



**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

<b>Olive Verdi Nocellara</b>	€ 4.50
<b>Focaccia Sale e Origano</b>	€ 4.00
<b>Focaccia Marinara</b>	€ 4.50
<b>Focaccia Margherita</b>	€ 5.50
<b>Cestino di Pane Casareccio</b>	€ 2.20

## ANTIPASTI

<b>Crocchettone</b> (Vegetarisch)	€ 12.00
Panierte und frittierte Kartoffel-Petersilien-Krokette, gefüllt mit Provola und Fior di Latte. (A, C, G)	
<b>Crocchettone Salsiccia, Friarielli e Scamorza</b>	€ 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)	
<b>Crocchettone Mortadella e Mozzarella di Bufala</b>	€ 16.00
Panierte und frittierte Kartoffel-Petersilien-Krokette, gefüllt mit Provola und Fior di Latte, verfeinert mit Büffelmozzarella und Mortadella. (A, C, G, H)	
<b>Lumpiang Gulay</b> (Vegan)	€ 12.00
Frittierte vegetarische Frühlingsrollen mit Kohl, Mungbohnen und Sprossen. Traditionelle Vorspeise aus der philippinischen Küche. (A, F)	
<b>Spiedini di Maiale</b>	€ 14.00
Schweinfleisch spieße mariniert in Sojasauce, Zitrone und Knoblauch.(F)	
<b>Mozzarella di Bufala Ripiena</b> 250gr (2 x 125 gr)	€ 16.00
Büffelmozzarella , gefüllt mit neapolitanischer Auberginen-Parmigiana.	

## ZUPPE

<b>Zuppa Fagioli e Scarole</b> ( Kleine/Große Portion)	€ 15.00 / € 20.00
<b>Auf Wunsch mit Schweinefleisch</b>	+ € 3.00
Bohnensuppe und Winterendivie , Knoblauch, angeschwitzte Karotten und Sellerie, Lorbeer, Salz und Pfeffer. Serviert mit Croutons	

## INSALATE

<b>Insalata Caprese</b>	€ 12.00
Büffelmozzarella mit Kirschtomaten, Basilikum und nativem Olivenöl extra (G)	



## 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*

### Ziti alla Genovese \*

€ 24.00

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

### Penne allo Scarpariello \*

€ 20.00

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

### Pasta Mista Patate e Provola \*

€ 24.00

Kartoffeln, Soffritto (Zwiebeln, Möhren, Lorbeer, Sellerie), geräucherter Provola-Käse, Parmesankäse und Cherry-Tomaten.

### Linguine alla Puttanesca

€ 22.00

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

### Pasta Calamarata

€ 26.00

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

### Risotto Patate Dolci

€ 24.00

Süßkartoffeln, Schalotten, Möhren, Sellerie, Porree, Süßpaprika, Guanciale, Pecorino-Käse-Fondue

**\* auf Wunsch auch Glutenfreie** (extra €3.00)

## SECONDI

### Parmigiana di Melanzane

€ 18.00

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

### Polpette al Sugo

€ 20.00

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

### Ginataang Isda

€ 28.00

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

### Iberico Pluma Adobo Philipino

€ 26.00

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

### Pollo Inasal

€ 22.00

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

## DOLCI

### Cannolo Siciliano

€ 7.00

knusprige Teigrolle aus Sizilien, gefüllt mit süßer Ricotta-Creme, verfeinert mit Schoko Tröpfchen (A,G,H,L)

### Panna Cotta

€ 5.50

Hausgemachte Panna Cotta nach Wahl mit Karamell- oder Himbeerensauce oder Pistazien (A ,G)

**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