

Pomodorino

Focaccia e Vino



Bitte bestellen Sie am Tresen

Pomodorino
Focaccia e Vino

Wir bringen Ihnen dann sehr gern Ihr
Essen

Wir Reservieren nicht in unserer
Pizzeria,

Sie können aber gern im Saporito
unserem Restaurant, ein Tisch
Reservieren

Wir akzeptieren leider keine
Kartenzahlung

ANTIPASTI

Insalata mista 400 Cent

Gemischter Salat

Insalata mista con tonno 550 Cent

Gemischter Salat mit Thunfisch

Insalata mista con bufala 650 Cent

Gemischter Salat mit Büffelmozzarella

Insalata con ricotta, noci e miele 650 Cent

Gemischter Salat mit Ricotta, Wallnüsse & Honig

Bufala su rucola e pomodorini 750 Cent

Büffelmozzarella auf Rucolasalat
und Cherrytomaten



Kulinarischer Ausflug:

Mozzarella di bufala, Büffelmozzarella, ist ein italienisches Käseprodukt aus Wasserbüffelmilch, das traditionell in Kampanien hergestellt wird. Der Name Mozzarella leitet sich von der Herstellungsart „mozzatura“ (per Hand abtrennen) ab.

Antipasto misto *p.P. 950 Cent*

Gemischte Vorspeisenplatte

Vitello Tonnato *950 Cent*

Kalbsfleischscheiben in Thunfischcreme

Formaggio misto *800 Cent*

Käseteller

PASTA

Lasagne alla casalinga

700 Cent

Hausgemachte Lasagne mit Rinderragout



Kulinarischer Ausflug:

Das italienische Wort lasagne wurde vom griechischen lasanon abgeleitet, welches einen Rost für Töpfe oder Bratpfannen bezeichnet. Das Wort wurde später von den Römern als lasanum in der Bedeutung „Kochtopf“ übernommen. Die Italiener verwendeten dann das Wort, um sich auf das Gefäß zu beziehen, in dem zubereitet wurde, was heute als Lasagne bekannt ist. Die Lasagne alla casalinga stammt aus Bologna.

PIZZA

1 Stück Pizza 220 Cent

siehe Auswahl in der Theke

1 Stück Pizza mit Büffelmozzarella 260 Cent

siehe Auswahl in der Theke

1 ganze Pizza 1450 Cent

maximal 3 Variationen

1 ganze Pizza mit Büffelmozzarella 1700 Cent

maximal 3 Variationen

nur 1 Drittel Büffelmozzarella + 120 Cent

Variazione

Pizze rosse con salsa di pomodoro

o in bianco

Rote Pizzen mit Tomatensofße

oder als weiße Pizza

Mozzarella e basilico

Mozzarella, Basilikum

...

Salami romana^{1,5}

Salami

...

Spianata calabrese piccante^{1,5}

Scharfe Salami

...

Pomodorini e pesto

Cherrytomaten, Pesto

...

Tonno e cipolle

Thunfisch, Lauchzwiebeln

...

Zucchine e pancetta o con ricotta e pomodorini

Zucchini + Speck oder mit Ricotta & Cherrytomaten

...

Melanzane e parmigiano

Aubergine, Parmesan

...

*Gorgonzola e spinaci*²

Gorgonzola, Spinat

...

*Rucola, prosciutto crudo e parmigiano*¹

Rucola, Parmaschinken, Parmesan

...

Funghi carciofi e prosciutto cotto^{1,2,5}

Champignons, Artischocken, Schinken

Scamorza affumicata e pomodorini
Geräucherter Käse & Cherrytomaten

...

Spianata , Salsiccia e pomodorini
scharfe Salami, Fenchel-Wurst, Cherrytomaten

...

Ricotta , cipollina e pomodorini
Ricotta , Lauchzwiebeln & Cherrytomaten

...

Salsiccia, Funghi, Friarelli
Fenchel-Wurst, Champignons, Stängelkohl

...

Gorgonzola, Radicchio, Parmigiano²
Gorgonzola, Radicchio, Parmesan

...

Gorgonzola, Noci¹
Gorgonzola, Nüsse

...

Vegana, Olive, Capperi, Oregano, Aglio^{1,2,5}
Oliven, Kapern, Oregano, Knoblauch

*Mascarpone e rucola*²

Mascarpone, Rucola

...

Napoli con sardelle, olive e capperi

Sardellen, Oliven, Kapern

...

Pomodorini e parmigiano

Cherrytomaten, Parmesan

...

*4 formaggi*²

Vier-Käsesorten

...

Salsiccia e pomodorini o pomodori secchi

italienische Fenchel-Wurst mit Cherry-Tomaten
oder getrocknete Tomaten

...

...Ricotta e pomodori secchi

Ricotta, getrocknete Tomaten oder
Cherry-Tomaten

Prosciutto cotto, pomodorini, mascarpone
Kochschinken, Cherry-Tomaten, Mascarpone

...

Melanzane, Gorgonzola, Capperi
Aubergine, Gorgonzola, Kapern

...

Pomodorini, cipolle, olive, Funghi
Cherry-Tomaten, Lauchzwiebeln, Oliven,
Champignon

...

Rucola, pomodorini, olive e parmigiano
Rucola, Cherrytomaten, Oliven, Parmesan oder
Rucola, Cherrytomaten und Ricotta

...

*Mascarpone, pomodorini, prosciutto crudo*¹
Mascarpone, Cherrytomaten, Parmaschinken

....

Pomodorini, olive, tonno e cipolle
Cherrytomaten, Oliven, Thunfisch, Lauch

Kulinarischer Ausflug:

Eine Pizza, die heutigen Vorstellungen entspricht, soll erstmals am 11. Juni 1889 in Neapel vom Pizzaiolo Raffaele Esposito von der Pizzeria Brandi hergestellt worden sein, der beauftragt worden war, König Umberto I. und seiner Frau Margherita eine Pizza zu servieren. Er belegte sie patriotisch mit Zutaten in den italienischen Nationalfarben: grünes Basilikum, weißer Mozzarella und rote Tomaten. Diese Kombination mit Käse ist bis heute die Grundlage zahlloser Pizza-Varianten.



Anstelle frischer Tomaten wird inzwischen meist eine vorbereitete Tomatensauce (Salsa pizzaiola) verwendet. Durch italienische Auswanderer verbreitete sich die Pizza gegen Ende des 19. Jahrhunderts auch in den USA. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde Pizza auch in Europa außerhalb Italiens bekannt.

DOLCI

Panna cotta 350 Cent

Tiramisú 350 Cent

Mousse au Chocolat 350 Cent

Kulinarischer Ausflug:

Tiramisù oder Tirami su (italienisch für „Zieh mich hoch!“) ist ein weit über seinen Entstehungsort hinaus bekanntes Dessert aus Venetien.

Der Name Tiramisu wurde erstmals 1970 im Restaurant Le Beccherie in Treviso verwendet. Von dort hat er sich dann sehr schnell auf der ganzen Welt verbreitet.

Gerardo Amendola



Sapri	
	
Staat:	Italien
Region:	Kampanien
Provinz:	Salerno (SA)
Koordinaten:	40° 4' N, 15° 38' O
Höhe:	5 m s.l.m.
Fläche:	13 km²
Einwohner:	7.056 (31. Dez. 2009) ^[1]
Bevölkerungsdichte:	543 Einw./km²
Postleitzahl:	84073
Vorwahl:	0973
ISTAT-Nummer:	065134
Demonym:	sapresi
Schutzpatron:	Heiliger Veit
Website:	http://www.comunedisapri.it/

Marcello Calenda



Campagna	
	
Staat:	Italien
Region:	Kampanien
Provinz:	Salerno (SA)
Koordinaten:	40° 40' N, 15° 6' O
Höhe:	270 m s.l.m.
Fläche:	135,41 km ²
Einwohner:	16.155 (31. Dez. 2009) ^[1]
Bevölkerungsdichte:	119 Einw./km ²
Postleitzahl:	84022 - 84020
Vorwahl:	0828
ISTAT-Nummer:	065022
Demonym:	Campagnesi
Schutzpatron:	Sant'Antonino abate
Website:	Campagna 

BEVANDE

<i>OranSoda</i>		<i>200 Cent</i>
<i>LemonSoda</i>		<i>200 Cent</i>
<i>Chinotto</i>		<i>200 Cent</i>
<i>Fritz Kola e' Limo</i>		<i>200 Cent</i>
<i>Bionade</i>		<i>220 Cent</i>
<i>San Pellegrino</i>	<i>0,2l 0,75l</i>	<i>170 450 Cent</i>
<i>Aqua Panna</i>	<i>0,2l 0,75l</i>	<i>170 450 Cent</i>
<i>Arizona Tea</i>		<i>295 Cent</i>
<i>Säfte von Bauer</i>		<i>200 Cent</i>

Vino ala Spina
Wein vom Fass
Rosso, Bianco, Prosecco

0,1 l

180 Cent

0,25 l

400 Cent

0,5 l

760 Cent

1

1450Cent

BIRRE

Nastro azzuro 260 Cent

Veltins



260 Cent

Meissels Weizen

350 Cent

Veltins Radler e³ Alkoholfrei

260 Cent

LIQUORI

Limoncello

300 Cent

Zitronenlikör, hergestellt aus vollreifen Zitronen und einem Alkoholdestillat.

1 Flasche Limoncello 0,5

zum mitnehmen

1250 Cent

Ramazotti

300 Cent

Averna

300 Cent

CAFFÉ

<i>Espresso</i>	<i>140 Cent</i>
<i>Doppio espresso</i>	<i>200 Cent</i>
<i>Caffé</i>	<i>200 Cent</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>200 Cent</i>
<i>1Kg Vergnano Kaffe Bohnen</i>	<i>2550 Cent</i>
<i>250 gr Vergnano Kaffe pulver 100%</i>	<i>750 Cent</i>



Kulinarischer Ausflug:

Die Familie Vergnano hat aus dem Kaffee schon immer eine Kunst gemacht!

Das Geheimnis? Die Auswahl der Ausgangsprodukte und die Sorgfalt während des Produktionsprozesses. Die verschiedenen Mischungen von Vergnano gleichen den Werken eines einzigen Künstlers, - sie besitzen alle einen unverwechselbaren Stil und Charakter ...

GRAPPA della casa

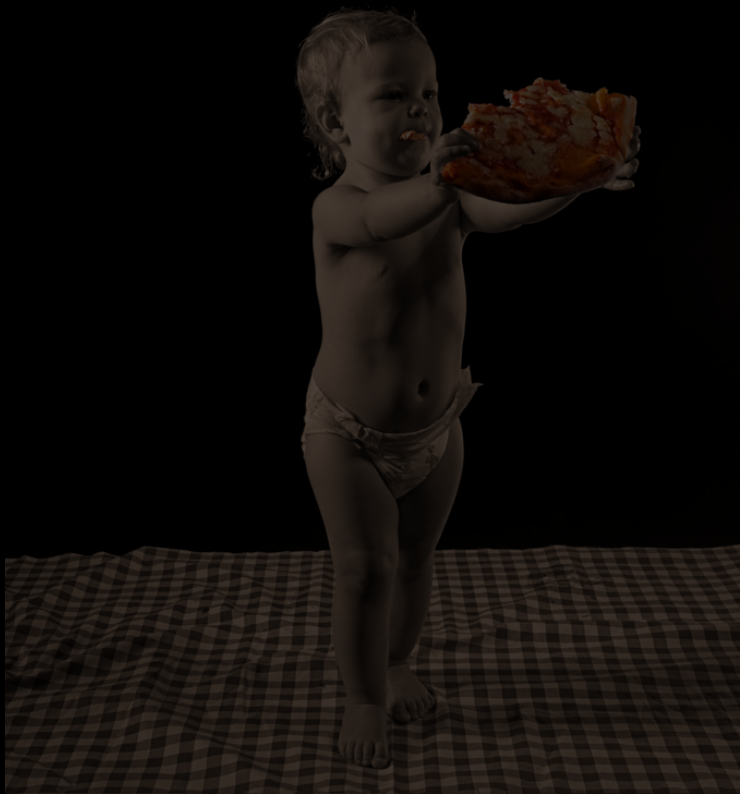
Chardonay 300 Cent

Weicher Grappa, lebendig verspielt

Prosecco Barrique, Moschio 350 Cent

Kurze Lagerung in Barrique verleiht
einen runden Schliff und leichte Holznote

Pomodorino
Focaccia e Vino



Pomodorino

Focaccia e Vino

