PIZZERIA

DA FERDINANDO

VINOTECA

MENU

PIZZA | PASTA

e Amore

PIZZERIA DA FERDINANDO VINOTECA

DIE GESCHICHTE DER ECHTEN NEAPOLITANISCHEN PIZZA STECKT IM SUPERDÜNNEN, ELASTISCHEN TEIG

außen knusprig, innen weich

So einfach ist es aber nicht.

Die süditalienische Stadt Neapel sieht sich als Geburtsort der Pizza. Rezepte aus dem 19. Jahrhundert zeugen davon, dass die belegten Teigfladen damals bereits so aussahen wie heute. Gebacken wird die "Vera Pizza Napoletana" ausschließlich in einem Holzofen bei 485 Grad. Die Backzeit sollte 60 bis 90 Sekunden nicht überschreiten. Erkennungsmerkmal der authentischen Handwerkskunst im süditalienischen Stil.

Sie sollte weich, elastisch und leicht zu falten sein. Die Mitte (vier Millimeter dick) sollte besonders zart am Gaumen sein, wobei die Farbe der Sauce im Mittelpunkt stehen muss. Öl, Basilikum und Knoblauch gehen eine Symbiose mit der Sauce ein.

aber was macht eine neapolitanische Pizza aus?

Die einzigartige Elastizität des Teiges entsteht durch spezielle Mehlsorten, die beim mehrmaligen Mahlen (Tipo 00) - je feiner, desto besser - einen sehr hohen Kleber-Anteil entwickeln.

Den typischen Geschmack erzeugt der "Lievito madre" ("Mutterhefe"): Dabei handelt es sich um einen milden Weizensauerteig. Pizzaioli schlagen den Teig mehrmals auf, anschließend ruht dieser mindestens eine Nacht lang. Je länger, desto besser für den Geschmack. In dieser Zeit wird die Stärke aufgespalten und Zuckermoleküle werden zu Kohlendioxid vergoren. Fein-säuerliche Aromen und kleine schwarze Punkte entstehen.

typische dunkle Backblasen

Zur perfekten Pizza gehört das Backen im Holzofen. Manche sprechen angesichts schwarzer Brandblasen von einem Qualitätsmerkmal. Das stimmt nur bedingt. Wie beim Grillen über einem Holzfeuer entstehen diese, weil sich die Hitze in einem Holzofen nicht gleichmäßig regulieren lässt. Da der Teig sofort Blasen wirft, verkohlt der Pizza-Rand an manchen Stellen. Viele Gäste wundern sich, warum die Tomaten auf ihrer Pizza roh sind? Wegen der hohen Hitze und der geringen Backzeit werden Zutaten auf der neapolitanischen Pizza nur erhitzt.

Wir wünschen Ihnen bei uns eine entspannte Zeit und sind uns sicher, Sie teilen unsere Begeisterung für die echte neapolitanische Pizza.

Ihr Da Ferdinando Team

wir bitten um Verständnis, dass wir ausschließlich Barzahlung entgegen nehmen können.

kulinarischer Auftakt

ANTIPASTI

BRUSCHETTA CLASSICA (A) 8.9

Getoastetes Weißbrot | Tomaten | Knoblauch
Olivenöl | Oliven
Toasted white bread | tomato cubes |
garlic olive oil | olives

CAPRESE DI BUFALA (G,O) 15.5

Büffelmozzarella | Tomaten | Rucola | Basilikum
kalt gepresstes Olivenöl | Marinade
Mozzarella di Bufala | tomato | basil | olive oil | marinade

COZZE ALLA MARINARA *a* **COZZE AL POMODORI** (B,D,R) 15.9

Miesmuscheln in Weißweinsauce oder in
Tomatensauce mit Pfeffer
Mussels in white wine sauce / or in tomato sauce
and pepper

Chef's recommendation

ANTIPASTO DA FERDINANDO 18.9
(A,C,G,F)

Italienische Vorspeisenplatte mit Salami | Rohschinken |
Käse | *Italian appetizerplate with ham | salami | cheese*

CAPONATA DI VERDURE (G) 16.5

Vegetarische Vorspeisenplatte
hausgem. & marinierte Melanzane | Paprika | Karotten
Sellerie | Zwiebeln | Kapern | Oliven | Pecorino mit
Balsamico Essig
Vegetarian Italian appetizerplate
Homemade marinated eggplant | bell pepper | carrots
celery | onions | capers | olives | Pecorino cheese with
balsamic vinegar

CARPACCIO DI MANZO (G) 16.9

Geeiste Rindsfiletscheiben | Grana Padano | Rucola
Iced thinly sliced beef tenderloin | rucola | grana padano

VITELLO TONNATO (D,G,H,L) 16.9

Dünn geschnittene Kalbsfleisch mit
Thunfisch- & Kapernsauce
Thinly sliced veal with tuna-caper sauce

ZUPPE

CREMA DI POMODORO CON BASILICO (C,G) 6.9

Tomatencremesuppe | Basilikum
Tomato soup | Basil

MINESTRONE TRADIZIONALE (C,G) 6.9

Italienische Gemüsesuppe
Italian Vegetable soup

ZUPPA DI PESCE (B,D,R) 14.9

Fischsuppe mit Shrimps | Venusmuscheln | Tintenfisch
Fish soup with shrimps | clams | squid

unsere Vorspeisen werden mit Brot serviert

Our starters are served with bread

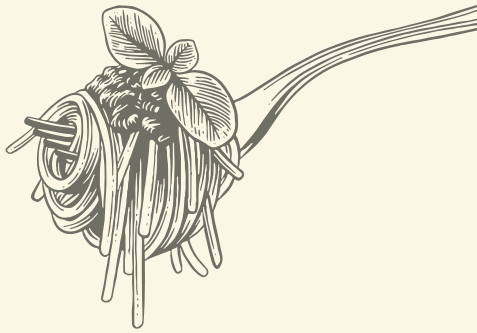
EXTRA BROTKORB (A) 4.9
extra bread

Primi Piatti

PASTA

Gerne bereiten wir Ihre Pasta nach Wunsch zu.

Sie können zwischen Spaghetti, Penne und hausgemachter Tagliatelle wählen



PASTA CON GAMBERETTI E ZUCCHINI (A,D,R,L) 19.9
mit Shrimps | Zucchini | Knoblauch in leichter Oberssauce
with shrimp, zucchini, garlic in a light cream sauce

PASTA ALLO SCOGLIO (A,B,D,R,L) 19.9
mit div. Meeresfrüchten in leichter Tomatensauce
with seafood in a light tomato sauce

PASTA DA FERDINANDO (A,C,G) 19.9
mit Mascarpone | Zucchini | Rindsfliletspitzen
with Mascarpone | zucchini | beef tenderloin tips

PASTA ALLA CONTADINA (A,G,L) 18.9
mit Hühnchen | Champignon | Zwiebel in leichter Oberssauce
with chicken | mushroom | onion in a light cream sauce

PASTA BOLOGNESE (A,C,G,L) 17.9
mit Fleischragout auf Mailänder Art
with tomato sauce and meat ragout - alla Milanese style

un vero classico

PASTA ARRABBIATA (A,C,G) 15.9
mit scharfer Tomatensauce | Basilikum | Knoblauch
with spicy tomato sauce, basil and garlic

PASTA AL PESTO GENOVESE (A,G,H) 15.9
mit Basilikum | Grana | Pinienkernen
with basil | Grana | pine nuts

PASTA AL POMODORO (A,C,G) 14.5
mit Tomatensauce | Basilikum
with tomato sauce | basil

PASTA AGLIO, OLIO E PEPERONCINO (A,L) 13.9
mit Olivenöl | Knoblauch | Chili | Petersilie
with olive oil | garlic | chilli

PASTA CARBONARA (A,C,G) 16.5
mit Obers | Ei | Speck
with cream | egg | bacon

LASAGNA (A,C,G,L) 17.5
hausgemachte Lasagne mit faschiertem Rindfleisch
homemade Lasagna with meatsauce

GNOCCHI AL TEGAMINO *a* **GORGONZOLA** (A,C,G,L) 16.9
mit Tomatensauce | Fleischragout | Mozzarella | Basilikum **oder** Gorgonzola
*with tomato sauce | meat ragout | mozzarella | basil | **or** Gorgonzola*

GNOCCHI RIPIENI AL TARTUFO (A,C) 18.9
gefüllt mit Trüffeln | Salbei-Buttersauce
with truffle | sage-buttersauce

RISOTTI

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE (A,D,R,L) 19.9
Meeresfrüchterisotto | *seafood risotto*

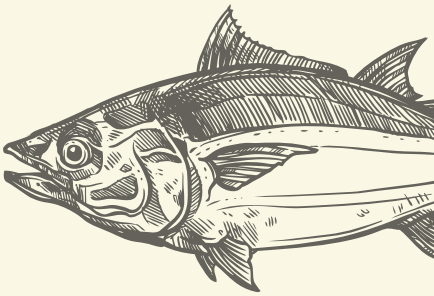
RISOTTO AL FUNGI PORCINI (A,G) 18.9
Steinpilzrisotto | *with porcino*

RISOTTO AL PESTO DI AGRUMI 18.9
mit Orangenpesto | Garnelen | Parmesan (A,C,G,L)
with orange pesto | shrimps | Parmesan

RISOTTO AL RADICCHIO (A,C,G,L) 17.5
mit Radicchio | Taleggio (Weichkäse) | Birne | Ingwer
with Radicchio | Taleggio (cream cheese) | pear | ginger

RISOTTO CON VERDURA (G) 16.5
Gemüserisotto | *vegetable risotto*

Secondi Piatti



CARNE

POLLO ALLA MEDITERRANEA 19.9

Überbackenes Hühnerfilet mit Tomaten & Mozzarella Bruschetta als Beilage (A,G,O)
Baked chicken fillet with tomatoes and mozzarella, bruschetta as a side dish

POLLO ALLA PARMIGIANA 19.9

Hühnerbrust in Parmesankruste, dazu Tagliatelle mit Tomatensauce (A,C,G)
Chicken breast in a parmesan crust, served with tagliatelle with tomato sauce

MEDAGLIONI DI MANZO ALLA GRIGLIA 300 G (L,O) 31.9

Kalbsmedaillons gegrillt mit Bratkartoffeln & "Caponata" (Sizilianisches Gemüsegericht)
Grilled veal medallions with fried potatoes & "Caponata" (Sicilian vegetable dish)

CARRE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA (L,O) 31.9

Gegrilltes Lammkarree mit Bratkartoffeln & "Caponata" (Sizilianisches Gemüsegericht)
Grilled rack of lamb with potatoes and "Caponata" (Sicilian vegetable dish)

GRIGLIATA MISTA DI CARNE PER 2 PERSONE 49.9

EMPFEHLUNG

Gemischte Fleischplatte vom Grill für 2 Personen
Grilled meat platter for 2 guests

PESCE

Fragen Sie gerne nach unseren Tagesfischspezialitäten

CALAMARI ALLA GRIGLIA (B,D,R) 21.9

Gegrillte Tintenfische | Kartoffeln | "Caponata"
Grilled calamari with side dish

FILETTO DI BRANZINO AL LIMONE (A,D,G,L) 22.9

Wolfsbarschfilet mit Zitronensauce | Bratkartoffeln | "Caponata"
Grilled seabassfilets with lemoncream and side dish

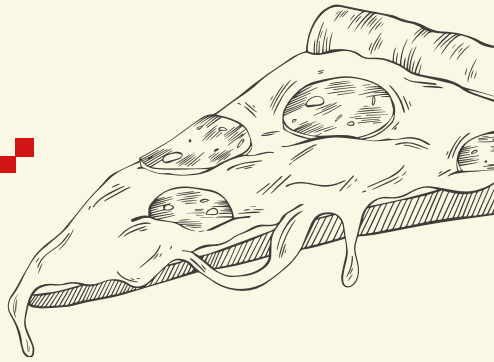
GRIGLIATA MISTA DI PESCE (B,D,R) 30.9

Diverse Fischsorten vom Grill mit Beilagen
Variation of grilled fisch with side dish

EMPFEHLUNG

recommended by Ferdinando

Pizza



MARGHERITA (A,G) 11.9

Tomatensauce | Mozzarella “Fior di Latte di Napoli”
kalt gepresstes Olivenöl | frisches Basilikum
Tomato sauce | Mozzarella | oliveoil | basil

CARDINALE (A,G) 14.5

Tomatensauce | Mozzarella “Fior di Latte di Napoli”
Schinken | frisches Basilikum
Tomato sauce | Mozzarella | Italian ham | basil

PROSCIUTTO E FUNGHI (A,G) 14.9

Tomatensauce | Schinken | Champignon |
Mozzarella “Fior di Latte di Napoli” | Basilikum
Tomato sauce | italian ham | mushrooms
Mozzarella “Fior di Latte di Napoli” | basil

SALAMI (A,G) 15.5

Tomatensauce | Salami | Mozzarella „Fior di Latte di Napoli“ | Basilikum
Tomato sauce | salami | Mozzarella “Fior di Latte di Napoli” | basil

QUATTRO STAGIONI (A,G) 16.9

Tomatensauce | Mozzarella „Fior di Latte di Napoli“
Schinken | Artischocken | Champignons | Sardellen
frisches Basilikum
Tomato sauce with Mozzarella | Italian ham
artichokes | mushrooms | anchovies | fresh basil

DIAVOLO (A,G,M) 15.5

Tomatensauce | Mozzarella „Fior di Latte di Napoli“ |
Salami „Salsiccia Diavolo“ | frischer Chili I Basilikum
Tomato sauce with Mozzarella | spicy italian salami
fresh chilli | fresh basil

hot and spicy, baby

QUATTRO FORMAGGI (A,G) 15.9

4 verschiedene Käsesorten: Mozzarella „Fior di Latte di Napoli“ | Parmesan | Gorgonzola | Ricotta
frisches Basilikum
4 different italian cheeses (Mozzarella | Gorgonzola | Grana I Provola) | fresh basil

SICILIANA (A,D,G) 15.9

Tomatensauce | Mozzarella „Fior di Latte di Napoli“
Sardellen | Oliven I Kapern | Melanzane | Basilikum
Tomato sauce | Mozzarella | anchovies | olives |
capers | melanzane | basil

TONNO (A,D,G) 16.5

Tomatensauce | Mozzarella „Fior di Latte di Napoli“
Thunfisch | frisches Basilikum | frische Zwiebel
Oliven | kalt gepresstes Olivenöl
Tomato sauce with Mozzarella | tuna | fresh basil
olives | onions | olive oil

CALZONE NAPULÉ (A,G) 16.9

Tomatensauce | Mozzarella „Fior di Latte di Napoli“
Ricotta | Salami (süß) | frisches Basilikum | kalt gepresstes Olivenöl I Pfeffer
Tomato sauce | Mozzarella | Ricotta | ham | basil
olive oil | pepper

Pizza

recommended by Ferdinando

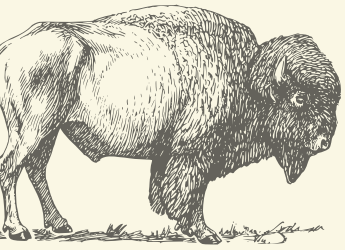
EMPFEHLUNG

AMORE DA FERDINANDO (A,G) 18.9

Tomatensauce | Kirschtomaten | Büffelmozzarella
Rucola | Grana | Rohschinken kalt belegt
Tomato sauce with Mozzarella di Bufala I cherry tomatoes I fresh rucol I Grana and row ham

SFIZIOSA (A,G) 18.5

Mozzarella „Fior di Latte di Napoli“ | Büffelmozzarella
Salami (scharf) | Rucola | getrocknete Tomaten
Mozzarella „Fior di Latte di Napoli“ I Mozzarella di Bufala I salami (spicy) I rucola I sun dried tomatoes



MOZZARELLA DI BUFALA

the best of Southern Italy

BUFALA (A,G) 17.9

Tomatensauce | Büffelmozzarella | frisches Basilikum
Kirschtomaten
Tomato sauce with Mozzarella di Bufala | fresh basil I cherry tomatoes

CONTADINA (A,G) 16.5

Tomatensauce | Mozzarella „Fior di Latte di Napoli“
Kirschtomaten | frisches Gemüse
Tomato sauce with Mozzarella I cherry-tomatoes fresh vegetables

RUCOLA (A,G) 16.5

Tomatensauce | Mozzarella „Fior di Latte di Napoli“
Rucola | Grana
Tomato sauce | Mozzarella I Rucola Grana cheese

CAPRICCIOSA (A,G) 16.9

Tomatensauce | Mozzarella „Fior di Latte di Napoli“
Schinken | Artischocken | Champignons | Oliven
frisches Basilikum
Tomato sauce I Mozzarella I Italian ham I artichokes mushrooms I olives | fresh basil

PIZZA BIANCA

without tomato sauce

SORRENTO (A,D,G) 17.9

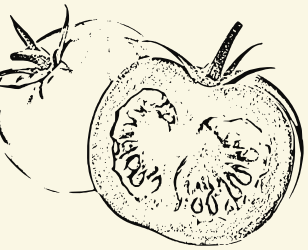
Mozzarella „Fior di Latte di Napoli“ | gelbe und rote Cherrytomaten | Ricotta | Basilikum
Mozzarella „Fior di Latte di Napoli“ I yellow and red cherrytomatoesl ricotta I basil

DEL SUD (A,G) 17.5

Mozzarella „Fior di Latte di Napoli“ | kalt gepresstes Olivenöl | frisches Basilikum | Salsiccia | Friarielli“ – italienisches Blattgemüse
(“White Pizza” without tomato sauce) Mozzarella I oliveoil fresh basil | Salsiccia (italian sausage) I with vegetables

The making of the perfect slice

SCAN ME

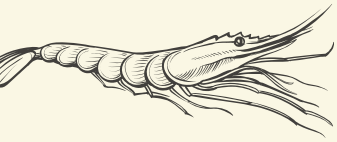


Insalate

Chef's recommendation

INSALATA FERDINANDO (A,G,M,O) 18.9

Rucola | Fleischtomaten | Büffelmozzarella
Hühnerstreifen in Parmesan-Panade | Croutons
Balsamico Dressing
Rucola | beef tomatoes | Mozzarella di Bufala |
chicken strips in Parmesan breading | croutons
balsamic dressing



AVAILABLE
APRIL–SEPTEMBER

INSALATA FRUTTI DI MARE (A,D,O) 17.9

Meeresfrüchte Salat | Olivenöl & Zitrone |
Seafood Salad | olive oil | lemon

(available Apr–Sept)

INSALATA CESAR (A,G,M,O) 17.5

grüner Salat mit gegrillten Hühnerstreifen
Grana | Croutons mit Cesar-Dressing
green salad with thinly sliced chickenfilet
Grana | Croutons with Cesar-Dressing

INSALATA DI TONNO (D,G,O) 14.9

gemischter Salat mit Tomaten | Oliven | roten Zwiebel | Thunfisch | Balsamico Dressing
mixed lettuce with tomatoes | olives | red onions
tuna | balsamic dressing

INSALATA DI RUCOLA (G,O) 9.9

Rucolasalat mit Tomaten | Grana | Balsamico Dressing
Rucola salad with tomatoes | Grana cheese
balsamic dressing

INSALATA MISTA (M,O) 8.9

gemischter Salat mit Gurken | Kirschtomaten
Karotten | Balsamico Dressing
mixed lettuce with cucumber | carrots |
balsamic dressing

FOCACCIA CON ROSMARINO (A) 7.5

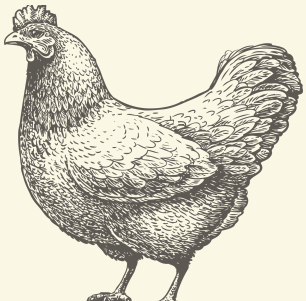
Focaccia mit Rosmarin
Focaccia with rosemary

PIZZA PANE (A) 6.9

Pizzastangen mit | ohne Knoblauch
Pizza breadsticks with or without garlic

ZUSÄTZLICHER BROTKORB (A) 4.9

Extra bread



La leggerezza della cucina italiana.

Getränke

ANALCOLICO

COCA COLA Original | Zero 0,33L FL.	4.5
FANTA | SPRITE | ALMDUDLER 0,33L FL.	4.5
FUZETEA EISTEE 0,25L FL.	4.5
CAPPY FRUCHTSÄFTE 0,2L FL. Pfirsich | Marille | Johannisbeere | Erdbeere	4.5
SCHWEPPES 0,2L FL.	4.5
APFEL- | ORANGENSAFT *natur* 0,25L	4.2
APFEL- | ORANGENSAFT 0,25L | 0,5L *gespritzt*	3.9 | 5.5
HIMBEER | HOLUNDER 0,25L | 0,5L *gespritzt*	3.2 | 4.5
SODA Jugendgetränk 0,25L | 0,5L	2.9 | 4.2
mit Zitrone 0,25L | 0,5L	3 | 4.5
MINERALWASSER 0,33L | 0,75L FL Römerquelle - still | prickelnd	4.5 | 7.9
WIENER WASSER 0,25L	0.5

BIRRA (O)

	0.3L	0.5L
STIEGL GOLDBRÄU vom Fass	4.9	5.9
STIEGL BIO ZWICKL Flasche		5.9
KÖNIG LUDWIG DUNKEL Flasche		5.9
STIEGL ZITRONEN RADLER Flasche		5.9
STIEGL WEISSE Flasche		5.9
STIEGL 0,0% *alkoholfrei* Flasche		5.9

VINO ROSSO (O)

VINO DELLA CASA Zweigelt 1/8L	4.2
CHIANTI MELINI 0,75L | 1/8L	26.9 | 5.2
NERO D' ÁVOLA 0,75L | 1/8L	26.9 | 5.2
LAMBRUSCO 0,75L | 1/8L	26.9 | 5.2
MERLOT MASTRI PRINCIPATO 0,75L | 1/8L	26.9 | 5.2

VINO BIANCO (O)

VINO DELLA CASA 1/8L Veltliner	4.2
ROSE PRINCIPATO 1/8L	5.2
PINOT GRIGIO PRINCIPATO 0,75L | 1/8L	26.9 | 5.2
CHARDONNAY PRINCIPATO 0,75L | 1/8L	26.9 | 5.2
FALANGHINA 0,75L | 1/8L	26.9 | 5.2

APERITIVO

PROSECCO 1/8L | 0,75L	5.2 | 26.9
FRAGOLINO 1/8L mit Erdbeersaft	5.9
MARTINI (BIANCO, DRY) 4CL	4.9
AVERNA 4CL	5.5
GRAPPA 2CL	4.2
LIMONCELLO 2CL	4.2
LIMONCELLO SPRITZ	7.5
APEROL SPRITZ 0,25L mit Wein oder Prosecco	7.5
HUGO MIT PROSECCO 0,25L	7.5
CAMPARI SODA | ORANGE 0,25L	6.5 | 7.5
WEISS GESPRITZT 0,25L	4.5

Alla salute!

il finale dolce

DOLCE DA FERDINANDO (A,G) 14.9

Pizza Calzone mit Nutella und Mascarpone
Pizza Calzone with Nutella and Mascarpone

PANNA COTTA (C,G,O) 7.9

Schlagobers | Zucker mit Obsthäubchen
Whipped cream I sugar topped with fresh fruit

TORTA CAPRESE (C,E,F,G) 7.9

hausgem. Schokoladen-Mandelkuchen
Homemade chocolate almond cake

CRÈME BRÛLÉE (F,G) 7.9

Karamellkruste aus Eigelb | Sahne | Zucker
Caramelized custard made from egg yolks cream I sugar

TIRAMISU (A,C,F,G) 7.9

Klassische italienische Biskuitkekse
geschichtet mit Mascarpone | Kaffee | Kakao
Classic Italian sponge biscuits layered with mascarpone I coffee I cocoa

EMPFEHLUNG!
Tiramisu mit Pistazie 8.9

SORBETTO LIMONE 6.9

Erfrischendes Zitronensorbet serviert in echter Zitrone
Refreshing lemon sorbet served in a real lemon

TARTUFO NERO (A,C,F,G,H) 6.9

Halbgefrorene Schokoladencreme mit einem Zabaione-Kern, umhüllt von Kakao und kleinen kandierten Haselnussstückchen
Semi-frozen chocolate cream with a Zabaglione core, coated in cocoa I topped with small pieces of candied hazelnut

TARTUFO BIANCO (A,C,G) 6.9

Halbgefrorener Eistrüffel aus feiner Zabaionecreme mit einem Kern aus Kaffeecreme, umhüllt von weißen Baiserstückchen
Semi-frozen ice truffle made of fine zabaglione cream with a coffee cream center, coated in white meringue pieces

TORTA DELLA NONNA (A,G,O) 7.9

hausgem. Zitronencremetorte mit Pinienkerne
Homemade lemon cream tart with pine nuts

PROFITEROL *bianco o nero* 7.9
(A,C,F,G,O)

Brandteigkrapfen mit Vanillecreme I weißer oder Milchschokolade und Schlagobers
Choux pastries filled with vanilla cream I white or milk chocolate I whipped cream

CANNOLO SICILIANO (A,F,G) 7.9

Knusprige sizilianische Rolle mit Ricottacreme Schokotropfen | kandierter Orange
Crispy Sicilian pastry filled with ricotta cream I chocolate chips I candied orange

KAFFEE

ESPRESSO ITALIANO | DOPPIO 3.5 | 4.9

ESPRESSO MACCHIATO (G)
SINGOLO | DOPPIO 3.7 | 5.1
Espresso mit Milchschaum
Espresso with milk foam

LUNGO / AMERICANO 4.6
verlängerter Espresso | *long Espresso*

LUNGO BIANCO (G) 4.8
verlängerter Espresso mit Milchschaum
long Espresso with milk foam

CAPPUCCINO (G) 4.8
mit Milchschaum | *with milk foam*

LATTE MACCHIATO (G) 5.5

AFFOGATO MIT VANILLEEIS (C,G) 5.9
Espresso mit Vanilleeis | *Espresso with Ice Cream*

EISKAFFE MIT VANILLEEIS (C,G) 7.5
Erfrischender Kaffee mit Vanilleeis und Schlagobers
Refreshing coffee with vanilla ice cream and whipped cream

TEE DIV. SORTEN 3.9

Öffnungszeiten

PIZZERIA
DA FERDINANDO
VINOTECA

MONTAG BIS SONNTAG
11.00 – 23.00 UHR

DURCHGEHEND WARME KÜCHE
11.30 – 22.00 UHR
PIZZA
11.30 – 22.00 UHR

SCAN ME

follow us

TikTok

(**A**) Gluten, (**B**) Krebstiere, (**C**) Eier von Geflügel, (**D**) Fisch, (**E**) Erdnüsse, (**F**) Sojabohnen, (**G**) Milch, (**H**) Schalenfrüchte, (**L**) Sellerie, (**M**) Senf, (**N**) Sesamsamen, (**O**) Schwefeloxid & Sulfite, (**P**) Lupinen, (**R**) Weichtiere