

*emozioni
italiani*

01.

FOODERIA ist ein Club, ein
Club für diejenigen die
immer auf der Suche nach
dem Neuen sind.

Bei uns ist die Suche nach dem was außergewöhnlich ist und dem Stil des klassischen Lebenskultus des
Dolce Vita ein Schmelz von Perfektion. Alles, was wir machen muss und soll begeistern. Andernfalls
wollen wir es auch nicht. Wir leben und lieben den engen Grad zwischen Klassik und Fancy.

aperitivo

Aperol Spritz

Aperol | Prosecco | Soda

€4.5



Spritz Aperol

Aperol | Vino Bianco | Soda

€5.5



Aperol Sour

Aperol | Zitrone | Orange

€5.0



Aperol Spritz

veneziano

€6.5

Campari Soda

Campari | Soda

€4.5



Campari Spritz

Campari | Prosecco | Soda

€6.5



Negroni

Campari | Gin | Vermouth

€8.5



Lillet Wildberry

Lillet | Russian Wildberry | Soda

€6.5

campari club

DRINKS

Fancy APERITIVO

Limoncello Spritz

Limoncello | Prosecco | Soda

€6.5



Nautilus

Sarti | Bitter Lemon | viel Amore

€6.5



Rosato Mio

Ramazotti Rosato | Prosecco | Soda

€6.5



Moscow Mule

Vodka | Ginger Beer | Limetten

€6.5

Beer

Pils | Hefeweizen | Helles

vom Fass oder alkoholfrei

0.3l €3.00

0.5l €4.00



Kristallweizen

0.5l €4.00



GIN TONIC



Gin Famous

Gin des Hauses | Tonic | Botanicals

€8.0

A
P
E
R
I
T
I
V
O

C
L
A
S
S
I
C
O

FOODERIA CLUB

neben den Klassikern an Getränken darf
es ruhig auch mal die Sinne berauschen

DRINKS

bevande



San Pellegrino & Acqua Panna

Champagner de la fontaine

0.25l €2.5

0.75l €5.0



San Pellegrino Limonata

Orange | Zitrone

0.3l €3.0

San Bitter & Crodino

0.1l €3.0

iced tea

Pfirsich | Blaubeere

0.3l €3.0

Cola^{1,2,3,6}, Cola Zero^{1,2,3}, Sprite⁵,

Fanta^{2,3,5} oder MezzoMix^{1,3,5}

0.2l €2.5

0.4l €3.5

Tonic Water^{3,4}, Bitter Lemon^{3,4,5},

Ginger Ale³ & Ginger Beer³

0.2l €2.5

0.5l €4.0

Apfelsaft, Maracujásaft, Johannisbeersaft, Orangensaft

0.2l €3.0

0.5l €5.0

als Saftschorle

0.2l €2.5

0.5l €3.5

*hoppenade
lemonade*

Grün der Schöpfung

Hausgemachte Limetten-Minz-Limonade

€6.0

Dunkelrote Begierde

Hausgemachte Waldfrüchte-Limonade

€6.0

Exotica Vera

Hausgemachte Maracuja-Granatapfel-
Basilikum-Limonade

€6.0

DIGESTIF

auch bekannt unter dem Namen Absacker

Ramazotti | Averna | Sambucca | Limoncello
Baileys^{3,5} | Amaro del Capo | Verpoorten
and more

2cl €3.0

Grappa della Casa

2cl €4.5

Grappa di raccomandazione

2cl €5.5

Zusatzstoffe

¹ koffeinhaltig, ² mit Süßungsmittel, ³ mit Farbstoff, ⁴
chinhaltig ⁵ Antioxidationsmittel, ⁶ Sulfite/Schwefeldioxid

Vino con amore

Weinschorle		0,2l	4.5
Trebbiano	Bianco, erfrischend, fruchtig & trocken	0,2l	5.5
Pinot Grigio	Bianco, geringe Säure, voluminös & extraktreich	0,2l	5.5
Lugana	Bianco, vollmundig, elegant & trocken	0,2l	6.5
Rosato	Rose, anspruchsvoll, feinfruchtig & schön	0,2l	5.5
Lambrusco	Rosso, fruchtig, rund, frisch & prickelnd	0,2l	4.0
Montepulciano	Rosso, voll, harmonisch, & trocken	0,2l	5.5
Primitivo	Rosso, elegant & feine Früchtenoten	0,2l	6.5

Vino bianco.

Pecorino , Abruzzen

Fl. 0,75l **20.0**

Der Geschmack ist delikater und weich. Fruchtig, elegant, frisch, vollmundig, aufregend & trocken.

Chardonnay, Norditalien

Fl. 0,75l **20.5**

Am Gaumen ausgewogen, weich und vielschichtig mit viel eleganter Fülle. Das Finale ist seidig und lang anhaltend mit feinsten Balance von frischer Säure und opulentem Schmelz.

Lugana, Gardasee

Fl. 0,75l **21.5**

Feinumfangend und einhüllend, süßlich, natürlich mit dem vorherrschenden typischen Aroma der Moscatotraube. Langes und delizioses Finale.

Sauvignon Blanc, Südtirol

Fl. 0,75l **22.5**

Rassig, pikant-fruchtig, grüne Äpfel, Holunder, Stachelbeere, Cassis, zartwürzig, tropische Früchte, mittelgewichtig, Lebhaft und vollmundig am Gaumen.

Vino rosso.

Nero D'Avola, Sizilien

Fl. 0,75l **20.0**

Am Gaumen rund, weich mit guter Struktur. Intensiv rubinrot, Beerenfrüchte, Geschmeidig und im richtigen Maß tanninreich.

Valpolicella, Norditalien

Fl. 0,75l **20.5**

Samtig-weich, Nuancen von Tabak und Backpflaumen, sehr intensiv, langanhaltend mit wunderbar eingebundenen Tanninen. Halbtrocken.

Chianti Classico, Toskana

Fl. 0,75l **21.5**

Der Chianti ist ein dunkler, lebendiger Wein mit schöner Frucht, Mineralik und Lederaromen im Duft. Angenehm rund und ausgewogen am Gaumen. Ein trinkiger Wein mit dem gewissen Anspruch.

Primitivo Di Manduria, Apulien

Fl. 0,75l **22.5**

Nach reifen Früchten duftender Primitivo di Manduria, dessen Frucht perfekt auf die Holzdose abgestimmt ist und dessen dichter Geschmack mit angenehmen Kakao-Noten endet. Halbtrocken.

Antipasti.

Pingo Palline	3.0
6 frisch gebackene Pizzabrötchen aus dem Steinofen	
Pingo Bruschettini	5.0
Knusprig geröstete Halbbrötchen mit Tomaten-Tatar	
Zuppa di pomodori	6.5
Antipasti di Verdura	8.5
Mediterranes gegrilltes Gemüse	
Griglia in Ceramica	9.0
Weichkäse Tomatensoße Kapern Oliven Peperoni Paprika viel Leidenschaft	
Vitello Tonnato	12.5
Carpaccio di Manzo	12.5
Gambas al aglio	14.5
Gambas pikante Soße Olivenöl	
Antipasti della Casa	18.0
Vitello Tonnato Carpaccio di Manzo Büffel-Mozzarella	

Our culinary goal.

Ein Meisterwerk der Gaumenfantasie zu kreieren mit
vollen Genüssen der Lebenskultur.

+ Ketchup, Mayo	0.5
+ Ajoli, BBQ	1.0
+ Sour Cream	2.0
+ Avocado Creme	3.5

Bowls.

Sizilien Bowl	10.5
Blattsalat Granatapfelkerne Himbeeren Kürbiskerne Weichkäse Himbeeren-Dressing	
Toskana Bowl	10.5
Blattsalat Apfel Croûtons Walnüsse Honig Cherry-Tomaten Gurken Himbeeren-Dressing	
Caesars Bowl	10.5
Blattsalat Croûtons Tomaten Parmesansstreifen	
Optional alle Bowls mit:	
+ gegrilltem Hähnchen	3.0
+ frischem Lachs	3.5
+ gegrillten Rinderstreifen	4.0
+ gegrillten Gambas	4.5

Side dishes.

Julienne
French Fries Ketchup Mayonnaise
4.0
Sweet's Hearty
Sweet-Potatoes Parmesan Petersilie
5.5
Julienne à la truffe
French Fries Trüffel Trüffelmayonnaise
6.0

Insalate.

Italienische Glorie	9.5
Blattsalat Mais Karotten Gurken Paprika Tomaten Ei ^D Zwiebeln Thunfisch Schinken-Käse-Röllchen ^{G,J}	
Insalata Caprese	10.0
Büffel-Mozzarella fruchtige Tomaten Basilikum	
Très Jolie	15.5
Blattsalat Weichkäse Sojasprossen Walnüsse Avocado-Creme gegrillte Pilze gegrillte Hähnchenbruststreifen	

LA DOLCE VITA

Fooderia Club

Pizza.

Pizza Margherita	6.0
Pizza Spinat (v) Spinat Gorgonzola	7.0
Pizza Classico Salami Champignon	7.0
Pizza Caprese (v) Tomaten Basilikum	7.0
Pizza Mediterrana (v) Gegrilltes Gemüse (Zucchini, Aubergine & Paprika)	8.0
Pizza Bianca (v) weiße Pizza Pilze Zwiebeln Rucola	8.0
Pizza Tonno Thunfisch Zwiebeln	8.0
Pizza Sapore di Mare Sardellen Kapern	8.0
Pizza Mix Salami Peperoniwurst Schinken ^{J,G} Pilze	9.0
Pizza „quattro stagioni“ Salami Schinken ^{J,G} Pilze Paprika	9.0
Pizza Diavola (pikant) Peperoniwurst Paprika Knoblauch Oliven Chillies	9.0
Pizza „quattro Formaggi“ (v) Parmesan Gorgonzola Mozzarella Weichkäse ^G	9.5
Pizza Calzone Salami Peperoniwurst Schinken ^{J,G} Pilze Paprika	9.5
Pizza Capresata Büffelmozzarella Rucola Cherry-Tomaten	10.5
Pizza Spezial Peperoniwurst Paprika Schinken ^{J,G} Salami Zwiebeln Pilze Ei ^D	11.0
Pizza Parma Mozzarella Parmaschinken Parmesan Rucola	11.0
Pizza „Frutti di Mare“ Meeresfrüchte Knoblauchverfeinerung	12.5

Pasta.

Pasta con salmone Tomaten-Sahne-Soße mit Lachs	12.0
Spaghetti ai frutti di mare Spaghetti mit Meeresfrüchten	12.5
Tagliatelle con gamberoni Tagliatelle mit Riesengarnelen	16.5
Tagliatelle con tartufo nero Tagliatelle mit schwarzem Trüffel	16.5

Hausgemachte Pasta

**Pasta fatta in casa ripieni
con gorgonzola é noci**
Hausgemachte Nudeln gefüllt
mit Gorgonzola und Walnüssen
12.5

**Pasta fatta in casa ripieni
di funghi porcini**
Hausgemachte Nudeln gefüllt
mit Steinpilzen
12.5

**Pasta fatta in casa ripieni
con pomodoro é mozzarella**
Hausgemachte Nudeln gefüllt
mit Tomaten und Mozzarella
12.5

FANCY ITALIA

secrets of italy

Pesce.

Calamai fritti 15.5
Calamari frittiert | Zitrone | Pommes Frites

Salmone alla griglia 16.5
Lachs vom Grill | Zitrone | Grillgemüse

Steak.

Bistecca di Manzo alla griglia 22.5
Rindersteak | 200 Gramm | Grillgemüse

Bistecca di Manzo alla Salsa Svizzera 24.5
Rindersteak | 200 Gramm | Paprika-Rahm-Soße |
Schwarzem Pfeffer | Pommes Frites

Schnitzel.

Echtes vom Echten
Schnitzel | Champignon-Rahm-Soße | Pommes
12.5

La Svizzera
Schnitzel | Pfeffer-Paprika-Rahm-Soße | Pommes
12.5

The Gorgonzola Royalty
Schnitzel | Gorgonzola-Rahm-Soße | Pommes
13.5

Bologneseinheit
Schnitzel | Bolognesesoße | Käse überbacken |
Pommes
13.5

Burger.

Klassik 11.5
Black-Angus-Pattie | 200 Gramm | Sesam-Bun^{A,L} | Cheddar^G | Tomaten | Essiggurken | Zwiebeln | Salat | Klassik-
Sauce^J | French Fries

Vogue (vegetarisch) 12.5
Vollkorn-Bun^{A,B} | Salat | SourCream | Ei^D | gegrilltem Gemüse^{A,G,K} | Sweet-Potatoe-Fries

Baffo 14.0
Black-Angus-Pattie | 200 Gramm | Sesam-Bun^{A,B} | Essiggurken | Zwiebeln | Coleslaw | Röstzwiebeln | BBQ-
Sauce^J | Grill-Maiskolben

Black BBQ 16.5
Black-Angus-Pattie | 200 Gramm | Vollkorn-Bun^{A,B} | Cheddar^G | Tomaten | Essiggurken | Zwiebeln | Spiegelei^D,
Bacon^{G,J} | Jalapeños | Röstzwiebeln | BBQ-Sauce^J | French Fries

Sides.	French Fries	2.5
	Steakhouse-Fries	3.0
	Sweet-Potato-Fries	4.0
	Potato Wegdes	3.0
	Grill-Maiskolben	2.5
	Grillgemüse	3.5

Allergene

A | Weizen, B | Roggen, D | Ei/-Erzeugnisse, E | Fisch/-
Erzeugnisse, F | Soja/-erzeugnisse, G | Milch/-erzeugnisse,
I | Haselnüsse, J | Sellerie/-Erzeugnisse, K | Senf/-
Erzeugnisse, L | Sesamsamen

Weitere Informationen zu Allergenen erhalten Sie in
unserer Allergen-Karte. Alle Preise sind inklusive
Mehrwertsteuer und Service.

DOLCI

amore and amore

Amore.

Pancakes

Pancakes mit einem Hauch von Waldfrüchten oder Früchten der Saison und Schokoladenliebe
6.5

Belgische Waffeln

Fluffige Waffeln mit Vanille-Eis, Raffaello, Sahne, getrockneten Früchten und Vanille-Soße
6.5

Brownie al cioccolato^{A,G,I}

Warm gemachter Double Chocolate Brownie mit Vanille-Eis
5.5

Klassiker.

Soufflé al cioccolato

Herzhaft heiß zerlaufendes Schokoladensoufflé mit Vanille-Eis
5.0

Tiramisu^{A,D,G}

Feiner Biskuitteig mit Mascarponecreme sowie in Kaffee getränkten Löffelbiskuits besiebt mit Santa-Domingo-Kakao
5.0

Tartufo^{D,F,G,I}

Schokoladen-Eis-Trüffel im Kakao-Mantel
5.0

CAFFÈ

Die Muse des Lebens ist die erste Saat des frischen Arabica Kaffees. Benvenuto a la Dolce Vita

Espresso		2.2
Espresso Doppio		3.0
Espresso Macchiato		2.5
Tasse Kaffee (& Decaf)		2.5
Cappuccino		3.5
Latte Macchiato		4.0
Latte Macchiato „Vanilla Love“		4.5
Glas Tee		3.5

Magen-Schließer.

Piatti di formaggi con noci, mostarda è pane

Eine fein variierende Käseplatte mit Walnüssen, Feigensenf und Brot.

11.50

FOODERIA

THE ITALO-AMERICAN

Verehrte Gäste, die Fooderia® ist eine gastronomische Umsetzung der DISCIASCIO Gruppe und ein Werk der mehrfach ausgezeichneten Innovation für Entwicklung und Dienstleistung. Es ist uns ein große Freude sowie ein innerliches Blumenpflücken diese Art Gastronomie mit ihnen als Gast zu teilen und stetig voran zu bringen. **Grazie!**

Informationen teilen wir unter anderem auf

www.disciascio.co

Instagram & Facebook

@fooderia2017 | @disciasciofood | @disciascio.co

FOODERIA CLUB

ein Liebling der Mittage, immer.

Mo. - Fr. von 11.30 - 14.30 Uhr

MITTAGSTISCH.

auch Abends bestellbar. Preise werden angepasst.

Beilagensalat	2.5
The Flake mit Pommes	9.5
Sesam-Bun ^{A,B} Salat Panko Chicken (130 Gramm) Sour Cream Tomate French Fries	
Pasta al forno - Nudeln mit Käse überbacken	6.0
Cannelloni al Forno - in Bolognesesoße mit Käse überbacken	6.0
Penne Arrabiata - Penne in pikanter Tomatensoße	6.5
Tortellini alla Panna - Tortellini in Sahne und Schinken	6.5
Rigatoni Rossini - Rigatoni in Sahne, Erbsen & Schinken	7.5
Lasagne	7.5
Kochkäseschnitzel ^G mit Pommes-Frites	10.5
Pfefferschnitzel mit Pommes-Frites	10.5
Bologneseschnitzel mit Pommes-Frites	10.5
Pizza mit Kapern, Sardellen & Oliven	7.0
Pizza mit Salami & Zwiebeln	6.5
Pizza mit Pilzen & Broccoli	6.5

**Menu
AMALFI**

Gartensalat oder Suppe

Pizza oder Nudeln
aus der MittagskarteAlkoholfreies Getränk
0,2l

Espresso

12.5**Menu
SICILIANO**

Gartensalat oder Suppe

Fleisch oder Burger
aus der MittagskarteAlkoholfreies Getränk
0,2l

Espresso

15.5

EMPFEHLUNG

offerta di casa

Burrata con pomodorini

Burrata auf Cherry-Tomaten und Rucola

14.5

Pizza Burrata

Handgemachte Pizza mit Burrata, Cherry-Tomaten und Rucola

14.5

PASTA DI BONBON

Pasta fatta in casa ripieni die formaggi e pera

Hausgemachte BonBon-Pasta **Caramelle** gefüllt mit feinem Käse und Birne

16.5

Sorbetto al Caffè

Kaffeesorbet der italienischen Kaffeebohnen Marke illy

4.0

Nautilus

wie Aperol Spritz getrunken, mit Bitter Lemon verbessert

Sarti Spritz ist ein eine absolute Neuheit aus Italien. Bei Sarti Rosa handelt es sich um einen fruchtigen Aperitif. Das Zusammenspiel aus Blutorange, Mango und Passionsfrucht sorgt für einen fruchtig-leichten Geschmack, der perfekt in den Sommer passt. Und wenn wir ganz ehrlich sind, die hübsche Farbe macht es erst perfekt, denn das Auge trinkt in diesem Fall mit!

0,2l

6.5

Volcano

Double-Chocolate-Brownie-Milkshake

Ein Meisterwerk aus Vanilla-Ice-Cream, Milch, Salted-Caramel-Bretzels und einem Double Chocolate Brownie abgerundet mit endloser Karamell-Soße.

0,2l

6.5



FOODERIA
THE ITALO - AMERICAN
house of joy

Instagram & Facebook
@fooderia2017

