



Speise- und Getränkekarte

Antipasti | Vorpeisen

CRUDO E BUFALA 16,00

Raffinierter und gereifter Parmaschinken (traditionell hergestellt und verarbeitet), serviert mit Mozzarella di Bufala aus Kampanien, angerichtet mit frischem Rucola, sowie knusprigen und aromatisierten Tomaten in Basilikum

TAGLIERE SALUMI^{1,2} 16,00

Eine Salamiplatte mit Spezialitäten aus Apulien und Kampanien (Capicollo martinafranca, Crudo di Parma, Salami Napoli), mit hausgemachtem eingelegtem Ölgemüse

TERRAMIA^{F,G} 18,00

Gemischte Aromen unseres Landes:

Salami, Gemüse und ein Hauch von Meeresbrise. Ein wahrer Genuss für Ihre Sinne.

CROCCANTINA (Bruschetta) 8,50

Hausgemachte, bei hoher Temperatur geröstete Brotscheiben, mit Kirschtomaten, Knoblauch und olio d'oliva pugliese DOP

VITELLO TONNATO^F 15,00

Zarte Kalbsblätter umhüllt von einer feinen Thunfischcreme und Kapernblüten

Gerne präsentieren wir Ihnen unsere Tageskarte.

Insalate | Salate

MISCHIATA 7,50

gemischter Salat

SFIZIOSA^{C,F} 13,00

gemischter Salat, Tomaten, Gurken, Thunfisch, Ei

CAPRI^G 13,00

Tomaten, Mozzarella, Basilikum

CAMPAGNOLA^G 13,00

gemischter Salat, Rucola, Peperoni, Aubergine, gegrillte Zucchini, Parmesanblätter

TERRAMIA^G (Gourmet) 15,00

gemischter Salat, Rucola, Kirschtomaten, Bresaola, Grana Padano

VESUVIO^{F,G} 10,00

Tomaten, Zwiebeln, Sardellen, Oliven, Oregano, Basilikum

RINFORZO^G 15,00

gemischter Salat, Radicchio, Feldsalat, Spinat, Tomaten, Oliven, rote Zwiebel, Ziegenkäse

BACOLI 15,00

gemischter Salat, gegrillte Champignons, Scamorza, Rucola, Putenbrustfiletscheiben

Zu den Salaten empfehlen wir unser Hausdressing oder olio d'oliva pugliese DOP, Aceto (Essig) Ponti/Balsamico.

Zu jedem Salat servieren wir hausgemachtes warmes Brot.

Primi Piatti | Pasta

Die Pastasorte kann nach Ihrem eigenen Geschmack ausgewählt werden.
Bei uns erhalten Sie auch glutenfreie Nudeln (2€ Aufpreis).

TERRAMIA SORRENTINA^{A,G} 16,00

Spaghetti mit frischen Kirschtomaten, sautiert in olio d'oliva pugliese DOP, serviert mit einer Fusion aus Mozzarella di Bufala DOP und Parmigiano Reggiano DOP Flocken.

SEMPLICITÀ^A 11,00

Spaghetti aglio olio e peperoncino. Eine einfache und gleichwohl einzigartige Erfahrung.

CARBONARA^{A,C,G} 15,00

Frische Bio Eier zu einer Creme mit Pecorino Romano DOP umrührt, treffen auf knusprigen Guanciale, serviert mit Spaghetti. Erfreut zuerst die Augen.

BOLOGNA^{A,I} 13,50

Rigatoni mit reinem und frischen Rindfleisch, gebräunt mit Tropea-Zwiebeln und olio d'oliva pugliese DOP. Ein langes Köcheln in Tomatensoße. Bringt Ihnen großen Genuss.

ALBACHIARA^{A,G} 15,50

Feine Gorgonzola Creme im Zusammenspiel mit knusprigem Guanciale und Brokkoli zu Rigatoni.

INFUOCATA^A 12,00

Penne mit Tomatenpüree, frischem Basilikum und scharfen Chilischoten. Ein Feuer im Himmel.

PROFUMO DI MARE^{A,B} 16,00

Penne mit Kirschtomaten, Knoblauch und mit Cognac flambierte Gamberi, angereichert mit einem Hauch von Rucola. Das Meer in seiner Essenz, die Farbe in ihrer Fülle.

COZZANERA^{A,N} 16,00

Die schwarze Tochter des Meeres, aber das Beste in Geschmack und Geruch. Muscheln und Spaghetti al dente, garniert mit Kirschtomaten und frischer Petersilie

LASAGNE DORA^{A,G,I} 14,50

Dünne und poröse Lasagneblätter in Schichten, garniert mit Bolognese, Mozzarella, Besciamella und Parmigiano. Ein antikes und kostbares Rezept.

DUE SORELLE^{A,G} (Zwei Schwestern) 13,50

Überbackene Tagliatelle mit Spinat, Sahne und Philadelphia. Ein unfehlbarer Kontrast.

PENNE AMATRICIANA^{A,G} 15,00

Fruchtige Tomatensauce verfeinert mit Guanciale und anschließend mit Parmesan

RIGATONI CAPONATA^{A,G} 15,00

Mit klein geschnittener Aubergine, Zucchini und Paprika, in Olivenöl gebraten und verfeinert mit Kirschtomaten, Basilikum und einen Hauch von Parmesan

Unsere Empfehlungen für die kleinen Gäste des Hauses:

SPAGHETTI NAPOLI^A 6,00

mit Tomatensoße

TORTELLINI CON LA PANNA^{A,G} 6,50

mit Sahne

PENNE BOLOGNESE^{A,G,I} 6,50

mit Bolognesesoße

RIGATONI BURRO E PARMIGGIANO^{A,G} 6,00

mit Butter und Parmesankäse

Secondi Piatti | Fisch- und Fleischgerichte

Fleisch- & Fischgerichte befinden sich auf unserer ständig wechselnden Wochenkarte. Fragen Sie dazu unser Servicepersonal.

Pizze

Alle Pizzen sind mit Fior di latte-Mozzarella oder Büffelmozzarella belegt. Fior di latte bedeutet „Blüte der Milch“ und ist eine klassische Alternative zum Büffelmozzarella.

PUVERIELLA^{A,G} 8,00

Tomatensoße, Knoblauch, Olivenöl, Oregano

„Sei immer ein Spiegelbild dessen, was du gerne von anderen möchtest.“

VESUVIANA^{A,G} 14,00

Tomatensoße, Mozzarella di Bufala, Basilikum

„Das Glück besteht nicht darin, dass du tun kannst, was du willst, sondern darin, dass du immer willst, was du tust.“

REGINA MARGHERITA^{A,G} 9,00

Tomatensoße, Mozzarella, Basilikum

„Der Schlüssel zum Herzen der Menschen wird nie unsere Klugheit, sondern immer unsere Liebe sein.“

NAPULITANA^{A,F,G} 11,00

Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano

„Beurteile einen Tag nicht nach den Früchten, die du geerntet hast, sondern an den Samen, die du gesät hast.“

NFUCATA (DIAVOLA)^{1,4,A,G} 11,50

Tomatensoße, Mozzarella, scharfe Salami

„Gehe nicht auf ausgetretenen Pfaden, sondern bahne dir selbst einen Weg und hinterlasse eine Spur.“

FRICICARELLA^{A,G} (FUNGHI) 11,00

Tomatensoße, Mozzarella, Champignons

„Tue zuerst das Notwendige, dann das Mögliche, und plötzlich schaffst du das Unmögliche.“

4 STAGIONI^{1,2,4,A,G}**13,00**

Tomatensoße, Mozzarella, scharfe Salami, Schinken, Champignons, Artischocken

„In der Mitte deines Herzens beginnt das Leben, der schönste Ort der Welt.“

COTTO E FUNGHI^{1,2,A,G}**12,50**

Tomatensoße, Mozzarella, Champignons, Schinken

„Wir sind, was wir denken. Alles was wir sind, entsteht in unseren Gedanken, mit unseren Gedanken erschaffen wir die Welt.“

VACCARELLA^{A,G}**13,50**

Tomatensoße, Mozzarella, gemischte Käsesorten, Gorgonzola

„Du siehst die Welt nicht so wie sie ist, du siehst die Welt so wie du bist.“

CAMPAGNOLA^{A,G}**15,50**

Tomatensoße, Mozzarella, gegrilltes Gemüse, Zucchini, Aubergine, Peperoni, Rucola, Parmesanblätter

„Wo immer du bist, sei ganz dort.“

TRENTINA^{A,G}**13,50**

Tomatensoße, Mozzarella, Speck, Scamorza, Grana Padano

„All die Schönheit, die wir in der Welt finden, ist ein Spiegelbild der Schönheit, die in uns ist.“

SPECIALE TERRAMIA^{A,G} (Pizza Gourmet)**19,00**

Eine Hälfte mit Mozzarella, Salami, Straciatella nach „Calzone Art“; andere Hälfte mit Tomatensoße, Parmaschinken, Kirschtomaten, Rucola, Grana Padano Blätter

„Vergiss die Idee, jemand zu werden - du bist schon ein Meisterstück.“

LINDAMIA^{A,F,G}**13,00**

Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln

„Nahrung für den Körper ist nicht genug. Es muss auch Nahrung für die Seele geben.“

LUIGI DOC^{A,G}**16,00**

Tomatensoße, Mozzarella, Kirschtomaten, Parmaschinken, Rucola, Grana Padano

„Liebe das Leben es ist das einzige Geschenk, das du nicht zweimal erhältst.“

VASCIAGLIOLA^{A,G}**16,50**

Tomatensoße, Mozzarella, Mozzarella di Bufala, Radicchio, Scamorza, Grana Padano, Carpaccio Bresaola

„Sei glücklich in diesem Moment. Dieser Moment ist dein Leben.“

SICILIANA^{A,G}**17,00**

Tomatensoße, Mozzarella, Scamorza, Auberginen, Salsiccia

„Es gibt keinen Weg zum Glück. Glücklich sein ist der Weg.“

PIZZA MAMMA CHIARA^{A,G}**12,00**

Frittierte Calzone, Tomatensoße, Mozzarella, Basilikum, Pfeffer

„Was wäre das Leben, hätten wir nicht den Mut, etwas zu riskieren?“ - Mamma Chiara

PIZZA BIANCA^{A,G}**8,50**

nur mit Mozzarella, ohne Tomatensoße

„Verändere diese Welt mit deinem Lächeln.“

NAZIONALE^{A,G}**15,00**

Mozzarella di Bufala, Kirschtomaten, Rucola, Grana Padano

„Was du suchst ist nicht in den Tiefen der Meere, nicht in den Straßen der Städte - es ist in deinem Herzen.“

LUANA^{A,G}**16,00**

Mozzarella, Guanciale, Salsiccia, überbackene Kartoffeln

„Lerne zu sehen. Erkenne das alles mit allem verbunden ist.“

ZEMRA^{A,G,E}**15,00**

Mozzarella, Mortadella DOP, Pistaziencreme, mit gehackten Pistazien

„Glück ist, wenn deine Gedanken, deine Worte und dein Tun im Einklang sind.“

CRUDAIOLA^{A,G}**16,00**

Pizzaboden mit Mozzarella (nicht überbacken), Kirschtomaten, Parmaschinken, Rucola, Grana Padano

„Sei die Veränderung, die du in der Welt sehen möchtest.“

Getränke

Kalte Getränke

Selters Wasser (still/medium)	0,25l	3,00
Selters Wasser (still/medium)	0,75l	6,50
Coca Cola	0,2l	3,00
Coca Cola Zero	0,2l	3,00
Fanta	0,2l	3,00
Sprite	0,2l	3,00
Apfelschorle	0,2l	3,50
Apfelsaft	0,2l	3,50
Orangensaft	0,2l	3,50

Warme Getränke

Café	2,50
Espresso	2,50
Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	3,50
Tee (verschiedene Sorten, fragen Sie uns nach der Auswahl)	2,50
Frische Minze	3,50

Aperitif

Prosecco	0,2l	5,50
Aperol Spritz	0,2l	8,00
Campari Soda/Orange	0,2l	8,00
Ramazotti Rosato	0,2l	8,00
Bitterino Orange	0,2l	8,00

Biere

Pils vom Fass (Warsteiner)	0,3l	3,60
Kölsch vom Fass (Peters)	0,2l	2,50
Füchschen Alt	0,33l	3,50
Alkoholfreies Pils	0,33l	3,50
Weizenbier	0,5l	4,50
Weizenbier alkoholfrei	0,5l	4,50

Spirituosen

Limoncello	2cl	4,00
Ramazotti	2cl	4,00
Averna	2cl	4,00
Sambuca	2cl	4,00
Amaretto	2cl	4,00
Grappa	2cl	6,50

Offene italienische Weine

Rosso della Casa	0,2l	6,00
	0,5l	13,00
Rosé della Casa	0,2l	6,00
	0,5l	13,00
Bianco della Casa	0,2l	6,00
	0,5l	13,00
Lambrusco	0,2l	6,00
	0,5l	13,00
Weinschorle	0,2l	5,50

Alle Preise verstehen sich in Euro.

Die Allergendokumentation und Inhaltsstoffe erhalten Sie bei unserem Personal!

1) Konservierungsstoffe 2) Antioxidationsmittel 3) Farbstoff 4) Phosphat 5) Chinin

Allergene: A) enthält glutenhaltiges Getreide B) enthält Krebstiere C) enthält Ei D) enthält Soja E) enthält Erdnüsse F) enthält Fisch G) enthält Milch, Laktose H) enthält Schalenfrüchte I) enthält Sellerie J) enthält Senf K) enthält Sesam L) enthält Sulfite M) enthält Lupine N) enthält Weichtiere



Krefelder Straße 2 | 41539 Dormagen
Telefon: 02133 42132 | Mobil: 0174 2096424
www.terramia-dormagen.eatbu.com

