

Pizzeria Via Fragata

PIZZA — PASTA — MANUFAKTUR



Hauptstraße 64
30938 Burgwedel OT Wettmar

Tel. 05139 / 950 96 69

Öffnungszeiten:

Dienstag-Sonntag
von 17.00 bis 22.00 Uhr
(Küche geöffnet bis 21.00 Uhr)
Montags Ruhetag





Pizzeria Via Fragata

PIZZA – PASTA – MANIFAKTUR

Zuppe di Pomodore (F) 7,90 €
Tomatensuppe mit Kräutern und Sahne

Tortellini al Brodo (A) 7,90 €
Tortellini in Gemüsebrühe

Insalata Italiana (F) 14,50 €
Rucola Salat mit Burrata und Cherrytomaten

Insalata Siciliana (B) 13,50 €
Cherrytomaten Mit Thunfisch (1) und Zwiebeln

Insalata Romana (F) 16,90 €
Rucola Salat mit Rindfleischstreifen, Cherrytomaten
Balsamico creme und Parmesan

Tagliatelle ai Gamberi (A,B,C,F) 16,30 €
Bandnudeln mit Gambas und Knoblauch in
einer Weißwein-Tomate-Sahnesoße

Tagliatelle al Salmone (A,B,F) 16,70 €
Bandnudeln in einer feinen Lachs-Tomaten-
Sahnesoße mit Knoblauch

Tagliatelle al Brasato (A,F) 16,90 €
Bandnudeln mit Rindfleisch, Zwiebeln und
Champignons in einer Tomaten-Sahnesoße

Zuppe

Insalat - Salat

Tagliatelle



Pizzeria Via Fragata

PIZZA – PASTA – MANUFATUR



Penne e Spaghetti

- Spaghetti Alio e Olio
con Peperoncino (A)** 10,40 €
Spaghetti mit frischem Knoblauch und
scharfer Peperoni in Olivenöl
- Penne o Spaghetti all' Arrabbiata (A)** 11,90 €
Penne o. Spaghetti mit einer würzig-scharfen
Tomatensoße (A)
- Penne o Spaghetti Bolognese (A,E)** 12,50 €
Penne o. Spaghetti mit einer würzig-scharfen
Tomatensoße (A)
- Penne alla Boscaiola (E,F,A)** 13,90 €
Penne mit Champignons, Schinken (1)
und Zwiebeln in Bolognese-Sahnesoße
- Spaghetti alla Carbonara (F,J,A)** 12,30 €
Spaghetti mit Schinken (1) und Ei in Sahnesoße
- Penne o Spaghetti alla Biscegliese (C,A)** 15,20 €
Penne o. Spaghetti mit Gambas und Zucchini
in einer würzigen Tomatensoße mit Knoblauch
- Penne o Spaghetti ai
quattro Formaggi (F,A)** 14,60 €
Penne o. Spaghetti in einer Vier-Käse-Soße
- Spaghetti allo Scoglio (B,C,A)** 14,60 €
Spaghetti mit Meeresfrüchten in Knoblauch-
Tomatensoße oder Knoblauch-Olivenöl





Pizzeria Via Fragata

PIZZA – PASTA – MANIFATTUR

Tortellini Panna e Prosciutto (A,F) Tortellini (1) in Schinken (1) - Sahnesoße	12,90 €
Ravioli alla Mamma (E,F,A,J) Ravioli(1) gefüllt mit Ricotta und Spinat in Bolognesesoße	13,40 €
Ravioli alla Anna (A) Steinpilz Ravioli mit Rindfleisch und Cherrytomaten-Knoblauchsoße	17,90 €
Ravioli al Gorgonzola (F,A,J) Ravioli (1) gefüllt mit Ricotta und Spinat in Gorgonzola-Sahnesoße	14,90 €

Tortellini e Ravioli

Lasagne al Forno (A,E,F) Lasagneblätter mit Bolognesesoße, Schinken (1) und Käse überbacken	12,90 €
Pasta al Forno classica (A,E,F) Penne mit Ei, Schinken (1) und Bolognesesoße überbacken	12,90 €

Al forno - aus dem Ofen



Pizzeria Via Fragata

PIZZA – PASTA – MANUFAKTUR



- | | |
|--|----------------|
| Pizza Margherita (A,F)
mit Tomatensoße und Käse Mozzarella | 9,90 € |
| Pizza Margherita originale (A,F)
mit Tomatensoße und Fior di latte | 11,90 € |
| Pizza Salame (A,F)
mit Salami (1), Tomatensoße und Käse Mozzarella | 10,90 € |
| Pizza Prosciutto (A,F)
mit Schinken (1), Tomatensoße und Käse Mozzarella | 10,90 € |
| Pizza Funghi (A,F)
mit Champignons, Tomatensoße und Käse Mozzarella | 10,90 € |
| Pizza Hawaii (A,F)
mit Schinken (1), Ananas (1,6), Tomatensoße und Käse Mozzarella | 11,90 € |
| Pizza Napoletana (A,F)
mit Sardellen, Kapern, Tomatensoße und Käse Mozzarella | 11,40 € |
| Pizza Calzone (A,F)
Pizza gefüllt mit Schinken (1), Zwiebeln, Champignons, Tomatensoße und Käse Mozzarella | 11,90 € |
| Pizza quattro Stagioni (A,F)
mit Salami (1), Paprika (5,6), Champignons, Tomatensoße und Käse Mozzarella | 12,50 € |

Pizza





Pizzeria Via Fragata

PIZZA – PASTA – MANIFATTURA

Pizza Tonno (B,A)	12,80 €
mit Thunfisch (1), Zwiebeln, Tomatensoße	
Pizza Calabrese (A,F)	13,40 €
mit Tomatensoße, Oliven (4), scharfer Salami (1) und Käse Mozzarella	
Pizza Andria (A,F)	12,50 €
mit Schinken (1), Champignons, Artischocken, Tomatensoße und Käse Mozzarella	
Pizza Vegetariana (A,F)	12,50 €
mit Tomatensoße, Aubergine, Zucchini, Zwiebeln und Käse Mozzarella	
Pizza Diavola (J,A,F)	14,90 €
mit Paprika (5,6), Jalapenos (1,2), Salami (1), Oliven (4), Ei, Tomatensoße und Käse Mozzarella	
Pizza Capricciosa (J,A,F)	15,70 €
mit Paprika (5,6), Artischocken, Champignons, Salami (1), Oliven (4), Ei, Tomatensoße und Käse Mozzarella	
Pizza Via Fragata (A,F)	17,90 €
Tomatensoße, Käse Mozzarella, Burrata, Tipo Parmaschinken, Rucola und Parmesan	
Pizza Veneto (A,F)	16,60 €
Tomatensoße, Scharfe Salami (1), Artischocken eingelegt in Öl, Käse Mozzarella	

Pizza



Pizzeria Via Fragata

PIZZA – PASTA – MANUFATUR



- | | |
|---|----------------|
| Pizza Mare (A,B,C)
Meeresfrüchte, Tomatensoße, Knoblauch | 14,70 € |
| Pizza Saracino (A,F)
Fior di latte, Speck, Rucola, Feigen, Balsamico Creme | 16,90 € |
| Pizza Amalfi (A,F)
Tomatensoße, Schinken (1), Paprika (5,6), Peperoni, Kapern, Knoblauch, Käse Mozzarella | 14,90 € |
| Pizza Caciopepe (A,F)
Fior die latte, scharfe Salami (1), Rucola, Soleggiati (1) und Caciopepecreme (1) | 17,90 € |
| Pizza quattro Formaggi (A,F)
mit vier Käsesorten | 14,90 € |

Pizza

*Alle Pizzen sind auch
glutenfrei erhältlich !*





Pizzeria Via Fragata

PIZZA – PASTA – MANUFAKTUR

Extra Zutaten

Knoblauch, Zwiebeln, Basilikum, Ei	0,90 €
Ananas (1,6), Paprika (5,6), Oliven (4), Peperoni, Jalapenos (1,2), Schinken (1), Salami (1), Champignons, Rucola, Kapern, Cherrytomaten, Aubergine, Zucchini	2,10 €
Sardellen, Thunfisch (1), Parmesan, Mozzarella, Käse, Ventricina (scharfe ital. Salami), Feta-Käse	3,90 €
Rindfleisch, Gambas, Tipo Parmaschinken, Lachs, Burrata, Gorgonzola	5,10 €
Glutenfreie Pizza Aufpreis	4,70 €
Pizzabrot mit Knoblauch	5,10 €

Gesetzliche Liste der Zusatzstoffe

- | | |
|-------------------------------|--------------------------------|
| 1) Konservierungsmittel | A) Glutenhaltig |
| 2) mit Farbstoff | B) Fisch |
| 3) geschwefelt | C) Krebstiere |
| 4) geschwärzt | D) Schwefeldioxide und Sulfate |
| 5) mit Antioxidationsmittel | E) Sellerie |
| 6) mit Süßungsmittel | F) Milch und Laktose |
| 7) enthält Phenylalaninquelle | G) Sesamsamen |
| 8) mit Phosphat | H) Nüsse |
| 9) Koffeinhaltig | J) Eier |
| 10) Chininhaltig | |
| 11) Geschmacksverstärker | |



Pizzeria Via Fragata

PIZZA – PASTA – MANUFATUR



Alkoholfreie Getränke

Coca Cola (1, 2, 6, 7, 8)

Coca Cola zero (1, 2, 6, 7, 8)

Fanta

Sprite

Spezi (1, 2, 6, 7, 8)

San Pellegrino

San Pellegrino

Aqua Panna (still)

Aqua Panna (still)



0,3l 3,10 €

0,4l 4,10 €

0,25l 3,10 €

0,75l 7,10 €

0,25l 3,10 €

0,75l 7,10 €

Säfte

Apfel, Orange, Kirsch, Banane

0,2l 2,90 €

Kiba (Banane + Kirsch)

0,2l 3,30 €

0,4l 4,30 €

Saftschorle

0,3l 3,60 €

0,4l 4,60 €

Hausgemachte Limonade mit frischer Minze

Mango (1, 6)

0,4l 5,60 €

Mango Maracuja (1, 6)

0,4l 5,60 €

Maracuja Melone (1, 6)

0,4l 5,60 €

Limette mit Rohrzucker (1, 6)

0,4l 5,60 €

Getränkemenu





Pizzeria Via Fragata

PIZZA – PASTA – MANUFAKTUR

Aperitifs 10-25% Vol

Prosecco Valdobbiadene	0,7l	25,90 €
Prosecco	0,1l	3,90 €
Campari Soda (1, 5)	0,2l	6,90 €
Campari O-Saft (1, 5)	0,2l	6,90 €
Martini bianco	5cl	4,90 €
Martini rosso	5cl	4,90 €
Aperol Spritz (1, 5)	0,2l	6,90 €
Hugo	0,2l	6,90 €
Hugo rose	0,2l	6,90 €



Spirituosen 17-45% Vol

Grappa (1, 6)	0,2l	4,50 €
Sambuca	0,2l	3,90 €
Amaretto	0,2l	3,90 €
Averna (1, 6)	0,2l	3,90 €
Ramazotti (1, 6)	0,2l	3,90 €
Limoncello	0,2l	3,90 €
Fernet Branca (1, 6)	0,2l	3,90 €

Flaschenbier

Moretti Flaschenbier	0,33l	4,10 €
Moretti Alster	0,33l	4,10 €
König Ludwig (Weizen hell)	0,5l	5,60 €
König Ludwig (Weizen alkoholfrei)	0,5l	5,60 €

Getränkemenu





Pizzeria Via Fragata

PIZZA – PASTA – MANUFATUR

Warme Getränke

Espresso (7)	2,20 €
Espresso Doppio (7)	3,40 €
Espresso Dolce (7)	3,80 €
Espresso Macchiato (7)	3,40 €
Cappuccino (7)	2,60 €
Latte Macchiato (7)	3,00 €
Kakao (7)	2,60 €
Caffecrema	2,20 €

Getränkemkarte





BOVE

Indio Montepulciano

Region: Abruzzen - Italien

Dieser D.O.C. Rotwein wird aus 100% Montepulciano Trauben gekeltert. Ein Wein mit starkem Charakter. Seinen intensiven Duft nach Vanille erhält er durch die Lagerung in Eichenfässern.

Er zeichnet sich durch seinen eleganten, weichen Waldbeergeschmack und seiner einfachen Süße aus. Er eignet sich sehr gut zu gebratenem Fleisch, Wildgerichten und reifem Käse.

Serviertemperatur: 16 - 18°C

Alkoholgehalt: 14% Vol



Weinkarte

FLASCHENPREIS

0,2l	7,20 €
0,5l	16,90 €
Fl.	23,90 €





TENUTA SANT'ANTONIO

Scaia Rosato IGT

Region: Venetien - Italien

Aus der Rebsorte Rondinella gekelterter Roséwein. Von kirschroter Farbe. Floraler Duft der Rose, fruchtig, leicht. Der Geschmack ist angenehm frisch und ausgeglichen.

Der Wein passt zu Pasta und Risotto, weißem Fleisch und Geflügel im Allgemeinen, gegrillter Polenta mit Hering, Käse und frischem Fisch.

Serviertemperatur: 8 - 10°C

Alkoholgehalt: 12,5% Vol



Weinkarte

FLASCHENPREIS

0,2l	7,20 €
0,5l	16,90 €
Fl.	23,90 €





SAN MARZANO

Negroamaro IGP Selezione Enoteca

Region: Apulien - Italien

Von dunkelroter Farbe mit violetten Reflexen, in der Nase Noten von Gewürzen, Beeren und Kirschkonfitüre.

Vollmundig und weich, gut ausgeglichen. Ansprechende Struktur mit samtigen Tanninen - angenehm langer Abgang.

Passt zu: Herzhaften Vorspeisen, Gerichten mit rotem Fleisch, Wild und Schafskäse. Ideal zu jedem festlichen Menü.

Traubensorte: Negroamaro

Serviertemperatur: 18°C

Alkoholgehalt: 13% Vol



Weinkarte

FLASCHENPREIS

0,2l	7,20 €
0,5l	16,90 €
Fl.	23,90 €





SAN MARZANO

Primitivo Manduria DOP Sud Selezione Enoteca

Region: Apulien - Italien

Dieser apulische Rotwein wird aus ausgesuchten Primitivo Trauben gekeltert. Er ist von rubinroter Farbe. Sein Bouquet erinnert an Pflaumen und reifen Kirschen.

Im Geschmack hat der Primitivo SUD eine schöne Struktur, ist vollmundig mit anhaltendem Abgang. Er ist weich und fruchtig und ein guter Begleiter von kräftigen Fleischgerichten und reifem Käse.

Serviertemperatur: 16 - 18°C

Alkoholgehalt: 14% Vol



Weinkarte

FLASCHENPREIS

0,2l	7,20 €
0,5l	16,90 €
Fl.	23,90 €





SAN MARZANO

Primitivo Manduria DOP Sud Selezione Enoteca

Region: Apulien - Italien

Dieser apulische Rotwein wird aus ausgesuchten Primitivo Trauben gekeltert. Er ist von rubinroter Farbe. Sein Bouquet erinnert an Pflaumen und reifen Kirschen.

Im Geschmack hat der Primitivo SUD eine schöne Struktur, ist vollmundig mit anhaltendem Abgang. Er ist weich und fruchtig und ein guter Begleiter von kräftigen Fleischgerichten und reifem Käse.



Weinkarte

Serviertemperatur: 10 - 12°C

Alkoholgehalt: 12,5% Vol

FLASCHENPREIS

0,2l	6,90 €
0,5l	15,90 €
Fl.	22,90 €





TENUTA SANT'ANTONIO

Scaia Bianca IGT

Region: Venetien - Italien

Aus der Rebsorte Rondinella gekelterter Roséwein. Von kirschroter Farbe. Floraler Duft der Rose, fruchtig, leicht. Der Geschmack ist angenehm frisch und ausgeglichen.

Der Wein passt zu Pasta und Risotto, weißem Fleisch und Geflügel im Allgemeinen, gegrillter Polenta mit Hering, Käse und frischem Fisch.

Serviertemperatur: 8 - 10°C

Alkoholgehalt: 12,5% Vol



Weinkarte

FLASCHENPREIS

0,2l	7,20 €
0,5l	16,90 €
Fl.	23,90 €

