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!

Hinweis für Gäste: Wir bitten um Ihr Verständnis, dass es während der Stoßzeiten unter Umständen zu Wartezeiten von ca. 45 Minuten kommen kann.

Alle Preise sind in Euro incl. gesetzl. MwSt.

Unsere Lieblinge

Pizza Speziale
Salami[3,6], frische Champignons, Kalamata Oliven mit Stein, milde Peperoni, Paprika[5], Zwiebeln
14.50

Pizza Campi Flegrei *(vegetarisch)*
Getrocknete Tomaten[2,3], Zucchini, scharfe Peperoni[5], Feta, Kalamata Oliven mit Stein
15.50

Pizza Bianca

Birne, Gorgonzola, creme fraiche, Rucola, Prosciutto Crudo *(luftgetrockneter Schinken)*
15.50

Birne, Gorgonzola, creme fraiche, Rucola, Grana Padano *(ital. Hartkäse)* *(vegetarisch)*
15.50

Spaghetti Gamberetti
Garnelen geschält, fruchtige Kirschtomaten, einem Hauch von Knoblauch und Schärfe
16.50

Maccheroni Spinat-Lachs
gebratene Lachswürfel, Blattspinat und Zwiebelwürfel in Tomaten-Sahnesoße[5] mit Knoblauch
16.50

Maccheroni Verdura *(vegetarisch)*
Gebratenes mediterranes Gemüse mit fruchtigen Kirschtomaten, Knoblauch und Grana Padano (ital. Hartkäse)
14.50

Spaghetti Aglio e olio *(vegan)*
Frische Peperoni u. Knoblauch in Oliven-Chiliöl angebraten
10.50

Grüne Tortellini mit Ricottafüllung *(vegetarisch)*
Karamellisierte Walnüsse, Birne in cremiger Gorgonzolasoße
16.50

Alle Preise sind in Euro incl. gesetzl. MwSt.

*Zusatzstoffe: **1** Farbstoff, **2** Säuerungsmittel, **3** Antioxidationsmittel, **4** Süßungsmittel, **5** Stabilisatoren, **6** Konservierungsstoff, **7** Chinin, **8** geschwärzt | Weitere Informationen zu den Inhaltsstoffen erhalten Sie vom Personal.*

Alle Salate werden mit hausgemachtem Dressing serviert, Honig-Zitrone

Kleiner Bunter Blattsalat
mit Gurken-, Zucchini- und Karottenstreifen *(vegan)*
Passt zu jeder Pizza oder Pasta
5.50

Rucolasalat mit gehobeltem Grana Padano *(ital. Hartkäse)*
und gerösteten Kürbis-und Sonnenblumenkernen *(vegetarisch)*
7.50

Großer Salatteller nach Saison
10.00

optional mit

Feta
3.50

Garnelen
gebratene Garnelen, Knoblauch
7.00

Lachswürfeln
gebratene Lachsstückchen
7.00

Putenbruststreifen
gebratene Putenbruststreifen
5.00

SALATE
SUPPEN
BRUSCHETTA

Antipasti

Gemischte Antipasti Platte
für zwei Personen
Ossocollo affumicato - Delikatesse (handgefertigter ital. Schinken), Gorgonzola, Büffelmozzarella, fruchtige Kirschtomaten, Parmesan, getrocknete Tomaten, Oliven, Zucchini und Baquette Brot
26.00

Suppen
Einfach, hausgemacht, lecker!

Tagessuppe
5.50

Bruschetta *(vegetarisch)*

Drei Scheiben Ciabattabrot
köslitlich belegt.

Klassisch mit Tomatenwürfeln
4.50

Tomatenwürfel und Mozzarella[2]
5.00

Alle Preise sind in Euro incl. gesetzl. MwSt.

*Zusatzstoffe: **1** Farbstoff, **2** Säuerungsmittel, **3** Antioxidationsmittel, **4** Süßungsmittel, **5** Stabilisatoren, **6** Konservierungsstoff, **7** Chinin, **8** geschwärzt | Weitere Informationen zu den Inhaltsstoffen erhalten Sie vom Personal.*

Vorspeisen
Aperitifs

Ein Brotkörbchen ist immer dabei

Gegrilltes mediterranes Gemüse *(vegan)*
5.50

Pizzabrötchen mit Käse *(vegetarisch)*
frisch aus dem Steinofen
3.50

Caprese *(vegetarisch)*
Fruchtige Kirschtomaten mit Büffelmozzarella Kugeln[2] und Basilikum
10.50

Carpaccio
Hauchdünne Scheiben von rohem Rindfleisch mit Champignonscheiben und Grana Padano (ital. Hartkäse)
13.50

3 leckere Cremes zum Dippen mit Pizzabrötchen *(vegetarisch)*
Fetacreme mit geröstetem Paprika, Knoblauchquark, Auberginenpüree
11.00

Vitello Tonnato[4]
Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsauce, Kapern
14.00

Variation aus Vitello Tonnato[4] und Carpaccio
16.50

Pizzabrot
mit Tomatensauce u. Knoblauch *(vegan)*
8.00

Prickelndes

Prosecco (auch alkoholfrei)
Frisch vom Fass, fruchtig und spritzig – Erzeugerabfüllung
0,1 l 5.00

Limoncello Sprizz
0,2 l 7.00

Campari Spritz
0,2 l 7.00

Aperol Sprizz
Aperol[1], Prosecco und spritziges Mineralwasser
0,2 l 7.00

Sprizz alkoholfrei
0,2 l 6.00

Hugo / Hugo alkoholfrei
0,2 l 7.00

Martini Vibrante & Tonic
alkoholfrei, fruchtig
0,2 l 6.00

Martini Floreale & Tonic
alkoholfrei, blumig
0,2 l 6.00

Gin Tonic
alkoholfrei
0,2 l 6.00

Gin Tonic mit Italian Malfy Gin
Wählen Sie zwischen
Zitrone, Grapefruit, Orange
7.00

Campari-Soda
6.00

Campari-Orange
7.00

Alle Preise sind in Euro incl. gesetzl. MwSt.

*Zusatzstoffe: **1** Farbstoff, **2** Säuerungsmittel, **3** Antioxidationsmittel, **4** Süßungsmittel, **5** Stabilisatoren, **6** Konservierungsstoff, **7** Chinin, **8** geschwärzt | Weitere Informationen zu den Inhaltsstoffen erhalten Sie vom Personal.*

PIZZA

Pizza Sardellen
Kalamata Oliven mit Stein, Kapern
15.00

Pizza Meeresfrüchte
Knoblauch, Zwiebeln
16.00

Pizza Salami[3,6] – Kochschinken[3,5,6] – frische Champignons
13.50

Pizza pikante Salami[3,6] – Paprika[5] – Zwiebeln
14.00

Pizza Kochschinken[3,5,6] – frische Champignons
12.00

Pizza Hawaii
Kochschinken[3,5,6], Ananas[2]
12.00

Pizza Thunfisch
Zwiebeln
11.50

Pizza Salami[3,6] - Kochschinken[3,5,6]
13.00

Pizza Salami[3,6] – frische Champignons
12.00

Pizza pikante Salami
(leicht scharf)[3,6]
11.50

Pizza frische Champignons *(vegetarisch)*
10.50

Pizza Kochschinken[3,5,6]
11.50

Pizza Salami[3,6]
11.50

Pizza Margherita *(vegetarisch)*
9.00

Alle Pizza's mit einer fruchtigen, unverfälschten Tomatensauce und Mozzarella[2]

Noch nichts gefunden?
Kombinieren Sie selbst!

Ei – Knoblauch – Mais – Zwiebeln
+1.00

Ananas[2] – Artischocken[3,4] – Broccoli – Champignons – Kapern
Peperoni scharf[5] – Paprika[5] – Salami[3,6] – Schinken[3,5,6]
Spinat – Thunfisch – Tomaten – Zucchini
+1.50

Feta – Gorgonzola – Grana Padano *(ital. Hartkäse)* – Sardellen
Peperoni-Salami[3,6] – Bacon[3,5,6]
+ 3.50

Mozzarella[2], Kalamata Oliven mit Stein
+3.00

Prosciutto Crudo *(luftgetrockneter italienischer Schinken)*
+5.00

Rucola
+ 4.00

Putenstreifen
+ 5.00

Meeresfrüchte
+ 5.00

Lachs
+ 7.00

Garnelen
+ 7.00

Portion nicht geschafft?
Wir packen dir den Rest gegen 1.00 ein.

Alle Preise sind in Euro incl. gesetzl. MwSt.

*Zusatzstoffe: **1** Farbstoff, **2** Säuerungsmittel, **3** Antioxidationsmittel, **4** Süßungsmittel, **5** Stabilisatoren, **6** Konservierungsstoff, **7** Chinin, **8** geschwärzt | Weitere Informationen zu den Inhaltsstoffen erhalten Sie vom Personal.*

Pizza Quattro Stagioni
Salami[3,6], Kochschinken[3,5,6], frische Champignons, Paprika[5]
13.50

Pizza Capricciosa
Artischocken[3,4], Kalamata Oliven mit Stein, frische Champignons, Kochschinken[3,5,6]
14.50

Pizza Salmone
Streifen vom frischen Lachsfilet mit Zwiebeln
17.00

Pizza Gamberetti
Garnelen, frische Tomaten, Knoblauch
17.00

Pizza Quattro Formaggi *(vegetarisch)*
Vier Käsesorten: Mozzarella, Gorgonzola, Feta, Grana Padano (ital. Hartkäse)
14.00

Pizza Spinzola
Spinat, Gorgonzola, Kochschinken[3,5,6], Knoblauch
14.00

Pizza Caprese *(vegetarisch)*
Frische Tomaten, Basilikum
11.50

Pizza Grillgemüse *(vegetarisch)*
Rucola
15.00

Pizza Emilia-Romagna
Creme fraîche, Bacon[3,5,6], Zwiebeln (Ohne Tomatensauce)
11.50

PIZZA

Sie mögen Rucola?
Dann probieren Sie:

Pizza frische Champignons, Rucola, Grana Padano *(ital. Hartkäse)*
13.50

Pizza frische Tomaten, Rucola, Grana Padano *(ital. Hartkäse)*
13.50

Pizza Rucola, Prosciutto Crudo *(luftgetrockneter Schinken)*
13.00

Portion nicht geschafft?
Wir packen dir den Rest gegen 1.00 ein.

Alle Preise sind in Euro incl. gesetzl. MwSt.

*Zusatzstoffe: **1** Farbstoff, **2** Säuerungsmittel, **3** Antioxidationsmittel, **4** Süßungsmittel, **5** Stabilisatoren, **6** Konservierungsstoff, **7** Chinin, **8** geschwärzt | Weitere Informationen zu den Inhaltsstoffen erhalten Sie vom Personal.*

PASTA

Klassische Nudelgerichte mit Spaghetti!

Aufpreis für

frische Spaghetti alla Chitarra
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.
+ 4.50

glutenfrei (Pasta)
+ 4.50

Pasta Napoli mit Tomatensauce *(vegan)*
Für unsere Sauce kochen sonnengereifte, passierte Tomaten mit frischem Gemüse mehrere Stunden auf kleiner Flamme und entfalten dabei ihr volles Aroma.
13.00

Pasta Bolognese vom Rind
Spaghetti oder Maccaroni
15.00

Pasta al Pesto - Basilikum *(vegetarisch)*
Spaghetti oder Maccheroni
12.50

Pasta Sahnesauce[5] mit Kochchinken[3,5,6]
Spaghetti oder Maccaroni
13.50

Pasta Gorgonzola-Sahnesauce *(vegetarisch)*
Spaghetti oder Maccaroni
14.00

zusätzlicher frisch geriebener italienischer Hartkäse Grana Padano + 2.00

Pastaspezialitäten

Spaghetti Rucola *(vegan)*
Tomatenstücke, Zwiebeln, italienische Gewürze, Rucola
11.00

Maccheroni all´arrabbiata *(vegan)*
Scharfe Tomatensauce mit feinen Zwiebeln, fruchtigen Kirschtomaten und einem Hauch Knoblauch
11.00

gefüllte Gnocchi[2,6] *(vegetarisch)*
Mit einer Füllung aus Frischkäse und Steinpilzen, dazu in Butter geschwenkte Walnüsse und Zwiebeln
14.00

Pasta mit Fleisch

Spaghetti Carbonara
Guanciale (ital. Speck), Eigelb, Knoblauch
13.00

Spaghetti alla Chitarra
Putenbruststreifen, fruchtige Kirschtomaten, Rucola, Zwiebeln
16.00

Portion nicht geschafft?
Wir packen Ihnen den Rest gegen 1.00 ein.

Alle Preise sind in Euro incl. gesetzl. MwSt.

*Zusatzstoffe: **1** Farbstoff, **2** Säuerungsmittel, **3** Antioxidationsmittel, **4** Süßungsmittel, **5** Stabilisatoren, **6** Konservierungsstoff, **7** Chinin, **8** geschwärzt | Weitere Informationen zu den Inhaltsstoffen erhalten Sie vom Personal.*

Pasta Fisch Fleisch

Pasta mit Fisch und Meeresfrüchten

Spaghetti Frutti di Mare
Meeresfrüchtemischung[5] aus Calamari, Oktopus, Gamberetti
mit fruchtigen Kirschtomaten, scharf,
mit einem Hauch von Knoblauch, Tomatensoße
16.00

Spaghetti Puttanesca
Sardellen, Kalamata Oliven mit Stein und Kapern,
Knoblauch, fruchtige Kirschtomaten, Tomatensoße
14.00

Spaghetti Chitarra Lachs
mit fruchtigen Kirschtomaten, Zwiebeln,
Knoblauch in Sahnesoße und Rucola
16.50

zusätzlicher frisch geriebener italienischer Hartkäse Grana Padano + 2.00

Pasta al forno
Überbackene Nudelgerichte

Lasagne mit Bolognese
Bechamelsauce[5]
15.00

Fisch und Fleisch

Lachsfilet vom Grill
Auf Polenta mit gerösteten Paprikastreifen
20.50

Polenta
Wird aus Maisgrieß zubereitet,
ist glutenfrei und bekömmlich.
Schmeckt herzhaft und leicht
nussig, mit deutlichem Mais-Aromen.

Wein Empfehlung:
Lugana
frischer Weißwein, weich und harmonisch

Schweinesteak mit Kräuterbutter
an Salatvariation und Rosmarinkartoffeln
18.50

Portion nicht geschafft?
Wir packen Ihnen den Rest gegen 1.00 ein.

Alle Preise sind in Euro incl. gesetzl. MwSt.

*Zusatzstoffe: **1** Farbstoff, **2** Säuerungsmittel, **3** Antioxidationsmittel, **4** Süßungsmittel, **5** Stabilisatoren, **6** Konservierungsstoff, **7** Chinin, **8** geschwärzt | Weitere Informationen zu den Inhaltsstoffen erhalten Sie vom Personal.*

Der perfekter Abschluss für ein gutes Essen.

Ein starker Espresso ...

Espresso
2.20

Doppelter Espresso
3.10

Espresso Macchiato
2.50

Espresso coretto (mit Grappa)
4.20

Kaffee
2.50

Kännchen Kaffee
3.50

Cappuccino
2.90

Caffè Latte
3.10

Latte Macchiato
3.90

Latte Macchiato mit Karamelsirup
4.20

Latte Macchiato mit Vanillesirup
4.20

Kakao mit Schlagsahne
3.50

Kakao ohne Schlagsahne
3.00

KAFFEE & TEE

... oder ein aromatischer Tee.

Westhoff Bio Tee der Spitzenklasse im Pyramidenbeutel

EARL GREY
Schwarztee mit natürlichen Bergamottaroma und Vanillegeschmack
3.50

INGWER-ZITRONENGRAS
verfeinert mit Süßholz und Krauseminze
3.50

ROOIBOS
versetzt mit Vanillestücken, Kornblumblüten und Orangenöl
3.50

MINZE
Mischung aus Pfeffer-, Krause- und Apfelminze
3.50

PASSIONSFRUCHT-APFEL
mit Mango verfeinert
3.50

HIBISKUS-ROTE BEETE
verfeinert mit Mango- und Bergamottaroma
3.50

CHAI
orientalische Gewürzmischung mit Zimtaroma
3.50

GRÜNER TEE
feinherbe Mischung
3.50

WIESENKRÄUTER
mild-aromatische Mischung
3.50

Alle Preise sind in Euro incl. gesetzl. MwSt.

*Zusatzstoffe: **1** Farbstoff, **2** Säuerungsmittel, **3** Antioxidationsmittel, **4** Süßungsmittel, **5** Stabilisatoren, **6** Konservierungsstoff, **7** Chinin, **8** geschwärzt | Weitere Informationen zu den Inhaltsstoffen erhalten Sie vom Personal.*

GETRÄNKE
BIER

Alkoholfreie Getränke

Acqua Fiordilino frizzante oder naturale
0,25 l 2.20

Acqua Fiordilino frizzante oder naturale
0,75 l 2.20

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.

Schweppes Bitter Lemon[2,3,4,5,7], Ginger Ale[1,2,7], Tonic[2,4,7]
Flasche 0,2 l 2.40

Coca-Cola[1,2], Fanta[1,2,3,5], Cola light[1,2,4], Sprite[2], Krombacher Spezi[1,2,3,5]
Flasche 0,33 l 3.50

Verschiedene Säfte

Apfel, Banane[3], Kirsche, Mango, Maracuja, Orange, Schwarze Johannisbeere, Grapefruit, Rhabarber
0,2 l 2.50

Alle Säfte auch als Saftschorle
0,3 l 3.00

Fassbrause
Holunder
Flasche 0,33 l 3.50

Bio Limonade (Proviant)
Ingwer-Zitrone, Zitrone naturtrüb, Rhabarber
Flasche 0,33 l 4.00

Bio Schorle (Proviant)
Apfel naturtrüb, Kirsch-Granatapfel
Flasche 0,33 l 4.00

Eistee

Pfirsich
0,33 l 4.00

Bier vom Fass

Krombacher Pils
0,3 l 3.00
0,5 l 4.20

Krombacher Kellerbier
0,3 l 3.00
0,5 l 4.20

Radler (Pils + Sprite[2])
0,3 l 3.00
0,5 l 4.20

Radler alkoholfrei
0,5 l 3.50

Diesel (Pils + Cola[1,2])
0,3 l 3.00
0,5 l 4.20

Krombacher Hefeweizen
0,3 l 3.20
0,5 l 4.50

Cola[1,2]-Weizen, Bananenweizen[3]
0,5 l 4.50

Sprite[2]-Weizen,
0,5 l 4.50

Flaschenbiere

Krombacher alkoholfrei
0,33 l 3.00

Hefeweizen alkoholfrei
0,5 l 3.50

Alle Preise sind in Euro incl. gesetzl. MwSt.

*Zusatzstoffe: **1** Farbstoff, **2** Säuerungsmittel, **3** Antioxidationsmittel, **4** Süßungsmittel, **5** Stabilisatoren, **6** Konservierungsstoff, **7** Chinin, **8** geschwärzt | Weitere Informationen zu den Inhaltsstoffen erhalten Sie vom Personal.*

WEINE

Offene Weißweine / Flaschenweine

Lugana *Frischer Weißwein,* *weich und harmonisch*	**0,1 l** **0,2 l** **0,75 l**	4.50 7.00 18.50
Pinot Grigio *Trockener, fruchtiger* *Weißwein aus Venezien*	**0,1 l** **0,2 l** **0,75 l**	4.00 6.50 18.00
Moscato Dolce d`Asti *Süß, frisch-fruchtig*	**0,1 l** **0,2 l** **0,75 l**	4.00 6.50 18.00

Offene Rotweine / Flaschenweine

Chianti *Intensiver,* *trockener Rotwein*	**0,1 l** **0,2 l** **0,75 l**	4.50 7.00 18.00
Primitivo (rot, trocken) *Fruchtiger, trockener* *Rotwein aus Apulien*	**0,1 l** **0,2 l** **0,75 l**	4.50 7.00 18.00
Lambrusco (rot, lieblich) *Lieblicher, roter Perlwein*	**0,1 l** **0,2 l** **0,75 l**	4.00 6.50 17.50

Offene Weine / Flaschenweine von der Cantine Lenotti am Gardasee

Lenotti Rosso Passo[12,5 % VOL] *Veneto IGT:* *Ein tiefroter, trockener Rotwein,* *harmonisch und samtig.* *Eignet sich zu allen Anlässen*	**0,1 l** **0,2 l** **0,75 l**	4.50 7.00 19.00
Lenotti Colle dei Tigli[12,5 % VOL] *Bianco del Veneto IGT:* *trockener Weißwein,* *harmonisch mit fruchtiger Note*	**0,1 l** **0,2 l** **0,75 l**	4.50 7.00 19.00
Maffeo Bianco delle Veneto[12,5 % VOL] *Weißwein mit* *feinfruchtig-delikatem Bouquet*	**0,1 l** **0,2 l** **0,75 l**	4.50 7.00 19.00
Lenotti Bardolino Chiaretto[12 % VOL] *DOC Rosé: trockener Rosé,* *vollmundig, fruchtig, leicht*	**0,1 l** **0,2 l** **0,75 l**	4.50 7.00 19.00
Solane Valpolicella Ripasso[13,5 % VOL] *Trockener Rotwein,* *süffig, fruchtig, würzig*	**0,1 l** **0,2 l** **0,75 l**	4.50 7.00 19.00

Unsere Empfehlung

1 Flasche *(0,75 l)* **Pinot Grigio**
+
1 Flasche *(0,75 l)* **Fiordilino**
frizzante oder naturale
22.50

Alle Preise sind in Euro incl. gesetzl. MwSt.

*Zusatzstoffe: **1** Farbstoff, **2** Säuerungsmittel, **3** Antioxidationsmittel, **4** Süßungsmittel, **5** Stabilisatoren, **6** Konservierungsstoff, **7** Chinin, **8** geschwärzt | Weitere Informationen zu den Inhaltsstoffen erhalten Sie vom Personal.*

Spirituosen

Martini (Bianco)
5 cl 4.50

Ramazzotti
4 cl 4.50

Averna
4 cl 4.50

Grappa
2 cl 2.00

Grappa Morbida
2 cl 4.50

Sambuca
2 cl 2.50

Amaretto
2 cl 2.50

Fernet Branca
2 cl 2.50

Limoncello
2 cl 2.50

Alle Preise sind in Euro incl. gesetzl. MwSt.

*Zusatzstoffe: **1** Farbstoff, **2** Säuerungsmittel, **3** Antioxidationsmittel, **4** Süßungsmittel, **5** Stabilisatoren, **6** Konservierungsstoff, **7** Chinin, **8** geschwärzt | Weitere Informationen zu den Inhaltsstoffen erhalten Sie vom Personal.*