

MENU

HERZLICH WILLKOMMEN bei uns, der SPIGA D'ORO.

Unser Pizzateig ist täglich und frisch von Hand zubereitet und erst nach 36-48 Reifezeit weiter verarbeitet, handgefertigt und anschließend in unserem Holzofen gebacken.

Um Ihnen einen ausgezeichneten, kulinarischen Genuss zu bieten, werden alle Zutaten täglich frisch zubereitet.

Wie alle unsere von Hand zubereiten Produkte, gleicht das eine nicht dem anderen.

Durch das backen im Holzofen kann sich die Optik der Pizzen unterscheiden, was völlig normal ist.

Um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden, bieten wir alle Pizzen kleiner an, mit dementsprechender 20% Preisanpassung. Sollten Sie die Reste mit nach Hause nehmen wollen, verpacken wir Ihnen diese gerne.

Für Fragen, Wünsche, Anregungen oder auch Kritik, wenden Sie sich immer gerne an unser Personal.

Buon Appetito!

Ihr Team der Spiga d'Oro.



MENU

PIZZA CLASSICA

Alle Pizzen sind, mit 20% preisnachlass auch kleiner zu bestellen

MARGHERITA	8,00
Tomatensauce, Basilikum, Mozzarella	
SCHINKEN	9,50
Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken	
PILZE	9,50
Tomatensauce, Mozzarella, Champignons	
SALAMI	9,50
Tomatensauce, Mozzarella, Salami Napoli	
RE	10,50
Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons	
REGINA	10,50
Tomatensauce, Mozzarella, Salami Napoli, Champignons	
THUNFISCH	11,50
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln	
VEGETARISCH	11,50
Tomatensauce, Mozzarella, gegrillte Gemüse	
DIAVOLA	12,00
Tomatensauce, Mozzarella, Ventricina *scharf, Chilli, Nduja Salami aus Calabrien **scharf	
CAPRICCIOSA	12,50
Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken, Pilze, Artischocken, schwarze Oliven	
MARINARA (OHNE MOZZARELLA)	10,00
Tomatensauce, Sardellen, Kapern, Basilikum, Chilli **scharf, schwarze Oliven	
HAWAII	11,00
Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken, Ananas	
4 KÄSE	11,50
Tomatensauce, Mozzarella, Brikäse, Gorgonzolakäse, Grana Padano	

MENU

PIZZE SPECIALI

- CARLO** 13,50
Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons, rote Zwiebel, nduja Salami aus Calabrien *scharf
- CRUDAIOLA** (Lauwarme Pizza ohne Tomatensoße, Zutaten sind nicht überbacken) 13,00
Rucola, Parma Schinken, Tomaten, Grana Padano, Mozzarella, Olivenöl
- RUSTICA** 12,50
Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzolakäse, Paprika, Ventricina Salami (scharf)
- POLLO PESTO** 13,00
Tomatensauce, Mozzarella, marinierte Hähnchenstreifen, Pesto, rote Zwiebeln, Mascarpone, Knoblauch
- RUSPANTE** 13,50
Mozzarella, Parmesancreme, Hähnchenstreifen, Rucola, Tomaten, Balsamicoreme
- PIÙ GUSTO** (OHNE MOZZARELLA) 14,50
Tomatensoße, knusprige Ventricina Salami (scharf), Rotezwiebeln, Burrata, Cocktailtomaten
- LA LAMPARA** (OHNE MOZZARELLA) 14,00
Tomatensauce, Meeresfrüchten
- SPIGA D'ORO** 14,50
Tomatensauce, Mozzarella, Salsiccia, Hinterschinken, Bauchspeck, rote Zwiebeln, Knoblauch
- CALZONE** 13,50
Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons, rote Zwiebeln, Nduja salami aus Calabrien *scharf
- CALZONE VEGETARISCH** 12,50
Tomatensauce, Mozzarella, gegrilltes Gemüse



MENU

PIZZE BIANCHE

CORSARO 14,50

Mozzarella, geräucherter Lachs, Mascarpone, Spinat, Mandeln

CONTADINA (mit MEHRKORNTEIGBODEN) 14,50

Mozzarella, Parmesancreme, Gorgonzola, Birnen und Walnüsse

MONTANARA (mit MEHRKORNTEIGBODEN) 14,50

Mozzarella, Salsiccia, Rotezwiebeln, Rosmarinkartoffeln

DELIZIOSA (mit MEHRKORNTEIGBODEN) 14,00

Mozzarella, Mortadella, Burrata, Rucolapesto und Pistazien

POSEIDONE 14,50

Mozzarella, Garnelen, Zucchini, Cockailtomaten, Knoblauch

EXTRA

Glutenfreiteig (Bestellung im voraus) 5,00

*Glutenfreie Pizza, sowie deren Zutaten, können trotzdem Spuren von Gluten enthalten, wir übernehmen keine Haftung

Mehrkornteig 2,00

MENU

SALATE

SALMONE 13,00

Geräucherter Lachs, Rotezwiebeln, Avocado, Tomaten, Mandeln

GUSTOSA 9,00

Rucola, Grana Padano Käse, Cherrymozzarella, Balsamico, Cherrytomaten

TONNO 11,00

Salat, Ei, Thunfisch, Cherrytomaten

SOLE 9,00

Salat, Feta Käse, Paprika, rote Zwiebeln, Mais, Cherrytomaten

BARTOLITO 8,00

Salat, Hähnchenstreifen, Möhren, Mais, Cherrytomaten

MISTA 5,50

Salat, Möhren, Mais, rote Zwiebeln, Paprika

BEILAGENSALAT 4,00

***Beilagenbrot** (frisch gebacken) 270gr 3,00

***Beilagenbrot** 170gr 2,00



MENU

VORSPEISE

Beilagenbrot ist nicht bei jeder Vorspeise inklusive, kann aber extra bestellt werden

SUPPE

- kleine Suppe des Tages 5,00

- große Linsen oder Kichererbsensuppe serviert mit Cruton 9,50

TAGLIERE SALUMI (x 1 pax) 12,50

Verschiedene italienische Schinken- und Salamisorte

+KÄSE 6,50

Verschiedene italienische Käsesorten serviert mit Konfitüre

CARPACCIO DI BRESAOLA 12,00

luftgetrocknetes Rindfleisch aus Valtellina (100gr) mit Olivenöl, Rucola, Granapadanokäse, Balsamicocreme

‘FRISA` BROT 5,50

selbst eingeweichtes Brot mit Olivenöl, Cocktailtomaten, sale e origano (variante mit extra Kapern und Käse + 2,00)

BRUSCHETTE 8,00

Friselle all'olio mit Cocktailtomaten, Olivenöl und Salz

CAPRESE 8,00

Burrata Mozzarella mit Cocktailtomaten, Rucolapesto

IMPEPATA DI COZZE 14,00

Miesmuscheln in Weißweinsauce serviert mit aromatisierten gebackenen Brot

CARPACCIO DI SALMONE 14,00

Geräucherter Lachs mit Orange und frische Fenchel oder Avocado (serviert mit aromatisierten gebackenen Brot)

MEERESFRÜCHTESALAT 14,00

serviert mit aromatisierten gebackenen Brot

MENU

PUCCE (Flammbrötchen)

GARGANO 8,50

Rucola, Mozzarella, Tomaten, Parmaschinken, Granapadanokäse

VALLE D'ITRIA 8,50

Salat, gegrilltes Gemüse, Mozzarella, Tomaten

MESSAPIA 8,50

Salat, Tomaten, Burrata, Rucola pesto, Mandeln

MURGE 9,50

Salat, Bresaola, Burrata, Rotezwiebeln, Cocktailtomaten

SALENTO 10,50

Salat, geräucherter Lachs, Rote Zwiebeln, Avocado, Kräuterfrischkäse

MESAGNE 9,50

Salat, Coppa, Artischocken, trockene Tomaten, Provolonekäse

CEGLIE 8,50

Mortadella, Provolonekäse (pikant), Thunfisch, Kapern

DAUNIA 10,50

Salat, Parmesancreme, Porchetta, Rosmarinkartoffeln

MENU

DESSERT

TIRAMISU..... 5,50

EIS 1,50

1 Kugel nach Wahl Vanille oder Schoko

PANNACOTTA 5,00

Hausgemachte Pannacotta mit Waldbeeren oder Schoko Topping

DESSERT DES TAGES




GETRÄNKE

BIER

PILS 0,33	3,00
PILS 0,50	3,50
PILS ALKOHOLFREI 0,33	3,00
HELLES NATURTRÜBE 0,33	3,00
HEFEWEIZENHELL 0,50	3,50
KRISTALWEIZEN 0,50	3,50
HEFE ALKOHOLFREI 0,50	3,50
RADLER 0,33	3,00
RADLER ALKOHOLFREI 0,33	3,00

SOFTDRINKS

AFRICOLA 0,33	2,50
AFRICOLA ZUCKERFREI 0,33	2,50
BLUNAORANGE 0,33	2,50
SPRITE 0,33	2,50
EISTEE ZITRONE 0,33	2,50
EISTEE PFIRSISCH 0,33	2,50
JOHANNISBEEREN/APFELSCHORLE 0,33	2,50
APFELSCHORLE 0,33	2,50
SPETZI 0,33	2,50
MANGO/MARACUJA/LIM/ORAN 0,33	2,50
TRAUBENSAFT 0,20	2,50
APFELSAFT 0,20	2,50
WASSER MEDIUM 0,50	3,50
WASSER STILL 0,50	3,50

A photograph of two glasses filled with fresh drinks. The glass on the left contains a light-colored beverage with ice, a green straw, and fresh mint leaves. The glass on the right contains a darker green beverage, also with ice, a green straw, and fresh mint leaves. In the background, there are lemons and more mint leaves, suggesting a fresh, natural setting.

MENU

SPIRITUOSEN

PROSECCO 0,20 l	4,50
GLAS WEIN ROT/WEISS/ROSE' 0,20 l	5,50
FLASCHE WEIN ROT/WEISS/ROSE' 0,75 l	14,00
MIONETTO SPRITZ	6,00
MIONETTO HUGO	6,00
AMARO/LIMONCELLO 0,2 cl	2,50
AMARO/LIMONCELLO 0,4 cl	4,00
GRAPPA BIANCA 4 cl	4,50
GRAPPA BARRICATA 4 cl	5,50
RUM	4,00

CAFFETTERIA

ESPRESSO	2,00
DOPPELESPRESSO	3,00
ESPRESSO MACCHIATO	2,30
CAPPUCCINO	3,20
KAFFEE	2,50
KAFFEE MACCHIATO	2,80
LATTE MACCHIATO	3,50
MILCHKAFFEE	3,20
TEE	2,80
HEIß SCHOKOLADE	3,20