

CAMPANIA



DONNA SOFIA

Cucina napoletana · Neapolitanische Küche



ANTIPASTI · VORSPEISEN



Parmigiana di melanzane · Auberginen-Parmigiana € 15,90

Melanzane fritte, pomodoro, mozzarella, Parmigiano Reggiano e basilico.

Frittierte Auberginen, Tomatensauce, Mozzarella, Parmigiano Reggiano und Basilikum.



Polpette al ragù napoletano ·

Fleischbällchen in neapolitanischem Ragù € 16,90



Antipasto Donna Sofia · Vorspeise Donna Sofia € 22,00

Fantasia dello chef.

Überraschung des Küchenchefs.



Caprese di bufala · Caprese mit Büffelmozzarella € 17,50



Angioletti napoletani · Neapolitanische Angioletti € 15,00

Strisce di impasto fritto con pomodorini, rucola e scaglie di grana.

Frittierte Teigstreifen mit Cherrytomaten, Rucola und Grana-Spänen.



Bruschetta mista · Gemischte Bruschetta € 12,00

Scelta dello chef.

Auswahl des Küchenchefs.



CAMPANIA



DONNA SOFIA

Cucina napoletana · Neapolitanische Küche



Caserta
Napoli
Benevento
Avellino
Salerno
Golfo ai Napoli



APERITIVI & COCKTAILS



Aperol Spritz — € 7,50

Aperol, Prosecco e soda.
Aperol, Prosecco und Soda.



Limoncello Spritz — € 7,50

Limoncello, Prosecco e soda.
Limoncello, Prosecco und Soda.



Sarti Spritz — € 7,50

Sarti Rosa, Prosecco e soda.
Sarti Rosa, Prosecco und Soda.



Campari Spritz — € 7,50

Campari, Prosecco e soda.
Campari, Prosecco und Soda.



Hugo Spritz — € 7,50

Prosecco, sciroppo di sambuco,
soda, menta e lime.
Prosecco, Holunderblütensirup,
Soda, Minze und Limette.



Bellini — € 7,50

Prosecco e purea di pesca.
Prosecco und Pfirsichpüree.

Negroni — € 11,50

Gin, Campari e Vermouth Rosso.
Gin, Campari und roter Wermut.



Martini Bianco — € 5,00

Vermouth bianco italiano,
servito con ghiaccio e limone.
Italienischer weißer Wermut,
serviert mit Eis und Zitrone.



Crodino — € 5,00

Aperitivo analcolico italiano,
aromatico e leggermente amaro.
Italienischer alkoholfreier Aperitif,
aromatisch und leicht bitter.



San Bitter — € 5,00

Aperitivo analcolico italiano
dal gusto intenso e amarognolo.
Italienischer alkoholfreier Aperitif
mit intensiv-herbem Geschmack.



Campari Soda — € 5,00

Campari con soda e ghiaccio.
Campari mit Soda und Eis.



NAPOLI



DONNA SOFIA

Cucina napoletana · Neapolitanische Küche



BENVENUTI DA DONNA SOFIA

Willkommen bei Donna Sofia

Fühlen Sie sich wie zu Hause. Nehmen Sie sich Zeit – bei uns gibt es keine Eile. Wir kochen frisch, mit Leidenschaft und saisonalen Zutaten. Deshalb kann sich unsere Küche immer wieder ein wenig verändern – so, wie es die Jahreszeiten und die besten Produkte gerade vorgeben. Lehnen Sie sich zurück, genießen Sie den Moment und begleiten Sie uns auf einer kleinen kulinarischen Reise durch Kampanien und Neapel.



UN VIAGGIO ATTRAVERSO NAPOLI

Unsere Reise durch Neapel – € 30,00

Ein reichhaltiges neapolitanisches Antipasto zum gemeinsamen Genießen mit ausgewählten Salumi, Mozzarella, Polpetta, Bruschetta und weiteren kleinen Spezialitäten unserer Küche. Dazu servieren wir 2 Aperol Spritz. Der perfekte Aperitivo für zwei und ein kleiner Vorgeschmack auf Neapel.

HAPPY HOUR · 2 FÜR 1

*Täglich von 18:00 bis 19:00 Uhr
Ein Getränk bestellen – zwei erhalten.
Ogni giorno dalle 18:00 alle 19:00.
Paghi una bevanda e ne ricevi due.*

MENÙ DEL PRANZO · MITTAGSMENÜ

*Täglich mittags ab 12,50 €
Frisch, saisonal und abwechslungsreich.
Unsere Mittagsgerichte wechseln regelmäßig
und orientieren sich an den Zutaten der Saison.*

GRAZIE PER IL VOSTRO SOSTEGNO

Vielen Dank für Ihre Unterstützung

Hat es Ihnen bei uns gefallen? Dann freuen wir uns sehr über eine 5-Sterne-Bewertung auf Google. Zeigen Sie uns anschließend Ihre Bewertung und Sie erhalten als kleines Dankeschön ein Heißgetränk

PRENDETEVI IL VOSTRO TEMPO

Genießen Sie Ihre Zeit bei Donna Sofia.

NAPOLI



CAMPANIA



DONNA SOFIA

Cucina napoletana · Neapolitanische Küche



PANUOZZI

Panuzzo al ragù napoletano · Panuzzo mit neapolitanischem Ragù

€ 12,00

Ragù napoletano e provola.

Neapolitanisches Ragù und Provola.



Panuzzo alla genovese napoletana · Panuzzo mit neapolitanischer Genovese

€ 12,00



Panuzzo caprese · Caprese-Panuzzo

€ 10,00



DOLCI · DESSERTS

Tiramisù napoletano · Neapolitanisches Tiramisù

€ 8,00

Panna cotta

€ 8,00

Tortino al cioccolato · Schokoladenküchlein

€ 8,00

Tortino al pistacchio · Pistazienküchlein

€ 8,00

Tartufo classico · Klassischer Tartufo

€ 8,00

Tartufo bianco · Weißer Tartufo

€ 8,00

Sorbetto al limone · Zitronensorbet

€ 8,00

Gelato a pallina · Eis pro Kugel

€ 1,80

Dolce 100-100

€ 100,00



CAMPANIA



DONNA SOFIA

Cucina napoletana · Neapolitanische Küche



Caserta

Benevento

Napoli

Avellino

Salerno

Golfo
di
Napoli



CAFFETTERIA E TÈ · KAFFEE & TEE



Espresso	€ 2,00
Espresso decaffeinato · Espresso entkoffeiniert	€ 2,00
Espresso doppio · Doppelter Espresso	€ 3,00
Cappuccino	€ 2,90
Latte macchiato	€ 3,20
Caffè americano · Café Americano	€ 3,00
Tè / infuso · Tee / Kräutertee	€ 3,00

BIRRE · BIERE

Birre tedesche · Deutsche Biere

Schönbuch Hell Uredel	0,5 l	€ 5,20
Jäger Spezial	0,33 l	€ 4,50
Jäger Spezial analcolica · alkoholfrei	0,33 l	€ 4,50
Hefeweizen Hell	0,5 l	€ 5,40
Hefeweizen analcolica · alkoholfrei	0,5 l	€ 5,20
Kristallweizen	0,5 l	€ 5,40

Birre italiane · Italienische Biere

Ichnusa	0,33 l	€ 5,00
Birra Messina	0,33 l	€ 6,00
Birra Moretti	0,33 l	€ 4,50



ACQUA E BEVANDE ANALCOLICHE · WASSER & ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



Acqua naturale · Stilles Wasser	0,75 l	€ 5,00
Acqua frizzante · Mineralwasser mit Kohlensäure	0,75 l	€ 5,00
Acqua naturale	0,33 l	€ 2,50
Acqua frizzante	0,33 l	€ 2,50
Coca-Cola	0,33 l	€ 4,00
Fanta	0,33 l	€ 4,00
Sprite	0,33 l	€ 4,00
Spezi	0,33 l	€ 4,00
Succo d'arancia · Orangensaft	0,33 l	€ 4,50
Succo di mela · Apfelsaft	0,33 l	€ 4,50
Succo di ribes nero · Johannisbeerensaft	0,33 l	€ 4,50
Succo di rabarbaro · Rhabarbersaft	0,33 l	€ 4,50
Schorle	0,33 l	€ 4,00



NAPOLI



DONNA SOFIA

Cucina napoletana · Neapolitanische Küche



INSALATE · SALATE

- ✦ **Insalata di patate e fagiolini · Kartoffel-Bohnen-Salat** € 13,00
Patate, fagiolini, basilico, pomodorini, olive verdi e cipolla.
Kartoffeln, grüne Bohnen, Basilikum, Cherrytomaten, grüne Oliven und Zwiebeln.
- ✦ **Insalata Donna Sofia · Donna-Sofia-Salat** € 14,90
Rucola, pomodorini, olive nere, olio extravergine di oliva, tonno, cipolla, mais e mozzarella.
Rucola, Cherrytomaten, schwarze Oliven, natives Olivenöl extra, Thunfisch, Zwiebeln, Mais und Mozzarella.
- ✦ **Insalata mista · Gemischter Salat**
Piccola · Klein € 5,00
Grande · Groß € 6,50



NAPOLI

CAMPANIA



DONNA SOFIA

Cucina napoletana · Neapolitanische Küche



Caserta
Napoli
Benevento
Avellino
Salerno

Golfo
di Napoli

PIZZE · PIZZEN



'O Marinariello

€ 8,00

Marinara

Pomodoro, aglio, origano e olio extravergine di oliva.
Tomatensauce, Knoblauch, Oregano und natives Olivenöl extra.

'A Regina

€ 8,50

Margherita

Pomodoro, fior di latte e basilico.
Tomatensauce, Fior di Latte und Basilikum.

'A Bufalella

€ 13,50

Margherita DOP

Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico.

'O Vesuvio

€ 14,00

Diavola

Pomodoro, mozzarella, salame piccante e basilico.

Partenope

€ 14,00

Napoli

Pomodoro, fior di latte, acciughe, olive, capperi, origano e basilico.

'O Guaglione

€ 14,50

Prosciutto e funghi

Fior di latte, prosciutto cotto e funghi.

'O Friariello

€ 16,00

Salsiccia e friarielli

Fior di latte, salsiccia napoletana, friarielli e parmigiano.

'E Quattro Scugnizzi

€ 15,50

Quattro formaggi

Fior di latte, gorgonzola, parmigiano e provola.

'O Giardino

€ 13,50

Ortolana

Fior di latte, melanzane, zucchine, peperoni e pomodorini.

'A Pizzerella

€ 16,00

Capricciosa

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, olive e carciofi.

Donna Sofia

€ 18,00

Fior di latte e ragù napoletano.

'O Miracolo

€ 20,00

Burrata e crudo in doppia cottura

Pizza in doppia cottura, frita e poi al forno, con burrata e prosciutto crudo.

Zia Lisa

€ 18,00

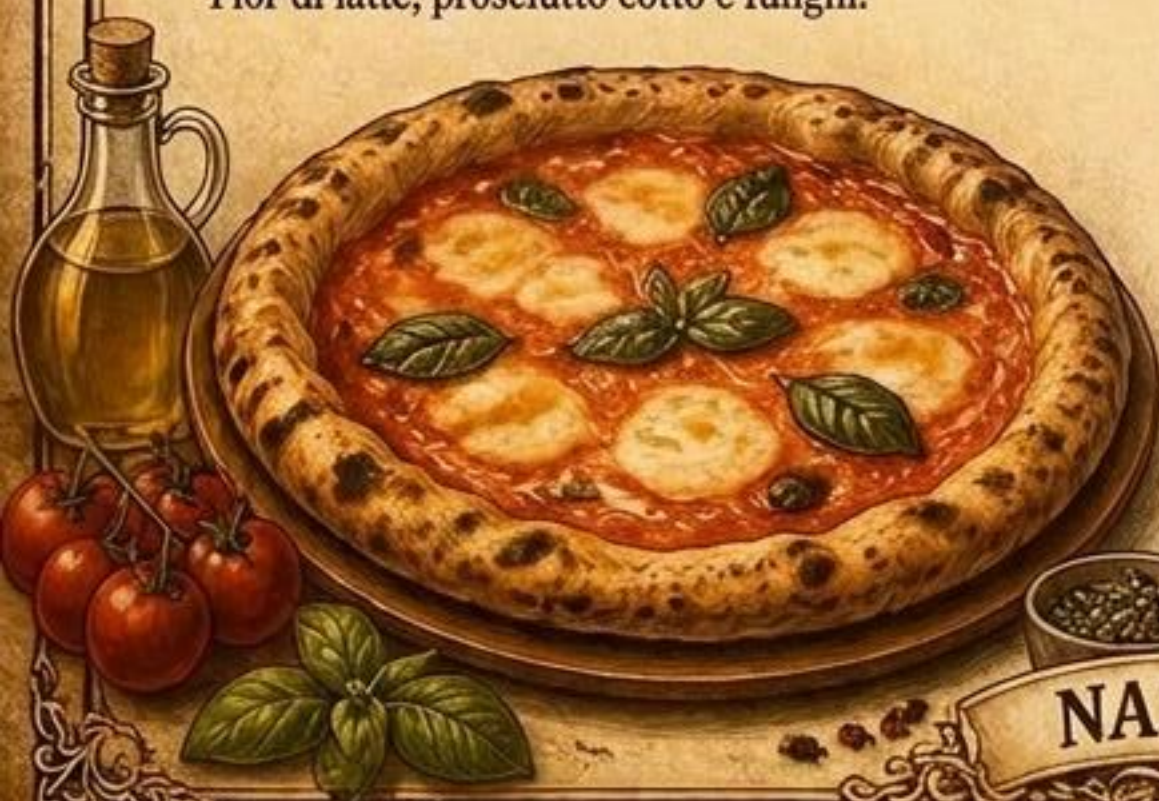
Fior di latte, pomodori,

parmigiana di melanzane e provola.

Don Paolo

€ 18,00

Fior di latte, salame piccante, salsiccia e provola.



NAPOLI



CAMPANIA



DONNA SOFIA

Cucina napoletana · Neapolitanische Küche



PRIMI PIATTI · PASTAGERICHTE



Pasta e patate con provola · Pasta mit Kartoffeln und Provola € 15,00

Pasta mista, patate, provola, parmigiano e basilico.

Gemischte Pasta, Kartoffeln, Provola, Parmesan und Basilikum.



Gnocchi alla Sorrentina · Gnocchi nach Sorrentiner Art € 14,00

Gnocchi di patate, pomodoro, mozzarella, parmigiano e basilico.

Kartoffelgnocchi, Tomatensauce, Mozzarella, Parmesan und Basilikum.



Paccheri al ragù napoletano · Paccheri mit neapolitanischem Ragù .. € 19,00

Ragù napoletano con carni miste.

Neapolitanisches Ragù mit verschiedenen Fleischsorten.



Spaghetti alle vongole · Spaghetti mit Venusmuscheln € 22,90



Spaghetti aglio, olio e peperoncino · Spaghetti mit € 13,00

Knoblauch, Olivenöl und Chili



Pasta alla genovese · Pasta alla Genovese € 19,00

Cipolla e carne di manzo.

Zwiebeln und Rindfleisch.



Spaghetti ai moscardini · Spaghetti mit kleinen Tintenfischen € 17,00

Moscardini in salsa di pomodoro.

Kleine Tintenfische in Tomatensauce.



CAMPANIA

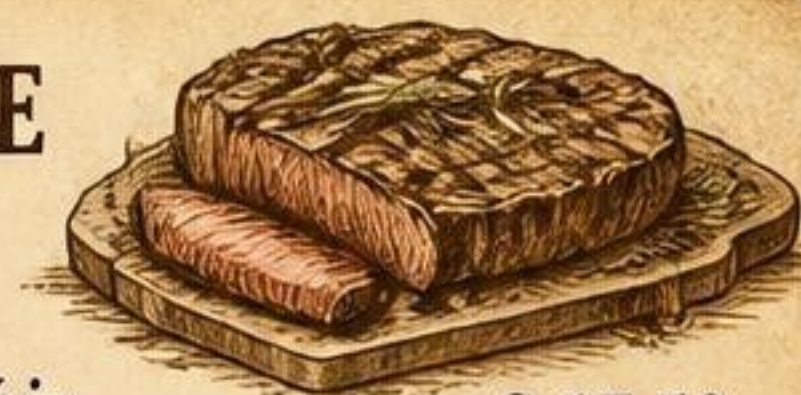


DONNA SOFIA

Cucina napoletana · Neapolitanische Küche



SECONDI DI CARNE · FLEISCHGERICHTE



Scaloppina al limone o al vino · Schnitzelchen mit Zitrone oder Wein

€ 17,50

Tagliata di manzo · Rindertagliata

€ 24,50

Rucola, pomodorini e scaglie di parmigiano.

Rucola, Cherrytomaten und Parmesanspäne.

Cotoletta alla napoletana · Kalbsschnitzel nach neapolitanischer Art

€ 19,50

Cotoletta di vitello impanata con pomodoro, mozzarella e parmigiano.

Paniertes Kalbsschnitzel mit Tomate, Mozzarella und Parmesan.

SECONDI DI PESCE · FISCHGERICHTE



Calamari alla griglia · Gegrillte Calamari

€ 24,50

Orata alla napoletana · Dorade nach neapolitanischer Art

€ 24,50

Filetto di orata con pomodorini, olive, capperi, aglio e prezzemolo.

Doradenfilet mit Cherrytomaten, Oliven, Kapern,

Knoblauch und Petersilie.

Salmone agli agrumi · Lachs mit Zitrusfrüchten

€ 24,50



CAMPANIA



DONNA SOFIA

Cucina napoletana · Neapolitanische Küche



VINI · WEINE

Vini bianchi · Weißweine:

Lugana	0,25 l — € 7,00
Pinot Grigio	0,25 l — € 7,00
Falanghina	0,25 l — € 8,00

Vini rossi · Rotweine:

Primitivo	0,25 l — € 7,00
Nero d'Avola	0,25 l — € 7,00
Vino della casa · Hauswein	0,2 l — € 5,00 / € 6,00

Rosé:

Rosato Chiaretto	€ 7,00
------------------------	--------

Vino con acqua frizzante · Weinschorle:

Weißweinschorle	€ 5,50
Rotweinschorle	€ 5,50
Roséschorle	€ 5,50



AMARI, LIQUORI E GRAPPE · DIGESTIVI, LIKÖRE & GRAPPA

Amaro del Capo	€ 4,00
Averna	€ 4,00
Fernet-Branca	€ 4,00
Ramazzotti	€ 4,00
Limoncello	€ 4,00
Sambuca	€ 4,00
Amaretto	€ 4,00
Grappa	€ 4,00
Meloncello	€ 4,00



NAPOLI

CAMPANIA



DONNA SOFIA

Cucina napoletana · Neapolitanische Küche



ZUPPE · SUPPEN



Zuppa di verdure alla afragolese · Gemüsesuppe nach Afragola-Art

€ 14,90

Cipolla, pomodori, patate, zucchine, melanzane,
champignon, basilico, peperoncino e crostini.

*Zwiebeln, Tomaten, Kartoffeln, Zucchini, Auberginen,
Champignons, Basilikum, Chili und Croûtons.*



Zuppa di cipolle alla napoletana · Neapolitanische Zwiebelsuppe

€ 15,00

Sedano, carote, cipolle, guanciale,
pecorino e parmigiano.

*Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Guanciale,
Pecorino und Parmesan.*



CAMPANIA

DONNA SOFIA

Cucina napoletana · Neapolitanische Küche



ALLERGENLEGENDE

- | | |
|-----------------------------|--------------------------------|
| A – Glutenhaltiges Getreide | H – Schalenfrüchte |
| B – Krebstiere | I – Sellerie |
| C – Eier | J – Senf |
| D – Fisch | K – Sesamsamen |
| E – Erdnüsse | L – Schwefeldioxid und Sulfite |
| F – Sojabohnen | über dem gesetzlichen |
| G – Milch und daraus | Schwellenwert |
| gewonnene Erzeugnisse | M – Lupinen |
| | N – Weichtiere |

Diese Kategorien entsprechen Anhang II der EU-Lebensmittelinformationsverordnung.

WICHTIG FÜR ALLERGIKER

Bitte informieren Sie unser Servicepersonal vor der Bestellung über Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten. Trotz sorgfältiger Arbeitsweise können unbeabsichtigte Kreuzkontakte mit allergenen Stoffen in unserer Küche nicht vollständig ausgeschlossen werden. Bei Gerichten mit wechselnder Zusammenstellung oder bei verwendeten Fertigprodukten können sich Allergene und kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe ändern. Eine aktuelle schriftliche oder elektronische Dokumentation halten wir zur Einsicht bereit.

ZUSATZSTOFFE

Die konkreten Zusatzstoffangaben für Salami, Kochschinken, Rohschinken, Salsiccia, Guanciale, Oliven, Artischocken, Gnocchi, Desserts, Eis, Softdrinks und sonstige Fertigprodukte müssen nach den tatsächlich verwendeten Herstellerprodukten geführt werden. Die LMZDV verlangt die Information zu einschlägigen Zusatzstoffen auch bei nicht verpackten Lebensmitteln.

Donna Sofia · Cucina napoletana

Grazie e buon appetito · Vielen Dank und guten Appetit

NAPOLI

