

PIZZA & BAR

ORO DI NAPOLI

AM SPORTPARK



SPEISEKARTE

ORO DI NAPOLI – PIZZERIA NAPOLETANA

Benvenuti bei Oro di Napoli am Sportpark!

Wir setzen die Tradition der echten neapolitanischen Pizza um. Unsere Pizzen werden mit hochwertigen Zutaten wie San Marzano Tomaten, Fior di Latte und handgefertigtem Büffelmozzarella zubereitet. Unser Ofen, gebaut von Stefano Ferrara, backt jede Pizza bei 480°C in nur 60-90 Sekunden perfekt.

NEAPOLITANISCHE ANTIPASTI

Originale neapolitanische Gerichte

Crocchè di Patate (100 g) ^{1, 2, 10} 4,00 €
Cremige Kartoffelkroketten, gefüllt mit Provola Affumicata

Frittattina Classica (140 g) ^{1, 2, 10} 6,00 €
Frittierte Pasta mit Bechamel, Schinken und Käse

Frittattina Cacio e Pepe (140 g) ^{1, 2, 10} 6,00 €
Frittierte Pasta mit Pecorino und Pfeffer

Arancino (140 g) ^{1, 3, 10} 5,50 €
Frittierte Reisbällchen, gefüllt mit
Fleischragout und Erbsen

Crocchè Mignon ^{1, 2, 10} Kleine Kartoffelkroketten 6,50€
Frittattina Mignon Kleine frittierte Pasta je 2 Stück
Arancino Mignon Kleine gefüllte Reisbällchen
wahlweise glutenfrei + 2,00€

ANTIPASTI

Köstliche Vorspeisen, ideal zum Teilen

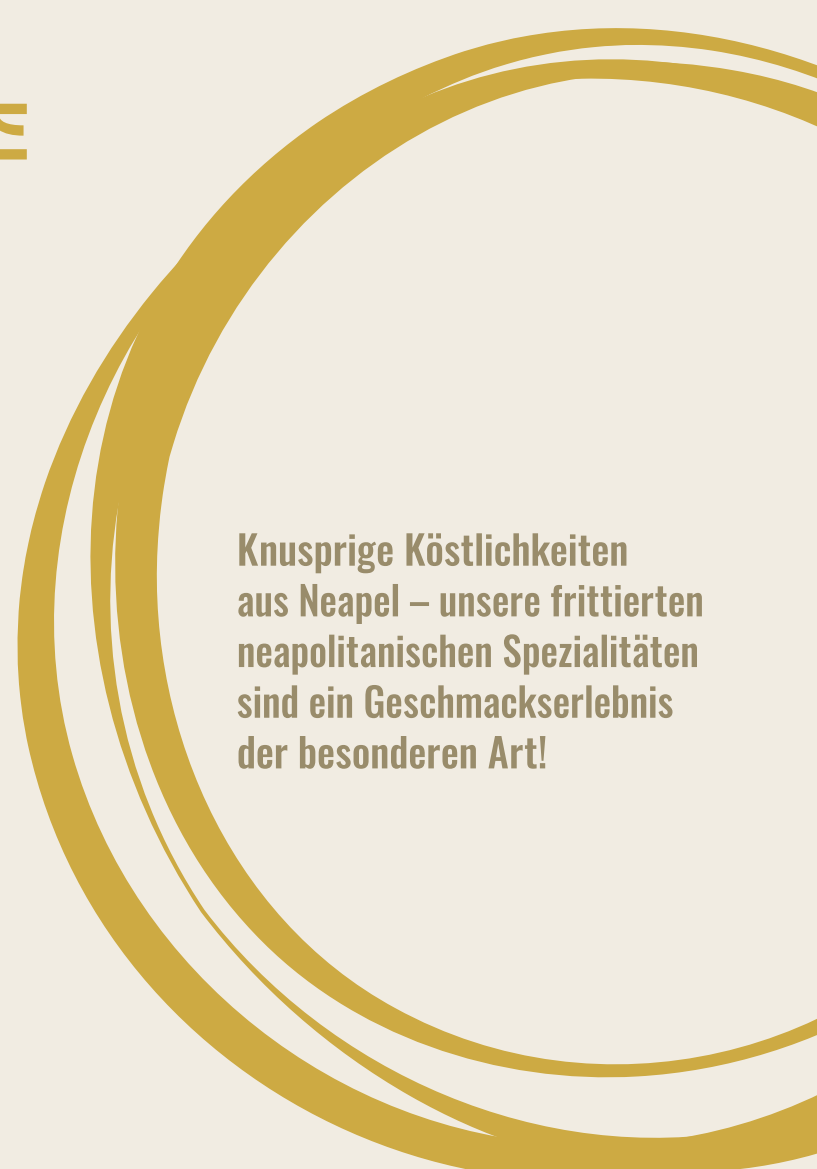
Portion Pizzabrot¹ 5,00 €
Ofenfrisches Pizzabrot, knusprig und aromatisch

Portion Schwarze Oliven 4,00 €
Gewürzte italienische Oliven

Bruschetta con Pomodoro e Basilico¹ 7,50 €
Frische Tomaten und Basilikum auf hausgebackenem Ciabatta

Carpaccio di Manzo^{2, 7} 14,50 €
Dünn geschnittenes Rindfleisch mit Rucola, Parmesan,
Honig-Senf-Dressing und hausgebackenem Ciabatta

Burrata² 12,50 €
Frische Burrata, serviert mit Rucola, Kirschtomaten,
Balsamicoreme und hausgebackenem Ciabatta



**Knusprige Köstlichkeiten
aus Neapel – unsere frittierten
neapolitanischen Spezialitäten
sind ein Geschmackserlebnis
der besonderen Art!**

Vitello Tonnato^{1, 2, 3, 4} 15,50 €
Zartes Kalbfleisch mit Thunfischsauce,
Kapern und hausgebackenem Ciabatta

Gemischte Antipastiplatte (vegetarisch)^{1, 2} 16,50 €
Burrata, gegrilltes Gemüse, Oliven,
Bruschetta und hausgebackenes Ciabatta

Gemischte Antipastiplatte^{1, 2} 20,50 €
Burrata, Parmaschinken, Salami Napoli, Bruschetta,
gegrilltes Gemüse, Oliven und hausgebackenes Ciabatta

INSALATE

Frische Salate, serviert mit frischem Ciabattabrot

Insalata Mista 8,50 €

Gemischter Salat mit Paprika, Gurke und Kirschtomaten mit Balsamicodressing

Insalata Grande² 12,50 €

Großer gemischter Salat mit Tropea Zwiebeln, Himbeerdressing und gehobeltem Grana Padano

Rucola Bufalina² 13,50 €

Rucola, Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Basilikum, Pinienkerne, Olivenöl und Balsamico

Rucola Burrata² 14,50 €

Rucola, Paprika, Kirschtomaten, Burrata, Basilikum, Pinienkerne, Olivenöl und Balsamico

Ziegenkäse Salat^{2,5} 14,50 €

Salatmix mit karamellisiertem Ziegenkäse, Feigen, Walnüssen und Honig-Senf-Dressing

Zusätze für Salate

Ziegenkäse² 3,00 €

Mozzarella di Bufala² 5,50 €

Thunfischfilet² 5,50 €

Burrata Kugel² 7,00 €

PASTA

Pastagerichte aus dem Hause La Fabbrica della Pasta Gragnano

Tagliatelle al Ragù Napoletano^{1,2} 16,50 €

Tagliatelle mit traditioneller Ragù-Sauce

I Gigli al Pesto^{1,2,5} 13,50 €

Gigli-Pasta mit hausgemachtem Basilikumpesto

Paccheri con Pomodoro e Stracciatella^{1,2} 12,50 €

Neapolitanische Nudeln mit Tomatensauce und cremiger Stracciatella

Pasta Per Bambini (für Kinder)¹ 8,50 €

Pasta con aereo, macchina, treno
Kindernudeln (La Fabbrica della Pasta Gragnano) mit Tomatensoße, serviert in lustigen Formen wie Flugzeug, Auto und Zug.

Alle Nudeln auch glutenfrei erhältlich + 5,00 €

Unsere Pasta stammt aus dem prämierten Haus La Fabbrica della Pasta di Gragnano - echte Handwerkskunst aus der Heimat der besten Pasta der Welt.

PIZZE CLASSICHE

Alle Pizzen auch glutenfrei erhältlich

+ 4,50 €

Die Klassiker der neapolitanischen Pizza

Marinara (vegan) ¹	8,50 €	Prosciutto e Funghi ^{1,2}	14,00 €
San Marzano Tomaten, Knoblauch, Oregano, Olivenöl		San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Schinken und Champignons	
Marinara Speciale ^{1,2,4}	10,50 €	Funghi con Olio di Tartufo (vegetarisch) ^{1,2}	13,50 €
San Marzano Tomaten, frisches Basilikum, Oregano, Knoblauch, Pecorino und Sardellen		San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Champignons, Trüffelöl	
Margherita (vegetarisch) ^{1,2}	11,50 €	Salame Napoli ^{1,2,10}	13,50 €
San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Basilikum		San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Salami Napoli und Basilikum	
Margherita Bufalina (vegetarisch) ^{1,2}	12,50 €	Salame Piccante ^{1,2,10}	14,00 €
San Marzano Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum		San Marzano Tomaten, Fior di Latte, pikante Salami und Basilikum	
Doppia Bufala (vegetarisch) ^{1,2}	14,00 €	Capricciosa ^{1,2,10}	14,50 €
San Marzano Tomaten, extra viel Büffelmozzarella, Basilikum		San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Champignons, Oliven, Prosciutto Cotto, Artischocke	
Provola e Pepe ^{1,2}	13,50 €	Tonno ^{1,2,4}	15,50 €
San Marzano Tomaten, geräucherte Provola, frisches Basilikum, schwarzer Pfeffer		San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Thunfisch, Tropea Zwiebeln, Oregano	

PIZZE SPECIALI

Kreative und besondere Pizzavariationen

La Spagnola ^{1, 2, 10} 14,50 €

San Marzano Tomaten, Fior di Latte,
Chorizo-Salami, Chiliflocken, Honig

Patate con Salsiccia e Olio di Tartufo ^{1, 2, 10, *} 15,50 €

Ricotta, Kartoffeln, Rosmarin, Salsiccia und Trüffelöl

Burrata (vegetarisch) ^{1, 2} 17,00 €

San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Rucola,
Kirschtomaten und Burrata

wahlweise mit Bresaola + 5,00 €

Gorgonzola (vegetarisch) ^{1, 2, *} 14,50 €

Spinatcreme, Fior di Latte,
Gorgonzola und Kirschtomaten

Alle Pizzen auch glutenfrei erhältlich + 4,50 €

Spinaci al Limone (vegetarisch) ^{1, 2} 14,00 €

San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Spinat,
Kirschtomaten, Pinienkerne und Zitronenöl

Genovese (vegetarisch) ^{1, 2} 15,50 €

San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Büffelmozzarella,
Pesto, Kirschtomaten, Grana Padano Flakes

Salsiccia e Friarelle ^{1, 2, 10, *} 15,50 €

Friarelle (Stängelkohl, eine neapolitanische
Gemüsespezialität), Salsiccia, geräucherte Provola

Verdure (vegetarisch) ² 14,00 €

San Marzano Tomaten, Zucchini, Aubergine, Paprika
und geräucherte Provola mit einer Prise Caciocotta

Unsere Pizza – ein Meisterwerk aus besten
Zutaten: San Marzano Tomaten, Fior di Latte,
handgemachtem Büffelmozzarella aus Kampa-
nien und viel Leidenschaft, wie in Neapel.

* Pizza bianca

DOLCI

Hausgemachte Desserts

Tiramisu Classico ^{1,2,3} 7,00 €

Traditionelles Tiramisu, zubereitet mit Mascarponecreme und Löffelbiskuits

Tiramisu Pistacchio ^{1,2,3,5} 7,50 €

Tiramisu mit einer cremigen Pistazienfüllung und zartem Biskuits

Fiocco di Neve Classico (60 g) ^{1,2} 5,00 €

Eine weiche, luftige Brioche, gefüllt mit einer zarten Creme aus Milch und Ricotta

Fiocco di Neve al Pistacchio (60 g) ^{1,2,5} 5,50 €

Eine weiche Brioche, gefüllt mit Ricottacreme und Pistazien, glasiert mit Pistazie

Gluten- und laktosefreie Desserts

Tiramisu (glutenfrei) ^{2,3,10} 8,00 €

Klassisches Tiramisu, zubereitet mit glutenfreien Zutaten und laktosefreier Milch

Cheesecake Pistazie (glutenfrei) ^{2,3,5,10} 8,50 €

Cremiger Pistazien-Cheesecake, glutenfrei und mit laktosefreier Milch

Vegane Desserts

Cheesecake Pistazie (vegan, glutenfrei) ^{5,8,10} 8,50 €

Cremiger Pistazien-Cheesecake, vegan und ohne Gluten, zubereitet ohne tierische Produkte, wird als Semifreddo serviert

Zusatzstoffe und Allergene

¹ Glutenhaltiges Getreide

² Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)

³ Eier und Eiprodukte

⁴ Fisch und Fischerzeugnisse

⁵ Schalenfrüchte (Nüsse: Pistazien, Walnüsse)

⁶ Sellerie und Sellerieerzeugnisse

⁷ Senf und Senferzeugnisse

⁸ Soja und Sojaerzeugnisse

⁹ Schwefeldioxid und Sulfite

¹⁰ Konservierungsstoffe

Lust auf einen Hauch Dolce Vita? Unsere Desserts bringen Italien auf deinen Teller!

GETRÄNKERARTE

**UNA CENA SENZA
VINO È COME UN
GIORNO SENZA SOLE**

Ein Abendessen ohne Wein ist wie ein Tag ohne Sonne.

WASSER

Fiordilino Acqua Minerale Naturale	0,5 l	5,50€
	0,75 l	6,50€
Fiordilino Acqua Minerale Frizzante	0,5 l	5,50€
	0,75 l	6,50€

SAFTSCHORLEN

Wolfra Apfelschorle	0,33 l	4,00€
Wolfra Rhabarberschorle	0,33 l	4,00€
Wolfra Johannisbeerschorle	0,33 l	4,00€

SOFTDRINKS

Coca-Cola ¹	0,33 l	3,50€
Coca Zero ^{1,2}	0,33 l	3,50€
Paulaner Spezi ¹	0,5 l	4,10€
Paulaner Spezi Zero ^{1,2}	0,33 l	3,50€
Wolfra Orangenlimonade ³	0,33 l	4,00€
Wolfra Zitronenlimonade ³	0,33 l	4,00€
Wolfra Kräuterlimonade ³	0,33 l	4,00€
Wolfra Eistee Zitrone ⁴	0,33 l	4,00€
Wolfra Eistee Pfirsich ⁴	0,33 l	4,00€
Effect Energy Drink ¹	0,2 l	4,00€
Schweppes Bitter Lemon ⁵	0,2 l	3,50€
Schweppes Ginger Ale ³	0,2 l	3,50€
Schweppes Tonic Water ⁵	0,2 l	3,50€
Schweppes Pomegranate ³	0,2 l	3,50€
Orangina	0,25 l	4,50€

APERITIF TIME

Dienstag bis Donnerstag von 17:00-19:00

Zu jedem Aperitif, Gin & Tonic oder alkoholfreiem Special gibt es unsere köstlichen neapolitanischen frittierten Mignon

- Crocchè Mignon: Kleine Kartoffelkroketten ^{7, 10, 11}
- Frittattina Mignon: Kleine frittierte Pasta ^{7, 10, 11}
- Arancino Mignon: Kleine gefüllte Reisbällchen ^{3, 7, 11}

Aperol Spritz³ 8,50€

Campari Spritz³ 9,00€

Sarti Spritz 9,00€

Sarti Lemon Spritz 9,00€

Limoncello Spritz 9,00€

GIN & TONIC

Malfy Originale Gin & Tonic 11,50€

Malfy Con Limone Gin & Tonic 11,50€

Malfy Con Arancia Gin & Tonic 11,50€

Malfy Gin Rosa Tonic 11,50€

NON-ALCOHOLIC SPECIALS

Crodino Rosso³ 5,50€

Crodino Biondo³ 5,50€

SPIRITUOSEN 2 CL

Absolut Vodka 2,50 €

Villa Massa Limoncello 3,50 €

Villa Massa Amaretto⁸ 3,50 €

Malfy Gin Originale 4,50 €
Con Limone, Con Arancia, Rosa

DIGESTIF 2 CL

Ramazotti 2,50 €

Sambuca 3,00 €

Grappa 2,50 €

Averna 2,50 €

Frangelico⁹ 2,50 €

Crema di Limoncello 3,50 €

BIER VOM FASS

Hacker-Pschorr Münchener Hell ⁷ 0,5 l 4,00 €

Hacker-Pschorr Radler ⁷ 0,5 l 3,50 €

FLASCHENBIER

Hacker-Pschorr Weißbier ⁷ 0,5 l 4,00 €

Hacker-Pschorr Russen ⁷ 0,5 l 4,50 €

Hacker-Pschorr Münchener Hell Alkoholfrei ⁷ 0,5 l 3,50 €

Hacker-Pschorr Natur Radler Alkoholfrei ⁷ 0,5 l 3,50 €

Paulaner Weißbier Alkoholfrei ⁷ 0,5 l 4,00 €

Paulaner Weißbier leicht ⁷ 0,5 l 4,00 €

Peroni Nastro Azzurro ⁷ 0,33 l 4,50 €

Peroni Alkoholfrei ⁷ 0,33 l 4,50 €

VINO ROSSO

Sangiovese ⁶ 0,15 l 6,50 €
Flasche 27,50 €

Fiano di Avellino ⁶ 0,15 l 6,50 €
Flasche 27,50 €

Montepulciano DOP Rocca Vent Tollo ⁶ 0,15 l 6,50 €
Flasche 27,50 €

VINO BIANCO

Chardonnay Terre Chieti Rocca Ventosa ⁶ 0,15 l 5,50 €
Flasche 22,50 €

Trebbiano d' Abruzzo DOP Ventosa ⁶ 0,15 l 5,50 €
Flasche 22,50 €

Bianco di Custoza D.O.C. Casal Buso ⁶ 0,15 l 6,00 €
Flasche 26,00 €

WEINSCHORLE

Burkhardt Weinschorle Rosé ⁶ 0,33 l 5,00 €

Rot- oder Weißweinschorle ⁶ 0,33 l 5,00 €

PROSECCO

Prosecco Spumante 0,15 l 8,00 €
Brut DOCG „Col de Mez“ ⁶ Flasche 36,00 €

CAFFÉ

Espresso	2,50 €
Espresso Doppio	3,50 €
Espresso Macchiato wahlweise mit Hafermilch	3,00 € +0,50 €
Americano	3,50 €
Cappuccino wahlweise mit Hafermilch	4,00 € +0,50 €
Latte Macchiato wahlweise mit Hafermilch	4,50 € +0,50 €

TEE

Earl Grey	3,00 €
Grüner Tee	3,00 €
Früchtetee	3,00 €
Frischer Ingwer	3,50 €
Frische Minze	2,50 €

Zusatzstoffe und Allergene

- ¹ Koffeinhaltig
- ² Mit Süßungsmitteln
- ³ Mit Farbstoff
- ⁴ Mit Antioxidationsmittel
- ⁵ Chininhaltig
- ⁶ Enthält Sulfate
- ⁷ Enthält Gluten
- ⁸ Enthält Mandeln
- ⁹ Enthält Haselnüsse
- ¹⁰ Enthält Milch und Sellerie
- ¹¹ Konservierungsstoff

Hinweis

Alle Getränke werden nach den gesetzlichen Vorschriften serviert. Bei weiteren Fragen zu Inhaltsstoffen oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Ein Espresso – der Geschmack Italiens
in einer Tasse. Einfach genießen und
kurz die Zeit vergessen.