

benvenuti al Soulfood



Soulfood
vereint die Liebe zum Schönen,
die Passion zum echten Essen
und die Freude dies
mit unseren Gästen zu teilen.

per fare la scarpetta

Der italienische Ausdruck "fare la scarpetta" bezieht sich auf die Geste, bei der man das restliche Essen auf dem Teller mit einem Stück Brot aufnimmt.

Polpette di Wagyu

€ 15,00

Frikadellen Wagyu Rind Südtirol | Tomatensugo San Marzano DOP | Basilikum | Parmigiano Reggiano

Polpette di manzo Wagyu altoatesino | pomodoro San Marzano DOP | basilico | Parmigiano Reggiano

Moscardini alla Luciana

€ 13,00

kleine Kraken | Tomatensugo San Marzano DOP | Kapern | Oliven Kalamata

Moscardini | Pomodoro San Marzano DOP | capperi | Olive Kalamata

Caprese

€ 11,00

Büffelmozzarella | Tomaten | Basilikum Pesto

Mozzarella di bufala | pomodori | basilico | pesto

Roastbeef all'inglese

€ 15,00

Roastbeef | Chimichurri | Steinpilze | Tomatenconfit

Roastbeef | chimichurri | pomodori confit | funghi porcini

Crudo & Bufala

€ 18,00

Rohschinken Crudo di Parma "24 Monat gereift", Büffelmozzarella

Crudo di Parma stagionato 24 mesi, mozzarella di bufala

Vitello tonnato

€ 15,00

Kalb | Thunfisch | Kapern

Vitello | tonno | capperi

i fritti

Frittierte Gerichte sind ein wichtiger Bestandteil der italienischen Küche und werden gerne als Vorspeisen oder Snachs serviert.

crocchette di patate

€ 7,00 | 2 pezzi

frittierte Kartoffelkrocketten
geräucherter Provola

Crocchette di patate riempite di provola affumicata

Supplí di Carbonara

€ 8,00 | 2 pezzi

frittierte Nudelbällchen |
Carbonaracreme

Timballo di spaghetti | uovo | guanciale | Pecorino

montanara

€ 8,00 | 2 pezzi

frittierter Pizzateig | Tomatensugo
San Marzano DOP | Parmigiano Reggiano | Basilikum

Pizza fritta | pomodoro San Marzano | Parmigiano Reggiano | basilico

misto di fritti

3 pezzi € 11,00

1 frittierte Kartoffelkrockette | 1
Nudelbällchen | 1 frittierter
Pizzateig

pasta

Fussiloni

€ 15,00

Fussiloni | Basilikumpesto | Burrata |
Pinienkerne

*Fussiloni | pesto di basilico | burrata |
pinoli*

Gnocchi

€ 16,50

Kartoggelgnocchi | Steinpilze

*Gnocchi di patate | funghi
porcini*

Tagliatelle

€ 16,50

Tagliatelle | Pfifferlinge | Salsiccia

Tagliatelle | finferli | salsiccia

Garganelli

€ 17,50

Garganelli romagnoli | Kalbsragú |
Sommertrüffel

*Garganelli | Ragú di vitello bianco |
tarfuo estivo*

Lasagne

€ 13,00

Lasagne alla Bolognese

PIZZA



Für den PIZZATEIG haben wir aus den besten steingemahlene Mehlen unsere Mischung zusammen gestellt. Dafür verwenden wir ausschließlich reines, steingemahlene Mehl ohne chemische Zusatzstoffen und Stabilisatoren welches in Italien kultiviert wird.

LA

La nostra pizza è il risultato di un' attenta scelta delle materie prime e dello studio dei processi di lavorazione. Abbiamo selezionato le migliori farine provenienti da agricoltura sostenibile italiana, macinate a pietra dai migliori mulini italiani a filiera corta. La lavorazione dell' nostro impasto con una maturazione tra le 24 e 48 ore ed un' elevata idratazione al 70%, dona alla nostra pizza:
SOFFICITÀ, CROCCANTEZZA e alta DIGERIBILITÀ.



Le Pizze classiche



la classica
€ 8,90

Tomatensugo San Marzano DOP, Mozzarella fior di latte, Basilikum, Olivenöl EVO

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, basilico, olio EVO

la principessa 
€ 13,50

Büffelmozzarella, halbgetrocknete Kirschtomaten, Basilikum, Olivenöl EVO

Mozzarella di bufala, pomodorini semiseccchi, basilco, olio EVO



La lavorazione dell' nostro impasto con una maturazione di minimo 48ore ed un' elevata idratazione, dona alla nostra pizza SOFFICITÀ, CROCCANTEZZA e alta DIGERIBILITÀ.



san marzano & aglio € 7,50 vegan

Tomatensugo San Marzano DOP, frischer Knoblauch, Origano aus Cilento
Pomodoro San Marzano DOP, aglio fresco in olio, origano del Cilento

zingara € 14,00 ohne Mozzarella | senza mozzarella

Tomatensugo, Knoblauch, Kapern, Kalamata Oliven, Sardellen aus Sizilien, Ofentomaten, Origano
Pomodoro San Marzano, aglio, capperi, olive Kalamata, acciughe di Sicilia, pomodori al forno, origano

formaggi € 13,00

Tomatensugo San Marzano DOP, Mozzarella fior di latte, geräucherte Provola, Gorgonzola
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, cacio affumicato, gorgonzola

acciughe di sicilia € 13,00

Tomatensugo San Marzano DOP, Mozzarella fior di latte, Sardellen aus Sizilien, Kapern, Origano aus Cilento
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, acciughe di Sicilia, capperi dell'isola di Salina, origano del Cilento

la mamma € 14,00

Tomatensugo San Marzano DOP, Büffelmozzarella, frischer Basilikum, Parmigiano Reggiano, Olivenöl EVO Muraglia
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala, grana e basilico in cottura, olio EVO Muraglia

parmigiana

€ 13,00

Tomatensugo San Marzano DOP, Mozzarella fior di latte, Melanzane, Parmigiano Reggiano, Basilikum

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, melanzane, Parmigiano Reggiano, basilico

mortazza

€ 14,90

Mozzarella fior di latte, Mortadella, Burrata, Pistazienstücke

Mozzarella fior di latte, mortadella, burrata, granella di pistacchio

calabrese

€ 14,00

Tomatensugo San Marzano DOP, Mozzarella fior di latte, frittierte Auberginen, Nduja (scharfe Streichsalami aus Kalabrien), Kalamata Oliven

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, melanzane, Nduja, olive Kalamata

calzone

€ 13,00

Mozzarella fior di latte, Peperoni, frische Champignons, gekochter Schinken, Tomatensugo

Mozzarella fior di latte, peperoni, champignon freschi, prosciutto cotto, Pomodoro San Marzano

quattro porchi

€ 14,00

Tomatensugo San Marzano DOP, Mozzarella fior di latte, gekochter Schinken, Bauchspeck, Weichsalami, Lardo

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, pancetta, briciolona, lardo



greca

€ 14,50

Tomatensugo San Marzano DOP, Mozzarella fior di latte, Feta, Kalamata Oliven, Tropea Zwiebeln

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, feta, olive Kalamata cipolla di Tropea



lido 

€ 16,50

Mozzarella fior di latte, Büffelmozzarella, hal-
bgetrocknete Kirschtomaten, Rohschinken
Parma DOP 20 Monate (ausgezeichnet vom
Gambero Rosso),
Rucola, Parmigiano Reggiano

*Mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala,
pomodorini semiseccchi, crudo di Parma DOP
20 mesi (premiato dal Gambero Rosso), ru-
cola, Parmigiano Reggiano*

diavola 

€ 12,50

Tomatensugo San Marzano DOP, Mozzarella
fior di latte, Chilischoten aus Apulien,
Spianata Calabra (scharfe Salami aus Ka-
labrien)

*Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella
fior di latte, peperoncino pugliese, spianata
calabra*

la scarola 

€ 16,80

Mozzarella fior di latte, Halbgetrocknete
Kirschtomaten, Kalamata Oliven, "Scarola-
salat", Sardellen aus Sizilien, Burrata di Bu-
fala, Zitronenöl

*Mozzarella fior di latte, pomodorini semisecc-
chi, olive Kalamata, burrata, scarola riccia,
acciuغه di Sicilia, olio al limone*

cacciatore 

€ 14,00

Mozzarella fior di latte, Steinpilz, Bauch-
speck, geräucherte Provola, Tropea
Zwiebel

*Mozzarella fior di latte, porcini, pancetta,
provola affumicata, cipolla di Tropea*

salsiccia & peperoni

€ 13,50

Tomatensugo San Marzano DOP, Mozzarel-
la fior di latte, hausgemachte Bauernwurst,
Ofenpeperoni (Paprika)

*Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior
di latte, salsiccia artigianale, peperoni*

mediterranea

€ 14,90

Tomatensugo San Marzano DOP, Mozzarella fior di latte, frittierte Auberginen, halbgetrocknete Kirschtomaten, Rohschinken Parma DOP 20 Monate (ausgezeichnet vom Gambero Rosso)

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, melanzane, pomodorini semiseccchi, Crudo di Parma DOP 20 mesi (premiato dal Gambero Rosso)

nduja

€ 14,00

Tomatensugo Bio DOP, Mozzarella fior di latte, Büffelmozzarella, frische Champignon, Nduja (scharfe Streichsalami aus Kalabrien)

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala, champignon freschi, Nduja

capricciosa

€ 13,50

Tomatensugo San Marzano DOP, Mozzarella fior di latte, gekochter Schinken, frische Champignons, Artischocken, Kalamata Oliven

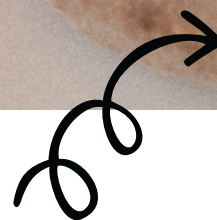
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, champignon freschi, olive Kalamata, carciofi

tonno & cipolla

€ 13,50

Tomatensugo San Marzano DOP, Mozzarella fior di latte, Thunfisch, karamellierte Zwiebeln

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla caramellata



Das ist die Pizza Mortazza mit zusätzlich halbgetrockneten Tomaten

questa é la pizza Mortazza con l'aggiunta di pomodori semiseccchi



alla norma

€ 13,50

Tomatensugo San Marzano DOP, Mozzarella fior di latte, Auberginen, Basilikum, Ricotta salata

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, melanzane, basilico in cottura, ricotta salata

leggera

€ 13,00

Mozzarella fior di latte, Ofenkartoffeln, Bauernwurst, Mascarpone

Mozzarella fior di latte, patate al forno, salsiccia, mascarpone

bademeister

€ 14,50

Tomatensugo San Marzano DOP, Mascarpone, Rucola, halbgetrocknete Kirschtomaten, Feta

Pomodoro San Marzano DOP, mascarpone, rucola, pomodori semiseccchi, feta

sarciofolà

€ 13,50

Mozzarella fior di latte, Spianata Calabra (scharfe Salami aus Kalabrien), Artischocken, geräucherte Provola

Mozzarella fior di latte, Spianata Calabra, carciofi, cacio affumicato

la nonna

€ 15,50

Tomatensugo San Marzano Dop, Tomaten je nach Saison im Holzofen gebacken, Burrata, frischer Basilikum, Olivenöl EVO Muraglia

Pomodoro San Marzano DOP, pomodoro fresco di stagione cotto nel forno a legna, burrata, basilico, olio EVO Muraglia

ortolana

€ 14,50

Mozzarella fior di latte, gemischtes Gemüse, frische Champignons, Parmigiano Reggiano

Mozzarella fior di latte, verdure miste, champignon freschi, Parmigiano Reggiano