

# Napoli

## Tradition

Bei uns wurde Geschichte geschrieben! Der einstige Hausherr Kanzler Friedrich von Müller bewahrte Weimar persönlich vor der Zerstörung durch Napoleons Truppen. Sein Freund Goethe traf im hohen Alter auf seine Jugendliebe Charlotte Buff, die ihn zu seinem weltberühmten „Werther“ inspirierte. Und seit fast 30 Jahren betreiben wir hier die älteste Pizzeria Weimars.

## Inspiration

Unsere Leidenschaft gilt dem Geschmack und Genuss. In unserem handgemauerten Steinofen bereiten wir Ihnen Pizzen nach altem Originalrezept zu. Selbstgemachte Pasta, frische Salate, gute Weine und persönlicher Service sollen **Ihren** Besuch zu einem Erlebnis für alle Sinne machen.

## Erlebnis

Genießen Sie laue Sommernächte auf unserer großzügigen Terrasse direkt neben dem Schiller-Museum, verbringen Sie ein Abendessen bei Kerzenschein und **mit** direktem Blick auf unseren Holzofen oder schauen Sie einfach auf ein Getränk und eine Pizza zum Mitnehmen vorbei. Wir freuen uns auf **Ihren** Besuch.

*Pizza! Pasta! Insalata!*

## Antipasti

*Alle Vorspeisen werden mit einem Körbchen Brot gereicht*

1	Gegrilltes mediterranes Gemüse	5,50
2	Eingelegte grüne und schwarze Oliven <sup>1,5,8</sup>	3,80
30	Gemischter Antipasti-Teller <sup>1,2,3</sup> <i>von allem ein bisschen zum Probieren (vegetarisch)</i>	8,50
3	Pizzabrötchen <i>frisch aus dem Steinofen</i>	1,50
5	Caprese <i>Kirschtomaten mit Mozzarella<sup>2</sup> und Basilikum</i>	7,50
6	Carpaccio <i>hauchdünne Scheiben von rohem Rindfleisch mit Champignonscheiben und Parmesanspänen</i>	9,50
7	3 leckere Cremes zum Dippen mit Pizzabrötchen <i>Fetacreme mit Paprika, Knoblauchquark, Auberginenpüree</i>	6,50
8	Vitello Tonnato <sup>4</sup> <i>Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsauce</i>	9,50
9	Variation aus Vitello Tonnato <sup>4</sup> und Carpaccio	12,00
18	Gemüse-Carpaccio <i>aus Kohlrabi und Apfel mit gebratenen Garnelen</i>	9,50
100	Pizzabrot mit Tomatensauce und Knoblauch <i>frisch aus dem Steinofen</i>	3,00

## Salate

*Alle Salate werden mit hausgemachter Vinaigrette serviert*

10	Kleiner bunter Blattsalat mit Gurken-, Zucchini- und Karottenstreifen	4,80
11	Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan und gerösteten Kürbis- und Sonnenblumenkernen	5,80
13	Salatteller mit Feta	10,00
14	Salatteller mit gegrillten Garnelen	10,00
15	Salatteller mit gebratenen Lachswürfeln	10,00
17	Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen	10,00

## Suppen

*Einfach, hausgemacht, lecker*

21	Tomatensuppe	4,00
22	Minestrone – Gemüsesuppe	4,00
12	Tagessuppe	4,50

## Bruschetta

*Drei Scheiben Ciabattabrot köstlich belegt*

50	Klassisch mit Tomatenwürfeln	4,00
52	Tomatenwürfel und Mozzarella <sup>2</sup>	4,50
54	Rucola und Parmesan	4,50

## Pizza

*Immer mit einer fruchtigen hausgemachten Tomatensauce und geriebenem Mozzarella<sup>2</sup>*

101	Margherita	6,00
102	Salami <sup>3,6</sup>	7,00
103	Kochschinken <sup>3,5,6</sup>	7,00
104	Frische Champignons	7,00
105	Pikante Salami (leicht scharf) <sup>3,6</sup>	7,50
110	Salami <sup>3,6</sup> , frische Champignons	8,00
111	Salami <sup>3,6</sup> , Kochschinken <sup>3,5,6</sup>	8,00
112	Thunfisch, Zwiebeln	8,00
113	Kochschinken <sup>5,6</sup> , Ananas <sup>2</sup>	8,00
114	Kochschinken <sup>3,5,6</sup> , frische Champignons	8,00
116	Pikante Salami <sup>3,6</sup> , Paprika <sup>5</sup> , Zwiebeln	9,00
120	Salami <sup>3,6</sup> , Kochschinken <sup>3,5,6</sup> , frische Champignons	9,00
121	Meeresfrüchte, Knoblauch, Zwiebeln	10,50
122	Sardellen, Oliven <sup>1,5,8</sup> , Kapern	9,50

*Noch nichts gefunden? Kombinieren Sie selbst! Oder wählen Sie eine unserer köstlichen Pizza-Empfehlungen auf der folgenden Seite.*

Ei / Knoblauch / Mais / Zwiebeln	+ 0,50
Ananas <sup>2</sup> / Artischocken <sup>3,4</sup> / Broccoli / Champignons / Kapern Oliven <sup>1,5,8</sup> / Peperoni scharf <sup>5</sup> / Paprika <sup>5</sup> / Salami <sup>3,6</sup> / Kochschinken <sup>3,5,6</sup> Spinat / Thunfisch / Tomaten / Zucchini	+ 1,00
Feta / Gorgonzola / Parmesan / Sardellen / Peperoni-Salami <sup>3,6</sup> Bacon <sup>3,5,6</sup>	+ 1,50
Mozzarella <sup>2</sup>	+ 2,00
Parmaschinken / Rucola / Putenstreifen / Meeresfrüchte	+ 2,50
Garnelen	+ 3,50

# Napoli

140	Pizza Quattro Stagioni	9,50
	<i>Salami<sup>3,6</sup>, Kochschinken<sup>3,5,6</sup>, frische Champignon, Paprika<sup>5</sup></i>	
141	Pizza Speciale	10,00
	<i>Salami, Frische Champignons, Peperoni, Oliven<sup>1,5,8</sup>, Paprika<sup>5</sup>, Zwiebeln</i>	
143	Pizza Capricciosa	10,00
	<i>Artischocken<sup>2</sup>, Oliven<sup>1,5,8</sup>, frische Champignons, Kochschinken<sup>3,5,6</sup></i>	
144	Pizza Salmone	11,00
	<i>Streifen vom frischen Lachsfilet mit Zwiebeln</i>	
145	Pizza Gamberetti	11,50
	<i>Garnelen, Tomatenscheiben, Knoblauch</i>	
146	Pizza Quattro Formaggi	9,50
	<i>Vier Käsesorten: Mozzarella, Gorgonzola, Feta, Parmesan</i>	
148	Pizza Spinzola	10,00
	<i>Spinat, Gorgonzola, Kochschinken<sup>3,5,6</sup>, Knoblauch</i>	
149	Pizza Caprese	9,00
	<i>FrISChe Tomaten, Basilikum</i>	
161	Pizza Campi Flegrei	10,50
	<i>Getrocknete Tomaten<sup>2,3</sup>, Zucchini, scharfe Peperoni<sup>5</sup>, Feta, Oliven<sup>1,5,8</sup></i>	
162	Pizza Emilia-Romagna	8,00
	<i>Crème fraîche, Bacon<sup>3,5,6</sup>, Zwiebeln (Ohne Tomatensauce)</i>	

*Sie mögen Rucola? Dann probieren Sie:*

170	FrISChe Champignons, Rucola, Parmesanspäne	10,50
171	Tomatenscheiben, Rucola, Parmesanspäne	10,50
172	Rucola, Parmaschinken	10,50

## Pasta

### Klassische Nudelgerichte

Wählen Sie zum jedem Pastagericht Ihre Lieblingsorte:  
Spaghetti / Maccheroni / Penne / Fusilli / Tortellini oder Gnocchi

500	Pasta Napoli mit Tomatensauce	6,00
	<i>Für unsere Sauce kochen sonnengereifte, passierte Tomaten mit frischem Gemüse mehrere Stunden auf kleiner Flamme und entfalten dabei ihr volles Aroma, dazu frisch geriebener Parmesan</i>	
501	Pasta Bolognese	7,50
	<i>Hausgemachte Hackfleischsauce</i>	
510	Pasta al Pesto	6,00
511	Pasta Sahnesauce <sup>5</sup> mit Kochschinken <sup>3,5,6</sup>	7,50
512	Pasta mit Gorgonzola-Sahnesauce	8,00

**Alle Pastagerichte auch mit handgemachten Spaghetti alla Chitarra + 2,50**

*Traditionelle Pastasorte aus den Abruzzen. Dabei wird der Teig über einen Holzrahmen mit Metallseiten gespannt, die einer Gitarre ähneln und mit einem Nudelholz hindurch gedrückt. Es entstehen dicke viereckige Spaghetti, die besonders viel Sauce aufnehmen können.*

### Pastaspezialitäten

502	Spaghetti aglio e olio	6,50
	<i>Frische Peperoni und Knoblauch in Oliven-Chiliöl angebraten</i>	
520	Penne all'arrabbiata	7,50
	<i>Scharfe Tomatensauce mit feinen Zwiebel- und Tomatenwürfeln und einem Hauch Knoblauch</i>	
503	Spaghetti Rucola	8,50
	<i>In Olivenöl geschwenkte Tomaten- und Zwiebelwürfel, dazu frischer Rucola</i>	
524	Penne Verdura	9,50
	<i>Gebrautes mediterranes Gemüse mit Tomatenwürfeln, Knoblauch und gehobeltem Parmesan</i>	
563	gefüllte Gnocchi <sup>2,6</sup>	9,00
	<i>Mit einer Füllung aus Frischkäse und Steinpilzen, dazu in Butter geschwenkte Walnüsse und Zwiebeln</i>	

## Pasta mit Fleisch

505	Spaghetti Carbonara <i>Speck, Eigelb, frischer Parmesan</i>	10,00
540	Handgemacht Spaghetti alla Chitarra <i>mit Kirschtomaten, Putenbruststreifen, Zwiebeln, Rucola</i>	12,50
545	Fusilli alla Chef <i>gebratene Putenbruststreifen, Broccoli und einem Hauch von Knoblauch in Sahne-Tomatensauce<sup>5</sup></i>	10,00

## Pasta mit Fisch und Meeresfrüchten

504	Spaghetti Frutti di Mare <i>Meeresfrüchtemischung<sup>5</sup> mit feinen Tomatenwürfeln, scharf, mit einem Hauch von Knoblauch</i>	10,50
507	Spaghetti Puttanesca <i>Sardellen, schwarze Oliven<sup>1,5,8</sup> und Kapern, Knoblauch, Tomatenwürfeln</i>	9,50
508	Spaghetti Gamberetti <i>Garnelen, Kirschtomaten, einem Hauch von Knoblauch und Schärfe</i>	11,50
509	Hausgemachte Spaghetti alla Chitarra <i>mit Lachswürfeln, Kirschtomaten und Zwiebeln in Sahnesauce</i>	12,50
525	Penne Salmone <i>gebratene Lachswürfel, Blattspinat und Zwiebelwürfel in Tomaten-Sahnesauce<sup>5</sup></i>	10,50
533	Tagliatelle Neri <i>schwarze Tagliatelle mit Lachswürfeln, Kirschtomaten und Zwiebelwürfeln, dazu frischer Basilikum</i>	11,50

## Pasta al Forno - Überbackene Nudelgerichte

584	Lasagne mit Bolognese-Bechamelsauce <sup>5</sup>	8,00
585	Penne al Forno <i>Penne in Hackfleisch-Tomaten-Sahnesauce<sup>5</sup></i>	7,50
586	Combinazione al Forno – 3 Nudelsorten <i>Tortellini<sup>6</sup>, Lasagne, Penne in Hackfleisch-Tomaten-Sahnesauce<sup>5</sup></i>	8,00
587	Cannelloni Spinaci <i>Teigröllchen mit einer Ricotta-Spinat-Füllung in Gorgonzola Sauce</i>	8,50
588	Maccheroni Paesana <i>Kochschinken<sup>3,5,6</sup>, Champignons, Erbsen in Tomaten-Sahnesauce<sup>5</sup></i>	9,00
589	Maccheroni con funghi <i>frische Champignons mit Blattspinat in Sahnesauce<sup>5</sup></i>	9,00

## Fisch und Fleisch

Lachsfilet vom Grill	13,50
<i>auf Polenta mit gerösteten Paprikastreifen</i>	
Schweinesteak mit Kräuterbutter	12,50
<i>an Salatvariation und Rosmarinkartoffeln</i>	

## Für unsere kleinen Gäste

Pasta mit Tomatensauce	3,50
Pasta Bolognese	4,00
Pasta mit Kochschinken in Sahnesauce	4,50



## Süßspeisen & Getränke

*Der perfekte Abschluss für ein gutes Essen: eine süße Köstlichkeit und ein aromatischer Espresso*

Tiramisu	4,50
Panna Cotta	4,00

*Nach weiteren Desserts fragen Sie bitte unser Personal*

Espresso	2,20
Doppelter Espresso	3,10
Espresso Macchiato	2,30
Espresso coretto (Grappa)	3,50
Kaffee	2,50
Große Tasse Kaffee	3,50
Cappuccino	2,90
Caffè Latte	3,10
Latte Macchiato	3,90
Latte Macchiato mit Caramel	4,20
Latte Macchiato mit Vanille	4,20
Kakao mit Sahne	2,50
Kakao ohne Sahne	1,90

### **Aromatischer Eilles Tee der Spitzenklasse im Pyramidenbeutel 2,80**

DARJEELING – Zartblumiger Schwarztee

EARL GREY – Schwarztee mit dem Aroma der Bergamottefrüchte

GRÜNTEE ASIA - grüner Tee mit zartsüßer Note & angenehm herbem Aroma

SOMMERBEEREN – Früchtemischung mit Erdbeer-Himbeer-Vanille Aroma

KRÄUTERGARTEN – Mischung mit Zitronengras, Nanaminze, Rotbusch, Süßholz

ROOIBOS VANILLA – Rotbuschtee mit Vanillestücken und Vanillearoma

PFEFFERMINZE – Aromatischer Tee von grob geschnittenen Pfefferminzblättern

KAMILLE – Ganze Kamillenblüten, wohlschmeckend und beruhigend

## Alkoholfreie Getränke

Aqua Fiordilino frizzante oder naturale	0,25 l	2,50
Aqua Fiordilino frizzante oder naturale	0,75 l	5,30

*Acqua FIORDILINO verdankt seinen einzigartigen Geschmack dem Ursprung in einer reinen und unberührten Umgebung der Trentiner Alpen, auf einer Höhe von 1.660 Meter. Acqua FIORDILINO ist als eines der leichtesten Mineralwässer Europas.*

Mineralwasser Sprudel oder Medium	Flasche 0,25 l	2,00
Bitter Lemon <sup>2,3,4,5,7</sup> , Ginger Ale <sup>1,2,7</sup> , Tonic <sup>2,4,7</sup>	Flasche 0,25 l	2,40
Cola <sup>1,2</sup> , Fanta <sup>1,2,3,5</sup> , Cola light <sup>1,2,4</sup> , Sprite <sup>2</sup> , Mezzo Mix <sup>1,2,3,5</sup>	Flasche 0,33 l	3,00

<b>Verschiedene Säfte:</b> Apfel, Banane <sup>3</sup> , Kirsche,	0,2 l	2,20
Schwarze Johannisbeere Grapefruit, Orange		
Alle Säfte auch als <b>Saftschorle</b>	0,3 l	3,00

<b>Fassbrause:</b> Maracuja, Zitrone, Rhabarber,	Flasche 0,3 l	3,00
Schwarze Johannisbeere		

<b>„Honest“ Bio-Eistee:</b> Grüner Tee Honig + Zitrone <sup>2,3</sup> /	Flasche 0,33 l	3,50
Schw. Tee Himbeere + Basilikum <sup>2,3</sup> / Weißer Tee Pfirsich + Rosmarin <sup>2,3</sup>		

<b>Bier vom Fass</b>	<b>0,3 l</b>	<b>0,5l</b>
Krombacher Pils	2,70	3,90
Krombacher Kellerbier	2,70	3,90
Radler (Pils + Sprite <sup>2</sup> )	2,70	3,90
Diesel (Pils + Cola <sup>1,2</sup> )	2,70	3,90
Krombacher Hefeweizen	2,90	4,10
Cola <sup>1,2</sup> -Weizen, Bananenweizen <sup>3</sup>		4,10

## Flaschenbiere

Hefeweizen dunkel	0,5l	3,50
Krombacher alkoholfrei	0,33l	2,80
Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	3,20
Hefeweizen alkoholfrei Zitrone	0,33l	2,90

# Napoli

<b>Offene Weißweine</b>	<b>0,25 l</b>	<b>0,5 l</b>	<b>1,0 l</b>
Italienischer Landwein weiß, trocken	4,20	8,00	14,50
Pinot Grigio	5,10	9,80	17,00
<i>Trockener, fruchtiger Weißwein aus Venezien</i>			
Frizzantino	4,50	8,20	14,70
<i>Lieblicher, weißer Perlwein</i>			

<b>Offene Rotweine</b>			
Italienischer Landwein Rot, trocken	4,20	8,00	14,50
Chianti	5,10	9,80	17,00
<i>Intensiver, trockener Rotwein</i>			
Primitivo (rot, trocken)	5,10	9,80	17,00
<i>Fruchtiger, trockener Rotwein aus Apulien</i>			
Lambrusco (rot, lieblich)	4,50	8,20	14,70
<i>Lieblicher, roter Perlwein</i>			
Rosé, trocken	4,20	8,00	14,50
Weinschorle	3,90	7,00	13,00

<b>Flaschenweine von der Cantine Lenotti am Gardasee</b>		<b>0,25 l</b>	<b>0,75 l</b>
Lenotti Rosso Passo	12,5 % VOL	6,10	17,00
<i>Veneto IGT: Ein tiefroter, trockener Rotwein, harmonisch und samtig Eignet sich zu allen Anlässen</i>			
Lenotti Colle dei Tigli	12,5 % VOL	6,10	17,00
<i>Bianco del Veneto IGT: trockener Weißwein, harmonisch mit fruchtiger Note</i>			
Mafeo Bianco delle Venzie	12,5 % VOL	6,10	17,00
<i>Weißwein mit feinfruchtig-delikatem Bouquet</i>			
Lenotti Bardolino Chiaretto	12 % VOL	6,10	17,00
<i>DOC Rosé: trockener Rosé, vollmundig, fruchtig, leicht</i>			
Solane Valpolicella Ripasso	13,5 % VOL	7,00	19,00
<i>Trockener Rotwein, süffig, fruchtig, würzig</i>			



## Unsere Empfehlung

1 Flasche Pinot Grigio (0,75 l) +	
1 Flasche Fiordilino <i>frizzante oder naturale</i> (0,75 l)	15,50

## Prickelndes

Prosecco	0,1 l	3,00
<i>Frisch vom Fass, fruchtig und spritzig Erzeugerabfüllung</i>		
Proseccoschorle	0,2 l	4,10
<i>Leicht und wunderbar erfrischend</i>		
Corner Prosecco Flasche	0,75 l	15,00
Aperol Sprizz	0,2 l	4,90
<i>Aperol<sup>1</sup>, Prosecco und spritziges Mineralwasser</i>		
Sprizz alkoholfrei	0,2 l	4,20
Rotkäppchen Sekt trocken	0,2 l	3,80

## Aperitifs, Mixgetränke, Spirituosen

Gin-Tonic		4,20
Whisky-Cola		4,20
Campari-Soda		4,20
Campari-Orange		4,20
Martini (Bianco, Rosso, Dry)	5 cl	3,90
Ramazotti, Averna	4 cl	3,50
Grappa	2 cl	2,20
Grappa Sibona	2 cl	3,00
Sambuca	2 cl	2,20
Amaretto	2 cl	2,00
Fernet Branca	2 cl	2,50
Jägermeister	2 cl	2,10
Jim Beam	2 cl	3,00
Vecchia Romagna	2 cl	4,50
Limoncello	2 cl	2,00