



GRAZIA

Pizza Napoletana

RESTAURANT

ANTIPASTI

Bruschetta ^{A1}	8,5 €
Brot-scheiben, gehackte Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Kräuter, Olivenöl Bread-slices, chopped tomatoes, Onion, Garlic, Olives, Herbs, Oliveoil	
Antipasti Verdure für 2 ^F	26,9 €
gegrilltes Gemüse, Oliven, getrocknete Tomaten, Parmesan, Mozzarella di Bufala Campana, Tomaten grilled vegetables, olives, dried tomatoes, Parmesan, Mozzarella di Bufala Campana, tomatoes	
Antipasti Grazia für 2 ^F	29,9 €
gegrilltes Gemüse, Prosciutto di Parma, Mozzarella di Bufala, Tomaten, Oliven grilled vegetables, Parma Ham, Mozzarella di Bufala Campana, tomatoes, Olives	
Antipasti Carne für 2 ^F	36,9 €
Prosciutto di Parma, Prosciutto Cotto Affumicato, Salami Milano, Mortadella, Spianata Calabra, Salsiccia Crudo, Mozzarella di Bufala, Parmesan, getrocknete Tomaten, Oliven Prosciutto di Parma, Prosciutto Cotto Affumicato, Salami Milano, Mortadella, Spianata Calabra, Salsiccia Crudo, Mozzarella di Bufala, Parmesan, dried tomatoes, Olives	

Zu unseren Antipasti gibt es einen Brotkorb dazu, für jeden weiteren Brotkorb berechnen wir
3,5€

INSALTA

Insalata Mista ^V	8,9 €
gemischter Salat / mixed Salad	
Insalata Pomodoro e Cipolla ^V	12,9 €
Tomaten, Kirschtomaten, Zwiebeln und Basilikum Tomatoes cherry tomatoes, onion & Basil	
Insalata Tonno ^M	16,9 €
gemischter Salat mit Thunfisch mixed Salad with Tuna	
Insalata Burrata ^F	18,9 €
Burrata, Basilikumpesto, Tomaten, Kirschtomaten und Basilikum Burrata, Basilpesto, cherry tomatoes & Basil	

Dolce

Tiramisu (alkoholfrei) ^{C/F/N}	8,9 €
tiramisu (alcoholfree)	
Panna Cotta ^{C/F}	8,9 €
mit Erdbeer- oder Mango Soße with strawberry- or mango sauce	
Schokoladen Soufflé mit Vanilleeis ^{A.1/C/F}	9,5 €
chocolate souffle with vanilla ice cream	
Nutella Pizza Calzone ^{A.1/C/F/G.8}	14,9 €
Pizza Calzone with Nutella	

PIZZAIOLO CREAZIONE

<i>Salamì Piccante</i> ^{A.1/F}	16,5 €
mit Tomatensoße, Fior di Latte, Olivenöl & Salami Spianata Calabra with tomato sauce, Fior di Latte, olive oil & Salami Spianata calabra	
<i>Signora</i> ^{A.1/F/G.7}	18,9 €
mit Fior di Latte, Mortadella, Kirschtomaten, Ricotta di Buffala & gehackten Pistazien with Fior di Latte, mortadella, cherry tomatoes, ricotta di buffalo & crushed pistachios	
081 ^{A.1/F}	18,5 €
mit Fior di Latte, Salsiccia piccante & Cima di Rapa with Fior di Latte, Salsiccia spicey & cima di rapa	
<i>Maradonna</i> ^{A.1/F}	17,9 €
mit Fior di Latte, Salsiccia & Pilze with Fior di Latte, Salsiccia & mushrooms	
<i>Frutti di Mare</i> ^{A.1/D}	18,9 €
mit Tomatensoße, Meeresfrüchte, Knoblauch, Kapern & Kirschtomaten with tomato sauce, seafood, garlic, capers & cherry tomatoes	
<i>Dorì</i> ^{A.1/B/D/F/M}	18,5 €
mit Tomatensoße, Fior di Latte, Thunfisch & rote Zwiebeln with tomato sauce, Fior di Latte, Tuna & red onions	
<i>Napoli</i> ^{A.1/D}	18,5 €
mit Tomatensoße, Sardellenfilets, Knoblauch, Kapern & Kirschtomaten with tomato sauce, anchovy, garlic, capers & cherry tomatoes	
<i>Diavola</i> ^{A.1/F}	18,9 €
mit Tomatensoße, Fior di Latte, Salsiccia, Peperoni, schwarze Oliven with tomato sauce, Fior di Latte, Salsiccia, Peperoni, black Olives	
<i>Vesuvio</i> ^{A.1/F}	18,5 €
mit Tomatensoße, Fior di Latte, Salami Spianata Calabra, Gorgonzola, rote Zwiebeln with tomato sauce, Fior di Latte, Salami Spianata Calabra, gorgonzola, red onions	
<i>Parma</i> ^{A.1/F}	19,9 €
mit Tomatensoße, Fior di Latte, Rucola, Prosciutto di Parma & Parmesan with tomato sauce, Fior di Latte, rocket salad, prosciutto di parma & Parmesan	
<i>Gina</i> ^{A.1/F}	19,9 €
mit Tomatensoße, Fior di Latte, Aubergine, Prosciutto di Parma & Crema di Parmesan with tomato sauce, Fior di Latte, Eggplant, prosciutto di parma & crema di Parmesan	
<i>Carabinieri</i> ^{A.1/F}	18,9 €
mit Fior di Latte, Schweinespeck, Gorgonzola, Pilze Knoblauch with Fior di Latte, pork bacon, gorgonzola, mushroom, garlic	
<i>San Antonio</i> ^{A.1/F}	18,9 €
mit Fior di Latte, Zucchini Creme, Salsiccia, Kirschtomaten, Basilikum with Fior di Latte, zucchini cream, Salsiccia, cherry tomatoes, basil	
<i>Marinara</i> ^{A.1}	14,5 €
mit Tomatensoße, Oregano, Knoblauch, Kirschtomaten & Basilikum with tomato sauce, oregano, garlic, cherry tomatoes & basil	
<i>Bruschetta</i> ^{A.1}	15,9 €
gehackte Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Kräuter, Olivenöl chopped tomatoes, Onion, Garlic, Olives, Herbs, Oliveoil	

Add ons

Prosciutto 2,5€	Parma 2,5€	Mortadella 2,5€
Salami 2,5€	Salsiccia 2,5€	Burrata 6,5€
Zwiebeln 1,5€	Trüffel 7€l	Bufala 2€
Fior di Latte 2€	Gorgonzola 2€	Oliven 1,5€
Knoblauch 1,5€	Pilze 1,5€	Artischocken 1,5€
Rucola 1,5€	Zucchini 1,5€	Tomaten 1,5€

PIZZA CLASSICO

Pizza Brot ^{V A.1}	9,5 €
mit Olivenöl, Salz & Rosmarin with olive oil, salt & rosemary	
Margherita ^{A.1/F}	12,5 €
mit Tomatensoße, Fior di Latte, Olivenöl & Basilikum with tomato sauce, Fior di Latte, olive oil & basil	
Prosciutto ^{A.1/F}	14,9 €
mit Tomatensoße, Fior di Latte & Prosciutto Cotto Affumicato with tomato sauce, Fior di Latte & smoked ham	
Salami ^{A.1/F}	14,9 €
mit Tomatensoße, Fior di Latte & Salami Milano with tomato sauce, Fior di Latte & Salami Milano	
Queen ^{A.1/F}	15,5 €
mit Tomatensoße, Fior di Latte, Prosciutto Cotto Affumicato & Pilzen with tomato sauce, Fior di Latte, smoked ham & mushrooms	
Capricciosa ^{A.1/F}	18,5 €
mit Tomatensoße, Fior di Latte, Artischocken, Oliven, Pilze & Prosciutto Cotto Affumicato with tomato sauce, Fior di Latte, artichokes, olives, mushrooms & smoked ham	
Calzone (gefüllt) ^{A.1/F}	17,9 €
mit Ricotta di Bufala Campana, Prosciutto Cotto Affumicato, Tomaten, Olivenöl & Basilikum with ricotta di buffalo, Fior di Latte, smoked ham, tomatoes, olive oil & basil	

PIZZA VEGGIE

Buffala ^{A.1/F}	16,5 €
mit Tomatensoße, Basilikum, Olivenöl & Mozzarella di Bufala Campana with tomato sauce, basil, olive oil & Mozzarella di Bufala Campana	
Nerano ^{A.1/F}	17,9 €
mit Zucchini-creme, Mozzarella di Bufala Campana, Kirschtomaten, hausgemachte Joghurt Minze Dip with zucchini cream, Mozzarella di Bufala Campana, cherry tomatoes, homemade yogurt mint dip	
K4 ^{A.1/F/I/G.3}	17,9 €
mit Fior di Latte, Crema di Pecorino, Gorgonzola, Ricotta di Bufala, Rote Feige-Senfsoße & Walnüsse with fior di latte, crema di Pecorino, Gorgonzola, Ricotta di Bufala, red fig-mustard-sauce & walnuts	
Rosso ^{V A.1/G.1}	17,9 €
mit Tomatensoße, getrockneten Tomaten, Mandeln & Basilikumpesto with tomato sauce, dried tomatoes, almonds & basil pesto	
Burrata ^{A.1/F}	21,9 €
mit Tomatensoße, Burrata, Kirschtomaten, Rucola & geriebener Trüffel with tomato sauce, Burrata, cherry tomatoes, rocket salad & rubbed truffle	
Tartufo ^{A.1/F}	21,9 €
mit Tomatensoße, Fior di Latte, Tartufo, Basilikum & Olivenöl with tomato sauce, Fior di Latte, Tartufo, basil & olive oil	
Katharina ^{A.1/F}	22,9 €
mit Tomatensoße, Fior di Latte, getrockneten Tomaten, Artischocken, Rucola, Pilze, Zwiebeln, Basilikumpesto with tomato sauce, Fior di Latte, dried tomatoes, artichokes, rocket salad, mushrooms, onion, basil pesto	

Getränke

Alkoholfrei

Softdrinks

Flasche Wasser	0,75l	7,5 €
mit oder ohne Sprudel / Bottle of Water still or sparkling		
Tafelwasser	0,25l	2,5 €
mit oder ohne Sprudel/Glass of Water still or sparkling	0,5l	4,5 €
Paulaner Spezi	0,4l	4,7 €
coke mixed with fanta		
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta	0,33l	4,7 €
Schweppes	0,2l	3,5 €
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale		
Eistee 'fuzetea'	0,3l	4,7 €
Pfirsich oder Zitrone / Ice Tea Peach or Lemon		
Schorle	0,4l	4,7 €
Apfel Saft naturtrüb, Johannisbeere Saft, Rhabarber Nektar, Mango Saft oder Maracuja Nektar Juice mixed with sparkling water (Apple, Black Currant, Rhubarb, Mango or Passion Fruit)		

Bier

Beer

Hacker Helles vom Fass	0,5l	4,8 €
Lager from the barrel		
Hacker Helles alkoholfrei	0,5l	4,8 €
Lager alcohol free		
Paulaner Weißbier	0,5l	4,9 €
wheat beer alcohol free		
Paulaner Weißbier alkoholfrei	0,5l	4,9 €
wheat beer alcohol free		
Weißbier mit Limo oder Cola	0,5l	4,9 €
wheat beer with lemonade or coke		
Radler	0,5l	4,8 €
Lager with lemonade		

Heißgetränke

Hot Drinks

Espresso		3 €
Doppelter Espresso		4 €
double espresso		

Spirituosen

Spirits

Gin	4cl	9 €
Mare, Sul, The Duke, hendricks		
Averna	4cl	5 €
Ramazotti	4cl	5 €
Limoncello	4cl	5 €
Grappa	4cl	5 €

Spritz&Cocktails

<i>Aperol Spritz</i>	8,5 €
<i>Sarti Spritz</i>	8,5 €
<i>Sarti Lemon Spritz</i>	8,5 €
<i>Limoncello Spritz</i>	8,5 €
<i>Campari Spritz</i>	8,5 €
<i>Campari Amalfi</i>	8,5 €
<i>Crodino alkoholfrei</i>	8,5 €
alcohol free	
<i>Crodino Rosso alkoholfrei</i>	8,5 €
alcohol free	
<i>Negroni</i>	10,5 €
<i>Negroni Sbagliato</i>	10,5 €
<i>Espresso Martini</i>	10,5 €
<i>Gin Sour</i>	10,5 €
<i>Whiskey Sour</i>	10,5 €
<i>Aperol Sour</i>	10,5 €

Offene Weine 0,2l Weiß

White

<i>Chardonnay</i>	8,5 €
Weingut Mandrarossa, Sizilien (Italien)	
Frisch, fruchtig, Körperreich	
<i>Bianco di Custoza D.O.C.</i>	9,5 €
Weingut Cantina di Custoza, Venetien (Italien)	
Fruchtig, frisch, weich, ausgewogene Säure	
<i>Portal Pinot Grigio D.O.C.</i>	9,5 €
Weingut Cantina Colli Vicentini, Venetien (Italien)	
Fruchtig, am Gaumen voll, angenehm und gut ausbalanciert	
<i>Grauburgunder QW</i>	9,5 €
Weingut Heitlinger, Baden (Deutschland)	
Saftig, fruchtig, zarte Nuance von Haselnüssen	
<i>Lugana D.O.C.</i>	9,5 €
Weingut Fraccaroli, Gardasee (Italien)	
Frisch, harmonisch, Duft nach Zitrusfrüchten	

Offene Weine 0,2l Rosé

Rosé

<i>Bardolino Chiaretto D.O.C.</i>	8,5 €
Weingut Cantina di Custoza, Venetien (Italien)	
Feine Kirschnote, harmonisch, frisch	

Offene weine 0,2l Rot

Red

<i>Montepulciano D.O.P. Rocca Ventosa</i>	8,5 €
Weingut Cantina Tollo, Abruzzen (Italien)	
Duftet nach Veilchen, würzig, voller Körper, sanfte Tannine	
<i>Nero d'Avola</i>	8,5 €
Weingut Mandrarossa, Sizilien (Italien)	
Feine Zimtnote, Würzakzente, intensiv, kraftvoll	
<i>Aulone Primitivo di Puglia IGP</i>	8,5 €
Weingut San Giorgio, Apulien (Italien)	
Intensiv, fruchtig, Körperreich, ausbalanciert	

Weinschorle

Wine mixed with sparkling Water or Lemonade

<i>Weiß / Rot oder Rosé "Süß oder Sauer"</i>	0,2l	8 €
	0,5l	14,5 €

offene Schaumweine

<i>Mionetto Prosecco D.O.C. Treviso Brut Prestige</i>	7, €
---	------

Weinempfehlung Flasche 0,75l

Großartig "Weißburgunder & Chardonnay" QbA, trocken 37 €

Weingut Groh, Rheinhessen (Deutschland)

Frisch, blumig, exotische Früchte

19 Crimes 2021, trocken 38 €

Weingut 19 Crimes, Australien

fruchtige Aromen, feinwürzig, sanft

Flaschenweine

Weiß

White

Lugana "Ca' De Rocchi" D.O.P. 49 €

Weingut Tinazzi, Lombardei (Italien)

Frisch, blumig, exotische Früchte

Pinot Grigio Pittaro D.O.C. 33 €

Weingut Pittaro, Friaul (Italien)

Trocken, fein, elegant

Scaia Bianca I.G.T. "Garganega & Chardonnay" 39 €

Weingut Tenuta Sant' Antonio, Venetien (Italien)

Zitrusfrüchte, komplex, besonders

Chardonnay 33 €

Weingut Mandrarossa, Sizilien (Italien)

Frisch, fruchtig, Körperreich

Rosé

Rosé

Rosato Pinot Grigio I.G.T. 29 €

Weingut Vini del Concilio, Venetien (Italien)

Blumig, trocken, vollmundig, frisch

Rot

Red

Rosso del Molino Veronese I.G.T. "Cabernet Sauvignon & Merlot" 31 €

Weingut Cantina di Custazo, Venetien (Italien)

Duftet nach Lakritze und Vanille, ausgeglichen, voller Geschmack

Doppio Passo Primitivo I.G.T. Salento 42 €

Weingut Casa Vinicola Botter, Apulien (Italien)

Voluminös am Gaumen, rund, schmelzig

Corvina Garda D.O.C. val dei Molini 44 €

Weingut Cantina di Custoza, Venetien (Italien)

Ausgeglichen, komplex, Duft nach Mandel

Alle unsere Weine enthalten Sulfite



A.1 WEIZEN A.2 ROGGEN A.3 GERSTE A.4 DINKEL A.5 HAFER A.6 GLUTEN
B. KREBSTIERE C. EIER D. FISCH E. SOJAERZEUGNISSE F. MILCHERZEUGNISSE
G.1 MANDELN G.2 HASELNÜSSE G.3 WALNÜSSE G.4 CASHEWNÜSSE G.5 PECANNÜSSE G.6 PARANÜSSE
G.7 PISTAZIEN G.8 MACADAMIANÜSSE G.9 QUEENSLANDNÜSSE G.10 ERDNÜSSE H. SELLERIE I. SENF J. SESAM
K. SCHWEFELDIOXID UND SULFITE L. LUPINE M. WEICHTIERE N. KOFFEIN O. FARBSTOFFE P. CHININHALTIG