

“Aperitivi”

Prosecco.....4€

Aperol Spritz7,50€

Campari Spritz.....7,50€

Limoncello Spritz.....7,50€

Rum e Cola8,50€

Whisky e Cola.....8,50€

Martini Bianco.....4,50€

San Bitter (Alkoholfrei).....3,50€



“Antipasti Vorspeisen”

1. Bruschetta classica ...8€

frische Tomaten auf geröstetem Brot, Olivenöl, Knoblauch, Salz, Oregano, Basilikum (a).

2. Bruschetta Sole ...14€

Variationen von Bruschetta, mit verschiedenen Belägen, Olivenöl, Balsamico (a, b, l, 5).

3. Antipastio vegetale ...12€

Gemüsemix Gegrilltes (l,5).

4. Antipasto Filippo ...25€

Auswahl an Aufschnitt und Käse, gegrilltes Gemüse, Fleischbällchen mit Tomatensoße (a, g, l, 2, 5).

5. Caponata siciliana ...12€

Gemüse-Gericht sizilianische Art(a, h, i, l, 5).

6. Carpaccio di Manzo...20€

Rindercarpaccio, Ruccola, Champignons, Zitronensaft, Grana Padano, Balsamico (g, l, 5).



“ Primi Piatti Nudelgerichte ”

7. Pasta alla Norma...12€

Penne rigate mit Tomatensoße, Auberginen-Würfel, gesalzenem Ricotta, Basilikum (a, g).

8. Ravioli al Pomodoro ...18€

Gefüllte Ravioli mit Ricotta und Spinat, Tomatensoße, Basilikum (a, c, g, 2).

9. Pasta del porto ...22€

Fettuccine mit Meeresfrüchten, Kirschtomaten, Knoblauch, Petersilie, geriebener Zitronenschale (a, d, n, l, 5).

10. Pasta Unner'n Barg...22€

Fettuccine mit Rinderfiletspitzen, Tomatensoße, Rucola, Knoblauch, Parmesan, (a, g).



“Secondi Piatti Hauptgerichte“

11. Filetto di Orata al Limone ...32€

Gebratenes Doradenfilet mit Knoblauch, Olivenöl, Zitrone, Petersilie, Ofenkartoffeln, Ofengemüse und kleinen grünen Salat.(d).

12. Gamberoni ai Ferri ...32€

Gegrillte Gambas in Knoblauch, Olivenöl, Zitronen, Petersilie, Ofenkartoffeln, Ofengemüse und kleinen grünen Salat. (b).

13. Vitello ai Ferri ...32€

Gegrilltes Kalbsfilet mit Rosmarin, Knoblauch, Olivenöl, Ofenkartoffeln, Ofengemüse und kleinen grünen Salat.

14. Tacchino ai Ferri ...22€

Gegrillte Putenschnitzel mit Rosmarin, Knoblauch, Olivenöl, Ofenkartoffeln, Ofengemüse und kleinen grünen Salat.



“Insalate e Contorni Salate & Beilagen“

16. Insalata al Tonno ...13€

Gemischter Salat, Thunfisch, Ei, Öl, Balsamico, (c, d, l, 5).

17. Insalata Classica ...9,50€

Gemischter Salat, Olivenöl, Balsamico (l, 5).

18. Insalata Caprese ...11€

Ruccola, Tomaten, Mozzarella, Basilikum,
Olivenöl, Balsamico (g, l, 5)

19. Patate Fritte ...6€

Pommes frites, (2)

Salsa Mayonnaise ...1€

Salsa Ketchup1€



“Pizze”

- 20. Margherita**.....9€
Basilikum, Oregano (a, g, e).
- 21. Spinacina**.....13,50€
Spinat, Gorgonzola, Oregano, Grana Padano (a, g, e).
- 22. Pizza Salvo**.....12€
Thunfisch, Zwiebeln (a, g, d, l, e).
- 23. Capricciosa**.....16,50€
Kochschinken, Salami, Artischocken, Oliven, Champignons, Ei (a, g, e, c, 2, 3).
- 24. Catanese**.....11,50€
Auberginenwürfel, Basilikumpesto, trockener gesalzener Ricotta (a, g, h, e, 2, 3).
- 25. Etna**.....15,50€
Scharfe Salami, getrocknete Tomaten, Oliven, pikantes Öl, Basilikumpesto (a, g, l, h, e, 2, 3).
- 26. Pizza Pepe**.....16,50€
Ruccola, Grana Padano, Rohschinken, Frische Mozzarella-Kugel (a, g, e, 2, 3).
- 27. Marinara** (ohne Mozzarella).....13,50€
Kapern, Sardellen, Oliven, Knoblauch, Olivenöl, Oregano, Basilikum, (a, b, l, e, 2, 3)
- 28. Frutti di Mare**.....15,50€
Meeresfrüchte, Knoblauch, Olivenöl (a, g, d, e, 2, 3).
- 29. Vegetale**11€
Gegrilltes Gemüse (a, g, l, e).

“Alle Pizzen werden mit Tomatesoße und Mozzarella zubereitet”



“Pizze”

- 30. Pizza Parmigiana**13,50€
frittierte Auberginenwürfel, Kochschinken, Ei (a, c, g, e, 2, 3).
- 31. Quattro Formaggi**14€
4 verschiedene Käsesorten (a, g, e, 2,3).
- 32. Hawaii**11,50€
Ananas, Kochschinken, Oregano (a, g, e, 2, 3).
- 33. Salamino**10,50€
Salame classico (a, g, e, 2, 3).
- 34. Prosciutto**10,50€
Kochschinken (a, g, e, 2, 3).
- 35. Pizza Bronte**.....17€
Mortadella, gehackte Pistazien, Frischer Mozzarella-Kugel,
Scamorza-Käse (a, g, h, e, 2, 3).
- 36. Pizza Salmone**.....16,50€
Rucola, Lachs, Pecorino Käse, Champignons (a, g, b, e, 2, 3).
- 37. Pizza Sicilia**.....16,50€
Caponata Gemüse-Gericht sicilianische Art, Pecorino Käse.(a, g, e, i).
- 38. Pizza Trinacria**.....16,50€
Lachs, Pecorino Käse, Aubergine frittiert. (a, e, g, b)

“Alle Pizzen werden mit Tomatesoße und Mozzarella zubereitet”



“Pizze”

“Alle Pizzen werden mit Tomatesoße und Mozzarella zubereitet”

Belag extra 1€:

Zwiebel, Rucola, Champignons, Oliven, Ei, Knoblauch, Kapern.

Belag extra 1,50€:

getrocknete Tomaten in Öl, Salami, Spinat, Grana Padano, Pecorino Käse,
Artischocken in Öl, Kochschinken, Mozzarella.

Belag extra 2€:

Thunfisch in Öl, scharfe Salami, Sardellen,
gegrilltes oder in Öl eingelegtes Gemüse, Rohschinken,
Gorgonzola, gewürfelte Tomaten mit Olivenöl, Mortadella, Scamorza-Käse.

Belag extra 3€:

Frische Mozzarella-Kugel.

Belag extra 4€: Lachs

Belag extra 6€: Caponata siciliana



Ristorante Pizzeria da Filippo

“Bibite Getränke”

Acqua naturale o Frizzante (75cl)6,50€

Naturales oder Sprudelwasser

Acqua naturale o Frizzante (25cl)4€

Naturales oder Sprudelwasser

Coca-Cola (30cl).....4,50€

Coca-Cola Zero (30cl).....4,50€

Fanta (30cl).....4,50€

Sprite (30cl).....4,50€

Mezzomix (30cl).....4,50€

Limonata (20cl).....4€

Aranciata (20cl).....4€

Apfelschorle (30cl).....4€

Rhabarberschorle (30cl).....4€



“Caffé”

Espresso	2,50€
Espresso lungo	2,50€
<i>Langer Espresso</i>	
Espresso corretto	4€
<i>Mit Likör nach Wahl.</i>	
Espresso decaffeinato	2,50€
<i>Entkoffeinierter Espresso</i>	
Espresso macchiato	2,50€
<i>Espresso mit einem Schuss Milch</i>	
Cappuccino	4€
<i>Kaffee mit aufgeschäumter Milch</i>	
Espresso doppio	4€
<i>doppelter Espresso Kaffee</i>	
Tè vari gusti	4€
<i>Tee in verschiedenen Geschmacksrichtungen</i>	
Cioccolata Calda	5€
<i>Heiße Schokolade</i>	
Latte macchiato	5,50€
Portion Honig	1,00€

“Vini”

Vino della casa rosso, bianco o rosé (0,20 cl) - 5 €

Vini leggeri e versatili, perfetti per accompagnare tutto il pasto.
Leichte, vielseitige Weine - ideal zum gesamten Menü.

Weinschorle (0,20 cl) - 5 €

Vino bianco frizzante con acqua minerale, fresco e dissetante.
Weißwein mit Sprudelwasser - frisch und durstlöschend.

Lambrusco dolce (0,20cl) - 5€

Frizzante e dolce, perfetto con salumi o da gustare da solo.
Süßer, prickelnder Rotwein - passt gut zu Wurstwaren oder solo.

Bulgarini Rosa (75 cl) - 30 €

Rosato elegante, con profumi delicati e sapore armonioso.
Eleganter Rosé mit feinen Aromen und harmonischem Geschmack.

Bulgarini Lugana DOC (75 cl) - 32 €

Bianco fine e minerale, ottimo con antipasti o piatti leggeri.
Feiner Weißwein mit mineralischen Noten - ideal zu Vorspeisen oder leichten Gerichten.

Primitivo di Manduria (75 cl) - 30 €

Rosso intenso, morbido e speziato. Ottimo con carne o primi.
Kräftiger Rotwein - weich, würzig - ideal zu Fleisch oder Pasta.

“Wir möchten unsere geschätzten Gäste darauf hinweisen, dass die angegebenen Preise je nach Marktentwicklung regelmäßig angepasst werden können.”



“Prosecco”

Prosecco Brilla (75 cl) - 18 €

Vivace e fruttato, ideale per l'aperitivo o con dolci.
Lebhaft und fruchtig - ideal als Aperitif oder zu Desserts.

Prosecco Butter (75 cl) - 20 €

Prosecco elegante e morbido, da condividere in ogni occasione.
Eleganter, weicher Prosecco - perfekt für besondere Momente.

“Wir möchten unsere geschätzten Gäste darauf hinweisen, dass die angegebenen Preise je nach Marktentwicklung regelmäßig angepasst werden können.”



Ristorante Pizzeria da Filippo

“Amari e Liquori Bitter & Liköre”

Vecchio Amaro del Capo (4 cl).....	5,50 €
Sambuca (2 cl).....	4,50 €
Amaro Averna (4 cl).....	5 €
Havana Club Rum (4 cl).....	6 €
Grappa „Bacio delle Muse“ (2 cl).....	5,50 €
Jack Daniel’s (4 cl).....	6,50 €
Grand Marnier (2 cl).....	4 €
Chivas Regal (4 cl).....	7,50 €
Limoncello (2 cl)	3,50 €
Hausgrappa(2 cl).....	4,50 €
Barrikatiergrappa(2cl).....	4,50€
Baileys(4cl).....	6€
Disaronno(2cl).....	2€

“Dessert”

Panna cotta.....8€

Hausgemachtes Dessert aus Sahne und Milch,
serviert mit Topping nach Wahl : Pistazie, Waldfrüchte,
Erdbeere, Karamell, Schokolade (a, g, 1, 2, 5).

Tiramisù8€

Hausgemachtes Dessert mit Mascarpone und Biskuits (a, c, g)

Tartufo Vaniglia8€

Kugel Eis mit Vanillegeschmack,(a, g, 1, 2, 5).

Tartufo Schokolade8€

Kugel Eis mit Schokoladengeschmack, umhüllt mit Kakaopulver (a, g, 1, 2, 5).

Tartufo Haselnuss 8€

Kugel Eis mit Haselnussgeschmack, mit flüssigem Schokoladenkern (a, g, h, 1, 2, 5).

Tartufo Limoncello.....8€

Kugel Eis mit Zitronengeschmack, mit Limoncello-Cremekern (a, g, 1, 2, 5).

Cassata Siciliana8€

Vanille- und Schokoladeneis mit kandierten Früchten und Nüssen (a, c, f, g, h, 1, 2, 5).

Torta della casa

Hausgemachter Kuchen, je nach Saison und Tagesangebot.

“Birre Bier”

Franziskaner Hefe-Weissbier Hell (0,5 l).....6,00€

Hefeweizen aus München, naturtrüb und erfrischend, mit fruchtigen
Noten von Banane und Hefe.

Franziskaner Alkoholfrei (0,5 l).....6,00€

Alkoholfreies Hefeweizen aus München,
naturtrüb und frisch, mit leichten Fruchtnoten.

Beck's Pils (0,33 l).....4,00€

Klassisches Pils aus Bremen, mit trockenem Geschmack und leichter
Bitterkeit. Sehr erfrischend.

Beck's Pils Alkoholfrei (0,33 l).....4,00€

Leicht, frisch, mild.

Beck's Green Lemon (0,33 l).....4,00€

Erfrischendes Biermischgetränk mit Zitronengeschmack.

Beck's Alkoholfrei Zitrone (0,33 l).....4,00€

Alkoholfreies Biermischgetränk mit Zitronengeschmack.

Peroni (0,33 l).....5,00€

Klassisches italienisches Bier, hell und mild bitter.
Perfekt zur Pizza.

Peroni 0,0% Alkoholfrei (0,33 l).....5,00€

Der klassische Peroni-Geschmack - ganz ohne Alkohol.
Erfrischend und leicht.

Moretti (0,33 l).....5,00 €

Italienisches Lagerbier mit ausgewogenem,
mildem Geschmack und leichter Malznote.

Moretti 0,0% (0,33 l).....5,00€

Alkoholfreies Bier mit vollem Geschmack und typisch italienischem Charakter.

“Birre Bier”

Haake Beck Pils

Klassisches Bremer Pils, vollmundig, frisch und mit feiner Hopfennote.

(a1*)

.....0,3l.....5,00€

.....0,5l.....7,00€

Alsterwasser

Beliebtes norddeutsches Biermischgetränk,
halb Bier, halb Zitronenlimonade - erfrischend und leicht.

(a1*)

.....0,3l.....4,00 €

.....0,5l.....6,00€

Moorbier

Frisches, ausgewogenes Bier
mit fruchtigen Noten und feiner Hopfenaromatik

(a1*)

.....0,3l.....5,00€

.....0,5l.....7,00€



“Info”

-**Liebe Gäste**, unsere Gerichte können folgende Allergene und Zusatzstoffe enthalten. Die entsprechenden Buchstaben und Zahlen finden Sie neben jedem Gericht im Menü.

-**Genili clienti**, vi informiamo che i nostri piatti possono contenere i seguenti allergeni e additivi. Le lettere e i numeri corrispondenti sono indicati accanto a ciascun piatto nel menù.

- Allergeni - Allergene

a = Glutine (Getreide mit Gluten) ,a1*(Gerste)

b = Pesce (Fisch)

c = Uova (Eier)

d = Crostacei (Krebstiere)

e = Soia (Soja)

f = Arachidi (Erdnüsse)

g = Latte / Lattosio (Milch / Laktose)

h = Frutta a guscio (Schalenfrüchte, z. B. Mandeln, Haselnüsse)

i = Sedano (Sellerie)

j = Senape (Senf)

k = Sesamo (Sesamsamen)

l = Solfiti (Sulphite)

m = Lupini (Lupinen)

n = Molluschi (Weichtiere)

- Additivi - Zusatzstoffe

1 = Coloranti (mit Farbstoff)

2 = Conservanti (mit Konservierungsstoff)

3 = Antiossidanti (mit Antioxidationsmittel)

4 = Esaltatori di sapidità (mit Geschmacksverstärker)

5 = Anidride solforosa / solfiti (mit Schwefeldioxid / Sulfite)

6 = Cere con superficie lucida (gewachste Oberfläche)

7 = Fosfati (mit Phosphat)

8 = Latte in polvere (mit Milcheiweiß)

9 = Edulcoranti (mit Süßungsmitteln).

Hinweis für unsere geschätzten Gäste

Die angegebenen Preise können sich aufgrund schwankender Rohstoffkosten regelmäßig ändern - stets im Sinne unserer gewohnten Qualität.