

TRATTORIA
NAPOLEO



ANTIPASTI / VORSPEISEN

10 ANTIPASTI TELLER DELLA CASA	11,80
italienische Käse- und Wurstspezialitäten ^{G,2,3,7} , Parmaschinken ^{2,3,7} , Grillgemüse	
11 ANTIPASTI TELLER VEGETARIANO	9,00
italienische Käsespezialitäten ^G , Grillgemüse	

INSALATE

20 INSALATE MISTA	8,50
Gemischter Salat	
21 INSALATE MISTA KLEIN	4,90
Kleiner gemischter Salat	
22 INSALATE ITALIA	9,80
Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Rucola, Karotten, Schinken ^{2,3,7} , Käse ^G und Ei ^C	
23 INSALATE FANTASIA	10,50
Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Rucola, Karotten, Avocado und Scampi ^B	
24 INSALATE TONNO	10,50
Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Rucola, Karotten ^G , Thunfisch ^D und Ei ^C	
25 INSALATE NAPOLEO	10,00
Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Rucola, Karotten, Ei ^C und gebackenem Mozzarella ^G	

Alle Salate werden mit hausgemachtem Balsamico-Dressing serviert.

PIZZA^A



30 MARGHERITA	9,50
Tomatensoße, Mozzarella ^G	
31 SALAMI	11,00
Tomatensoße, Mozzarella ^G , Salami ^{2,3,7,4}	
32 PROSCIUTTO	11,00
Tomatensoße, Mozzarella ^G , Vorderschinken ^{2,3,7}	
33 FUNGHI	10,00
Tomatensoße, Mozzarella ^G , Champignons	
34 REGINA	11,50
Tomatensoße, Mozzarella ^G , Champignons, Vorderschinken ^{2,3,7}	
35 QUATTRO FORMAGGI	11,50
Tomatensoße, Mozzarella ^G , Parmesan, Pecorino, Gorgonzola ^G	
36 TONNO	11,50
Tomatensoße, Mozzarella ^G , Thunfisch ^D , Zwiebeln	
37 PARMA	14,00
Tomatensoße, Mozzarella ^G , Parmaschinken ^{2,3,7} , Rucola, Parmesan ^G	

PIZZABELAG "EXTRA"

Champignons, Oliven, Kapern, Zwiebel, Paprika, Käse
Salami, Schinken, Parmaschinken, Thunfisch, Sardellen

je 1,00
je 2,00

38 4 STAGIONI	13,50
Tomatensoße, Mozzarella ^G , Vorderschinken ^{2,3,7} , Salami ^{2,3,7,4} , Champignons, Artischocken	

39 HAWAI	11,50
Tomatensoße, Mozzarella ^G , Vorderschinken ^{2,3,7} , Ananas	

40 PASTRAMI	14,00
Rinderschinken ^{2,3,7} , Tomatensoße, Mozzarella ^G , Rucola, Parmesan ^G	

41 VERDURE	12,00
Tomatensoße, Mozzarella ^G , Zucchini, Aubergine, Champignons, Paprika	

42 DIAVOLA	12,00
Tomatensoße, Mozzarella ^G , Scharfe Salami, Peperoni	

43 GRANDE	12,00
Tomatensoße, Mozzarella ^G , Rindersalami	

PASTA^A

50	SPAGHETTI CARBONARA Speck ^{2,3,7} , Sahne ^G und Ei ^C	11,00	57	RIGATONI ARABIATA im scharfer Tomatensoße	9,50
51	SPAGHETTI BOLOGNESE mit Rinderhackfleisch	12,00	58	TAGLIATELLE GAMBERINI mit Garnelen ^B und Kirschtomaten in Tomatensoße	13,00
52	SPAGHETTI POMODORO Tomatensoße, frischer Basilikum	9,00	59	TAGLIATELLE SALMONE mit Lachs ^D , Champignons in Tomaten-Sahnesoße ^G	13,50
53	SPAGHETTI GAMBERINI mit Garnelen ^B und Kirschtomaten in Tomatensoße	13,00	60	TAGLIATELLE CHEF mit Hähnchenstreifen, Champignons in Sahnesoße ^G	13,50
54	RIGATONI QUATTRO FORMAGGI mit 4 Käsearten ^G	11,50	61	TAGLIATELLE EMILIANA mit Vorderschinken ^{2,3,7} , Champignons in Sahnesoße ^G	12,00
55	RIGATONI AL FORNO mit Rinderbolognese und überbacken mit Käse ^G	11,50	62	LASAGNE mit Rinderhackfleisch, überbacken mit Käse ^G	13,00
56	RIGATONI AMATRICIANA mit Speck ^{2,3,7} , Zwiebeln in Tomatensoße	11,00			

FLEISCHGERICHTE

70	SCHNITZEL WIENER ART vom Schwein	14,90	72	CURRYWURST	9,80
----	--	-------	----	-------------------	------

71	HÄHNCHEN-SCHNITZEL	15,50
----	---------------------------	-------

Fleischgerichte werden wahlweise mit Pommes, Wedges oder Kartoffelsalat serviert.

KINDER / KIDS

80	CRISPY CHICKEN mit Pommes	6,50	82	KLEINES HÄHNCHEN-SCHNITZEL mit Pommes	9,00
81	KLEINES SCHNITZEL WIENER ART vom Schwein, mit Pommes	8,00	83	PORTION POMMES	4,30
84	TRÜFFEL POMMES mit Parmesan	5,20			

DESSERTS

90	TIRAMISU^{A,C,G}	5,00	93	HAUSGEMACHTER KUCHEN verschiedene Sorten, pro Stück	3,80
91	PANNA COTTA^G	4,50			
92	TARTUFFO^{G,H}	5,50			

SAFT

ORANGE, APFEL	
0,25 l	2,70
0,50 l	3,80

TRAUBE, MARACUJA	
0,25 l	2,90
0,50 l	3,80

SAFTSCHORLEN

ORANGE, APFEL	
0,25 l	2,60
0,50 l	3,50

TRAUBE, MARACUJA	
0,25 l	2,90
0,50 l	3,80

JOHANNISBEERE	
0,25 l	2,60
0,50 l	3,50

HEIßE GETRÄNKE

ESPRESSO	2,00
ESPRESSO DOPPIO	3,00
ESPRESSO MACCHIATO	3,00
CAPPUCINO	3,90
MILCHKAFFEE	3,40
LATTE MACCHIATO	3,40

KAFFEE	3,50
TEE verschiedene Sorten	2,80
HEISSE SCHOKOLADE mit Sahne	3,20 + 0,30

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

WASSER	
sanft oder spritzig	
0,25 l	2,40
0,50 l	3,00

ORANGENLIMO	
0,25 l	2,50
0,50 l	3,40

ZITRONENLIMO	
0,25 l	2,50
0,50 l	3,40

COLA-MIX	
0,25 l	2,50
0,50 l	3,40

COCA-COLA ^{1,9}	
0,25 l	3,10
0,50 l	4,20

COCA-COLA ZERO ^{1,8,9,12}	
0,25 l	3,10
0,50 l	4,20

WEIN

PRIMITIVO (ROT)	
0,2 l	5,70

CHIANTI (ROT)	
0,2 l	5,70

LUGANA (WEISS)	
0,2 l	6,10

HAUSWEIN (ROT / WEISS)	
0,2 l	4,90

WEINSCHORLE	
süß oder sauer	

0,25 l	4,90
0,50 l	6,90

BIER

HELLES VOM FASS	
0,25 l	2,90
0,50 l	3,80

HELLES ALKOHOLFREI	
0,50 l	3,80

RADLER	
0,50 l	3,80

DUNKLES	
0,50 l	3,80

LEICHTES WEIZEN / WEIZEN / COLA-WEIZEN ^A	
0,50 l	3,80

RUSS	
0,50 l	3,80

GOASS	
0,50 l	5,20
1,0 l	9,90

PILS	
0,33 l	3,70

SCHNÄPSE

je 2 cl

PIRCHER WILLI	3,00	GRAPPA	3,00
HIMBEER GEIST	3,00	SAMBUCA	3,00
OBSTLER, OUZO	3,00	LIMONCELLO	3,00
RAMAZOTTI	3,00	WIRTSCHAUS LIKÖR	3,40
JÄGERMEISTER	3,00		

ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 6 geschwärzt
7 mit Phosphat 8 mit Süßungsmittel 9 koffeinhaltig 12 enthält eine Phenylalaninquelle

ALLERGENE

A glutenhaltiges Getreide (Weizen) B Krebstiere C Eier D Fisch G Milch und Laktose H Schalenfrüchte (Nüsse)

Eine vollständige Liste der Allergene und Zusatzstoffe liegt auf Anfrage vor.

Alle Preise in Euro inkl. Mwst.

Der Genuss einer Tasse Caffè Borbone ist nicht bloß ein Moment der Entspannung, sondern eine Reise der Sinne durch die Tradition Neapels und die Bedeutung dieses Getränks für die Einwohner der Stadt: ein Ritual sowie ein Moment der Freude.

In Neapel sagt man nie nein zu einem Kaffee, und vor allem wird er niemandem verwehrt. Nicht ohne Grund handelt es sich um die erste Stadt, in der sich der Brauch des "Caffè sospeso" etablierte.

Ein Geschäftstreffen, ein Mittag- oder Abendessen, ein Gespräch zwischen Freunden – in Neapel ist Kaffee Bestandteil einer jeden sozialen Interaktion.

Caffè Borbone ist daher nicht einfach nur ein Unternehmen wie viele andere, sondern eine Familie, die Liebe und Leidenschaft für Kaffee und ihre Region im Laufe der Zeit mit Hingabe gehegt und gepflegt hat. Dabei gelang es ihr, neue Technologien stets im Einklang mit den neapolitanischen Traditionen einzusetzen.