

We bake with sourdough. Sourdough is living “mother-dough” of natural yeast that must be fed with flour daily. We strive for a sourdough with a mild tanginess, and buttery and nutty notes. It might not be the easiest way to bake, but the proper way.

Using long fermentation we unlock the nutrients in the flour and make the pizzas more digestible. Our pizzas are flash-baked at 400 degrees to give it a moist, light crust with some blisters. We like pizzas that are fluffy, but also a bit crispy – it’s not a traditional style, just the style we love.



Our mozzarella is from Brandenburg for maximum freshness. Our buffalo mozzarella comes from Italian buffalos, living on a huge farm in Brandenburg, with free access to green pastures. For our buffalo soft-serve ice-cream, we work with fresh milk from a family run farm in Nordfriesland.

The tomato sauce is made from Italian tomatoes only. Pork products are either from a rare-breed Schwäbisch-Hällisches pork, or sourced from hand-picked artisan butchers. The extra virgin olive oil is from Puglia, Italy.

Pizza

1	Tomato sauce, garlic, oregano, basil (vegan)	9,5
2	Mozzarella, Parmesan 24 months, basil, olive oil, tomato sauce (vegan possible)	12
3	Roasted aubergine, Parmesan 24 months, garlic, mozzarella, basil, tomato sauce (vegan possible)	14,5
4	Salami with garlic and pepper from the south of Italy, buffalo ricotta, pecorino, mozzarella, basil, tomato sauce	14,5
5	Buffalo mozzarella from our partner farm in Brandenburg, olive oil, basil tomato sauce	15,5
6	Zucchini, Urstrom Fetisch cheese (feta style, local), mozzarella, lemon, garlic (white, vegan possible)	16,5
7	Anchovies from the Amalfi Coast (8 months barrel aged), fresh chili, garlic, capers, mozzarella, parsley, tomato sauce	16,5
8	Salsiccia di Gazzo by The Sausage Man Never Sleeps, roasted Portobello mushrooms, Jersey fresh-cheese (Urstrom, local), Mozzarella, zesty herb-sauce (white)	17,5
9	Spicy salami (Spianata Calabrese), buffalo burrata, pimientos de Padrón, fresh chili, mozzarella, tomato sauce *guest favorite	18,5

Optional extras

Anchovies (Amalfi Coast) 4	Buffalo burrata 4	Spicy Salami 4	Portobello mushrooms 3
House made hot honey 2,5	Salsiccia di Gazzo 4	‘Nduja 4	Other options: just ask!

Crust dips

Basil cream-cheese 3	Parmesan cream 3	Chili garlic cream (vegan) 3
----------------------	------------------	------------------------------

Bites

Marinated Nocellara olives from Sicily 6	Artichoke and walnut dip (vegan) 6,5
Pickled zucchini with lemon-ricotta 6,5	Spiced pickled aubergine 6,5
Warm wild boar meatballs (meat from Brandenburg), tomato–vegetable ragù, pecorino, basil oil 9,5	

Salad

Salad with roasted chickpeas, tomatoes, and tangy lemon-chickpea-miso dressing - served with focaccia 12,5
--

Buffalo soft-serve ice cream

Freshly churned buffalo milk from Nordfriesland. 8,5	Olive oil, sea-salt, shortbread from Katie’s Blue Cat
Naturally creamy with a subtle mozzarella note. 8,5	Seasonal special (on specials menu)

Drinks

Red wine

Sangiovese VDT Cantina S. Osvaldo (barrel) - strawberry, fig, medium dry 6,5	0,2	0,75
Primitivo Atria, Di Camillo Vini – full bodied, cherry, plum 8		29,5
Syrah, Grenache, Côtes du Rhône AOC – bold, pepper, blackcurrant 9,5		35

White wine

Chardonnay VDT Cantina S. Osvaldo (barrel) - medium dry, easy drinking 6,5		24
Pinot Grigio, Fontamara - fresh, citrus, green apple, pear 8		29,5
Grillo “Luna”, Vaccaro Vini - dry, citrus, light honey notes, herbal notes 9,5		35

Natural wine

Orange, Grechetto, Puglia, Della Staffa (barrel) - fresh, citrus, herbal notes 9,5		35
--	--	----

Rosé

Vinho Verde Rosado, O Tal – cranberry, strawberry, red current 7,5		27,5
--	--	------

Sparkling Wine

White - Cava Flama d’Or Brut– dry, pear fizzy 6,5	0,1
Rosé - Cava Flama d’Or Brut Rosado– Strawberry, nectarine, pink grapefruit 6,5	

Cocktails	
Venetian Spritz (classic) 8,5	
Negroni (Vermouth, Gin, Campari) 11	
Limoncello Spritz (Home-made Amalfi Limoncello, Orange-bitters, Prosecco) 11,5	
Alcohol free Spritz (Home made grapefruit tonic, Volee Aperitiv) 8,5	
Seasonal specials (on the specials menu)	

Home-made Amalfi limoncello 4cl 6	
Amaro (Freimeister Kollektiv) 4cl 5	

Beer

Pilsner Urquell (tap) 3,6	0,3	0,5
BRLO IPA 4,9		
Berliner Berg Pils (alc. free) 4		
BRLO Naked Pale Ale (alc. free) 5		

Alcohol free

Water, still or sparkling 0,7 5,5
Home-made lemonade 0,5 6,5
Apple “Schorle” 0,5 5
Fritz Kola, regular or sugar free 0,33 3,9



Wir backen unsere Pizzen mit Sauerteig. Dieser Teig ist ein lebendiger „Mutter-Teig“ aus natürlicher Hefe, der täglich mit Mehl gefüttert werden muss. Wir bemühen uns um einen Sauerteig mit einer milden Würze und buttrigen, nussigen Geschmacksnoten. Mag sein, dass es nicht die leichteste Art zu Backen ist, aber definitiv die Richtige.

Durch den langen Gärprozess werden Nährstoffe freigesetzt und die Pizza leichter verdaulich. Unsere Pizzen werden bei 400 Grad blitzgebacken, wodurch eine saftige, leichte Kruste entsteht. Unsere Pizzen sind fluffig aber mit knusprigem Rand - weniger traditionell, dafür aber genauso wie wir es mögen.

Pizza

1	Tomatensoße, Knoblauch, Oregano, Basilikum (vegan)	9,5
2	Mozzarella, Parmesan 24 Monate, Olivenöl, Basilikum, Tomatensoße (vegan möglich)	12
3	Geröstete Aubergine, Parmesan 24 Monate, Knoblauch, Mozzarella, Basilikum, Tomatensoße (vegan möglich)	14,5
4	Salami mit Knoblauch und Pfeffer aus Süditalien, Büffelricotta, Pecorino, Mozzarella, Basilikum, Tomatensoße	14,5
5	Büffelmozzarella von unserem Partnerhof in Brandenburg, Basilikum, Olivenöl, Tomatensoße	15,5
6	Zucchini, Urstrom Fetisch (Feta) aus Brandenburg, Mozzarella, Zitrone, Knoblauch (weiß, vegan möglich)	16,5
7	Sardellen von der Amalfiküste (8 Monate Fassgereift), Kapern, Knoblauch, frische Chili, Mozzarella, Petersilie, Tomatensoße	16,5
8	Salsiccia di Gazzo von The Sausage Man Never Sleeps, geröstete Portobello-Pilze, Jersey-Frischkäse (Urstrom, lokal), Mozzarella, würzige Kräutersoße (weiß)	17,5
9	Scharfe Salami (Spianata Calabrese), Büffel-Burrata, Pimientos de Padrón, frische Chili, Mozzarella, Tomatensoße *beliebt bei Gästen	18,5

Extras auf Wunsch			
Sardellen (Amalfiküste) 4	Büffel-Burrata 4	Scharfe Salami 4	Portobello -Pilze 3
Hot Honey (Hausgem.) 2,5	Salsiccia di Gazzo 4	‘Nduja 4	Andere Optionen: Frag nach
Crust dips			
Basilikum-Frischkäse 3	Parmesancreme 3	Chili-Knoblauch-Crème(vegan) 3	

Bites

Marinierte Nocellara Oliven aus Sizilien	6	Artischocken-Walnuss-Dip (vegan)	6,5
Eingelegte Zucchini mit Zitronen-Ricotta	6,5	Eingelegte gewürzte Aubergine	6,5
Warme Wildschwein-Bällchen (Fleisch aus Brandenburg), Tomaten-Gemüse-Ragù, Pecorino, Basilikumöl			9,5

Salat

Salat mit geröstete Kichererbsen, Tomaten, würziges Zitronen-Kichererbsen-Miso Dressing, mit Focaccia	12,5
---	------

Büffelmilch Softeis

Frisch gestrudeltes Softeis aus Büffelmilch aus Nordfriesland .Natürlich cremig, mit einer feinen Mozzarella-Note.	Olivenöl, Meersalz, Shortbread von Katie’s Blue Cat	8,5
	Saisonales Special (siehe Specials-Karte)	8,5



Unser Mozzarella ist direkt aus Brandenburg – frischer geht’s nicht! Unser Büffelmozzarella wird aus der Milch italienischer Büffel gemacht, die auf einem Hof in Brandenburg auf großen Weiden frei herumlaufen. Für unser Büffel-Softeis arbeiten wir mit frischer Milch von einem familiengeführten Hof in Nordfriesland.

Die Tomatensauce wird zu 100% aus italienischen Tomaten zubereitet. Unsere Fleischprodukte kommen entweder vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, oder von ausgewählten Metzgern unseres Vertrauens. Das extra native Olivenöl stammt aus Puglia, Italien.

Getränke

Rotwein	0,2	0,75
Sangiovese VDT Cantina S. Osvaldo (Fass) - Erdbeere, Feige, medium trocken	6,5	24
Primitivo Atria, Di Camillo Vini – Kirsche, Pflaume, ausgewogen	8	29,5
Syrah, Grenache, Côtes du Rhône AOC –pfeffer, schwarye Johannisbeere	9,5	35
Weißwein		
Chardonnay VDT Cantina S. Osvaldo (Fass) - medium trocken, easy drinking	6,5	24
Pinot Grigio, Fontamara – frisch, Zitrus, grüner Apfel, Birne.	8	29,5
Grillo “Luna”, Vaccaro Vini – trocken, Zitrusfrüchte, leichte Honig noten, Kräuternoten	9,5	35
Naturwein		
Orange, Grechetto, Della Staffa (Fass) - frisch, Zitrus, Kräuternoten	9,5	35
Rosé		
Vinho Verde Rosado, O Tal – Cranberry, Erdbeere, rote Johannisbeere	7,5	27,5
PrickelIndes		
0,1		
Weiß - Cava Flama d’Or Brut– trocken, pfirsich, fizzy,	6,5	
Rosé - Cava Flama d’Or Brut Rosado– Erdbeere, Nectarine, pink Grapefruit	6,5	

Cocktails	
Venezianer Spritz (klassisch)	8,5
Negroni (Wermut, Gin, Campari)	11
Limoncello Spritz (Hausgemachter Limoncello, Orange-bitters, Prosecco)	11,5
Alcohol free Spritz (hausgemachter Grapefruit-Tonic, Volee Aperitif)	8,5
Saisonale specials (siehe Specials-Karte)	
Hausgemachter Amalfi Limoncello 4cl	6
Amaro (Freimeisterkollektiv) 4cl	5

Bier	0,3	0,5
Pilsner Urquell (Fass)	3,6	5,5
BRLO IPA	4,9	
Berliner Berg Pils (alkfrei)	4	
BRLO Naked Pale Ale (alkfrei)	5	
Alkoholfrei		
Wasser, leise oder laut 0,7		5,5
Hausgemachte Limo 0,5		6,5
Apfelschorle 0,5		5
Fritz Kola „mit“ oder „ohne Zucker“ 0,33		3,9

