neapels gelten die Maccheroni, aber auch Spaghetti, Penne und Vermicelli sollen hier ihren Ursprung haben. In Neapel wurde die Nudelmaschine erfunden, hier nahm die industrielle Nudelfertigung ihren Anfang und von Neapel aus trat die italienische Pasta, wie die Pizza, ihren Siegeszug um die Welt an.

Zur Vollendung gerieten Pizza und Pasta durch die Einführung der Pomodori aus der Neuen Welt. Wieder waren es Neapolitaner, die der unter südlicher Sonne an den Hängen des Vesuvs und in den fruchtbaren Ebenen Kampaniens vorzüglich gedeihenden Frucht zum Durchbruch in der Cucina Italiana verhelfen und zu den Pionieren der industriellen Tomatenverarbeitung gehörten.

Bedingt durch die Lage am Golf bilden Fische und Meersfrüchte naturgemäße Bestandteile der neapolitanischen Küche, wengleich sie ob ihres Preises nie die typische cucina povera, die Küche der kleinen Leute, dominieren konnten, sondern in erster Linie einen relativ kostspieligen Gaumengenuss der gehobenen Küche darstellen.