



SNACKS

Oliven | 5 Euro

KALAMATA OLIVEN AUS PELOPONNES

homemade Pickles | klein 6 Euro | groß 10 Euro

HAUSGEPICKELTES REGIONALES GEMÜSE

WINE BAR FOOD

Balsamico Beete | 9 Euro

ROTE UND GELBE BEETE LANGSAM GEGART | ACETO BALSAMICO | ZIEGENFRISCHKÄSE
VOM VULKANHOF AUS DER EIFEL | WALNÜSSE | ZITRONENTHYMIAN

Parmigiano Potatoes | 9 Euro

PARMESAN 24 MONATE DOP* | LA RATTE KARTOFFELN | ROSMARIN | SELBSTGEMACHTE
AIOLI

Burrata Pilztatar | 14 Euro

CREMIGE BURRATA VON BÜFFEL BILL | PILZTATAR | GREMOLATA

Salumi & Friends | 16 Euro

KAMINWURZEN, GEKOCHTER SCHINKEN, SÜDTIROLER SPECK UND SALAMI PIKANTE VOM
PRETZHOF
| GEPICKELTE GURKEN | PAULI SENF

Bruschetta Bergkäse | 7,5 Euro

HAUSGEBACKENES BROT | ALLGÄUER BERGKÄSE 15 MONATE GEREIFT |
SÜß-SAURE ROTE ZWIEBELN

Büffel Tatar

klein 18,5 Euro | groß 34 Euro

WASSERBÜFFELFILET VON BÜFFEL BILL | CRÈME FRAICHE | WILDKRÄUTER VON
KELTENHOF |
SELBSTEINGELEGTE GURKEN UND RADIESCHEN | SENFKAVIAR VON SENF PAULI | MALDON
SALZ

add on Flatbread

+ 2,5 Euro

Bei unseren Fleisch & Wurstwaren legen wir höchsten Wert auf ethisch korrekte Tierhaltung. Wir importieren die wichtigsten Zutaten selber aus Italien, setzen jedoch bei unserem Gemüse großen Wert auf Regionalität und nutzen slow-food & Bio / Demeter als Quelle unserer Inspiration.



Best Anchovis you ever had! | 16 ^{Euro}
 GERÄUCHERTE **NARDIN ANCHOA** aus dem Kantabrischen Meer | FLATBREAD

Flatbread & Schmand N25 | 55 ^{Euro}
 N 25 BAEERI RESERVE KAVIAR | 30 Gramm Dose

Flatbread | 2,5 ^{Euro}
 HAUSGEBACKENES FLATBREAD | OREGANO | MIT CHILIÖL **ODER** OLIVENÖL

Flatbread Oliventapenade | 7 ^{Euro}
 FLATBREAD | SCHWARZE OLIVE AUS PELOPONNES

SALAT

smokey & cheesy Greens **klein** | 7 ^{EURO}
 ROMANA SALATHERZEN | AVOCADO-BUTTERMILCH DRESSING |
 PARMIGIANO REGGIANO 24 MONATE DOP | RAUCHMANDELN

smokey & cheesy Greens **groß** | 14 ^{EURO}
 ROMANA SALATHERZEN | AVOCADO-BUTTERMILCH DRESSING |
 PARMIGIANO REGGIANO 24 MONATE DOP | RAUCHMANDELN | **FLATBREAD**

add on Parmaschinken 24 Monate DOP Salumificio Rossi* +5 Euro
 add on Burrata von Büffel Bill +5 Euro

Grünzeug **klein** 7,5 ^{Euro}
 GRÜNZEUG & HOMEMADE PICKELS | OLIVENÖL* | VERJUS TEMENT | PAULI SENF |
 SALATKERNE

Grünzeug **groß** 15 ^{Euro}
 GRÜNZEUG & HOMEMADE PICKELS | OLIVENÖL* | VERJUS TEMENT | PAULI SENF |
 SALATKERNE

add on Parmesan 24 Monate DOP 18 Euro
 add on Büffelmozzarella von Büffel Bill 18 Euro
 add on Parmaschinken 24 Monate DOP Salumificio Rossi* 19 Euro
 add on Burrata von Büffel Bill 20 Euro
 add on Ziegenfrischkäse 19 Euro

Bei unseren Fleisch & Wurstwaren legen wir höchsten Wert auf ethisch korrekte Tierhaltung. Wir importieren die wichtigsten Zutaten selber aus Italien, setzen jedoch bei unserem Gemüse großen Wert auf Regionalität und nutzen slow-food & Bio / Demeter als Quelle unserer Inspiration.



SPEZIAL PIZZA

Pilz Royal | 17 ^{Euro}

STEINCHAMPGNONS | ROTE ZWIEBELN | THYMIAN | KNOBLAUCH | BASILIKUM |
CREMIGE BURRATA VON BÜFFEL BILL

MICHELINO | 21 ^{Euro}

TOMATEN | CULATELLO SCHINKEN DOP SALUMIFICIO ROSSI, PARMA |
CREMIGE BURRATA VON BÜFFEL BILL

MAIN PIZZA

Margherita Bufalina | 15 ^{Euro}

TOMATEN | BÜFFELMOZZARELLA VON BÜFFEL BILL | BASILIKUM | OLIVENÖL

Margherita | 13.5 ^{Euro}

TOMATEN | FIOR DI LATTE MOZZARELLA VON BÜFFEL BILL | BASILIKUM | OLIVENÖL

Hellboy | 17 ^{Euro}

TOMATEN | FIOR DI LATTE MOZZARELLA VON BÜFFEL BILL | PAPRIKASALAMI VOM
PRETZHOF | OREGANO | PIMENTON | SELBSTGEMACHTER CHILIHONIG

Salame | 17 ^{Euro}

TOMATEN | FIOR DI LATTE MOZZARELLA VON BÜFFEL BILL | FENCHELSALAMI AUS DER
TOSKANA

Marinara de luxe ☉ | 12 ^{Euro}

TOMATEN | CHERRYTOMATEN | OREGANO | KNOBLAUCH | CAPPERI DI PANTELLERIA IGP
KAPERN

+ CREMIGE BURRATA VON BÜFFEL BILL | 5 ^{Euro}

Just Ham | 17 ^{Euro}

TOMATEN | FIOR DI LATTE MOZZARELLA VON BÜFFEL BILL | CHAMPIGNONS |
SAFTSCHINKEN VOM PRETZHOF

Popeye Pie | 16 ^{Euro}

ALLGÄUER BERGKÄSE | FIOR DI LATTE MOZZARELLA VON BÜFFEL BILL | BABYSPINAT |
KNOBLAUCH | HENNES FINEST PFEFFER

Parma Power | 19.5 ^{Euro}

TOMATEN | PARMASCHINKEN & PARMESAN 24 MONATE DOP SALUMIFICIO ROSSI | FIOR DI
LATTE MOZZARELLA VON BÜFFEL BILL

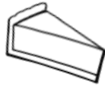
Mr. Burns | 17 ^{Euro}

TOMATEN | FIOR DI LATTE MOZZARELLA VON BÜFFEL BILL | N'DUJA SALAMI AUS KALABRIEN
|
ROTE ZWIEBELN | PEPERONI

Bei unseren Fleisch & Wurstwaren legen wir höchsten Wert auf ethisch korrekte Tierhaltung. Wir importieren die wichtigsten Zutaten selber aus Italien, setzen jedoch bei unserem Gemüse großen Wert auf Regionalität und nutzen slow-food & Bio / Demeter als Quelle unserer Inspiration.

Salsiccia Supreme | 19.5^{Euro}
PROVOLONE | SALSICCIA VON DER WURSTKUCHL REGENSBURG | FIOR DI LATTE
MOZZARELLA VON BÜFFEL BILL | BALSAMICOZWIEBELN | LAUCH

Bei Fragen zu Allergenen Stoffen, steht euch unser geschultes Personal gerne zur Verfügung. Bitte beachtet auch die gesonderte Allergenekarte



SWEETS



Selbstgemachtes Tiramisu | 8^{Euro}
MASCARPONE | LÖFFELBISKUIT | ESPRESSO* | MARSALA

Selbstgemachter NY Cheesecake | 6.5^{Euro}
Der beste von New York bis Neapel!!

Selbstgemachte Salted Caramel Chocolate Tarte | 6.5^{Euro}
Salzkaramell | Original Beans Schokolade | Maldon Salz

KAFFEE

Eigene Röstung von der Rösterei JB | München

Espresso

2,5^{Euro}

Espresso doppio

3,5^{Euro}

Espresso Macchiato

2,8^{Euro}

Espresso doppio Macchiato

3,8^{Euro}

Cappuccino

3,8^{Euro}

Flat White

4^{Euro}

Bei unseren Fleisch & Wurstwaren legen wir höchsten Wert auf ethisch korrekte Tierhaltung. Wir importieren die wichtigsten Zutaten selber aus Italien, setzen jedoch bei unserem Gemüse großen Wert auf Regionalität und nutzen slow-food & Bio / Demeter als Quelle unserer Inspiration.

BEWIRTUNGSBELEGE KÖNNEN IM NACHHINEIN LEIDER NICHT ERSTELLT WERDEN!

Bei unseren Fleisch & Wurstwaren legen wir höchsten Wert auf ethisch korrekte Tierhaltung. Wir importieren die wichtigsten Zutaten selber aus Italien, setzen jedoch bei unserem Gemüse großen Wert auf Regionalität und nutzen slow-food & Bio / Demeter als Quelle unserer Inspiration.