

**Stuppiello**<sup>®</sup>

ANNO 1969



**Speisen und Getränke**



## APERITIVO

P31 GREEN SPRITZ

LIMONCELLO SPRITZ

ROSELLO WEINCOCKTAIL

APEROL SPRITZ



## PROSECCO

PROSECCO SPUMANTE

PROSECCO SPUMANTE ROSÈ

## PERFEKT ZUM TEILEN VORWEG

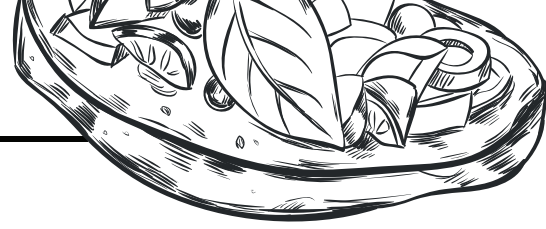
PIZZABROT mit Kräuterbutter 

PIZZABROT mit Knoblauchöl 

PIZZABROT mit Tomatensoße 

Wähle deinen Dip dazu:

Aioli - Trüffelmayo - Salsa Piccante



---

## VORSPEISEN

### BRUSCHETTA

3 Scheiben geröstetes Ciabattabrot mit gehackten Tomaten, Zwiebeln, Basilikum und Olivenöl extra vergine, Parmesan.

---

### CAPRESE DI BUFALA

Büffelmozzarella aus Campanien DOP mit Tomate, Basilikum und Olivenöl extra vergine. Mit 3 Scheiben Brot.

---

### VITELLO TONNATO

Hauchdünn geschnittenes Kalbseich mit einer Thunsch-Kaperncreme, Kapern, etwas Zitrone. Mit 3 Scheiben Brot.

---

### ANTIPASTO MISTO STUPPIELLO

Gegrillte und eingelegte Zucchini, Auberginen, Paprika, Oliven Balsamicozwiebeln, Parmesan, Parmaschinken. Mit 3 Scheiben Brot.

---

### CARPACCIO DI BRESAOLA

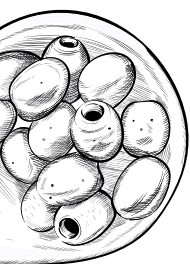
Dünngeschnittenes luftgetrocknetes Rindfleisch. Mit Rucola, Pinienkernen, Parmesan, Olivenöl, frische Champignons und Cherrytomaten. Mit 3 Scheiben Brot.

---

### SCAMPI AL FORNO

5 Garnelen mit Knoblauch und Weißwein aus dem Ofen leicht pikant. Mit 3 Scheiben Brot.

---



# PIZZA

Wir verwenden für unsere Pizza  
sonnengereifte Tomatensoße aus dem  
Süden Italiens, Apulien.

## MARINARA

Tomatensoße, Origano und frischer Knoblauch

## LA REGINA MARGHERITA

Tomatensoße, Mozzarella, frisches Basilikum und Origano

## TARTUFATA

Pizza bianca\* mit Trüffelcreme, frische Champignons, gehobelter Parmesan

## TARTUFATA DELUXE

Pizza bianca\* mit Trüffelcreme, frische Champignons, gehobelter Parmesan und frischem Trüffel

## PRIMAVERA

Tomatensoße, Mozzarella, Kochschinken, Artischocken, Paprika, fr.Champignons und Oregano

## 4 FORMAGGI

Tomatensoße, Mozzarella, vier verschiedene Käsesorten und Oregano

## NAPOLI

Tomatensoße, Mozzarella, Sardellenfilets, Kapern,Oliven und Oregano

## MORTADELLA

Pizza bianca\*, mit Mortadella, Büffelmozzarella aus Campanien DOP und Pistazien

## VEGETARIA

Tomatensoße, Mozzarella, versch. Gemüse und Oregano

## CHEF

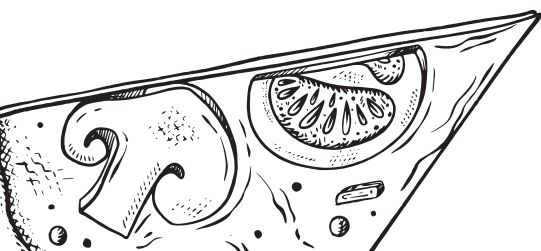
Tomatensoße, Mozzarella, frische Fenchelsalsiccia, rote Zwiebeln und gehobelem Parmesan

## BUFALINA

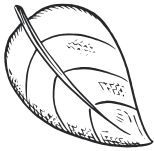
Tomatensoße, Mozzarella, Rucola, Büffelmozzarella aus Campanien DOP und Datteltomaten aus Apulien

## PAESANA

Tomatensoße, Mozzarella, Hirtenkäse, milde Peperoni, rote Zwiebeln und Oregano



\* Pizza Bianca nennt man eine Pizza,  
welche ohne Tomatensoße und nur mit  
Mozzarella gebacken wird .



## LA COMPLETA

Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken mind. 18 Monate gereift, Rucola und Parmesan

## COMPLETA DELUXE

Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken mind. 18 Monate gereift, Rucola, Parmesan und frischer Trüffel

## VITELLO

Pizzabrot mit hauchdünneschnittenem Kalbsfleisch mit einer Thunfisch-Kaperncreme, Kapern

## DATTERINO



Pizza bianca\* mit gelben Datteltomaten, getrockneten Tomaten, frischer Rucola und Basilikumpesto

## COTTO E FUNGHI

Tomatensoße, Mozzarella, Kochschinken, frische Champignons und Oregano

## TONNO E CIPOLLA

Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch und rote Zwiebeln

## DIAVOLA

Tomatensoße, Mozzarella, scharfe Salami, Knoblauchöl und Oregano

## SALAME

Tomatensoße, Mozzarella, Salami und Oregano

## MANZO

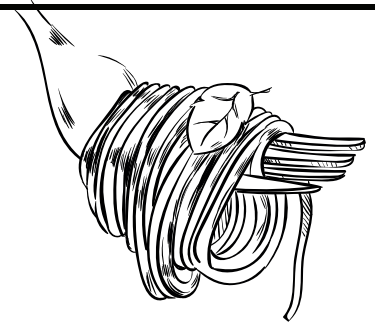
Tomatensoße, Mozzarella, 100% Rindersalami und Oregano



## Die Stuppiello - Pizza

- » mind. 48 Std Teigruhe
- » Verwendung von "Lievito Madre" Sauerteig
- » Eigene Rezeptur des Mehls
- » gebacken bei 450°C
- » hochwertige Zutaten
- » Geduld und Liebe

## PASTA



### SPAGHETTI BOLOGNESE

Mit hausgemachter 100% Rinderhackfleischsoße und geriebenem Parmesan

### SPAGHETTI SCAMPI

Mit 5 Garnelen in einer leichten Tomatensoße mit Knoblauch und Petersilie

### SPAGHETTI CARBONARA

Nach dem originalen Rezept aus Italien.  
Mit Guanciale und Rohei!

Nach dem originalen Rezept. Mit angebratenem Bauchspeck, Rohei und geriebenem Parmesan und etwas Pfeffer

### PENNE ITALIA



Pennnudeln mit hausgemachter Napolisoße, geriebenem Parmesan und frischer Rucola

### PENNE AL PESTO GENOVESE



Pennnudeln mit frischem Basilikumpesto, Olivenöl Extravergine, Pinienkerne und geriebenem Parmesan

## AL FORNO



### VEGGIE AL FORNO



versch. Gemüse in Tomatensoße im Ofen mit Hirtenkäse überbacken.

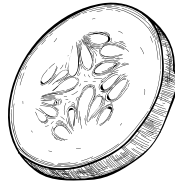
### LASAGNA BOLOGNESE

**100%** Rinderhackfleisch

Geschichtete Teigblätter mit hausgemachter Rinderhackfleischsoße, Kochschinken, Bechamelsoße und geriebenem Parmesan. Im Ofen mit Mozzarella überbacken.

---

## SALATE



### INSALATA BUFALA



Gemischter grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Büffelmozzarella aus Campagnien DOP mit Balsamico - Dressing. Dazu 3 Scheiben Brot.

---

### INSALATA TACCHINO

Gemischter grüner Salat mit Bio-Putenbrust, Mais, Zwiebeln, Paprika und Pinienkernen mit Balsamico Dressing. Dazu 3 Scheiben Brot.

---

### INSALATA CON SCAMPI

Gemischter grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und 5 angebraten Garnelen. Dazu 3 Scheiben Brot.



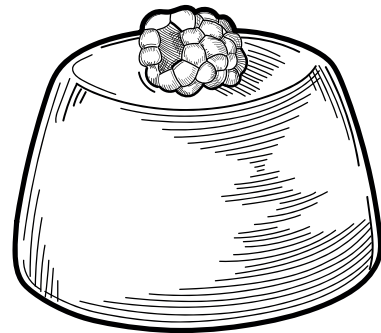
---

## DESSERT

### PIZZA NUTELLA

Pizzabrot mit Nutellacreme bestrichen. Dazu Früchte und Sahne. (Für 2 Personen)

---



### TIRAMISÙ DELLA CASA

Savoiardikekse mit Espresso, bedeckt mit Mascarpone-Amaretto-Creme, besiebt mit Kakaopulver

---

### SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO

Schokoladen-Soufflé mit einem flüssigen Schokoladenkern

---

### TARTUFO CLASSICO

Halbgefrorenes aus Zabaione und Schokoladeneis, bedeckt mit Kakao und kleinen, kandierten Haselnussstücken

---

# GETRÄNKE

ESPRESSO

ESPRESSO MACCHIATO

ESPRESSO DOPPIO

CAPPUCCINO

LATTE MACCHIATO

CAFÉ CREMA

KAKAO

TEE ( KAMILLE, FRÜCHTE, SCHWARZ)

FRISCHER MINZTEE MIT ZITRONE

MILCHKAFFEE

SAN PELLEGRINO

AQUA PANNA

COLA, COLA ZERO\*

FANTA

SPRITE

APFELSCHORLE

LEMONSODA

LEMONSODA - BITTERINO

## BIER

PERONI VOM FASS

WEIZEN 0,5l

WEIZEN alkoholfrei 0,5l

Hafermilch +1  
Sojamilch +1

Sirup +1  
Vanille - Karamell - Mandel

---

## VINO BIANCO

STUPPIELLO HAUSWEIN WEIB

BIANCO DEL VENETO

PINOT GRIGIO CATARATTO

12 E MEZZO MALVASIA BIANCA

SAUVIGNON BLANC

WEIBBURGUNDER

LUGANA I FRATI

PRATTO CA DEI FRATI

## VINO ROSSO

STUPPIELLO HAUSWEIN ROT

SANGUE DI GIUDA (SÜB)

MONTEPULCIANO D'ABBRUZZO

SANGIOVESE TOSCANA

12 E MEZZO PRIMITIVO

PARALUPI APPASSIMENTO

PAPALE ORO

PRIMITIVO DI MANDURIA

---

## VINO ROSATO

STUPPIELLO HAUSWEIN ROSÉ

PINOT BLUSH LUCIDO

12 E MEZZO ROSATO

SUSUMANIELLO ROSATO

ROSA DEI FRATI

PROUDLY MADE IN ITALY

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzl. MwSt. Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie uns gerne an.