

ANTIPASTI & ZUPPE

BRUSCHETTA AI POMODORI 9,50
Bruschetta con dadolata di pomodori rossi ramati e basilico
Bruschetta mit gewürfelten roten Tomaten und Basilikum
Bruschetta with diced red tomatoes and basil / 1a, 11a

BRUSCHETTA "DOC" 21,00
Bruschetta rustica con burrata, alici, olio EVO e basilico
Geröstete Brotscheiben mit Burrata, Sardellen, EVO-Öl und Basilikum / Toasted bread slices with Burrata cheese, anchovies, olive oil and basil / 1a, 4a, 7a, 11a

CRUDO & BUFALA 27,00
Prosciutto crudo di Parma con mozzarella di bufala Campana
Parma-Rohschinken mit Büffelmozzarella aus Kampanien
Parma raw ham with buffalo mozzarella from Campania / 7a

PURPO 'NZALATA 19,50
Polpo tiepido in insalata di rucola, carote, prezzemolo ed olive Leccino
Lauwarmer Oktopus in Salat von Rauke und Karotten mit Petersilie und Leccino-Oliven / Lukewarm octopus in a rocket and carrot salad with parsley and Leccino olives / 14a, 2b, 4b

PICCOLA FRITTURA 17,50
Frittura di calamari e sepioline / Frittierte Kalamaren und Tintenfische / Fried squid / 1a, 2a, 5a, 14a, 4b, 11b

ZUPPA DI POMODORO 12,00
Zuppa di pomodoro con Frisella Campana / Tomatensuppe mit Brotcrouton / Tomato soup with toasted bread / 1a, 11a

INSALATE

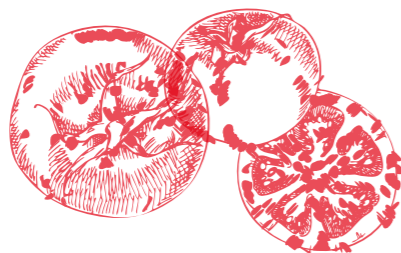
VERDE 8,50
Grüner Salat / Green salad / 1a, 11a

MISTA 9,50
Gemischter Salat / Mixed salad / 1a, 4a, 7a, 11a

CAPRESE 19,50
Pomodori con mozzarella di Bufala Campana DOP
Tomaten mit Büffelmozzarella DOP aus Kampanien
Tomatoes with buffalo mozzarella DOP from Campania / 7a

RUCOLA, POMODORINI E SCAGLIE DI GRANA 14,50
Raukesalat mit Cherrytomaten und Parmesansplittern
Rocket salad, cherry tomatoes and parmesan flakes / 7b

AL TONNO 19,50
Lattuga, tonno sott'olio, pomodori secchi, crostini di pane aromatizzati
Salat, Thunfisch, sonnengetrocknete Tomaten, aromatisierte Brotcroutons
Lettuce, tuna, sun-dried tomatoes, flavoured bread croutons
1a, 4a, 8b, 9b



SECONDI

ROAST BEEF 30,00
con rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano
Roastbeef mit Rucola und Parmesansplittern
Roast beef with rocket salad and shavings of parmesan cheese
7a, 12a

POLPO VERACE 38,00
su letto di crema di patate, pomodorino confit e basilico
Oktopus auf Kartoffelcreme, Tomatenconfit und Basilikum
Octopus on a bed of potato cream, confit of cherry tomatoes and basil
14a, 5a, 1b, 2b, 9b, 14b

GRAN FRITTURA DEL GOLFO 36,00
frittura mista di calamari, gamberoni e polpo
Frittierte Calamari, Riesencrevetten und Oktopus
Fried calamari, giant prawns and octopus
1a, 2a, 5a, 14a, 4b

PETTO DI POLLO 25,00
Ai ferri con verdure grigliate
Pouletbrust vom Grill mit grilliertem Gemüse
Grilled chicken breast with grilled vegetables
5a, 10b

CONTORNI

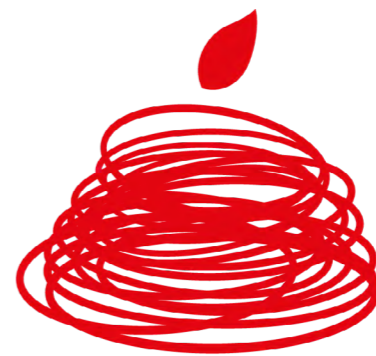
PATATINE FRITTE 6,50
Pommes frites
French fries
5a

PATATE SAPORITE 6,00
patate al forno rosolate con pomodorini cherry e cipolla rossa
Ofenkartoffeln mit Cherrytomaten und roten Zwiebeln
Oven-roasted potatoes with cherry tomatoes and red onions
5a

ZUCCHINE ALLA SCAPECE 6,50
rondelle di zucchine fritte alla napoletana
Zucchini neapolitanischer Art mit Olivenöl, Essig, Knoblauch und Minze
Neapolitan-style fried zucchini with olive oil, vinegar, garlic and mint
5a, 1b

MELANZANE AL FUNGHETTO 7,00
Sautierte Auberginen mit Cherrytomaten, Olivenöl, Knoblauch und Basilikum
Sautéed aubergines with cherry tomatoes, olive oil, garlic and basil
5a, 1b

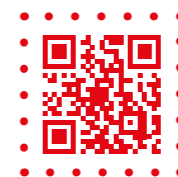
VERDURE ALLA GRIGLIA 7,00
Grilliertes Gemüse
Grilled vegetables



SPAGHETTI POMODORO

nato a Napoli

Seguici



Diventa il nostro ambasciatore!
Posta la tua foto con il tag:

Werden Sie unser Botschafter!
Bewerben Sie unsere Gerichte auf Instagram mit Tag:

Become our ambassador!
Promote our dishes on Instagram with tag:

#spaghettipomodoroambassador





Così Com'è



PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA  15,50
Pomodoro S. Marzano DOP, fior di latte, olio EVO, basilico
 Tomaten S. Marzano DOP, Mozzarella, Olivenöl, Basilikum
S. Marzano DOP tomatoes, fior di latte mozzarella, olive oil, basil / 1a, 7a


MARINARA   13,50
Pomodoro S. Marzano DOP, olio EVO aromatizzato all'aglio e origano
 Tomaten S. Marzano DOP, mit Knoblauch aromatisiertes Olivenöl, Oregano / *S. Marzano DOP tomatoes, seasoned with garlic oil and oregano / 1a*

NAPOLI 22,00
Pomodoro S. Marzano DOP, fior di latte, alici di Cetara Armatore, origano e basilico
 Tomaten S. Marzano DOP, Mozzarella, Cetara-Sardellen von Armatore, Oregano, Basilikum / *S. Marzano DOP tomatoes, fior di latte mozzarella, Cetara anchovies by Armatore, oregano, basil / 1a, 4a, 7a, 2b, 14b*

PROSCIUTTO 22,00
Pomodoro S. Marzano DOP, fior di latte, prosciutto cotto alta qualità Fiorucci, basilico
 Tomaten S. Marzano DOP, Mozzarella, gekochter Schinken erster Fiorucci Qualität, Basilikum
S. Marzano DOP tomatoes, fior di latte mozzarella, first quality cooked ham Fiorucci, basil / 1a, 7a


PROSCIUTTO E FUNGHI 24,00
Pomodoro S. Marzano DOP, fior di latte, prosciutto cotto alta qualità Fiorucci, funghi champignon, basilico
 Tomaten S. Marzano DOP, Mozzarella, gekochter Schinken erster Fiorucci Qualität, Champignons, Basilikum
S. Marzano DOP tomatoes, fior di latte mozzarella, first quality cooked ham Fiorucci, button mushrooms, basil / 1a, 7a

TONNO E CIPOLLA 22,00
Pomodoro S. Marzano DOP, fior di latte, tonno, cipolle rosse di Tropea
 Tomaten S. Marzano DOP, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln aus Tropea / *S. Marzano DOP tomatoes, fior di latte mozzarella, tuna, red onions from Tropea / 1a, 4a, 7a*

DIAVOLA  24,50
Pomodoro S. Marzano DOP, fior di latte, salame piccante Fiorucci, basilico
 Tomaten S. Marzano DOP, Mozzarella, pikante Fiorucci Salami, Basilikum / *S. Marzano DOP tomatoes, fior di latte mozzarella, spicy salami Fiorucci, basil / 1a, 7a*

QUATTRO STAGIONI 24,00
Pomodoro S. Marzano DOP, fior di latte, funghi champignon, spicchi di carciofi, olive Leccino, prosciutto cotto alta qualità Fiorucci
 Tomaten S. Marzano DOP, Mozzarella, Champignons, Artischocken, Leccino-Oliven, gekochter Schinken erster Fiorucci Qualität / *S. Marzano DOP tomatoes, fior di latte mozzarella, button mushrooms, artichokes, Leccino olives, first quality cooked ham Fiorucci / 1a, 7a*

PARMA 25,00
Pomodoro S. Marzano DOP, fior di latte, Prosciutto crudo stagionato Parma Antichi Sapori DOP
 Tomaten S. Marzano DOP, Mozzarella, Parma-Rohschinken S. Marzano DOP tomatoes, fior di latte mozzarella, Parma raw ham Antichi Sapori DOP / 1a, 7a

BUFALINA  23,00
Pomodoro S. Marzano DOP, datterini rossi, mozzarella di Bufala, basilico, olio EVO
 Tomaten S. Marzano DOP, rote Datterini-Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl / *S. Marzano DOP tomatoes, red cherry tomatoes, buffalo mozzarella, basil, olive oil / 1a, 7a*


BONTÀ DELL'ORTO  19,50
Pomodoro S. Marzano DOP, fior di latte, verdure grigliate, olio EVO
 Tomaten S. Marzano DOP, Mozzarella, Grillgemüse, Olivenöl
S. Marzano DOP tomatoes, fior di latte mozzarella, grilled vegetables, olive oil / 1a, 7a


CALZONE CLASSICO 21,00
Pomodoro S. Marzano DOP, fior di latte, prosciutto cotto alta qualità Fiorucci, basilico
 Tomaten S. Marzano DOP, Mozzarella, gekochter Schinken erster Fiorucci Qualität, Basilikum / *S. Marzano DOP tomatoes, fior di latte mozzarella, first quality cooked ham Fiorucci, basil*

30 ore di lievitazione

L'impasto di tutte le nostre pizze è realizzato con un'alta percentuale di idratazione e con un blend di farine dal medio contenuto proteico per garantire la massima digeribilità grazie alle 30 ore di maturazione minime.

PIZZE D'AUTORE


MARGHERITA GIALLA  23,00
Passata di pomodoro datterino giallo Così Com'è, scamorza affumicata, il nostro mix di pepi, datterino rosso, pesto di basilico, olio EVO
 Püree von gelben Datteltomaten, geräucherter Scamorza, unsere Mischung aus Pfeffer, roten Datterini-Tomaten, Basilikum-Pesto, Olivenöl
Yellow datterino tomato purée by Così Com'è, smoked scamorza, our mix of peppers, red datterino tomatoes, basil pesto, olive oil / 1a, 7a

PARMIGIANA  24,00
Fiordilatte, provola affumicata, cremoso di parmigiana, chips di Grana Padano, olio EVO, basilico
 Mozzarella, geräucherter Provola-Käse, cremiger Parmigiana-Käse, Grana Padano-Chips, Olivenöl, Basilikum
Fiordilatte cheese, smoked provola cheese, creamy parmigiana, Grana Padano cheese crisps, olive oil, basil / 1a, 7a

NAPOLI 2.0 22,00
Passata di pomodoro datterino giallo Così Com'è, alici di Cetara Armatore, capperi, olive, olio EVO all'aglio, origano
 Tomatenpüree aus gelben Datterino-Tomaten, Sardellen, Kapern, Oliven, Olivenöl mit Knoblauch, Oregano
Così Com'è yellow datterino tomato purée, Cetara Armatore anchovies, capers, olives, garlic olive oil, oregano / 1a, 4a, 7a, 2b, 14b

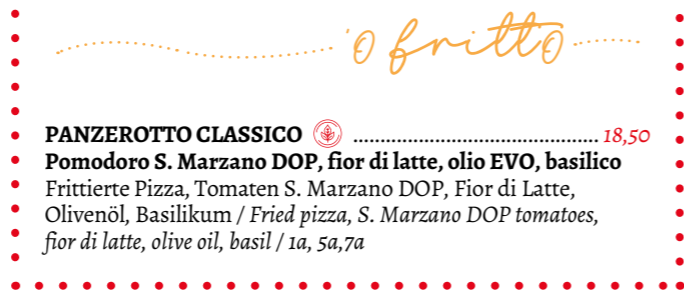
BURRATINA 27,00
Pomodoro S. Marzano DOP, Prosciutto crudo stagionato Parma Antichi Sapori DOP, burratina, rucola, basilico, olio EVO
 Tomaten, gereifter Parma-Rohschinken, Burratina, Rucola, Basilikum, Olivenöl
S. Marzano DOP tomatoes, Antichi Sapori Parma DOP cured ham, burratina cheese, rocket, basil, extra virgin olive oil / 1a, 7a

FRIARIELLI E SALSICCIA 25,50
Scamorza affumicata, cime di rapa, salsiccia, olio EVO
 Geräucherter Scamorza, Stängelkohl, Hauswurst, Olivenöl
Smoked scamorza, cabbage, homemade sausage, olive oil / 1a, 7a

N'DUJA  25,00
Pomodoro S. Marzano DOP, n'duja, cipolle di Tropea, burratina, polvere di olive nere, olio EVO, basilico
 Tomaten, n'duja, Zwiebeln aus Tropea, Burratina, Pulver aus schwarzen Oliven, Olivenöl, Basilikum
S. Marzano DOP tomatoes, n'duja, Tropea onions, burratina cheese, black olive powder, olive oil, basil / 1a, 7a, 8a

BONNAPARTI  23,00
Pomodoro S. Marzano DOP, fior di latte, bonnaparti, olio EVO
 Tomaten S. Marzano DOP, Mozzarella, Bonnaparti, Olivenöl
S. Marzano DOP tomatoes, fior di latte mozzarella, bonnaparti, olive oil / 1a, 7a


PANZEROTTO CLASSICO  18,50
Pomodoro S. Marzano DOP, fior di latte, olio EVO, basilico
 Frittierte Pizza, Tomaten S. Marzano DOP, Fior di Latte, Olivenöl, Basilikum / *Fried pizza, S. Marzano DOP tomatoes, fior di latte, olive oil, basil / 1a, 5a, 7a*




PRIMI

Porz./Spadellata


PARMIGIANA DI MELANZANE  24,00 / —
Melanzane fritte, gratinate in salsa al pomodoro e mozzarella fior di latte con Parmigiano e basilico
 Italienischer Auberginen-Auflauf mit Tomaten, Mozzarella, Parmesan und Basilikum / *Italian aubergine casserole with tomatoes, fior di latte mozzarella, parmesan cheese and basil / 1a, 5a, 7a*


LASAGNETTA FIOR DI LATTE  22,00 / —
Sfoglia all'uovo, passata di pomodoro, Parmigiano, mozzarella fior di latte e basilico
 Lasagne, Tomaten, Parmesan, Mozzarella und Basilikum / *Lasagna egg pasta, sieved tomatoes, parmesan cheese, fior di latte mozzarella and basil / 1a, 3a, 7a*

FUSILLI AL FERRETTO ALLO SCARPARIELLO  ... 22,00 / 21,00
Con pomodorini cherry, Parmigiano, pecorino, peperoncino, aglio e basilico
 Fusilli-Pasta mit Cherrytomaten, Parmesan, Pecorino-Käse, Peperoncino, Knoblauch und Basilikum / *Fusilli al ferretto with cherry tomatoes, parmesan cheese, pecorino cheese, hot peppers, garlic and basil / 1a, 3a, 7a*

CANDELE ROTTE A MANO ALLA GENOVESE 24,00 / 23,00
Candele al ragù bianco di manzo con cipolle stufate
 Candele-Pasta mit Rindsragout und geschmorten Zwiebeln
Candele pasta on beef ragout with stewed onions / 1a, 7a, 9a, 3b

PACCHERI ALLA NORMA  21,00 / 20,00
Con pomodoro, melanzane, ricotta salata e basilico
 Paccheri-Pasta mit Tomaten, Auberginen, gesalzener Ricotta und Basilikum / *Paccheri pasta with tomatoes, eggplant, salted ricotta and basil 1a, 5a, 7a, 9b*

TEGAMINO DI GNOCCHI ALLA SORRENTINA  .. 22,00 / —
Con pomodoro, mozzarella fior di latte, parmigiano e basilico
 Kartoffelgnocchi mit Tomaten, Mozzarella und Parmesan gratiniert / *Potato gnocchi with tomatoes, gratinated with fior di latte mozzarella and parmesan cheese / 1a, 3a, 7a*

SCIALATIELLI ALL' AMALFITANA  33,50 / 32,50
Scialatielli ai frutti di mare con vongole, cozze, calamari, gamberi e pomodorini
 Scialatielli an Meeresfrüchten mit Venusmuscheln, Miesmuscheln, Kalamaren, Riesencrevetten und Cherrytomaten / *Seafood scialatielli with clams, mussels, squid, king prawns and cherry tomatoes / 1a, 2a, 4a, 9a, 14a, 5b*

Per prenderci cura di voi al meglio, vi invitiamo a segnalarci eventuali allergie o intolleranze alimentari. Per coloro che necessitano di alternative, abbiamo a disposizione pasta senza glutine (tempi di attesa circa 20 minuti), impasto per pizza senza glutine e mozzarella senza lattosio.

Um Sie bestmöglich zu betreuen, bitten wir Sie, uns über eventuelle Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten zu informieren. Für Gäste mit besonderen Bedürfnissen bieten wir glutenfreie Pasta (ca. 20 Minuten Zubereitungszeit), glutenfreien Pizzateig und laktosefreien Mozzarella an.

In order to take the best care of you, please inform us of any food allergies or intolerances. For those who require alternatives, we have gluten-free pasta (waiting time about 20 minutes), gluten-free pizza dough and lactose-free mozzarella available.

-  **Vegano** / Vegan
-  **Vegetariano** / Vegetarian
-  **Senza lattosio** / Lactose free
-  **Senza glutine** / Gluten free





Provate le "SPADELLATE": un goloso tegame di pasta servito direttamente al tavolo (minimo 2 pers.)


Probieren Sie unsere Köstliche Pastagerichte direkt in der Pfanne am "SPADELLATE": Tisch serviert (mindestens 2 Pers.)

Try our "Spadellate": Delicious pasta dishes served directly in the pan at the table (at least 2 people)

SPAGHETTI


Porz./Spadellata


AL POMODORO D'AUTORE   21,00 / 20,00
Spaghetti RUMMO nr. 5, pomodorini datterini scottati in padella, passata di pomodoro ristretta a fuoco lento, aglio e basilico. (tempo di attesa : 20 min.)
 Spaghetti Nr. 5 von Rummo mit gebratenen Datteltomaten, Reduktion auf kleinem Feuer von passierten Tomaten, Knoblauch und Basilikum. (Wartezeit: 20 Minuten)
RUMMO Spaghetti No. 5 with fried datterino tomatoes, slow-cooked strained tomato reduction, garlic, and basil. (Waiting time: 20 minutes) / 1a



IN ASSOLUTO DI POLPO  28,00 / 27,00
Polpo verace, prezzemolo, aglio, olive Leccino e capperi
 Oktopus, Petersilie, Knoblauch, Leccino-Oliven und Kapern
Octopus, parsley, garlic, Leccino olives and capers / 1a, 14a, 2b, 4b


ALSUGO DI POMODORO E POLPETTINE DI MANZO ... 22,00 / 21,00
 Spaghetti mit Rindfleischbällchen und Tomaten
Spaghetti with tomato sauce and beef meatballs / 1a, 3a, 7a

ALLA CARBONARA 22,00 / 21,00
con guanciale di maiale, pecorino, Parmigiano e tuorlo d'uovo
 Spaghetti mit Guanciale, Pecorinokäse, Parmesan und Eigelb
Spaghetti with Italian bacon, pecorino cheese, parmesan cheese and egg yolk / 1a, 3a, 7a, 5b

ALLE VONGOLE  27,00 / 26,00
 Spaghetti mit Venusmuscheln
Spaghetti with clams / 1a, 14a, 2b, 4b

AL PESTO DI BASILICO E COZZE  22,00 / 21,00
Al pesto di basilico e cozze con scaglie di mandorla tostate
 Spaghetti an Basilikumpesto mit Miesmuscheln und Splittern von gerösteten Mandeln
Spaghetti with basil pesto, mussels and slivers of toasted almonds 1a, 8a, 14a, 2b, 4b

'O DIRETTORE   19,00 / 18,00
con aglio, olio, peperoncino, alici e pangrattato
 Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino, Sardellen und Paniermehl
Spaghetti with garlic, olive oil, peperoncino, anchovies and breadcrumbs / 1a, 4a, 2b, 6b, 11b, 14b

ALLA NERANO  19,50 / 18,50
con crema di zucchine, Parmigiano e zucchine fritte
 Mit Zucchini-creme, Parmesan und gebratenen Zucchini
With cream of courgette, parmesan cheese and fried courgettes 1a, 5a, 7a