

VORSPEISEN

- Bruschetta Pomodoro A** 7,50€
Geröstetes Brot, rote Kirschtomaten, Basilikum, Oregano, Salz, natives Olivenöl extra
toasted bread, red cherry tomatoes, basil, oregano, salt extra virgin olive oil
- Scugnizzi Napoletani A/G** 12,00€
Gebratene Pizzastreifen, Tomatensauce Flegreo, Parmesankäse, Basilikum
fried strips of pizza, Flegreo tomato sauce, basil parmesan cheese
- Burrata und gegrilltes Gemüse G** 14,00€
burrata and grilled vegetables
- Arancino A/G** 5,00€
Reiskroketten mit Tomaten, Erbsen
rice croquettes with tomatoes, peas
- Arancino siciliano A/G/C** 5,00€
Reis, Tomatensauce, Fleisch, Erbsen, Käse
rice, tomato sauce, meat, peas, cheese
- Mozzarella in carrozza A/G/C** 5,00€
Panierte Mozzarella gefüllt mit Schinken
breaded mozzarella stuffed with ham
- Antipasto misto G/A** 18,00€
Auswahl an italienischem Aufschnitt, Chutneys begleitet von Pizzabrot
selection of italian cold cuts and cheeses, honey, nuts, accompanied by pizza bread, chutneys, seasonal vegetables
- Parmigiana di melanzane G** 12,00€
Aubergine, Tomate, Basilikum, Mozzarella, Parmesankäse
aubergine, tomato, basil, mozzarella, parmesan cheese
- Tartare di tonno D/N** 18,00€
Thunfisch-Tartar mit avocado
tuna tartare with avocado
- Tentacolo di mare su crema di patate R/G/A/H** 19,50€
Gegrillter Oktopusarm mit Kartoffelcreme
grilled octopus tentacle with potato cream

SALATE

- Mista** 6,00€
gemischter Salat, Kirschtomaten
mixed salad, cherry tomatoes
- Mediterranea H/D** 12,00€
Salat, Rucola, Spinat, Kichererbsen, Anchovis, Karotten Thunfischfilets, Walnüsse und Oliven
salad, rocket, spinach, chickpeas, anchovies and carrots, tuna fillets, walnuts and olives
- Caesar Salat A/C/G** 14,00€
Salat, Brot-Croutons, gebratene Hähnchenbrust, Parmesankäse, Caesar-Sauce
salad, bread croutons, roasted chicken breast, parmesan shavings, Caesar sauce
- Insalata Italiana A/G** 14,00€
Salat, gemischtes gegrilltes Gemüse, schwarze Oliven, Brot-Croutons, Burrata-Käse
salad, mixed grilled vegetables, black olives, bread croutons, burrata cheese
- Caprese G** 14,00€
Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum
tomatoes, buffalo mozzarella, basil

PASTA

- Spaghetti ai frutti di mare A/B/D/O/R** 18,50€
Spaghetti mit gemischten Meersfrüchte
spaghetti with mixed seafood
- Spaghetti pesto, pomodorini A/H/G** 14,90€
Pesto, rote Tomaten, Basilikum, Pecorino Käse
red tomatoes, pestobasil, pecorino cheese shavings
- Spaghetti mit Scampi A/B** 18,50€
Spaghetti mit Scampi Und Kirschtomaten
spaghetti with Scampi and cherry tomatoes
- Gnocco alla Sorrentina A/G/C** 14,50€
Gnocchi, Mozzarella, Basilikum, Tomate
gnocchi, mozzarella, basil, tomato
- Tagliatelle alla Bolognese A/G** 15,00€
Karotten, Staudensellerie, Zwiebeln, Tomaten und Kalbfleisch
carrots, celery, onions, tomato and veal
- Spaghetti aglio, olio e peperoncino A** 14,00€
Knoblauch, Öl und Chili
garlic, oil and chili
- Spaghetti alla carbonara A/C/G** 15,50€
Ei, Schweinebauch
egg, pork belly and onion
- Lasagna A/G/C** 15,00€
Lasagne, Fleischragout Bolognese, Mozzarella, Ricotta und Parmesankäse
lasagna noodles, beef bolognese ragu, mozzarella, ricotta and parmesan cheese
- Tortelli al Tartufo A/G** 16,00€
Tortelli mit Trüffelüllung und Käsecreme
tortelli with truffle filling and cheese cream
- Spaghetti allo Scarpariello A/G** 14,00€
Spaghetti mit Tomaten, Parmesan und Pecorino-Käse
spaghetti with cherry tomatoes, parmesan and pecorino cheese
- Ravioli mit Steinpilzfüllung A/G** 15,00€
Ravioli gefüllt mit Steinpilzen, Pilzcreme und Vier-Käse Cream
ravioli stuffed with porcini mushrooms, with mushroom cream and four-cheese cream
- Spaghetti alla Nerano** 15,50€
Spaghetti mit Zucchini, BurrataKäse und Zitrone
spaghetti with zucchini, burrata cheese, and lemon

SIE KÖNNEN AUCH IHRE LIEBLINGSGLUTENFREIE PASTA AUSWÄHLEN
YOU CAN ALSO CHOOSE YOUR FAVORITE GLUTEN-FREE PASTA

CARNE e PESCE 25,00€

- Tagliata di Manzo G/L/O**
Dünngeschnittene Rinderfiletscheiben auf rucola mit Parmesan, Tomate
thinly sliced beef fillet on arugula with Parmesan cheese and tomatoes
- Frittura di Calamaro D/R/A/F** 18,00€
Frittierte Calamari mit gemischten Salat
fried calamari with mixed salad
- Brace di Mare L/R/B/H** 28,00€
Gegrillte Calamari und Garnelen mit gegrilltem Gemüse
grilled calamari and shrimp with grilled vegetables

PANE PIZZA A

- Rosmarino** 7,00€
focaccia Rosmarin
rosemary flatbread
- Peperoncino** 7,00€
Focaccia mit Chili
chili pepper focaccia

PIZZAS TRADITIONELL

Calzone 2.0 A/G

15,00€

Hüttenkäse, Mozzarella, Burrata, Mortadella, Pistazien, Öl, Basilikum

cottage cheese, mozzarella, burrata, mortadella, oil, basil, pistachios

Marinara Drei Kirschtomaten (vegan) A

9,50€

Bio San Marzano Tomaten aus biologischem Anbau, natives Olivenöl extra, Oregano, Knoblauch

rote phlegäische Cannellino Tomaten, gelbe Kirschtomaten

San Marzano tomatoes from organic farming, extra virgin olive oil, oregano red phlegraen cannellino tomatoes and garlic, yellow cherry tomatoes

Zukunft Marinara A/D

12,00€

Bio San Marzano Tomaten aus biologischem Anbau,

Kapern, Oregano, Caiatine Oliven, Knoblauch, Cetara Anchovis

natives Olivenöl extra

organic San Marzano tomatoes, capers, oregano, Caiatine olives, garlic, extra virgin olive oil, Cetara anchovis

Margherita Cocore A/G

12,00€

Bio San Marzano Tomaten aus biologischem Anbau,

Mozzarella, natives Olivenöl extra, Basilikum

organically grown San Marzano tomatoes, mozzarella, basil

extra virgin olive oil

La Corbara A/G

12,00€

Corbarino Tomaten aus biologischem Anbau,

Mozzarella, Basilikum, natives Olivenöl extra

Corbarino tomatoes from organic farming, mozzarella, basil,

extra virgin olive oil

La Cannellina A/G

12,00€

Cannellino Tomaten aus biologischem Anbau,

Mozzarella, Basilikum, natives Olivenöl extra

Cannellino tomatoes from organic farming, mozzarella, basil,

extra virgin olive oil

Tuna A/G/D

16,00€

Corbarino Tomaten, Thunfisch, Zwiebel, Oliven, mozzarella, Basilikum, natives Olivenöl extra

Corbarino tomatoes, tuna, onions, olives, mozzarella, basil,

extra virgin olive oil

Büffel neu aufgelegt (veggie) A/G

16,50€

Corbarino Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum,

natives Olivenöl extra

Corbarino tomatoes, tuna, onion, olives, mozzarella, basil, extra virgin olive oil

Calzone A/G

15,50€

Ricotta, Pfeffer, schwarze Salami aus Caserta,

Mozzarella, Bio San Marzano Tomaten, Basilikum, Parmesankäse,

natives Olivenöl extra

ricotta, pepper, black salami from Caserta, mozzarella, parmesan cheese,

organic San Marzano tomatoes, basil, extra virgin olive oil

Provola & Pepe (vegetarisch) A/G

15,50€

Corbarino Tomaten, Provola Käse, Pfeffer, Basilikum,

natives Olivenöl extra

Corbarino tomatoes, provola cheese, pepper, basil, extra virgin olive oil

Quattro Formaggi A/G

17,00€

Käse gemischt mit Provola

mixed cheese with provola

Salsiccia e Friarielli A/G

15,00€

Organic Friarielli, Mozzarella, Basilikum, natives Olivenöl extra,

Schweinswurst

friarielli, mozzarella, basil, extra virgin olive oil, pork sausage

Funghetto A/G

15,50€

Bio San Marzano Tomaten aus biologischem Anbau,

Mozzarella, natives Olivenöl extra, Basilikum und Pilze

organically grown san marzano tomatoes, basil, mozzarella,

extra virgin olive oil and mushrooms

Siciliana A/G

15,50€

Bio San Marzano Tomaten aus biologischem Anbau,

Mozzarella, natives Olivenöl extra, Basilikum und Auberginen

organically grown san marzano tomatoes, basil, mozzarella,

extra virgin olive oil and aubergines

PIZZAS GOURMET

Angry Diavola A/G

15,50€

Bio San Marzano Tomaten, Schwarze Salami aus Caserta, Mozzarella, natives Olivenöl extra und Basilikum
organic San Marzano tomatoes, black salami from Caserta, mozzarella, extra virgin olive oil, and basil

Nero di Corbara A/G

16,50€

Corbarino Tomaten in Salzwasser, Wurst, belegt mit geriebenem Büffelmozzarella, natives Olivenöl extra und Basilikum
Corbarino tomatoes in salted water, sausage, topped with grated buffalo mozzarella, extra virgin olive oil, and basil

Ritorno al passato Cosacca (veggie) A/G

10,50€

Bio San Marzano Tomaten aus biologischem Anbau, Pecorino Käse, natives Olivenöl extra, Basilikum
Organic San Marzano tomatoes from organic farming, Pecorino cheese, extra virgin olive oil, basil

Diavoletta A/G

15,50€

Bio San Marzano Tomaten, Salami, Chili, Mozzarella und Pilze, Basilikum und natives Olivenöl extra
Organic San Marzano tomatoes, salami, chili, mozzarella and mushrooms, basil and extra virgin olive oil

Alicella A/D/B

16,50€

Bio San Marzano Tomaten, Oregano, rote Kirschtomaten, Basilikum, Burratakäse, natives Olivenöl extra, Kapern, Cetara Anchovis
Organic San Marzano tomatoes, oregano, red cherry tomatoes, basil, burrata cheese, extra virgin olive oil, capers, Cetara anchovies

Spinat und Gorgonzola (vegetarisch) A/G

15,00€

Spinat, Agerola Mozzarella, natives Olivenöl extra, überbacken mit Gorgonzola, Basilikum
spinach, Agerola mozzarella, extra virgin olive oil, topped with Gorgonzola, basil

Capricciosa A/G

16,50€

Bio San Marzano Tomaten, Pilze, Basilikum, Peperoni, gebratene Auberginen, gekochter Schinken, Agerola Mozzarella, natives Olivenöl extra
Organic San Marzano tomatoes, mushrooms, basil, chili peppers, fried eggplant, cooked ham, Agerola mozzarella, extra virgin olive oil

Nocina A/G/H

15,00€

Parmesankäsecreme, Walnusscreme, Agerola Mozzarella, überbacken mit Ricotta, Walnüssen, natives Olivenöl extra und Basilikum
parmesan cream, walnut cream, Agerola mozzarella, topped with ricotta, walnuts, extra virgin olive oil, and basil

Ortolana (veggie) A/G

15,00€

Gemüsemischung der Saison mit Agerola Mozzarella, natives Olivenöl extra, Parmesan und Basilikum
seasonal vegetable mix with Agerola mozzarella, extra virgin olive oil, Parmesan cheese, and basil

Parmigiana di Zucchini (vegetarisch) A/G

15,00€

Agerola Fior di Latte, gebratene Zucchini, Parmesan, Ricotta, garniert mit geriebener Zitrone und Pfeffer
Agerola Fior di Latte, fried zucchini, Parmesan, ricotta, topped with grated lemon and pepper

Sapore d'autunno A/G

17,00€

Kürbis-Creme, Champignons, Agerola-Mozzarella, Speck, Parmesan, natives Olivenöl extra und Basilikum
pumpkin cream, mushrooms, Agerola mozzarella, bacon, Parmesan cheese, extra virgin olive oil, and basil

Patanella A/G

16,00€

Agerola Provola Käse, Wurst mit Fenchel, Kartoffeln, Zwiebeln und Rosmarin
Agerola Provola cheese, sausage with fennel, potatoes, onions and rosemary

Crudo di Parma A/G

17,50€

Agerola Mozzarella, Kirschtomaten, Parmaschinken, Rucola mit Parmesan und nativem Olivenöl extra
Agerola mozzarella, cherry tomatoes, Parma ham, arugula with Parmesan cheese, and extra virgin olive oil

WENN SIE FRAGEN ZU ALLERGENEN HABEN, WENDEN SIE SICH BITTE AN UNS
VEGANER MOZZARELLA VERFÜGBAR GLUTENFREIE PASTA UND PIZZA ERHÄLTlich

Servicepersonal Druckfehler vorbehalten !

IF YOU HAVE ANY QUESTIONS ABOUT ALLERGENS, PLEASE CONTACT US
VEGAN MOZZARELLA AVAILABLE GLUTEN-FREE PASTA AND PIZZA AVAILABLE
Service staff Subject to printing errors!

Pistella A/G	16,00€
Agerola Fior di Latte belegt mit Mortadella, Pistazien, natives Olivenöl extra, Burrata, Basilikum <i>Agerola Fior di Latte topped with mortadella, pistachios, extra virgin olive oil, burrata, basil</i>	
Carciofina A/G	17,50€
Artischockencreme, Agerola Mozzarella, natives Olivenöl extra, Basilikum belegt mit Parmaschinken, geriebenem Mozzarella, Artischocken <i>artichoke cream, Agerola mozzarella, extra virgin olive oil, basil topped with Parma ham, grated mozzarella, artichokes</i>	
Burratina A/G	18,50€
Agerola Mozzarella, Kirschtomaten, Parmaschinken, Rucola, mit Parmesan, nativem Olivenöl extra, und Burrata <i>Agerola mozzarella, cherry tomatoes, Parma ham, arugula, burrata, Parmesan cheese, extra virgin olive oil</i>	

PIZZAS LAB

Pizza Nerano A/G	17,50€
Parmesanfondue, gebratene Zucchini, Schafskäse, EVO-Öl, Mozzarella <i>parmesan fondue, fried zucchini, sheep's cheese/pecorino, evo oil, mozzarella cheese</i>	
Pizza gialla in Crosta A/G	17,50€
Kurkuma-Teig, Artischockencreme, Provola, Evo Öl, Basilikum, gelbe Tomate, Mozzarella, knuspriger Speck <i>turmeric dough, artichoke cream, provola cheese, yellow tomato, mozzarella, crispy bacon, evo oil, basil</i>	
Pizza pinna gialla A/G/D	17,50€
Kurkuma-Teig, Gelbflossen-Thunfisch, Tropea-Zwiebeln, schwarze Oliven, rote Tomaten, Kapern und Mozzarella, Basilikum <i>turmeric dough, yellowfin tuna, Tropea onions, black olives, red tomatoes and capers, mozzarella basil</i>	
Tartuffiamoci A/G	20,00€
Steinpilzcreme, Mozzarella, Evo-Trüffelöl, Champignons, weiße Trüffel in Scheiben, Grana-Käse, Basilikum <i>porcini mushroom cream, mozzarella, evo truffle oil, basil, mushrooms white truffle slices, grana cheese</i>	

SIE KÖNNEN IHRE LIEBLINGSPIZZA AUCH MIT GLUTENFREIEM TEIG WÄHLEN
YOU CAN ALSO CHOOSE YOUR FAVORITE PIZZA WITH GLUTEN-FREE DOUGH

APPETIZER

Aperol Spritzer ○	7,50€
Prosecco, Aperol, Soda	
Weisser Spritzer ○	5,00€
Vino, Soda	
Sorrento Spritzer ○	7,50€
Prosecco, Limoncello, Soda	
Campari Spritzer ○	7,50€
Prosecco, Campari Bitter, Soda	
Veneziano Spritzer ○	7,50€
Select, Campari Bitter, Soda	
Negroni ○	10,50€
Vermouth Rosso, Campari, Gin	
Americano ○	9,00€
Vermouth rosso, Campari, Soda	
Sarti Spritzer ○	7,00€
Prosecco, Sarti, Soda	
Cuba libre ○	12,00€
Rum Bacardi, Coca-Cola	
Gin Tonic ○	12,00€
Gin Lemon ○	12,00€
Vodka Tonic ○	12,00€
Vodka Lemon ○	12,00€
Hugo Spritzer ○	7,50€
Lillet Spritzer ○	7,50€
Crodino Spritzer ○	7,50€

SÜSSE A/C/G/F/H

Richten Sie Ihren Blick auf unsere Dessert-Vitrine und wählen Sie
Take a look at our dessert display case and choose

- | | |
|--|-------|
| Tiramisu
Löffelbiskuit, Mascarpone, Espresso, Schokolade
<i>ladyfingers, mascarpone, espresso, chocolate</i> | 7,50€ |
| Cannolo siciliano
Knusprige Cannoli, Schokolade, Ricottacreme
<i>crispy cannoli, sweet chocolate, ricotta cream</i> | 7,50€ |
| Torta caprese
Schokolade, Mandeln (<i>glutenfrei</i>)
<i>chocolate, almonds, (gluten-free)</i> | 7,50€ |
| Pastiera napoletana
Mürbeteig, Weizencreme, Ricotta und Zucker
<i>shortcrust pastry, wheat cream, ricotta and sugar</i> | 7,50€ |
| Sfogliatella
Knuspriger Mürbeteig, gefüllt mit Ricotta, Zucker, Vanille, Orange und Zitrone
<i>crispy shortcrust pastry filled with ricotta, sugar, vanilla, orange and lemon</i> | 7,50€ |
| Torta della nonna
Mürbeteig, Konditorcreme, Zitrone, Mandeln, Pinienkerne, Puderzucker
<i>shortcrust pastry, pastry cream, lemon, almonds, pinenuts, icing sugar</i> | 7,50€ |
| Profiterol cioccolato bianco
Brandteig, schokolade, Creme
<i>choux pastry, chocolate, cream</i> | 7,50€ |
| Profiterol cioccolato nero
Brandteig, schokolade, Creme
<i>choux pastry, chocolate, cream</i> | 7,00€ |
| Caprese al limone
Biskuit dessert, Zitronen-Pâtisseriescreme
<i>sponge cake, lemon pastry cream sponge cake</i> | 7,50€ |
| Crostata ai frutti di bosco
Mürbeteig, Creme, Waldbeeren
<i>shortcrust pastry, cream, wild berries</i> | 7,50€ |
| Torta di mela
Mürbeteig, Apfel, Fruchtgelee
<i>shortcrust pastry, apple, fruit jelly</i> | 7,50€ |
| Torta pera e cioccolato
Mürbeteig, dunkle Schokoladencreme, italienische Birnenwürfel
<i>shortcrust pastry, dark chocolate cream, Italian pear cubes</i> | 7,50€ |
| Crostata (veganer)
Veganer Mürbeteig mit Himbeeren
<i>vegan shortcrust pastry with raspberries</i> | 7,50€ |
| Ciocotorta
Kakaoschwammkuchen, Schokoladencreme, Schokoladenstückchen
<i>cocoa sponge cake, chocolate cream, chocolate chips</i> | 7,50€ |
| Delizia al limone
Biskuit, mit Zitronencreme
<i>spongecake, lemon cream</i> | 7,50€ |
| Cheesecake
Mürbeteig, Ricotta
<i>shortcrust pastry, ricotta</i> | 7,50€ |
| Ricotta e pera
Haselnuss, Ricotta, Birne
<i>hazelnut, ricotta, pear</i> | 7,50€ |
| Ricotta e pistacchio
Ricotta, Pistazie, Haselnuss
<i>ricotta, pistachio, hazelnut</i> | 7,50€ |
- 

IM GLAS WEINE WEISSWEIN 1/8 L (FL 0,75)

WHITE WINES BY THE GLASS 1/8 L (0.75 CI BOTTLE)

Pinot Grigio	6,00€/26,00€
Weißer Sauvignon	6,00€/26,00€
Vermentino	7,00€/29,00€
Friulano	7,50€/38,00€
Roero Arneis	7,50€/34,00€
Prosecco	6,50€/26,00€
Prosecco Quid vino spumante Sekt sparkling wine	6,00€/26,00€
Prosecco Quid Rosè vino spumante Sekt sparkling wine	6,00€/26,00€

IM GLAS WEINE ROTWEIN 1/8 L (FL 0,75)

RED WINES BY THE GLASS 1/8 L (0.75 CI BOTTLE)

Primitivo Moio 57	7,00€/32,00€
Barolo Batasiolo	8,00€
Chianti	7,50€/34,00€

NUR FLASCHEN

ONLY BOTTLE

Brunello di Montalcino	80,00€
Amarone della Volpicella	75,00€
Barolo	88,00€
Franciacorta Cà del Bosco	82,00€

BIERE

Budweiser Lager von Fass 0,3 L	4,50€
Budweiser Lager von Fass 0,5 L	5,00€
Ottakringer Bio-zwiche 0,3 L	4,80€
Ottakringer Bio-zwiche Rot 0,5 L	5,80€
Bio Radler 0,3 L	4,50€
Alkoholfrei Budweiser Nealleo 0,3 L	4,00€

SAFT

JUICE

Soda Zitrone 0,25 L	3,00€
Soda Zitrone 0,5 L	4,80€
Himbeer Soda 0,25 L	3,00€
Himbeer Soda 0,5 L	4,80€
Holunder Soda 0,25 L	3,00€
Holunder Soda 0,5 L	4,00€
Apfelsaft Soda 0,25 L	3,00€
Apfelsaft Soda 0,5 L	4,80€
Apfelsaft 0,25 L	3,50€
Apfelsaft 0,5 L	5,60€
Traubensaft 0,25 L	3,50€
Traubensaft 0,5 L	5,20€
Orangesaft 0,25 L	4,20€
Orangesaft 0,5 L	5,60€

DIGESTIFS

DIGESTIVES

Limoncello 2 Cl	5,00€
Grappa 2Cl bianca, nonnino/barricata	5,00€
Amaro Averna 2 Cl	5,00€
Amaro del Capo 2 Cl	5,00€
Fernet 2 Cl	5,00€
Jagermeister 2 Cl	5,00€

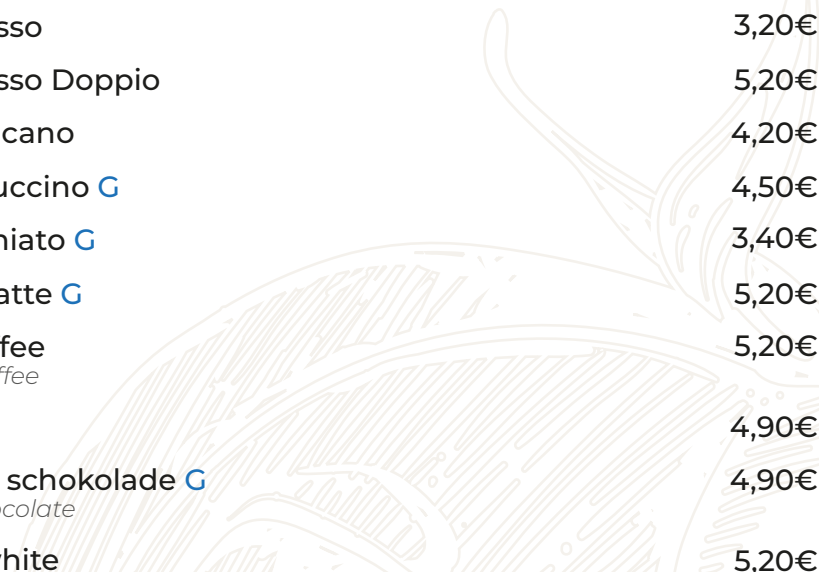
ALKOHOLFRIE GETRÄNKE

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Limonade Bio Cortese 0,275 Cl	5,40€
Blutorange Bio Cortese 0,275 Cl <i>organic Blood Orange Cortese</i>	5,40€
Granatapfel Bio Cortese 0,275 Cl <i>organic Pomegranate Cortese</i>	5,40€
Chinotto Bio Cortese 0,3 Cl	5,40€
Makava eistee 0,3 Cl <i>makava iced tea</i>	4,50€
Coca-Cola 0,3 Cl	4,50€
Coca-cola zero 0,3 Cl	4,50€
Crodino	5,20€
Vöslauer ohne 0,3 Cl	3,90€
Vöslauer ohne 0,75 Cl	6,50€
Vöslauer prickelnd 0,3 Cl <i>vöslauer sparkling</i>	3,90€
Vöslauer prickelnd 0,75 Cl <i>vöslauer sparkling</i>	6,50€

COFFEE BAR

Espresso	3,20€
Espresso Doppio	5,20€
Americano	4,20€
Cappuccino G	4,50€
Macchiato G	3,40€
Cafe latte G	5,20€
Eiskaffee <i>iced coffee</i>	5,20€
Tee	4,90€
Heiße schokolade G <i>hot chocolate</i>	4,90€
Flat white	5,20€



ALLERGENINFORMATION

ALLERGEN INFORMATION

- A** Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
cereals containing gluten and products derived therefrom
- B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
crustaceans and products derived therefrom
- C** Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
eggs of poultry and products derived therefrom
- D** Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
fish and products derived therefrom
- E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
peanuts and products derived therefrom
- F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
soybeans and products derived therefrom
- G** Milch & Laktose von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse
milk & lactose from mammals and products derived therefrom
- H** Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
nuts and products derived therefrom
- L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
celery and products derived therefrom
- M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
mustard and products derived therefrom
- N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
sesame seeds and products derived therefrom
- O** Schwefeldioxid & Sulfite und daraus gewonnene Erzeugnisse
sulfur dioxide & sulfites and products derived therefrom
- P** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
lupins and products derived therefrom
- R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse
molluscs such as snails, mussels, squid and products derived therefrom



ERNÄHRUNGSMETHODEN

Wir glauben, dass die Ernährung eines der Geheimnisse für eine bessere Lebensqualität ist.

Deshalb achten wir bei der Auswahl unserer Zutaten sehr genau auf deren Herkunft, Qualität, Frische und Nährwert. Durch unsere Partnerschaft fördern wir resiliente Lebensmittelsysteme, Biodiversität und fairen Konsum.

Teilen Sie unsere Vision "People, Planet, Pizza" und machen Sie mit, wie wir die Restaurantbranche fair und nachhaltig gestalten.

Beteiligen Sie sich am Gespräch auf Instagram @cocore_vienna.

FOOD ETHOS

We believe that food is one of the secrets for a better quality of life.

For this reason, we source our ingredients meticulously paying attention to the origin, quality, freshness, and their nutritional value. Through our partnerships, we promote resilient food systems, biodiversity and fair consumption. Share our vision "People, Planet, Pizza" as we make the restaurant industry fair and sustainable.

Join the conversation on instagram @cocore_vienna.

EINIGE UNSERER PARTNER

Petra Mulino Quaglia, biozertifiziertes Mehl, Pomilia, biozertifizierte Tomatensoße, biozertifiziertes natives Olivenöl extra, See Different, Sardellen und Alice Slow Food Presidia, Gissinger, österreichische Fleischsorten, San Marco Foods, italienische Käsesorten und Aufschnitte, Cibus Italy, italienische Delikatessen, Slow Brewing Beer, Del Fabro Kolarik, Getränke, Bevande Futuristiche Cortese, biozertifizierte Softdrinks, Italienische Naturweine, Il Poggio, Falanghina del Taburno, I Sapori di Corbara.

SOME OF OUR PARTNERS

Petra Mulino Quaglia, Organic Certified Flour, Pomilia, Organic Certified Tomato Sauce, Organic Certified Extra Virgin Olive Oil, See Different, Anchovies and Alacce Slow Food Presidia, Gissinger, Austrian Meats, San Marco Foods, Italian Fine Cheeses and Cold Cuts, Cibus Italy, Italian Delicacies, Slow Brewing Beer Del Fabro Kolarik, Beverages, Bevande Futuristiche Cortese, Organic Certified Soft Drinks, Natural Italian Wines, Il Poggio, Falanghina del Taburno, I Sapori di Corbara.



COCORE

Pizza mit Herz

