"Aperitivi"

Prosecco.....4€

Aperol Spritz .....7,50€

Campari Spritz.....7,50€

Limoncello Spritz.....7,50€

Rum e Cola .....8,50€

Whisky e Cola.....8,50€

Martini Bianco.....4,50€

San Bitter (Alkoholfrei).....3,50€

Unner'n Barg

Ristorante Pizzeria da Filippo

“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).

Unner'n Barg

Ristorante Pizzeria da Filippo

“ 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).

Unner’n Barg

Ristorante Pizzeria da Filippo

“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.

Unner'n Barg

Ristorante Pizzeria da Filippo

“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)

Unner'n Barg

Ristorante Pizzeria da Filippo

"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 Peppe.....16,50€
Ruccola, Grana Padano , Rohschinken, Frische Mozzarella-Kugel (a, g, e , 2, 3).

27.Marinara (ohneMozzarella).....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"

Unner'n Barg
Ristorante Pizzeria da Filippo

"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, PecorinoKäse, Champignons (a, g, b, e, 2, 3).

37.Pizza Sicilia.....16,50€
Caponata Gemüse-Gericht sicilianische Art, Pecorino Käse.(a, g, e, i).

38.PizzaTrinacria.....16,50€
Lachs, Pecorino Käse, Aubergine frittiert. (a, e, g, b)

"Alle Pizzen werden mit Tomatesoße und Mozzarella zubereitet"

Unner'n Barg
Ristorante Pizzeria da Filippo

"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

Unner'n Barg
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€

Unner'n Barg

Ristorante Pizzeria da Filippo

“Caffé”

Espresso.....2,50€

Espresso lungo.....2,50€

Langer Espresso

Espresso corretto.....4€

Mit Likör nach Wahl.

Espresso decaffeinato.....2,50€

Entkoffeinierter Espresso

Espresso macchiato.....2,50€

Espresso mit einem Schuss Milch

Cappuccino.....4€

Kaffee mit aufgeschäumter Milch

Espresso doppio.....4€

doppelter Espresso Kaffee

Tè vari gusti.....4€

Tee in verschiedenen Geschmacksrichtungen

Cioccolata Calda.....5€

Heiße Schokolade

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.”

Unner'n Barg
Ristorante Pizzeria da Filippo

“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).

Tiramisù .....8€
Hausgemachtes Dessert mit Mascarpone und Biskuits (a, c, g)

Tartufo Vaniglia .....8€
Kugel Eis mit Vanillegeschmack,(a, g, 1, 2, 5).

Tartufo Schokolade .....8€
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 Siciliana .....8€
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 in bottiglia Flaschenbier ”

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).....3,80€

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

Beck’s Pils Alkoholfrei (0,33 l).....3,80€

Leicht, frisch,mild.

Beck’s Green Lemon (0,33 l).....3,80€

Erfrischendes Biermischgetränk mit Zitronengeschmack.

Beck’s Alkoholfrei Zitrone (0,33 l).....3,80€

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.

“Birra alla spina Bier vom Fass”

Haake Beck Pils

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

(a1*)

.....0,3l.....3,90€

.....0,5l.....5,20€

Alsterwasser

Beliebtes norddeutsches Biermischgetränk,

halb Bier, halb Zitronenlimonade - erfrischend und leicht.

(a1*)

.....0,3l.....3,90 €

.....0,5l.....5,20€

Moorbier

Frisches, ausgewogenes Bier

mit fruchtigen Noten und feiner Hopfenaromatik

(a1*)

.....0,3l.....4,50€

.....0,5l.....6,00€

Inner'n Barg

Ristorante Pizzeria da Filippo

“Info“

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