Why Not Restaurant – zwei Kulturen, eine Seele.
Neapolitanische Tradition trifft auf **philippinische** Aromen und wird zur kulinarischen Geschichte unseres Chefs Elison F. .Aviguetero.
Wir hoffen, dass Sie unsere Gerichte und die familiäre Atmosphäre genießen.

STUZZICHERIA

Olive Verdi Nocellara *€ 4.50*

Focaccia Sale e Origano (A) *€ 4.00*

Focaccia Marinara (A) *€ 4.50*

Focaccia Margherita (A,G) *€ 5.50*

Cestino di Pane Casareccio (A) *€ 2.20*

ANTIPASTI

Crocchettone (Vegetarisch) *€ 12.00*
Panierte und frittierte Kartoffel-Petersilien-Krokette, gefüllt mit Provola und Fior di Latte. (A,C,G)

Crocchettone Salsiccia, Friarielli e Scamorza *€ 16.00*
Panierte und frittierte Kartoffel-Petersilien-Kroketten, gefüllt mit Provola und Fior di Latte, dazu italienische Wurst, Friarielli und geräucherter Scamorza. (A,C,G)

Crocchettone Mortadella e Mozzarella di Bufala *€ 16.00*
Panierte und frittierte Kartoffel-Petersilien-Krokette, gefüllt mit Provola und Fior di Latte, verfeinert mit Büffelmozzarella und Mortadella. (A,C,G,H)

Lumpiang Gulay (Vegan) *€ 12.00*
Frittierte vegetarische Frühlingsrollen mit Kohl, Mungbohnen und Sprossen. Traditionelle Vorspeise aus der philippinischen Küche. (A,F,N)

Spiedini di Maiale *€ 14.00*
Schweinfleisch-Spieße mariniert in Sojasauce, Zitrone und Knoblauch. (A,F)

Mozzarella di Bufala Ripiena 250gr (2 x 125 gr) *€ 16.00*
Büffelmozzarella , gefüllt mit neapolitanischer Auberginen-Parmigiana. (A,G)

ZUPPE

Zuppa Fagioli e Scarole (Kleine/Große Portion) *€ 15.00 / € 20.00*
Bohnensuppe und Winterendivie , Knoblauch, angeschwitzte Karotten und Sellerie, Lorbeer, Salz und Pfeffer.
Serviert mit Croutons (A,L)

+ Schweinefleisch *+ € 3.00*

INSALATE

Insalata Caprese *€ 12.00*
Büffelmozzarella mit Kirschtomaten, Basilikum und nativem Olivenöl extra (G)

Insalata Mix *€ 10.00*
Gemischter Salat mit Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Karotten und roter Zwiebel

PRIMI PIATTI

Unsere Pasta wird in der Regel al dente serviert, auf Wunsch können wir sie auch länger kochen lassen. Bitte sprechen Sie uns an

Pasta Mista Patate e Provola (alla Napoletana) *€ 22.00*

Pasta Mista mit Kartoffeln, Soffritto (Zwiebeln, Möhren, Lorbeer, Sellerie), geräucherter Provola-Käse, Parmesankäse und Cherry-Tomaten. (A,G,L)

Penne allo Scarpariello* *€ 22.00*

Penne mit Kirschtomaten, Knoblauch, Basilikum und Parmesan. (A,G)

Linguine alla Puttanesca *€ 22.00*

Linguine mit Tomatensoße, Sardellen, schwarzen Oliven, Kapern und Kirschtomaten. (A)

Ziti alla Genovese * *€ 26.00*

Ziti mit geschmortem Rindfleisch und cremiger Zwiebelsoße, verfeinert mit Parmesan und Basilikum. Traditionelles neapolitanisches Gericht. (A,G)

Calamarata * *€ 26.00*

Calamarata mit frischem Tintenfisch in zarter Sauce aus süßen Kirschtomaten, Knoblauch und feinem Olivenöl, mit Petersilien (A,R)

Risotto Patate Dolci e Guanciale *€ 24.00*

Reis mit Süßkartoffeln, Schalotten, Möhren, Sellerie, Süßpaprika, Guanciale, Pecorino-Käse-Fondue (G,L)

*** auf Wunsch auch glutenfrei** *(extra €3.00)*

SECONDI

Parmigiana di Melanzane *€ 18.00*

Geschichtete frittierte Auberginen mit Tomatensoße, Fior di Latte, Parmesan und Basilikum, Serviert mit Brot. (A,C,G)

Polpette al Sugo *€ 20.00*

Frittierte Rindfleischbällchen in Tomatensoße mit Parmesan. Serviert mit Brot. (A, C, G)

Iberico Pluma Adobo Filipino *€ 26.00*

Schweinefleisch-Pluma in Adobo-Soße (Sojasoße, Essig, Knoblauch, Lorbeer, schwarzer Pfeffer) und Kräutercreme, serviert mit Gemüsebeilage (F)

Pollo Inasal *€ 24.00*

Gegrilltes Hähnchen, mariniert in Sojasoße, Essig, Ingwer, Lemongras, Knoblauch, Zitronen- und Kalamansisaft, serviert mit Jasmine-Reis und Gemüsebeilage. (F)

Ginataang Isda *€ 28.00*

In der Pfanne gebratenes Aldergisch-Filet in cremiger Kokosmilch, verfeinert mit Ingwer, Knoblauch und Zitronengras, dazu Gemüse, Petersilie und Paprika. (D)

Allergene (gemäß deutscher Gesetzgebung)

A = Gluten	H = Schalenfrüchte
B = Krebstiere	I = Sellerie
C = Eier	J = Senf
D = Fisch	K = Sesam
E = Erdnüsse	L = Schwefeldioxid / Sulfite
F = Soja	M = Lupinen
G = Milch	N = Weichtiere