



## ANTIPASTI

*Kleine italienische Klassiker zum Start – frisch, hausgemacht, authentisch.*

<b>Crostini</b>	7
Oliven-, Artischockenpaté, Tomatenwürfel	
<b>Focaccine fritte</b>	7
Frittierte Teigfladen, Rosmarinsalz	
<b>Focaccine fritte Al Volo</b>	9
Frittierte Teigfladen mit Pancetta, Scamorza, Tomatenwürfel	
<b>Panzerotto</b>	10
Gefüllte Teigtasche mit Fior di Latte, Rosmarinschinken, San-Marzano-Tomaten	
<b>Arancini</b>	8
Frittierte Risotobällchen	
<b>Burrata</b>	13
Burrata, Cherrytomaten, Rucola, Basilikum-Pesto	
<b>Carpaccio</b>	15
Rinderfilet, Grana Padano, Rucola, geröstete Kerne	
<b>Vitello Tonnato</b>	17
Kalbfleisch, Thunfisch-Kapern-Creme	
<b>Antipasti Variazione Al Volo</b> <i>Chef's Kreation</i>	22
Überraschung aus der Küche	
<b>Pizza-Brot</b>	7
Olivenöl, Rosmarinsalz	

*Feine Köstlichkeiten zum Teilen und Genießen.*

## INSALATE

*Frische mediterrane Salate – knackig, aromatisch.*

<b>Insalata Mista</b>	12
Gemischter Salat, Feigensenf-Vinaigrette, geröstete Kerne	
<b>TIPPI!</b> mit Garnelen	+ 6
<b>TIPPI!</b> mit Hähnchenbrustfilet	+ 6
<b>Mozzarella Caprese</b>	14
Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Rucola, Olivenöl, geröstete Kerne	
<b>Insalata Tonno</b>	15
Thunfisch, Strauchtomaten, rote Zwiebeln, geröstete Kerne	
<b>Caesar Salad</b>	17
Römersalat, Hähnchenbrustfilet, Croûtons, Grana Padano, Cherrytomaten, Caesar-Dressing	

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

## ZUPPE

*Warm, würzig und voller Geschmack.*

<b>Zuppa di Pomodoro</b>	7
Neapolitanische Tomatensuppe mit Basilikum	
<b>Minestrone</b>	8
Klare Brühe mit Saisongemüse	

## PASTA

*Klassische italienische Pasta – pur, ehrlich, zeitlos.*

<b>Spaghetti Bolognese</b>	17
100% Rinderhack, Tomatensugo, frische Kräuter	
<b>Spaghetti Aglio e Olio</b>	13
Knoblauch, Olivenöl, Petersilie, Chili	
<b>TIPPI!</b> mit Garnelen	+ 6
<b>Tagliolini ai Gamberi e Pomodorini</b>	20
Garnelen, Lauchzwiebeln, Knoblauch, Chili, Weißwein-Tomatensauce	
<b>Fregola Sarda</b>	17
Sardische Pasta-Perlen, Erbsen, Ricotta, Tomatenwürfel, Sahne	
<b>Parmigiana</b>	17
Auberginen, Tomatensugo, Grana Padano, Fior di Latte	
<b>Spaghetti alla Carbonara</b>	17
Pancetta, Eigelb, Grana Padano	
<b>Penne all'Arrabbiata</b>	13
Tomatensugo, Knoblauch, Chili	
<b>TIPPI!</b> mit Burrata	+ 5
<b>Orecchiette con Salsiccia</b>	19
Salsiccia, Fenchel, Weißwein-Buttersauce	
<b>Gnocchi Al Volo</b>	16
Gnocchi, Auberginenragout, Kapern, Fior di Latte	
<b>Tagliatelle al Tartufo</b> <i>Trüffel-Special</i>	20
Trüffelcreme, frischer Trüffel, Sahne	

Vollkornpasta (Spaghetti oder Penne) +2

*Unsere Pasta von Felicetti: italienische Premiumqualität mit perfektem Biss.*

## PIZZE

*Von Hand geformt, im Steinofen gebacken – luftig und charaktervoll.*

	36 CM Ø		36 CM Ø
<b>Margherita</b>	12		<b>Parma</b> <i>Chef's Empfehlung</i>
San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte, Basilikum		San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte, Parmaschinken, Rucola, Grana Padano, Cherrytomaten	
<b>Marinara</b>	11		<b>TIPPI!</b> mit Burrata + 5
San-Marzano-Tomaten, Knoblauch, Oregano			<b>Affumicata</b>
<b>Romana</b>	15		San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte, Pancetta, geräucherter Scamorza
San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte, Anchovis, Kapern, Oliven			<b>Burrata e Pomodori</b>
<b>Salame</b>	16		San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte, Rucola, Cherrytomaten, Burrata
San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte, neapolitanische Salami			<b>Funghi</b>
<b>Del Paese</b>	17		San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte, Champignons
San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte, Salsiccia, Peperoni Lombardi			<b>Ortolana</b>
<b>Calabria</b>	16		San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte, Saisongemüse
San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte, Spianata Calabrese			<b>Del Povero</b>
<b>Tonno e Cipolla</b>	17		Fior di Latte, Kartoffelscheiben, Rosmarinsalz, Crème fraîche
San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte, Thunfisch, rote Zwiebeln			<b>Tartufo</b> <i>Trüffel-Special</i>
<b>TIPPI!</b> mit Oliven	+ 2,5		Trüffelcreme, Portobello-Pilze, frischer Trüffel, Grana Padano
<b>Prosciutto</b>	15		<b>Zola</b>
San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte, Rosmarinschinken			Fior di Latte, Gorgonzola, Birne, Walnüsse
<b>TIPPI!</b> mit Champignons	+ 2		<b>Nord e Sud</b>
<b>Bufalina</b>	18		Fior di Latte, Mortadella, Pistazien, Burrata, Rucola
Fior di Latte, Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Basilikumpesto			
<b>Contadina</b>	17		
San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte, Rosmarinschinken, Artischocken			
<b>Rustica</b>	16		
San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte, Rucola, Grana Padano, Cherrytomaten			
<b>TIPPI!</b> mit Bresaola	+ 4		

*Unser Teig reift 48 Stunden – leicht, knusprig und besonders bekömmlich. San-Marzano-Tomaten aus Kampanien und Fior di Latte aus kleinen italienischen Molkereien.*

## EXTRA

<b>Büffelmozzarella</b>	4	<b>Rucola</b>	2,5	<b>Peperoni</b>	3	<b>Rosmarinschinken</b>	3
<b>Burrata</b>	5	<b>Champignons</b>	2	<b>Artischocken</b>	3	<b>Bresaola</b>	4
<b>Fior di Latte</b>	3	<b>Oliven</b>	2,5	<b>Salami</b>	3	<b>Salsiccia</b>	4
<b>Grana Padano</b>	3	<b>Rote Zwiebeln</b>	2	<b>Spianata Calabrese</b>	3	<b>Thunfisch</b>	4
<b>Gorgonzola</b>	3	<b>Kapern</b>	2	<b>Parmaschinken</b>	4	<b>Garnelen</b>	6

## DOLCI

*Süßer Abschluss mit hausgemachten italienischen Klassikern.*

<b>Tiramisù</b> <i>Hausklassiker</i>	8	<b>Gelato al Tartufo</b>	8
Mascarpone, Espresso, Löffelbiskuit, Amaretto		Vanilleeis mit Schokoladenkern	
<b>Panna Cotta</b>	8	<b>Profiteroles al Cioccolato</b>	8
Panna Cotta mit Brombeersauce		Gefüllte Brandteigbällchen, serviert mit Vanilleeis	

Scharf Vegetarisch Vegan

## APERITIF

Aperol Spritz	8,5
Maracuja Spritz	8,5
Campari Spritz	8,5
Limoncello Spritz	8,5
Sarti Spritz	8,5
Hugo	8,5

## FASSBIER

König Pilsener	0,25	3,9
König Pilsener	0,4	4,9
Alsterwasser	0,25	3,9
Alsterwasser	0,4	4,9
Peroni Nastro Azzurro	0,3	4,9

## FLASCHENBIER

Bitburger Radler 0.0% Naturtrüb, Alkoholfrei	0,33	4,9
Peroni 0.0% Alkoholfrei	0,33	4,9
Benediktiner Weissbier	0,5	5,9
Benediktiner Weissbier Alkoholfrei	0,5	5,9
Benediktiner Weissbier Dunkel	0,5	5,9

## LIMONADEN

Peach Passion Fizz	5,5
Pfirsichsirup, Maracujasaft, Limettensaft, Soda	
Rosmarino e Lampone	5,5
Frische Himbeeren, Rosmarinzweig, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	
Limonata di Lime e Sambuco	5,5
Limetten, Holunderblütensirup, Minze, Soda	

## ALKOHOLFREI

Acqua Morelli Frizzante Kohlensäure	0,25	3,5
Acqua Morelli Frizzante Kohlensäure	0,75	8,5
Acqua Morelli Naturale still	0,25	3,5
Acqua Morelli Naturale still	0,75	8,5
Fritz Kola Original	0,33	4,5
Fritz Kola Super Zero	0,33	4,5
Fritz Mischmasch	0,33	4,5
Fritz Orange	0,33	4,5
Fritz Zitrone	0,33	4,5
Fritz Apfelschorle 	0,33	4,5
Fritz Rhabarberschorle 	0,33	4,5
Fritz Apfel-Kirsch-Holunder	0,33	4,5
Fritz Honigmelone	0,33	4,5
Orangina	0,25	3,9
Orangina Rouge	0,25	3,9
Orangensaft	0,2	3,2
Apfelsaft	0,2	3,2
Schweppes Ginger Ale	0,2	3,9
Schweppes Tonic Water	0,2	3,9

## MOCKTAILS

Sicilian Sunrise	6,9
Orangensaft, Grenadine, Zitronensaft	
Mediterranean Dream	6,9
Maracujasaft, Zitronensaft, Mandelsirup	
Solero Style	6,9
Pfirsichsirup, Maracujasaft, Limettensaft, Milch	

## COCKTAILS

Espresso Martini	9,5
Wodka, Kaffeelikör, Espresso	
Gin Basil Smash	9,5
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Basilikum	
Negroni	8,9
Gin, Campari, Wermut	
Raspberry Daiquiri	8,9
Rum, Limettensaft, Zuckersirup, Himbeerpüree	
Vodka Passion	8,9
Wodka, Maracujasaft, Zuckersirup, Limettensaft	
Mojito	8,9
Rum, Limetten, Rohrzucker, Minze	

## WEINE

Ausgewählte Weine mit Charakter und Stil –  
Perfekt abgestimmt auf unsere Küche.

<b>SCHAUMWEINE</b>	0,75
San Martino Prosecco Weiß	34
San Martino Prosecco Rosé	36
<b>WEISSWEIN</b>	0,2/0,75
Hauswein Al Volo	5,9 / –
Weinschorle	5,9 / –
Chardonnay & Riesling	6,9 / 24
Grauburgunder	7,9 / 27
Grillo <b>CHEF'S EMPFEHLUNG!</b>	8,5 / 29
Lugana	9,5 / 33
<b>ROTWEIN</b>	0,2/0,75
Hauswein Al Volo	5,9 / –
Piemonte Barbera	6,9 / 24
Syrah	7,9 / 27
Primitivo <b>CHEF'S EMPFEHLUNG!</b>	8,5 / 29
Nero d'Avola	8,9 / 31
<b>ROSÉ</b>	0,2/0,75
Pinot Noir	6,9 / 24
Chiaretto Bardolino	7,9 / 27

## DIGESTIVO

Averna	2cl	2,5
Ramazotti	2cl	2,5
Fernet-Branca	2cl	2,5
Sambuca	2cl	2,5
Vecchia Romagna	2cl	2,5
Grappa	2cl	2,5
Limoncello	2cl	2,5
Amaretto	2cl	2,5
Frangelico	2cl	2,5


## CAFFÈ

Zum Abschluss ein Stück Italien.

Espresso	2,5
Espresso Macchiato	2,8
Doppio Espresso	3,8
Caffè Crema	3,3
Cappuccino	3,8
Latte Macchiato	3,9

## TEE

Feine Teeauswahl für jeden Geschmack.

 Waldkobold	4,2
Früchtetee, Holunder-Himbeer-Geschmack	
 Kamillenblüten	4,2
Kräutertee, Kamillen-Geschmack	
 Japan Sencha	4,2
Grüntee	
Darjeeling Royal Garden	4,2
Schwarztee	
Wüstenblume	4,2
Rooibostee, Pfirsich-Mango-Geschmack	
Schweizer Kräuter	4,2
Kräutertee, Orange-Minze-Geschmack	

Zusatzstoffe und Allergene können bei uns an der Bar eingesehen werden.



@pizzeria\_alvolo

