GRUPPENANGEBOT

EAST OF ITALY

Erlebt die perfekte Kombination aus italienischer Tradition und levantinischer Raffinesse in geselliger Runde! Unser Gruppenangebot lädt euch ein, eine kulinarische Reise voller einzigartiger Aromen zu genießen. Neben der berühmten neapolitanischen Pizza erwarten euch weitere Highlights östlich von Italien. Abgerundet wird das Erlebnis mit kreativen Aperitifs, Signature Cocktails, erlesenen Weinen, feinen Kaffeespezialitäten und landestypischen Getränken – perfekt für besondere Anlässe, gemeinsame Feiern oder einfach einen genussvollen Abend mit Freunden. Lasst euch von unseren Aromen inspirieren und entdeckt das Beste aus zwei kulinarischen Welten!

DIPS

Baba Ganoush Aubergine | Zwiebel | Walnuss | Granatapfel (VE)	**9**
Muhammara Paprika| Walnuss | Chili (VE)	**9**
Kürbis Tahini | Zitrone (VE)	**9**

COLD/HOT MEZZE

Thunfisch-Crudo Apfel | Rettich | Avocado | Zitrone | Körner-Cracker	**19**
Bunte Beete Carpaccio Schafskäse | Orange | Meerrettich | Minze (VO)	**17**
Trio vom Raddicchio Gorgonzola| Walnuss | Birne (VO)	**16,5**
Falafel Hummus (VE)	**12**

JOSPER FIRED

Kikok-Maishähnchen Rosen-Harissa | Salzzitrone | Baby-Romana	**25**
Blumenkohl Pistazie | Tahini (VO)	**18**

PASTA & RISOTTO

Sellerie-Tagliatelle Pilz | Haselnuss | Zitrone (VE)	**25**
Linguine al nero Puttanesca | Garnele | Fenchel	**26**

DESSERT

Ananas-Carpaccio Kokosnussreis | Himbeere (VE)	**11,5**
Tiramisu | White Chocolate | Espresso (V)	**13**
Eis & Sorbet hausgemacht *Vanille* | *Weiße Schokolade* | *Miso-Pecannuss* | *Sauerkirsche* | *Limette-Ingwer* | *Blutorange*	**je 3**

(VE) = VEGAN (VO) = VEGAN OPTIONAL (V) VEGETARISCH (S) = SCHARF

Allergien? Sag uns Bescheid, sodass wir auf jegliche Unverträglichkeiten Rücksicht nehmen können.
Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.

EAST OF ITALY

PIZZA

Napolitana

Ganz nach dem Originalrezept aus Neapel findet unsere Pizza seine Tradition auf einer Reise entlang des Mittelmeerraums zu uns ins East of Italy. Mehl aus der Borzano Mühle in Italien, zubereitet zu einem saftigen, lockeren Teig, der mit 72 Stunden Teigruhe zu seiner Aromenvielfalt gelangt und im neapolitanischen Moretti Pizzaofen bei 480C° auf Stein gebacken wird. Charakteristisch sind auch die ausbalancierten Zutaten, wie Fior di Latte und frische Salsiccia aus Italien, San Daniele Schinken, Taggiasca Oliven und San Marzano Tomaten aus unserem Viani Alimentari und frisches Gemüse vom Josper Grill in Kombination mit dem luftigen Rand, der unsere Pizza zu einem einmaligen Geschmacks-erlebnis macht.

Napoli Original San Marzano Tomate | Taggiasca Olive | Sardelle | Kaper	**13,5**
Napolitana San Marzano Tomate | Fior di Latte | Taggiasca Olive | Sardelle | Kaper	**19,5**
Margherita San Marzano Tomate | Fior di Latte | Basilikum (VO)	**16**
Eataly San Marzano Tomate | Ricotta | Rosmarinschinken	**19,5**
Salsiccia San Marzano Tomate | Fior di Latte | Salsiccia | Fenchel	**19**
Piccante San Marzano Tomate | Fior di Latte | Santorro Salamino piccante Astaffa (S)	**19**
Funghi Fior di Latte | Portobello-Pilz | Kartoffel | Tahini | Trüffel | Parmesan | Rucola	**19**
Levante Tahini | Blattspinat | Schafskäse | Kirschtomate (VO)	**19**
East of Italy San Marzano Tomate | Fior di Latte | Wilder Brokkoli | San Daniele Schinken	**19**
Aubergine Parmigiana Aubergine | Tomate | Mozzarella | Parmesan | Basilikum (VO)	**19**

EAST OF ITALY