

Benvenuti a *La Smorfia*

IL SUD IN TIROL

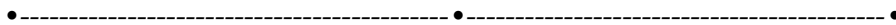
Dal 2014 portiamo avanti un progetto in cui pizza e cucina nascono da un lavoro quotidiano fatto di passione, ricerca e collaborazione con produttori e artigiani che condividono la nostra stessa idea di qualità. Ogni piatto è pensato per valorizzare ingredienti autentici, stagionali e selezionati con cura.

La pizza è il nostro cuore pulsante: nasce da un blend esclusivo di farine sviluppato insieme a **Molino Merano**, composto da farro, farro integrale e grano tenero. Un impasto che dona fragranza, leggerezza e grande scioglievolezza, esaltato dalla cottura nel forno a legna come la tradizione napoletana vuole, seguendo i principi dell'**AVPN-Associazione Verace Pizza Napoletana**, di cui siamo orgogliosamente ambasciatori.

Accanto alla pizza, proponiamo una cucina mediterranea fatta di piatti freschi che raccontano il mare, la Campania e i sapori del Sud, dove il rispetto per la materia prima resta sempre protagonista.

Vi invitiamo a completare l'esperienza scoprendo la nostra carta dei vini, dedicata esclusivamente ad **Alto Adige** e **Campania**, e ad assaggiare la **Smorfietta**, la birra artigianale di nostra produzione.

Grazie per essere nostri ospiti e buona esperienza a tavola.



Seit 2014 verfolgen wir ein Projekt, bei dem Pizza und Küche aus täglicher Leidenschaft, sorgfältiger Recherche und enger Zusammenarbeit mit Produzenten und Handwerkern entstehen, die unsere Vorstellung von Qualität teilen. Jedes Gericht ist darauf ausgerichtet, authentische, saisonale und liebevoll ausgewählte Zutaten in den Mittelpunkt zu stellen.

Unsere Pizza ist das Herzstück: Sie entsteht aus einer exklusiven Mehlmischung, die wir gemeinsam mit **Meraner Mühle** entwickelt haben – aus Dinkel, Vollkorn-Dinkel und Weichweizen. Dieser Teig überzeugt durch Duft, Leichtigkeit und optimale Schmelzeigenschaften, perfekt abgerundet durch die Zubereitung im Holzofen.

Neben der Pizza servieren wir mediterrane Küche mit frischen Gerichten, die vom Meer, von Kampanien und den Aromen des Südens erzählen – immer mit größtem Respekt für die Rohstoffe.

Runden Sie Ihr Erlebnis ab, indem Sie unsere Weinkarte entdecken, die ausschließlich **Südtirol** und **Kampanien** gewidmet ist, und unsere hausgebraute **Smorfietta** probieren.

Wir danken Ihnen, dass Sie unsere Gäste sind, und wünschen Ihnen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis.

Carlo Scutiero

Coperto: €2,00
In caso di intolleranze
o allergie informare il personale
Gedeck: € 2,00
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten
wenden Sie sich bitte an das Personal

FRIGGITORIA / Frittierte Vorspeise

I FRITTI

CROCCHÈ DI PATATE 3,50 €

Patate schiacciate sale e pepe, prezzemolo, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, pecorino romano DOP, fior di latte

Kartoffelpuree mit Salz und Pfeffer, Petersilie, Mozzarella, Parmesan und Pecorino Käse
(1,3,7,9,10)

POLPETTA DI MELANZANE 3,50 €

Pane di grano duro, melanzane fritte, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, pecorino romano DOP, fior di latte, basilico

Brot, frittierte Auberginen, Basilikum, Mozzarella, Parmesan und Pecorino Käse
(1,3,7,9,10)

SUPLÌ DI RISO 4,00 €

Risotto al pomodoro, prosciutto cotto, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, fior di latte
Tomaten-Risotto, gekochtem Schinken, Parmesan Käse und Mozzarella

(1,3,7,9,10)

TIMBALLO DI PASTA 4,00 €

Bucatini con besciamella, prosciutto cotto, piselli, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, fior di latte

Bucatini Nudeln mit Bechamel, Erbsen, gekochtem Schinken und Parmesan Käse und Mozzarella

(1,3,7,9,10)

***SEI INDECISO? FAI ALL-IN CON IL POKER DI FRITTI 12,00 €
Setz alles auf eine Karte mit dem Poker der frittierten Speisen***

LE MONTANARE / KLEINE PIZZATEIG

CLASSICA 5,00 €

Passata di pomodoro pelato italiano fresco, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi grattugiato, basilico fresco

Tomatensauce, Parmesan Käse, frischem Basilikum
(1,3,9,10)

MARE 7,00 €

Stracciatella di vaccino, Alici di Cetara, zest di Limone fresco

Stracciatella Käse, Sardellen aus Cetara, Zitrone Zest

(1,3,4,9,10)

LA CUCINA

MEDITERRANEA – STAGIONALE – MATERIE PRIME SELEZIONATE

ANTIPASTI / VORSPEISEN

Polpo all'insalata con patate, olive taggiasche e pomodorini confit Oktopussalat mit Kartoffeln, Taggiasca-Oliven und Kirschtomaten (4,7,11,14)	15,00 €
Fiori di zucca fritti ripieni con ricotta di bufala su coulis di pomodoro Gebratene Zucchini Blüten gefüllt mit Büffelricotta auf Tomatencoulis (1,7,9,10,11)	13,00 €
<i>Scegli come mangiare la nostra Bufala Campana DOP sempre fresca: Wählen Sie, wie Sie unsere immer frische Büffelmozzarella DOP genießen möchten:</i>	
Con pomodorini ciliegino, basilico, origano, aglio Mit Tomaten, Basilikum, Oregano und Knoblauch (7)	12,00 €
Con prosciutto crudo San Daniele DOP Mit Rohschinken San Daniele DOP (7)	13,00 €

CONTORNI / BEILAGEN 6,00 €

Misticanza Gemischter Salat	Friarielli spadellati con aglio e peperoncino Gebratene Friarielli mit Knoblauch und Peperoncino
Verdure miste al forno Gemischtes Ofengemüse	Peperonata con capperi e olive Peperonata mit Kapern und Oliven
Patate gratinate Gratinierte Kartoffeln (1,9,10)	Patatine fritte Pommes (1)

LA CUCINA

MEDITERRANEA – STAGIONALE – MATERIE PRIME SELEZIONATE

PASTA

Gnocchi fatti in casa alla sorrentina Hausgemacht Gnocchi mit Tomatensauce und Mozzarella im Ofen gratiniert (1,4,7,9)	15,00 €
Tagliatelle fatte in casa al ragù di carne Hausgemachte Tagliatelle mit Ragù (1,3,9)	15,00 €
Calamarata di pasta fresca con gamberi, pomodorini ciliegino e zest di limone Hausgemachte Calamarata mit Garnelen, Kirschtomaten und frischer Zitronenzeste (1,2,3)	16,00 €
Orecchiette di pasta fresca con ragù di polpo Hausgemachte Orecchiette mit Ragout vom Oktopus (1,3,14)	16,00 €
Spaghetti alla chitarra di pasta fresca con salsa di pomodori gialli, guanciale italiano e Pecorino Romano DOP Hausgemachte Spaghetti alla Chitarra mit Sauce aus gelben Tomaten, italienischem Guanciale und Pecorino Romano DOP (1,3,7)	15,00 €

SECONDI / HAUPTSPEISEN

Frittura di pesce con anelli e ciuffi di calamari, gamberi e alici Frittierte Meeresfrüchte (1,2,4,9,10,14)	25,00 €
Filetto di manzo alla griglia Gegrilltes Rinderfilet	25,00 €
Parmigiana di melanzane napoletana Frittierte Auberginen, Tomatensauce und Mozzarella in Ofen gebacken (1,3,7)	18,00 €
Filetto di pescato all'acqua pazza Gebratenes Fischfilet in Wasser mit Tomaten, Knoblauch, Olivenöl und Kräutern (4)	25,00 €

PIZZE

FORNO A LEGNA - IMPASTO CON BLEND DI GRANI ALTERNATIVI - AVPN

LE CLASSICHE NAPOLETANE

MARGHERITA	9,00 €
Pomodoro pelato italiano, fior di latte italiano, olio EVO, basilico Italienische Tomaten, Mozzarella, Öl, Basilikum (1,7,9,10)	
NAPOLETANA	10,00 €
Pomodoro pelato italiano, aglio, origano selvatico, olio EVO, basilico, alici di Cetara fuori cottura Italienische Tomaten, Knoblauch, Oregano, Cetara Sardellen, Öl, Basilikum (1,4,9,10)	
BUFALINA	12,00 €
Pomodoro pelato italiano, mozzarella di bufala DOP, olio EVO, basilico Italienische Tomaten, Büffelmozzarella, Öl, Basilikum (1,7,9,10)	
SALSICCIA E FRIARELLI	13,00 €
Fior di latte italiano, friarielli e salsiccia alla napoletana, olio EVO Mozzarella, Friarielli (neapolitanische gemüse), Salsiccia, Öl (1,7,9,10)	
PIZZA FRITTA	13,00 €
Ripieno con fior di latte italiano, ricotta di bufala, pepe Cuvee, cicoli di maiale Calzone mit Mozzarella, Büffel Ricotta Käse, Pfeffer, "Cicoli" von Schweinefl eisch (1,7,9,10)	
CALZONE CLASSICO	15,00 €
Pomodoro pelato italiano, fior di latte italiano, prosciutto cotto, salame napoli dolce, funghi champignons arrosto, olio EVO Italienische Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Salami, Pilze, Öl (1,7,9,10)	
SPACCANAPOLI (PROVOLA E PEPE)	13,00 €
Pomodoro pelato italiano, provola di Agerola, basilico, pepe Cuvee, Olio EVO DOP Tenuta Torre di Mossa (100% Coratina) Italienische Tomaten, Spaccatelle Tomaten "Masseria Dauna", Basilikum, "Provola" Käse, Pfeffer, DOP Tenuta Torre di Mossa Öl (100% Coratina) (1,7,9,10)	

LE SPECIALI

BIANCA PARTENOPEA

16,00 €

Crema di asparagi bianchi, provola di Agerola, salsiccia alla napoletana
All'uscita: chips di pecorino romano DOP, olio DOP Tenuta Torre di Mossa (100% Coratina)

Weißer Spargelcreme mit Provola aus Agerola und neapolitanischer Wurst
Serviert mit Pecorino-Romano-DOP-Chips und DOP Öl
(1,7)

VESUVIO ERUTTA

16,00 €

Fior di latte italiano, scarola ripassata, salame napoli piccante
All' uscita: stracciatella di vaccino e olio di habanero chocolate

Mozzarella mit geschmorter Escarole und scharfe Salami. Serviert mit Stracciatella und Habanero-Schokolade
(1,7)

4 SMORFIE

16,00 €

Fior di latte italiano, blu di bufala, provolone del monaco DOP, caciocavallo podolico presidio slow food

All'uscita: olio DOP Tenuta Torre di Mossa (100% Coratina)

Mozzarella, Büffel-Blauschimmelkäse, Provolone Käse, Caciocavallo Käse, DOP Öl
(1,7)

VEGANA CHI?!

16,00 €

Crema di melanzane alla brace. All' uscita: pomodorini confit, olive caiazzane presidio slow food, pesto di basilico, chips di buccia di melanzane, olio DOP Tenuta Torre di Mossa (100% Coratina)

Auberginencreme. Serviert mit Confit-Kirschtomaten, Oliven, Basilikumpesto und DOP Öl
(1,8)

MIEZ' A SMORFIA "OG"

16,00 €

Metà margherita, metà calzone con salsiccia e friarelli
Halb Margherita, halb Calzone mit Salsiccia und Friarielli

(NON MODIFICABILE / NICHT ÄNDERBAR)

(1,7,9,10)

NOSTALGIA CANAGLIA

16,00 €

Fior di latte italiano misto provola di Agerola, basilico.

All'uscita: mortadella con pistacchi di Bologna IGP, burrata Pugliese, olio DOP Tenuta Torre di Mossa (100% Coratina)

Gemischter Mozzarella mit Provola" Käse, Basilikum, Öl. Beim Servieren: Mortadella mit Pistazien aus Bologna IGP, Burrata aus Apulien
(1,7,8,9,10)

SFIZIOSA

16,00 €

Fior di latte italiano, pancetta arrotolata.

All'uscita: crochè di patate, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio DOP Tenuta Torre di Mossa (100% Coratina)

Mozzarella, Bauchspeck, Öl. Beim Servieren: Kartoffelkroketten, Parmesan Käse
(1,7,9,10)

LE CLASSICHE della Smorfia

CAPRICCIOSA BBQ	16,00 €
Pomodoro pelato italiano, fior di latte italiano, carciofi arrosto, funghi champignons arrosto, prosciutto cotto, olio EVO, basilico, polvere di olive fuori cottura Italienische Tomaten, Mozzarella, gebratene Artischocken und Champignons Pilzen, gekochtem Schinken, Öl, Basilikum, Olivenpulver (1,7,9,10)	
DIAVOLA	14,00 €
Pomodoro pelato italiano, fior di latte italiano, salame napoli piccante, peperoni misti arrostiti, olive caiazzane presidio slow food, olio EVO, basilico Italienische Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Paprikaschoten, Öl, Basilikum (1,7,9,10)	
SICILIANA	14,00 €
Pomodoro pelato italiano, fior di latte italiano, salsiccia alla napoletana, melanzane fritte, olio EVO, basilico, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi fuori cottura Italienische Tomaten, Mozzarella, Salsiccia, frittierte Auberginen, Parmesan Käse, Öl, Basilikum (1,7,9,10)	
CALABRESE	14,00 €
Provola di Agerola, nduja di Spilinga, pomodorini gialli, pancetta arrotolata, basilico, olio EVO "Provola" Käse, Nduja, gelbe Kirschtomaten, Bauchspeck, Öl, Basilikum (1,7,9,10)	
PUGLIESE	16,00 €
Fior di latte italiano, pomodorini ciliegino, cipolle rosse stufate, olio EVO, basilico, filetti di tonno rosso del Mar Mediterraneo fuori cottura Kirschtomaten, Mozzarella, Thunfisch-Filet, Rote Zwiebel, Öl, Basilikum (1,4,7,9,10)	
CACIO E PEPE	13,00 €
Fior di latte italiano, pecorino romano DOP, salame napoli piccante, pepe Cuvee, olio EVO Mozzarella, Pecorino-Käse, Pfeffer, scharfe Salami, Öl (1,7,9,10)	
CONTADINA	14,00 €
Pomodoro pelato italiano, fior di latte italiano, gorgonzola DOP, funghi champignons arrosto, olio EVO, basilico, Speck Alto Adige fuori cottura Italienische Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola Käse, Speck, Pilze, Öl, Basilikum (1,7,9,10)	
ORTOLANA	13,00 €
Pomodoro pelato italiano, fior di latte italiano, verdure di stagione miste al forno, olio EVO, basilico Italienische Tomaten, Mozzarella, gegrillte Zucchini, Auberginen und Peperoni, Öl, Basilikum. (1,7,9,10)	
TRICOLORE	13,00 €
Fior di latte italiano, olio EVO. Fuori cottura: pomodorini ciliegino, rucola selvatica, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi Mozzarella, Rauke, Kirschtomaten, Parmesan Käse, Öl + Prosciutto Crudo San Daniele fuori cottura +/- San Daniele Rohschinken € 3,00 (1,7,9,10)	

BIBITE / GETRÄNKE

Acqua / Wasser 0,50 cl 3,00 €

Acqua / Wasser 0,75 cl 5,00 €

Bibite in vetro / Im Glas

Fanta / Sprite / Coca Cola

Coca Cola Zero 0,33 cl 4,00 €

Succo di mela Jonagold Kohl

Jonagold Kohl Aplesaft 0,2 cl 4,00 €

APERITIVI / APERITIV

Aperol Spritz 6,00 €

Hugo 6,00 €

Aperismorfia 6,00 €

(Prosecco, Passion fruit, menta, soda)

Bitter Bianco / Rosso 4,00 €

Bitter Weiß / Rot

BIRRE ALLA SPINA / FASSBIER

LA SMORFIETTA 5,2% 0,30 cl 5,00 €

Di nostra Produzione, ha un colore chiaro opalescente, schiuma bianca e persistente, profumo leggermente fruttato. Birra molto beverina, fresca e dissetante, al palato si presenta rotonda con finale leggermente luppatato.

Unserer Produktion, Dies ist unser gärungsarmes und in der Flasche fermentiertes Bier, leicht schillernde Farbe, weißer und anhaltender Schaum, leicht fruchtiges Aroma. Sehr trinkbares, frisches und erfrischendes Bier, am Gaumen leicht salzig und am Ende köstlich. Perfekt für Pizza

FORST – KRONEN 5,2%

0,30 cl 4,00 €

0,50 cl 7,00 €

WEIHENSTEPHANER – HEFE WEISSBIER 5,4%

0,30 cl 4,00 €

0,50 cl 7,00 €

FORST 0,0%

Analcolica – Alkoholfreien (0,33 cl) 4,50 €