Benvenuti a La Smorfia

IL SUD IN TIROL

***D**al 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.

•----------•----------•

***S**eit 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
Kartoffelnpuree 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)

SUPPLÌ 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 — 15,00 €
Oktopussalat mit Kartoffeln, Taggiasca-Oliven und Kirschtomaten
(4,7,11,14)

Fiori di zucca fritti ripieni con ricotta di bufala su coulis di pomodoro — 13,00 €
Gebratene Zucchiniblüten gefüllt mit Büffelricotta auf Tomatencoulis
(1,7,9,10,11)

Scegli come mangiare la nostra Bufala Campana DOP sempre fresca:
Wählen Sie, wie Sie unsere immer frische Büffelmozzarella DOP genießen möchten:

Con pomodorini ciliegino, basilico, origano, aglio — 12,00 €
Mit Tomaten, Basilikum, Oregano und Knoblauch
(7)

Con prosciutto crudo San Daniele DOP — 13,00 €
Mit Rohschinken San Daniele DOP
(7)

CONTORNI / BEILAGEN *6,00 €*

Misticanza
Gemischter Salat

Verdure miste al forno
Gemischtes Ofengemüse

Patate gratinate
Gratinierte Kartoffeln
(1,9,10)

Friarielli spadellati con aglio e peperoncino
Gebratene Friarielli mit Knoblauch und Peperoncino

Peperonata con capperi e olive
Peperonata mit Kapern und Oliven

Patatine fritte
Pommes
(1)

LA CUCINA

MEDITERRANEA – STAGIONALE – MATERIE PRIME SELEZIONATE

PASTA

Gnocchi fatti in casa alla sorrentina — 15,00 €
Hausgemacht Gnocchi mit Tomatensauce und Mozzarella im Ofen gratiniert
(1,4,7,9)

Tagliatelle fatte in casa al ragù di carne — 15,00 €
Hausgemachte Tagliatelle mit Ragù
(1,3,9)

Calamarata di pasta fresca con gamberi, pomodorini ciliegino e zest di limone — 16,00 €
Hausgemachte Calamarata mit Garnelen, Kirschtomaten und frischer Zitronen-zeste
(1,2,3)

Orecchiette di pasta fresca con ragù di polpo — 16,00 €
Hausgemachte Orecchiette mit Ragout vom Oktopus
(1,3,14)

Spaghetti alla chitarra di pasta fresca con pesto di basilico fresco fatto in casa, stracciatella di vaccino, pomodorini confit e tarallo napoletano sugna e pepe. — 15,00 €
Hausgemachte Chitarra-Spaghetti mit frischem Basilikumpesto, cremiger Stracciatella, confierten Kirschtomaten und knusprigem neapolitanischem Tarallo (Schmalz & Pfeffer)
(1,3,7,8)

SECONDI / HAUPTSPEISEN

Frittura di pesce con anelli e ciuffi di calamari, gamberi e alici — 25,00 €
Frittierte Meeresfrüchte
(1,2,4,9,10,14)

Filetto di manzo alla griglia — 25,00 €
Gegrilltes Rinderfilet

Parmigiana di melanzane napoletana — 18,00 €
Frittierte Auberginen, Tomatensauce und Mozzarella in Ofen gebacken
(1,3,7)

Filetto di pescato all'acqua pazza — 25,00 €
Gebratenes Fischfilet in Wasser mit Tomaten, Knoblauch, Olivenöl und Kräutern
(4)

Fresella napoletana condita con tonnetto del Mediterraneo, mozzarella di Bufala DOP, pomodorini ciliegino freschi, origano, basilico. — 16,00 €
Geröstetes neapolitanisches Bauernbrot mit mediterranem Thunfisch, Büffelmozzarella, frischen Kirschtomaten, Oregano und Basilikum.
(1,4,7)

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

POSITANO Summer Edition 16,00 €
Fior di latte misto provola di Agerola, basilico, pomodoro del Piennolo del Vesuvio DOP.
All'uscita: ricotta di bufala aromatizzata alla menta, limone candito, olio DOP Tenuta Torre di Mossa (100% Coratina)
Mozzarella gemischt mit Provola aus Agerola, Basilikum und Piennolo aus Vesuvio Tomaten.
Beim Servieren: Ricotta aromatisiert mit Minze, kandierten Zitronen und Öl
(1,7)

PANTELLERIA Summer Edition 16,00 €
Pesto Pantesco (pomodoro, mandorle, origano, capperi, aglio, peperoncino, prezzemolo, basilico).
All'uscita: stracciatella di vaccino, mandorle tostate, olio DOP Tenuta Torre di Mossa (100% Coratina)
Pesto Pantesco (Tomaten, Mandeln, Oregano, Kapern, Knoblauch, Peperocino, Petersilie, Basilikum).
Beim Servieren: Stracciatella, gerösteten Mandeln und Öl
+ Alici di Cetara / + Sardellen aus Cetara € 3,00
(1,7,8)

4 SMORFIE La pizza del territorio 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)

MIEZ' A SMORFIA "OG" La pizza della casa 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 La pizza della comitiva 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 La pizza dei ricordi 16,00 €
Fior di latte italiano, pancetta arrotolata.
All'uscita: crocchè di patate, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio DOP Tenuta Torre di Mossa (100% Coratina)
Mozzarella, Bauchspeck, Öl. Beim Servieren: Kartofelkroketten, 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 Aubergienen, 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, Thunfsch-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, sharfe 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 – LAGER **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 luppato.
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 €