

Ristorante-Pizzeria
Bella Napoli



Inh. Giovanni Meo

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

www.bella-napoli.info

Hier eine kleine Auswahl unserer kalten Vorspeise

		Klein	Normal
10	Salame Mailänder Salami, luftgetrocknet	5,50 €	7,50 €
11	Caprese ³⁴ Mozzarella mit Tomaten	5,50 €	7,50 €
12	Prosciutto crudo Luftgetrockneter italienischer Schinken	5,50 €	7,50 €
13	Prosciutto e Melone Luftgetrockneter italienischer Schinken mit Melone	6,50 €	8,50 €
15	Carpaccio ³⁴ Rinderfilet, hauchdünn geschnitten, Parmesan und frische Champignons	10,00 €	14,00 €
16	Antipasto Bella Napoli ³⁴ Luftgetrockneter italienischer Schinken, Salami, gem. Gemüse, Parmesan	10,00 €	14,00 €
17	Antipasto di Verdure ³⁴ Auberginen, Paprika, Zucchini, Mozzarella, Tomaten und Champignons	7,00 €	9,00 €
18	Krabbencocktail ^{31, 32, 34}	6,00 €	8,00 €
19	Antipasto di Mare ^{31, 33, 37} Meeresfrüchtesalat und Oliven	7,50 €	9,50 €
2	Alice Marinate Eingelegte Sardellen	7,00 €	9,00 €

...oder lieber eine warme Vorspeise?

20	Bruschette ³⁰ Geröstetes Knoblauchbrot mit Tomatenstückchen	4,00 €
21	Focaccia ³⁰ Fladenbrot gewürzt mit Salz, Oregano und Olivenöl	3,00 €
22	Consomme con uovo ^{4, 32, 36} Bouillon mit Ei	3,50 €
23	Tortellini in Brodo ^{4, 30, 36} Tortellini in Fleischbrühe	4,50 €
24	Minestrone ^{4, 36} Gemüsesuppe (etwas längere Zubereitungszeit)	5,00 €
25	Zuppa di Pomodoro ³⁶ Tomatensuppe	4,50 €
26	Zuppa di Cipolle ^{4, 36} Zwiebelsuppe (etwas längere Zubereitungszeit)	5,00 €
27	Zuppa di Fagioli ^{4, 36} Bohnensuppe	5,00 €
28	Lumache ^{34, 37} 6 ausgelöste Weinbergschnecken in Kräuterrahm und Hinterschinken	7,50 €

Probieren Sie doch einen unserer köstlichen Salate

		Klein	Normal
30	Insalata Verde Grüner Salat	2,00 €	3,00 €
31	Insalata di Pomodoro Tomatensalat mit Zwiebeln	3,00 €	4,00 €
32	Insalata Mista Gemischter Salat	3,50 €	4,50 €
33	Insalata Tonno ^{7, 32, 33} Gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven, Ei und Zwiebeln	6,00 €	8,00 €
34	Insalata Delizia Gemischter Salat mit Geflügel und Champignons	6,00 €	8,00 €
35	Insalata Italiana ^{2, 3, 4, 8, 34} Gemischter Salat mit Hinterschinken und Käse	6,00 €	8,00 €
36	Insalata Nizza ^{7, 34} Gemischter Salat mit Schafskäse, Oliven und Peperoni	6,00 €	8,00 €
6	Insalata Gustosa ^{34, 35} Grüner Salat mit Rucola, Walnuss, Parmesan und Balsamico-Dressing Dressing: Essig und Öl ³⁶ oder auf Wunsch Mayonnaise-Dressing ^{32, 36}	6,00 €	8,00 €

Unsere Reis Spezialitäten

(auch kleine Portionen möglich, -2 €)

37	Risotto ai Funghi ³⁶ Reis mit Champignons	8,00 €
38	Risotto Mozzarella e Pomodoro ^{34, 36} Reis mit Tomaten und Mozzarella	8,00 €
39	Risotto alla Bella Napoli ³⁶ Reis mit Meeresfrüchten	9,50 €

Pasta... wird bei uns noch traditionell zubereitet

(auch kleine Portionen möglich, -2 €)

41	Spaghetti al Burro ^{30, 34} mit Butter	6,00 €
42	Spaghetti Pomodoro ³⁰ mit Tomatensauce	6,50 €
43	Spaghetti Aglio Olio ³⁰ mit Knoblauch und Öl	6,50 €
44	Spaghetti Bolognese ^{30, 34} mit Tomaten-Hackfleischsauce	7,50 €
45	Spaghetti Piccante ³⁰ mit Knoblauch, Basilikum, Zwiebeln und scharfer Tomatensauce	7,00 €
46	Spaghetti Adriatico ^{30, 31, 33} mit Meeresfrüchten, Knoblauch und Tomatensauce	8,00 €
47	Spaghetti Trifolati ³⁰ mit Champignons, Knoblauch und Tomatensauce	7,00 €
48	Ravioli ripieni Ricotta e Spinaci in Burro e Salvia ^{30, 34} Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat an einer Butter-Salbaisauce	8,50 €
49	Penne Speciale ^{2, 3, 4, 8, 30, 34} mit Hinterschinken, Zwiebeln, Sahne -Tomatensauce	7,00 €
50	Penne Lucullus ^{2, 3, 4, 8, 30, 34} mit Hinterschinken, Champignons und Sahnesauce	7,00 €
51	Rigatoni Carbonara ^{32, 30, 34} mit Speck, Sahne und Ei	7,00 €
52	Rigatoni Pulcinella ^{7, 30} mit Oliven, Kapern, Knoblauch und Tomatensauce	7,00 €
53	Rigatoni Amatriciana ^{2, 3, 4, 8, 30} mit Speck, Zwiebeln und Tomatensauce	7,00 €
54	Tortellini alla Panna ^{2, 3, 4, 8, 30, 34} mit Hinterschinken und Sahnesauce	7,50 €
55	Tortellini Vesuvio ^{30, 34} mit scharfer Tomatensauce und Käse	7,50 €
40	Ravioli ripieni Ricotta e Spinaci con Panna e Pomodoro ^{30, 34} Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat mit Salbei-Tomaten-Sahnesauce	9,00 €
3	Penne Vegetale ^{30, 34} mit Zucchini in Tomaten-Sahnesauce	7,50 €
4	Penne Mare e Monti ^{30, 31, 34} mit Zucchini und Krabben in Sahnesauce	8,50 €

Gnocchi, eine echt italienische Spezialität

(auch kleine Portionen möglich, -2 €)

66	Gnocchi Panna e Pomodoro ^{2, 30, 34} mit Tomaten-Sahnesauce	7,50 €
67	Gnocchi Quattro Formaggi ^{1, 2, 30, 34} mit vier Käsesorten	8,00 €
68	Gnocchi al Forno ^{1, 2, 30, 34} im Ofen mit Béchamel-Tomatensauce überbacken	7,50 €

Das besondere für zwei Personen

(auch als Einzelportion möglich, -10 €)

- 60 **Linguine "Bella Napoli"** 30, 31, 33, 37 20,00 €
mit Gambas, Meeresfrüchte in einer Sauce aus frischen Tomaten

Ofengerichte... mit Béchamel-Tomatensauce und Käse überbacken

(auch kleine Portionen möglich, -2 €)

- 61 **Penne al Forno** 1, 2, 30, 34 7,50 €
62 **Tortellini al Forno** 2, 5, 30, 34 8,00 €
63 **Combinazione** 1, 2, 5, 30, 34 8,00 €
Verschiedene Nudelsorten
64 **Lasagne** 1, 2, 4, 30, 32, 34 (kleine Portion nicht möglich) 8,00 €
mit Hinterschinken, Ei, Tomatensauce und Käse
65 **Tagliatelle quattro Formaggio** 1, 2, 30, 34 8,50 €
Bandnudeln mit vier Käsesorten
29 **Cannelloni** 2, 30, 34 (kleine Portion nicht möglich) 8,00 €
mit Hackfleischbrotfüllung

Etwas für den Feinschmecker

(auch kleine Portionen möglich, -2 €)

- 56 **Fettucine Gorgonzola** 1, 2, 30, 34 8,00 €
Bandnudeln mit Gorgonzolasahnesauce
57 **Fettucine Quattro Formaggi** 1, 2, 30, 34 8,00 €
Bandnudeln mit vier Käsesorten
58 **Fettucine Cantarello** 4, 30, 34 8,50 €
Bandnudeln mit Pfifferlingen, Zwiebeln in Sahnesauce
59 **Fettucine Salmone** 30, 33, 34 8,50 €
Bandnudeln mit Lachs, Zwiebeln in Sahnesauce
1 **Fettucine Porcini** 30, 34 8,50 €
Bandnudeln mit Steinpilzen in feiner Sahnesauce

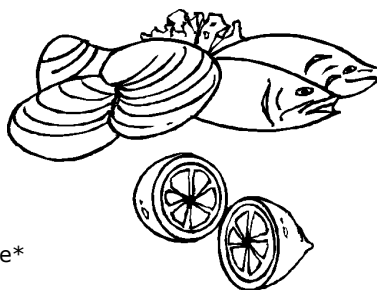
Wer oder was ist eigentlich Pulcinella?

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 ^{30, 31, 33} Fischsuppe mit verschiedenen Fischfiletsorten (ohne Gräten) mit Salat und Brot	17,50 €
147	Pesce Spada ^{7, 30, 33} Schwertfisch in Tomatensauce mit Oliven und Kapern, Salat und Brot	15,50 €
118	Seeteufel al Cartoccio ^{31, 30, 33, 37} Seeteufel in Alufolie gebacken mit Meeresfrüchten, Salat und Brot	18,00 €
119	Calamari alla Griglia ^{30, 37} Gegrillter Tintenfisch mit Salat und Brot	13,00 €
120	Calamari Fritti ^{30, 37} frittierte Tintenfischringe mit Salat und Brot	13,00 €
121	Calamari Sicilliana ^{30, 37} Tintenfischringe gedünstet in scharfer Tomatensauce mit Knoblauch, Kräutern, Salat und Brot	14,00 €
122	Filetto di Sogliola Tropicale Impanato ^{30, 32, 33} Tropenzungenfilet paniert mit Zitrone, Salat und Brot	15,50 €
123	Filetto di Sogliola Tropicale al Vino Bianco ^{30, 33} Tropenzungenfilet in Weißweinsauce Salat und Brot	16,00 €
124	Filetto di Sogliola Tropicale alle Mandorle ^{30, 33, 34} Tropenzungenfilet in Sahnesauce mit Mandeln, Salat und Fettucine	16,00 €
125	Frittura Mista ^{30, 31, 33, 37} gemischter frittierter Fisch, Salat und Brot	17,50 €
126	Gamberoni alla Griglia ^{30, 31} 5 Gambas gegrillt mit Knoblauch, Salat und Brot*	15,50 €
127	Gamberoni al Vino Bianco ^{30, 31} 5 Gambas in Weißweinsauce, Salat und Spaghetti*	16,50 €
128	Gamberoni Diavolo ^{30, 31} 5 Gambas in scharfer Tomatensauce, Salat und Brot*	17,50 €
129	Gamberoni al Gognac ^{30, 31, 34} 5 Gambas in Gognac, Sahnesauce, Salat und Fettucine*	17,50 €

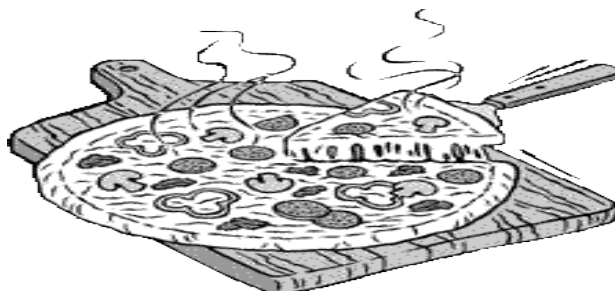


*auf Wunsch auch mehr Gambas möglich (Aufpreis pro Gamba 2,50 €)



Pizza... nach alter Tradition auf Steinboden gebacken

		Klein	Normal	Party
70	Pizza Margherita ^{1, 2, 30, 34} Tomaten und Käse	4,00 €	6,00 €	15,00 €
71	Pizza Marinara ³⁰ Tomaten und Knoblauch ohne Käse	4,00 €	6,00 €	15,00 €
72	Pizza Cipolle ^{1, 2, 30, 34} Tomaten, Käse und Zwiebeln	4,50 €	6,50 €	18,50 €
73	Pizza Patate ^{1, 2, 30, 34} Tomaten, Käse, Kartoffeln und Zwiebeln	5,00 €	7,00 €	19,00 €
74	Pizza Tonno ^{1, 2, 30, 33, 34} Tomaten, Käse, Thunfisch und Zwiebeln	5,50 €	7,50 €	19,50 €
75	Pizza Acciughe ^{1, 2, 30, 33, 34} Tomaten, Käse und Sardellen	5,50 €	7,50 €	19,50 €
76	Pizza Salami ^{1, 2, 30, 34} Tomaten, Käse und Salami	5,00 €	7,00 €	19,00 €
77	Pizza Prosciutto ^{1, 2, 4, 30, 34} Tomaten, Käse und Hinterschinken	5,50 €	7,50 €	19,50 €
78	Pizza Funghi ^{1, 2, 4, 30, 34} Tomaten, Käse und Champignons	5,00 €	7,00 €	19,00 €
79	Pizza Nolana ^{2, 30, 34} Tomaten, Salami, Knoblauch und Parmesan	5,00 €	7,00 €	19,00 €
80	Pizza Tirol ^{1, 2, 4, 8, 30, 32, 34} Tomaten, Käse, Kartoffeln, Zwiebeln, Salami und Spiegelei	6,00 €	8,00 €	20,00 €
81	Pizza Capricciosa ^{1, 2, 3, 4, 8, 30, 32, 34} Tomaten, Käse, Champignons, Salami, Hinterschinken und Ei	6,00 €	8,00 €	20,00 €
82	Pizza Torino ^{1, 2, 3, 4, 8, 30, 32, 34} Tomaten, Käse, Champignons, Hinterschinken und Spiegelei	5,50 €	7,50 €	19,50 €
83	Pizza 4 Stagioni ^{1, 2, 3, 4, 7, 8, 30, 33, 34} Tomaten, Käse, Hinterschinken, Champignons, Salami, Oliven und Sardellen	6,00 €	8,00 €	20,00 €
84	Pizza Europa ^{1, 2, 3, 4, 7, 8, 30, 32, 33, 34} Tomaten, Käse, Hinterschinken, Salami, Artischocken, Oliven, Sardellen und Ei	6,50 €	8,50 €	20,50 €
85	Pizza Calzone ^{1, 2, 3, 4, 8, 30, 34} gefüllt mit Tomaten, Käse, Hinterschinken, Salami und Champignons	5,50 €	7,50 €	
87	Pizza Hawaii ^{1, 2, 3, 4, 8, 30, 34} mit Tomaten, Käse, Hinterschinken und Ananas	5,50 €	7,50 €	19,50 €
88	Pizza alla Panna ^{2, 3, 4, 8, 30, 34} Sahne und Hinterschinken	5,50 €	7,50 €	19,50 €
89	Pizza Diavola ^{1, 2, 30, 34} Tomaten, Käse, scharfe Salami	6,00 €	8,00 €	20,00 €
281	Pizza Mais ^{1, 2, 30, 34} Tomaten, Käse und Mais	5,00 €	7,00 €	19,00 €
99	Rollo ^{1, 2, 3, 4, 8, 30, 34} Gerollte Pizza mit Hinterschinken, Salami und Käse. Ohne Tomaten.	5,50 €	7,50 €	
86	Pizza Cocktail ^{1, 2, 3, 4, 7, 8, 30, 31, 32, 33, 34, 37} Tomaten, Käse, Salami, Hinterschinken, Artischocken, Champignons, Meeresfrüchte, Oliven, Sardellen und Ei	7,00 €	9,00 €	21,00 €
	Pizza nach Wunsch Auflagen nach Wunsch		Preis nach Auflagen	



Für Mozzarella-Liebhaber

		Klein	Normal	Party
90	Pizza Tricolore ^{30, 34} Tomaten, Mozzarella und Basilikum	5,00 €	7,00 €	19,00 €
91	Pizza Rolando ^{30, 34} Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Paprika und Pepperoni	6,00 €	8,00 €	20,00 €
92	Pizza Vegetale ^{4, 30, 34} Tomaten, Mozzarella, Champignons, Zucchini, Auberginen und Paprika	6,50 €	8,50 €	20,50 €
93	Pizza Cantarello ^{30, 34} Tomaten, Mozzarella und Pfifferlinge	6,50 €	8,50 €	20,50 €
94	Pizza Regina ^{2, 3, 4, 8, 30, 34} Tomaten, Mozzarella und luftgetrockneter italienischer Schinken	6,50 €	8,50 €	20,50 €
95	Pizza Salmone ^{30, 33, 34} Tomaten, Mozzarella und Lachs	6,50 €	8,50 €	20,50 €
96	Pizza 4 Formaggi ^{2, 3, 4, 8, 30, 34} Tomaten und 4 Käsesorten	6,00 €	8,00 €	20,00 €
97	Pizza "Bella Napoli" ^{30, 31, 33, 34, 37} Tomaten, Mozzarella und Meeresfrüchte	6,50 €	8,50 €	20,50 €
100	Pizza Rucola ^{1, 2, 30, 34} Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmesan in feinen Scheiben	6,00 €	8,00 €	20,00 €
282	Pizza da S'ballo ^{1, 2, 30, 34} Tomaten, Mozzarella, Pommes und Würstchen	5,50 €	7,50 €	19,50 €
283	Pizza Matteo ^{1, 2, 30, 34} Tomaten, Mozzarella, Rucola, luftgetrockneter italienischer Schinken, Parmesan in feinen Scheiben	7,00 €	9,00 €	21,00 €
5	Pizza Verde ^{30, 34} Tomaten, Mozzarella, Spinat	5,00 €	7,00 €	19,00 €
202	Pizza Bonzo ^{2, 3, 4, 8, 30, 34} Sahne, Hinterschinken, Tortellini	6,50 €	8,50 €	20,50 €

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 (südamerikanisches Rumpsteak)

131	Zwiebelrostbraten ³⁰ mit Salat und Pommes	18,50 €
130	Bistecca alla Griglia ³⁰ gegrilltes Steak mit Salat und Pommes	17,00 €
138	Bistecca alla Generali ³⁰ gegrilltes Steak mit Salat und Spaghetti Aglio e Olio	17,50 €
132	Bistecca alla Pizzaiola ^{7, 30} Steak in Tomatensauce mit Oliven, Kapern, Knoblauch, Salat und Spaghetti	18,50 €
133	Bistecca Boscaiola ^{4, 30} gegrilltes Steak mit Pilzen, Knoblauch, Pommes und Salat	18,50 €
134	Bistecca al Cognac ^{30, 34} Steak mit Gognac-Sahnesauce, Salat und Spaghetti	18,50 €
135	Filetto alla Griglia ³⁰ gegrilltes Filet mit Kroketten und Gemüse	24,00 €
136	Filetto al Pepe ^{30, 34} Filet in Rahmsauce mit grünem Pfeffer, Kroketten und Gemüse	24,50 €
137	Filetto Cantarello ^{4, 30, 34} Filet in Rahmsauce mit Pfifferlingen, Kroketten und Gemüse	25,00 €

Fleischgerichte vom Kalb (Milchkalb)

140	Scaloppine al Limone ³⁰ kleine Kalbsschnitzel in Zitronensauce, Kroketten und Salat	20,00 €
142	Piccata Milanese ^{2, 30, 32} kleine Kalbsschnitzel in Ei gebacken mit Tomatensauce, Parmesankäse, Salat und Spaghetti	21,00 €
143	Scaloppine al Gorgonzola ^{1, 2, 30, 34} kleine Kalbsschnitzel in Gorgonzolasauce. Salat und Spaghetti	20,50 €
144	Saltimbocca ^{30, 32, 34} kleine Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei, Kroketten und Salat	21,00 €
145	Scaloppine ai Funghi ^{4, 30, 34} kleines Kalbsschnitzel mit Champignon-Rahmsauce, Salat und Spaghetti	20,50 €
146	Cordon Bleu ^{2, 4, 30, 32, 34} (keine kleine Portion möglich) Kalbsschnitzel gefüllt mit Hinterschinken und Käse dazu Pommes und Salat	21,00 €

Fleischgerichte vom Schwein (Schweinelachs aus Ba-Wü)

(NUR bei Schnitzel auch kleine Portionen möglich, -4 €)

150	Schnitzel natur ³⁰ mit Pommes und Salat	12,00 €
151	Schnitzel paniert ^{30, 32, 34} mit Pommes und Salat	12,50 €
152	Schnitzel natur alla Cacciatora ³⁰ mit Paprika-Champignonsauce, Pommes und Salat	13,00 €
153	Cordon Bleu ^{2, 4, 30, 32, 34} (keine kleine Portion möglich) Schweineschnitzel gefüllt mit Hinterschinken und Käse dazu Pommes und Salat	14,50 €



Alkoholfreie Getränke

240	Teinacher Gourmet	0,25L	2,00 €
241	Flasche Mineralwasser (Classic, Medium, Still)	0,70L	2,80 €
242	Fanta ^{1, 4}	0,20L	2,10 €
243	Fanta (groß) ^{1, 4}	0,40L	3,20 €
244	Coca Cola Light/Coca Cola Zero ^{1, 4, 8, 11, 13}	0,20L	2,10 €
245	Coca Cola Light/Coca Cola Zero (groß) ^{1, 4, 8, 11, 13}	0,40L	3,20 €
246	Coca Cola ^{1, 11}	0,20L	2,10 €
247	Coca Cola (groß) ^{1, 11}	0,40L	3,20 €
248	Spezi ^{1, 4, 11}	0,20L	2,10 €
249	Spezi (groß) ^{1, 4, 11}	0,40L	3,20 €
250	Apfelsaft	0,20L	2,30 €
251	Apfelsaftschorle	0,20L	2,10 €
252	Apfelsaft (groß)	0,40L	3,60 €
253	Apfelsaftschorle (groß)	0,50L	3,40 €
254	Orangensaft	0,20L	2,30 €
255	Orangensaftschorle	0,20L	2,10 €
256	Orangensaft (groß)	0,40L	3,40 €
257	Orangensaftschorle (groß)	0,50L	3,40 €
258	Traubensaft	0,20L	2,30 €
264	Traubensaft (groß)	0,40L	3,60 €
259	Traubensaftschorle (groß)	0,50L	3,40 €
260	Johannisbeernektar	0,20L	2,30 €
265	Johannisbeernektar (groß)	0,40L	3,60 €
261	Johannisbeernektarschorle (groß)	0,50L	3,40 €
262	Schweppes Bitter Lemon ¹²	0,20L	2,40 €
263	Schweppes Bitter Lemon (groß) ¹²	0,40L	3,70 €
265	Zitronenlimonade	0,20L	1,80 €
266	Zitronenlimonade	0,40L	2,50 €

Bier... frisch vom Faß

168	Radler (klein) ³⁰	0,30L	2,50 €
169	Radler ³⁰	0,50L	3,10 €
170	Schwabenbräu Urtyp (klein) ³⁰	0,30L	2,50 €
171	Schwabenbräu Urtyp ³⁰	0,50L	3,10 €
172	Schwabenbräu Pils ³⁰	0,30L	2,80 €

Flaschenbiere

174	Sanwald Kristallweizen ³⁰	0,50L	3,30 €
175	Sanwald Hefe Weizen (Hell oder Dunkel) ³⁰	0,50L	3,30 €
173	Cola-Weizen/Fanta-Weizen ^{1, 11, 30}	0,50L	3,30 €
176	Alkoholfreies Bier ³⁰	0,33L	2,80 €
178	Sanwald alkoholfreies Hefe Weizen ³⁰	0,50L	3,30 €

Aperetive

166	Prosecco Aperol ^{1, 12}	0,10L	4,00 €
160	Glas Prosecco	0,10L	4,00 €
162	Aperol Sprizz ^{1, 12}	0,25L	4,50 €
161	Martini (rot oder weiß)	0,05L	3,00 €
164	Campari (Soda oder Orange) ¹	0,20L	3,50 €
165	Aperol/Campari ^{1, 12}	0,05L	3,00 €
266	Bitterino ¹	0,10L	3,00 €

Offene Weine

rot

180	Lambrusco (süß) ³⁸	0,25L	3,90 €
181	Valpolicella ³⁸	0,25L	4,00 €
182	Montepulciano ³⁸	0,25L	4,20 €
183	Chianti ³⁸	0,25L	4,20 €
184	Cabernet Sauvignon ³⁸	0,25L	4,20 €

rosè

185	Chiaretto rosato ³⁸	0,25L	4,20 €
-----	---------------------------------------	-------	--------

weiß

193	Frizzantino (süß) ³⁸	0,25L	3,90 €
186	Soave ³⁸	0,25L	4,00 €
187	Orvieto classico ³⁸	0,25L	4,20 €
188	Frascati secco ³⁸	0,25L	4,20 €
189	Pinot Grigio	0,25L	4,20 €
190	Schorle ³⁸	0,25L	3,20 €

Flaschenweine lassen Sie sich bitte empfehlen!

Flaschensekte

191	Asti Cinzano	0,70L	16,00 €
192	Prosecco	0,70L	18,00 €

Magenbitter, Schnäpse und Liköre

220	Grappa	0,02L	2,40 €
221	Grappa Riserva	0,02L	3,40 €
222	Obstler	0,02L	2,20 €
223	Amaretto	0,02L	2,20 €
224	Sambuca	0,02L	2,20 €
006	Sambuca Caffè	0,02L	2,20 €
163	Cynar	0,02L	2,40 €
225	Kirschwasser	0,02L	2,20 €
226	Williams	0,02L	2,20 €
227	Amaro Averna	0,02L	2,20 €
228	Fernet Branca	0,02L	2,20 €
194	Fernet Branca Menta	0,02L	2,20 €
229	Ramazotti	0,02L	2,20 €
231	Vecchia Romagna (Brandy)	0,02L	2,40 €
232	Baileys ¹	0,02L	2,20 €
195	Eierlikör ³²	0,02L	2,20 €
196	Limoncello	0,02L	2,20 €

Warme Getränke

110	Espresso ¹¹	2,10 €
111	Kaffee ¹¹	2,10 €
112	Cappuccino ^{11, 34}	2,50 €
113	Tee (Pfefferminze, Kamille, Früchte, Grün-, und Schwarztee)	1,70 €
114	Glühwein	3,00 €
115	Latte Macchiato ^{11, 34}	2,80 €
197	Heiße Schokolade ³⁴	2,50 €

Lieben Sie Süßes?

100	Heißer Amaretto ³⁴ mit Sahnehaube	0,05L	3,50 €
101	Tiramisu ^{11, 32, 34, 35} (aus eigener Herstellung) (Semifreddo)		4,50 €
102	Zitronensorbet ³⁴ aus Zitroneneis und Prosecco (auch ohne Prosecco möglich)		4,00 €
103	Gemischtes Eis ^{1, 34, 35} mit Sahne		3,50 €
104	Wabuca Becher ^{1, 34, 35} Walnusseis mit Sambuca und Sahne		4,50 €
105	Fiddich Becher ^{1, 34, 35} Gemisches Eis mit Eierlikör und Sahne		4,50 €
106	Vanilleeis mit heißen Himbeeren ^{1, 34} mit Sahne		4,50 €
107	Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce ^{1, 34, 35} mit Sahne		4,50 €
109	Soufflé al Cioccolato ^{34, 35} Warmes Schokoladentörtchen		4,50 €
116	Eiscafe ^{1, 34} mit Sahne		4,50 €
198	Panna Cotta (aus eigener Herstellung) ³⁴		4,50 €
108	Panna Cotta mit heißen Himbeeren oder heißer Schokolade ^{34, 35}		5,00 €
199	Tartufo Nero ^{34, 35} Schoko-Eistörtchen		4,50 €
203	Tartufo affogato ^{34, 35} Mit Espresso übergossenes Schoko-Eistörtchen		5,50 €

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 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 hohem 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 expresso).

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
13. enthält eine Phenylalaninquelle

Potentielle Allergene in den Gerichten und Getränken

30. enthält glutenhaltiges Getreide
31. enthält Krebstiere oder Krebserzeugnisse
32. enthält Eier oder Ei-Erzeugnisse
33. enthält Fisch oder Fischerzeugnisse
34. enthält Milch oder Milcherzeugnisse
35. enthält Schalenfrüchte (Nüsse oder Spuren von Nüssen)
36. enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse
37. enthält Weichtiere
38. enthält Schwefeldioxid oder Sulfit

"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 Nudemaschine 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.