



ANTIPASTI

Kleine italienische Klassiker zum Start – frisch, hausgemacht, authentisch.

Crostini	6,5
Oliven-, Artischockenpaté, Tomatenwürfel	
Focaccine fritte	6
Frittierte Teigfladen, Rosmarinsalz	
Focaccine fritte Al Volo	8
Frittierte Teigfladen mit Pancetta, Scamorza, Tomatenwürfel	
Panzerotto	9
Gefüllte Teigtasche mit Fior di Latte, Rosmarinschinken, San-Marzano-Tomaten	
Arancini	8
Frittierte Risotobällchen	
Burrata	12
Burrata, Cherrytomaten, Rucola, Basilikum-Pesto	
Carpaccio	14
Rinderfilet, Grana Padano, Rucola, geröstete Kerne	
Vitello Tonnato	16
Kalbfleisch, Thunfisch-Kapern-Creme	
Antipasti Variazione Al Volo <i>Chef's Kreation</i>	20
Überraschung aus der Küche	
Pizza-Brot	6,5
Olivenöl, Rosmarinsalz	

Feine Köstlichkeiten zum Teilen und Genießen.

INSALATE

Frische mediterrane Salate – knackig, aromatisch.

Insalata Mista	11
Gemischter Salat, Feigensenf-Vinaigrette, geröstete Kerne	
TIPPI! mit Garnelen	+ 6
TIPPI! mit Hähnchenbrustfilet	+ 6
Mozzarella Caprese	13
Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Rucola, Olivenöl, geröstete Kerne	
Insalata Tonno	14
Thunfisch, Strauchtomaten, rote Zwiebeln, geröstete Kerne	
Caesar Salad	16
Römersalat, Hähnchenbrustfilet, Croûtons, Grana Padano, Cherrytomaten, Caesar-Dressing	

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

ZUPPE

Warm, würzig und voller Geschmack.

Zuppa di Pomodoro	7
Neapolitanische Tomatensuppe mit Basilikum	
Minestrone	8
Klare Brühe mit Saisongemüse	

PASTA

Klassische italienische Pasta – pur, ehrlich, zeitlos.

Spaghetti Bolognese	16
100% Rinderhack, Tomatensugo, frische Kräuter	
Spaghetti Aglio e Olio	12
Knoblauch, Olivenöl, Petersilie, Chili	
TIPPI! mit Garnelen	+ 6
Tagliolini ai Gamberi e Pomodorini	19
Garnelen, Lauchzwiebeln, Knoblauch, Chili, Weißwein-Tomatensauce	
Fregola Sarda	16
Sardische Pasta-Perlen, Erbsen, Ricotta, Tomatenwürfel, Sahne	
Parmigiana	16
Auberginen, Tomatensugo, Grana Padano, Fior di Latte	
Spaghetti alla Carbonara	16
Pancetta, Eigelb, Grana Padano	
Penne all'Arrabbiata	13
Tomatensugo, Knoblauch, Chili	
TIPPI! mit Burrata	+ 5
Orecchiette con Salsiccia	18
Salsiccia, Fenchel, Weißwein-Buttersauce	
Gnocchi Al Volo	15
Gnocchi, Auberginenragout, Kapern, Fior di Latte	
Tagliatelle al Tartufo <i>Trüffel-Special</i>	19
Trüffelcreme, frischer Trüffel, Sahne	

Vollkornpasta (Spaghetti oder Penne) +2

Unsere Pasta von Felicetti: italienische Premiumqualität mit perfektem Biss.

PIZZE

Von Hand geformt, im Steinofen gebacken – luftig und charaktervoll.

	36 CM Ø		36 CM Ø
Margherita	12		19
San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte, Basilikum			
Marinara	10		
San-Marzano-Tomaten, Knoblauch, Oregano			
Romana	15		
San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte, Anchovis, Kapern, Oliven			
Salame	15		
San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte, neapolitanische Salami			
Del Paese	16		
San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte, Salsiccia, Peperoni Lombardi			
Calabria	15		
San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte, Spianata Calabrese			
Tonno e Cipolla	16		
San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte, Thunfisch, rote Zwiebeln			
TIPPI! mit Oliven	+ 2,5		
Prosciutto	14		
San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte, Rosmarinschinken			
TIPPI! mit Champignons	+ 2		
Bufalina	17		
Fior di Latte, Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Basilikumpesto			
Contadina	16		
San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte, Rosmarinschinken, Artischocken			
Rustica	15		
San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte, Rucola, Grana Padano, Cherrytomaten			
TIPPI! mit Bresaola	+ 4		
Parma <i>Chef's Empfehlung</i>			19
San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte, Parmaschinken, Rucola, Grana Padano, Cherrytomaten			
TIPPI! mit Burrata			+ 5
Affumicata			17
San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte, Pancetta, geräucherter Scamorza			
Burrata e Pomodori			18
San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte, Rucola, Cherrytomaten, Burrata			
Funghi			14
San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte, Champignons			
Ortolana			16
San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte, Saisongemüse			
Del Povero			16
Fior di Latte, Kartoffelscheiben, Rosmarinsalz, Crème fraîche			
Tartufo <i>Trüffel-Special</i>			20
Trüffelcreme, Portobello-Pilze, frischer Trüffel, Grana Padano			
Zola			17
Fior di Latte, Gorgonzola, Birne, Walnüsse			
Nord e Sud			19
Fior di Latte, Mortadella, Pistazien, Burrata, Rucola			

Unser Teig reift 48 Stunden – leicht, knusprig und besonders bekömmlich. San-Marzano-Tomaten aus Kampanien und Fior di Latte aus kleinen italienischen Molkereien.

EXTRA

Büffelmozzarella	4	Rucola	2,5	Peperoni	3	Rosmarinschinken	3
Burrata	5	Champignons	2	Artischocken	3	Bresaola	4
Fior di Latte	3	Oliven	2,5	Salami	3	Salsiccia	4
Grana Padano	3	Rote Zwiebeln	2	Spianata Calabrese	3	Thunfisch	4
Gorgonzola	3	Kapern	2	Parmaschinken	4	Garnelen	6

DOLCI

Süßer Abschluss mit hausgemachten italienischen Klassikern.

Tiramisù <i>Hausklassiker</i>	8	Gelato al Tartufo	8
Mascarpone, Espresso, Löffelbiskuit, Amaretto			
Panna Cotta	8	Profiteroles al Cioccolato	8
Panna Cotta mit Brombeersauce			
Gefüllte Brandteigbällchen, serviert mit Vanilleeis			

APERITIF

Aperol Spritz	8,5
Maracuja Spritz	8,5
Campari Spritz	8,5
Limoncello Spritz	8,5
Sarti Spritz	8,5
Hugo	8,5

FASSBIER

König Pilsener	0,25	3,9
König Pilsener	0,4	4,9
Alsterwasser	0,25	3,9
Alsterwasser	0,4	4,9
Peroni Nastro Azzurro	0,3	4,9

FLASCHENBIER

Bitburger Radler 0.0% Naturtrüb, Alkoholfrei	0,33	4,9
Peroni 0.0% Alkoholfrei	0,33	4,9
Benediktiner Weissbier	0,5	5,9
Benediktiner Weissbier Alkoholfrei	0,5	5,9
Benediktiner Weissbier Dunkel	0,5	5,9

LIMONADEN

Peach Passion Fizz	5,5
Pfirsichsirup, Maracujasaft, Limettensaft, Soda	
Rosmarino e Lampone	5,5
Frische Himbeeren, Rosmarinzweig, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	
Limonata di Lime e Sambuco	5,5
Limetten, Holunderblütensirup, Minze, Soda	

ALKOHOLFREI

Acqua Morelli Frizzante Kohlensäure	0,25	3,5
Acqua Morelli Frizzante Kohlensäure	0,75	8,5
Acqua Morelli Naturale still	0,25	3,5
Acqua Morelli Naturale still	0,75	8,5
Fritz Kola Original	0,33	4,5
Fritz Kola Super Zero	0,33	4,5
Fritz Mischmasch	0,33	4,5
Fritz Orange	0,33	4,5
Fritz Zitrone	0,33	4,5
Fritz Apfelschorle 	0,33	4,5
Fritz Rhabarberschorle 	0,33	4,5
Fritz Apfel-Kirsch-Holunder	0,33	4,5
Fritz Honigmelone	0,33	4,5
Orangina	0,25	3,9
Orangina Rouge	0,25	3,9
Orangensaft	0,2	3,2
Apfelsaft	0,2	3,2
Schweppes Ginger Ale	0,2	3,9
Schweppes Tonic Water	0,2	3,9

MOCKTAILS

Sicilian Sunrise	6,9
Orangensaft, Grenadine, Zitronensaft	
Mediterranean Dream	6,9
Maracujasaft, Zitronensaft, Mandelsirup	
Solero Style	6,9
Pfirsichsirup, Maracujasaft, Limettensaft, Milch	

COCKTAILS

Espresso Martini	9,5
Wodka, Kaffeelikör, Espresso	
Gin Basil Smash	9,5
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Basilikum	
Negroni	8,9
Gin, Campari, Wermut	
Raspberry Daiquiri	8,9
Rum, Limettensaft, Zuckersirup, Himbeerpüree	
Vodka Passion	8,9
Wodka, Maracujasaft, Zuckersirup, Limettensaft	
Mojito	8,9
Rum, Limetten, Rohrzucker, Minze	

WEINE

Ausgewählte Weine mit Charakter und Stil –
Perfekt abgestimmt auf unsere Küche.

SCHAUMWEINE	0,75
San Martino Prosecco Weiß	34
San Martino Prosecco Rosé	36
WEISSWEIN	0,2/0,75
Hauswein Al Volo	5,9 / –
Weinschorle	5,9 / –
Chardonnay & Riesling	6,9 / 24
Grauburgunder	7,9 / 27
Grillo CHEF'S EMPFEHLUNG!	8,5 / 29
Lugana	9,5 / 33
ROTWEIN	0,2/0,75
Hauswein Al Volo	5,9 / –
Piemonte Barbera	6,9 / 24
Syrah	7,9 / 27
Primitivo CHEF'S EMPFEHLUNG!	8,5 / 29
Nero d'Avola	8,9 / 31
ROSÉ	0,2/0,75
Pinot Noir	6,9 / 24
Chiaretto Bardolino	7,9 / 27

DIGESTIVO

Averna	2cl	2,5
Ramazotti	2cl	2,5
Fernet-Branca	2cl	2,5
Sambuca	2cl	2,5
Vecchia Romagna	2cl	2,5
Grappa	2cl	2,5
Limoncello	2cl	2,5
Amaretto	2cl	2,5
Frangelico	2cl	2,5


CAFFÈ

Zum Abschluss ein Stück Italien.

Espresso	2,5
Espresso Macchiato	2,8
Doppio Espresso	3,8
Caffè Crema	3,3
Cappuccino	3,8
Latte Macchiato	3,9

TEE

Feine Teeauswahl für jeden Geschmack.

 Waldkobold	4,2
Früchtetee, Holunder-Himbeer-Geschmack	
 Kamillenblüten	4,2
Kräutertee, Kamillen-Geschmack	
 Japan Sencha	4,2
Grüntee	
Darjeeling Royal Garden	4,2
Schwarztee	
Wüstenblume	4,2
Rooibostee, Pfirsich-Mango-Geschmack	
Schweizer Kräuter	4,2
Kräutertee, Orange-Minze-Geschmack	

Zusatzstoffe und Allergene können bei uns an der Bar eingesehen werden.



@pizzeria_alvolo

