

ANDIAMO

ITALO POP

AMORE



PIZZA

PRIMI SNACKS & AMICI

INSALATIAMO

INSALATA ANDIAMO	15
Lollo Biondo Wildrauke Cocktailtomaten Parmigiano Stracciatella Gegrillter Pfirsich Pistaziencrunch Basilikumpesto Balsamicodressing	
PANZANELLA MIA	15
Ciabatta Cocktailtomaten Gegrillte Zucchini Frühlingszwiebel Stracciatella Gegrillter Pfirsich Basilikum Balsamicodressing Olivenöl	
INSALATA MARE E MARE E MARE	19
Lollo Biondo Wildrauke Cocktailtomaten Frühlingszwiebel Parmigiano Bonito del Norte (Thunfisch) Gamberi al limone Zitronen-Olivenöl Meersalz	
BURRATA FENCHEL PFIRSICH	13
Walnuss Gebackener Pfirsich Olivenöl Zitrusdressing Hausgebackenes Brot	

BRUSCHETTE

BRUSCHETTA ANDIAMO	11
Tomaten Avocado Stracciatella di Bufala Bergamotteöl Wildrauke	
BRUSCHETTA STRACCIATELLA	9
Tomaten Basilikum Stracciatella di Bufala Wildrauke Balsamicoreduktion	
BRUSCHETTA VEGANO PRIMAVERA	8
Zucchini Paprika Aubergine halbgetrocknete Tomaten Rucolapesto	

PRIMI

OLIVE VERDI GRANDE	3
Italienische Oliven Schale	
KAPERNÄPFEL	3
In Salzlake Schale	
HALBGETROCKNETE TOMATEN	5
RUSTIKALE SALAMI	5
Aus der Lombardei 50g	
MORTADELLA	5
Italienische Wurst 50g	
PARMASCHINKEN	6
Luftgetrockneter, roher Schinken 50g	
PIZZABROT	7
Oregano Olivenöl Extra Vergine D.O.P.	
INSALATA PICCOLA	6
Kleiner Salat Olivenöl Zitrone	
POMODORI GRIGLIATI AL FORNO	9
Gegrillte Ofentomaten Crema For- maggio Piccante	
AVOCADO E GAMBERI	7
Cocktailshrimps Guacamole 50 g	
DIP DI FORMAGGIO PICCANTE	4
Kräuter-Frischkäse-Dip mit Chiliöl	
RAMIREZ SARDINEN IN OLIVENÖL	11
Schalottenbutter Steinofenbrot	

PIZZA PASTA & AMORE

LAURA 15

Vegetarisch

Tomatensoße | Fior Di Latte |
Rustikale Salami aus der Lombardei |
Fenchelsamen

BELLA NAPOLI 14

Vegetarisch

Tomatensoße | Sardellen | Oliven |
Kapernäpfel | Knoblauch | Pecorino

PIZZA ROSSA

Mit San-Marzano-Tomatensoße

GEORGY PORGY 16

Tomatensoße | Fior di Latte | Gorgonzola |
Salami Ventricina (scharf) | Thymian-Chiliöl |
Schalotten

MARE, MARE 17

Tomatensoße | Fior Di Latte |
Bonito del Norte (Thunfisch) | Kapern |
Frühlingszwiebel | Zitronenzeste

O SOLE MIO 14

Vegetarisch

Tomatensoße | Fior Di Latte |
Gegrillte Zucchini | Aubergine | Paprika |
Rote Zwiebel | Basilikum | Wildrauke

PARMA MIA 18

Tomatensoße | Parmaschinken |
Stracciatella | Zitronenpfeffer | Wildrauke |
Bergamotteöl

REGINA 12

MARGHERITA Vegetarisch

Tomatensoße | Fior Di Latte | Stracciatella |
Basilikum | Olivenöl Extra Vergine D.O.P.

GLORIA 17

Tomatensoße | Stracciatella |
Mortadella | Pistazienpesto |
Zitronen-Thymian-Honig-Tropfen

DIMMI QUANDO 16

Vegetarisch

Tomatensoße | Stracciatella | Portobello
Champignons | Halbgetrocknete Tomaten |
Wildrauke | Trüffelöl

PADRE ROCCO 16

Tomatensoße | Fior Di Latte | Salsiccia
Piccante | Portobello Champignons |
Thymian-Chiliöl

VEGGI O VEGANO

Fast alle unsere Pizzen lassen sich
vegetarisch oder vegan genießen.

BAMBINI

Für Kinder bis 6 Jahre, bei uns am Tisch

MINI MARGHERITA 1 ODER BABY PASTA

Mini Pizza mit Tomatensoße
Pasta mit Tomatensoße

PIZZA BIANCA

Mit Crème Fraîche

AZZURRO ESTATE 16

Vegetarisch

Crème Fraîche | Bergkäse | Gorgonzola |
Lila Kartoffeln | Kirschtomaten | Rote Bete |
Zitronen-Rosmarinöl

LIMONE E MENTA 17

Crème Fraîche | Fior Di Latte | Zucchini |
Zitronenzeste | Minzblätter | Pinienkerne |
Prosciutto Cotto | Olivenöl



AL FORNO

Überbackene Spezialitäten

PARMIGIANA DI MELANZANE 14
Melanzane alla Parmigiana (Aubergine) | Tomatensugo | Mozzarella | Basilikum | Parmigiano | Fior di Latte Vegetarisch

LASAGNE AL RAGÙ 16
Rinderragù alla „San Marzano“ | Béchamel | Parmigiano | Fior di Latte

PASTA

Handgemachte Pasta und mehr

BURRATA CREMOSA 15
Vegetarisch

Fettuccine | San Marzano Tomatensoße | Burrata | Cocktailtomaten | Basilikumöl

PACCHERI AL RAGÙ 16

Rinderragù alla „San Marzano“ | Cocktailtomaten | Parmigiano | Petersilie

BURRATA PISTACCHIO 17
GUANCIALE Vegetarisch möglich

Paccheri | Burrata | Pistaziencreme | Guanciale | Petersilie | Pistaziencrunch

MARINA DEL NORTE 18

Fettuccine | Bonito del Norte (Thunfisch) | halbgetrocknete Tomaten | Kalamata-Oliven | Kapern | Rosmarinöl | Petersilie



VOLL GOOD TO KNOW

DER GESCHMACK ITALIENS

Unsere Pizza Rossa verfeinern wir mit einer besonderen Tomatensoße aus San-Marzano-Tomaten. Diese sonnenverwöhnten Tomaten aus Italien überzeugen durch intensiven Geschmack und natürliche Süße. Für bestes Aroma verwenden wir ausschließlich Tomaten, die zwischen den Erntetagen 190 und 250 gepflückt werden.

UNSER TEIG — QUALITÄT AUS ITALIEN

Für unseren Pizzateig verwenden wir das traditionsreiche Pizzamehl „Caputo Blu“ aus Neapel – ein besonders fein gemahlenes Tipo 00-Mehl, das in Italien für seine optimale Teigeigenschaft bei langer Teigführung geschätzt wird. Nach 48–72 Stunden Reifezeit entfaltet der Teig sein volles Aroma und seine luftige Struktur. Jede Pizza wird von Hand belegt und bei 350–380 °C gebacken – für einen knusprigen Rand und authentischen Geschmack.

FIOR DI LATTE

Ein zarter, frischer Mozzarella aus 100 % Kuhmilch – mild, cremig und fein schmelzend. Ideal für echte neapolitanische Pizza: saftig im Biss, mit natürlicher Süße und perfekter Bräunung im Ofen. Auch pur ein Genuss – auf Antipasti oder in sommerlichen Salaten.

BURRATA

Ein wahrer Genuss: Außen zart, innen gefüllt mit einer cremigen Mischung aus Mozzarella und feiner Sahne – frisch, vollmundig und unwiderstehlich.

STRACCIATELLA

Die köstliche Füllung der Burrata: feine, zerrissene Mozzarellastreifen in Sahne, so herrlich cremig und ideal als Topping oder purer Genuss.

CAFFÈ

ESPRESSO AL BAR	1,5
ESPRESSO	2,5
ESPRESSO DOPPIO	3,5
CAFÉ CREMA	3,5
CAPPUCCINO	3,5
LATTE MACCHIATO	4

DOLCI

Hausgemachte Desserts

TARTUFO CLASSICO 7

Parfait aus Zabaione- und Schokoladeneis | Kakao | Haselnuss

TIRAMISU CLASSICO 7 TIRAMISU PISTACCHIO 9

Nach dem Originalrezept aus Venetien mit Mascarpone, Espresso und Amaretto.

Unsere hauseigene Kreation. Unvergleichlich gut mit gehackten Pistazien.



CAFFÈ DOLCI & BACI

APERITIVI

APEROL SPRITZ	Aperol Prosecco Soda	8
ITALICUS SPRITZ	Bergamotte-Likör Prosecco Rezept aus Rom	8
CAMPARI SPRITZ	Campari Prosecco Soda	8
LIMONCELLO SPRITZ	Zitronen-Likör Prosecco Soda	8
LILLET WILD BERRY	Lillet Blanc Schweppes Wild Berry	8
SARTI SPRITZ	Sarti Prosecco Soda	8
WEINSCHORLE	Weiß Rot Rosé	5
PROSECCO	Spagnol Col Del Sas, Valdobbiadene 0,1 L	5
SPUMANTE DOCG	Spagnol „Rive di Solighetto“ Flasche	29

SPIRITO ITALIANO

AVERNA	4 CL	5
RAMAZOTTI	4 CL	5
SAMBUCA	4 CL	5
FERNET MENTA	4 CL	5
MARTINI	4 CL	5
GRAPPA	4 CL	5
GRAPPA RISERVA	2 CL	5
LUGANA		

ITALO DRINKS

ANDIAMO MULE	Limoncello Ginger Beer Limette Minze	9
NEGRONI	Gin Campari Wermut	9
GIN TONIC	Tanqueray Gin Tonic Water	9
ESPRESSO MARTINI	Espresso Wodka Kaffeelikör	10
APEROL SOUR	Aperol Zitrone Orange Eiweiß	9
DEJA VU TONIC	Ingwer-Zitronen Aperitif Tonic Water Rosmarin	9

VINO DRINKS & PIÙ

VINO

ROSATO

0,1 L 0,75 L

ROSÉ DI TOSKANA 5 29
Corzano e Paterno, Toskana, IT

CERASULO ROSÉ 29
Cirelli, Abruzzen, IT

PETITE NYMPHE ROSÉ 29
Flo Busch, Languedoc, FR

LIMONADE

MILANO FRAGOLA 5
Erdbeere | Minze | Soda

FIRENZE THYMIAN 5
Himbeere | Thymian | Soda

ROMA HOLUNDER 5
Holunder | Minze | Soda

BIRRA

PICCOLA Heubacher Uralb Spezial vom Fass 0,3 L 3,8

GRANDE Heubacher Uralb Spezial vom Fass |
Heubacher Hefe Weizen | Kristallweizen 0,5 L 4,8

SENZA ALCOL Heubacher Alkoholfrei 0,3 L 3,8

HEFE SENZA Heubacher Sport Weiße 0,5 L 4,8

ROSSO

0,1 L 0,75 L

VINO DELLA CASA 3 19
Hauswein Rot. IT

PRIMITIVO 4 28
Manduria, Apulien, IT

MONTEPULCIANO 5 29
Cirelli, Abruzzen, IT

ROSSO DI TOSKANA 5 29
Corzano e Paterno, Toskana, IT

COPAINS IGP 25
Roche Audran, Rhône, FR

IL RANDAGGIO 39
Tenuta Carleone, Toskana, IT

CHIANTI CLASSICO 42
Tenuta Carleone, Toskana, IT

IL GUERCIO 59
Tenuta Carleone, Toskana, IT

UNO 69
Tenuta Carleone, Toskana, IT

BIANCO

0,1 L 0,75 L

VINO DELLA CASA 3 19
Hauswein Weiß. IT

PINOT GRIGIO 4 26
Fidora, Veneto, IT

LUGANA 5 29
Cò de Fer, Lombardei, IT

TREBBIANO 5 29
Cirelli, Abruzzen, IT

PINOT BIANCO 5 29
Bender, Mosel, DE

MISTO MARE 35
A. Lageder, Dolomiten, IT

ACQUA ANDIAMO

STILLES WASSER 0,4 L 3
Tafelwasser

LAUTES WASSER 0,4 L 3
Mit Kohlensäure

VIEL WASSER 0,75 L 4
Stilles oder lautes Wasser

SAFT & SOFT

LEMON SODA 0,33 L 4,5

COLA 0,4 L 4,5

BLUNA 0,4 L 4,5

ZITRONE 0,4 L 4,5

SAFTSCHORLE 0,4 L 4,5
Johannisbeere | Maracuja
Orange | Rhabarber | Apfel