

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 – MANUFATUR



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) 13,90 €

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) 16,90 €

Bandnudeln mit Gambas und Knoblauch in
einer Weißwein-Tomate-Sahnesoße

Tagliatelle al Salmone (A,B,F) 16,90 €

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

ACHTUNG: Parmesan für Nudelgerichte zusätzlich +3,90 €

Zuppe

Insalat - Salat

Tagliatelle





Pizzeria Via Fragata

PIZZA – PASTA – MANUFATUR

Penne e Spaghetti

**Spaghetti Alio e Olio
con Peperoncino (A)** 11,40 €

Spaghetti mit frischem Knoblauch und
scharfer Peperoni in Olivenöl

Penne o Spaghetti all' Arrabbiata (A) 12,50 €

Penne o. Spaghetti mit einer würzig-scharfen
Tomatensoße (A)

Penne o Spaghetti Bolognese (A,E) 12,90 €

Penne o. Spaghetti in Tomatensoße mit
Hackfleisch (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) 13,90 €

Spaghetti mit Schinken (1) und Ei in Sahnesoße

Penne o Spaghetti alla Biscegliese (C,A) 16,20 €

Penne o. Spaghetti mit Gambas und Zucchini
in einer würzigen Tomatensoße mit Knoblauch

**Penne o Spaghetti ai
quattro Formaggi (F,A)** 15,90 €

Penne o. Spaghetti in einer Vier-Käse-Soße

Spaghetti allo Scoglio (B,C,A) 15,90 €

Spaghetti mit Meeresfrüchten in Knoblauch-
Tomatensoße oder Knoblauch-Olivenöl

ACHTUNG: Parmesan für Nudelgerichte zusätzlich

+3,90 €

Pizzeria Via Fragata

PIZZA – PASTA – MANUFATUR



Tortellini Panna e Prosciutto (A,F) 13,90 €

Tortellini (1) in Schinken (1) - Sahnesoße

Ravioli alla Mamma (E,F,A,J) 13,90 €

Ravioli(1) gefüllt mit Ricotta und Spinat
in Bolognesesoße

Ravioli alla Anna (A) 17,90 €

Steinpilz Ravioli, mit Rucola, Rindfleisch und
Cherrytomaten-Knoblauchsoße

Ravioli al Gorgonzola (F,A,J) 15,90 €

Ravioli (1) gefüllt mit Ricotta und Spinat
in Gorgonzola-Sahnesoße

ACHTUNG: Parmesan für Nudelgerichte zusätzlich +3,90 €

Lasagne al Forno (A,E,F) 13,90 €

Lasagneblätter mit Bolognesesoße,
Schinken (1) und Käse überbacken

Pasta al Forno classica (A,E,F) 13,90 €

Penne mit Ei, Schinken (1) und
Bolognesesoße überbacken

Tortellini e Ravioli

Al forno - aus dem Ofen





Pizzeria Via Fragata

PIZZA – PASTA – MANUFATUR

Pizza Margherita (A,F) 10,90 €
mit Tomatensoße und Käse Mozzarella

Pizza Margherita originale (A,F) 13,90 €
mit Tomatensoße, Basilikum und Fior di latte

Pizza Salame (A,F) 11,90 €
mit Salami (1), Tomatensoße und Käse Mozzarella

Pizza Prosciutto (A,F) 11,90 €
mit Schinken (1), Tomatensoße und Käse Mozzarella

Pizza Funghi (A,F) 11,90 €
mit Champignons, Tomatensoße und Käse Mozzarella

Pizza Hawaii (A,F) 12,90 €
mit Schinken (1), Ananas (1,6), Tomatensoße und Käse Mozzarella

Pizza Napoletana (A,F) 12,90 €
mit Sardellen, Kapern, Tomatensoße und Käse Mozzarella

Pizza Calzone (A,F) 12,90 €
Pizza gefüllt mit Schinken (1), Zwiebeln, Champignons, Tomatensoße und Käse Mozzarella

Pizza quattro Stagioni (A,F) 13,50 €
mit Salami (1), Paprika (5,6), Champignons, Tomatensoße und Käse Mozzarella

Pizza



Pizzeria Via Fragata

PIZZA – PASTA – MANUFATUR



Pizza Tonno (B,A) 13,90 €

mit Thunfisch (1), Zwiebeln, Tomatensoße

Pizza Calabrese (A,F) 14,40 €

mit Tomatensoße, Oliven (4),
scharfer Salami (1) und Käse Mozzarella

Pizza Andria (A,F) 13,50 €

mit Schinken (1), Champignons, Artischocken,
Tomatensoße und Käse Mozzarella

Pizza Vegetariana (A,F) 13,90 €

mit Tomatensoße, Aubergine, Zucchini,
Zwiebeln und Käse Mozzarella

Pizza Diavola (J,A,F) 15,90 €

mit Paprika (5,6), Jalapenos (1,2), Salami (1),
Oliven (4), Ei, Tomatensoße und Käse Mozzarella

Pizza Capricciosa (J,A,F) 16,70 €

mit Paprika (5,6), Artischocken, Champignons,
Salami (1), Oliven (4), Ei, Tomatensoße und
Käse Mozzarella

Pizza Via Fragata (A,F) 18,90 €

Tomatensoße, Käse Mozzarella, Burrata,
Typo 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) 15,70 €

Meeresfrüchte, Tomatensoße, Knoblauch

Pizza Saracino (A,F) 16,90 €

Fior di latte, Speck, Rucola, Feigen, Balsamico Creme

Pizza Amalfi (A,F) 15,90 €

Tomatensoße, Schinken (1), Paprika (5,6), Peperoni, Kapern, Knoblauch, Käse Mozzarella

Pizza Caciopepe (A,F) 17,90 €

Fior die latte, scharfe Salami (1), Rucola, Soleggiati (1) und Caciopepecreme (1)

Pizza quattro Formaggi (A,F) 15,90 €

mit vier Käsesorten

Pizza

*Alle Pizzen sind auch
glutenfrei erhältlich !*



Pizzeria Via Fragata

PIZZA – PASTA – MANUFATUR



Extra Zutaten

Knoblauch, Zwiebeln, Basilikum, Ei	1,00 €
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)	3,90 €
Rindfleisch, Gambas, Tipo Parmaschinken, Lachs, Burrata, Gorgonzola	5,10 €
Glutenfreie Pizza Aufpreis	4,70 €
Pizzabrot mit Knoblauch	5,90 €

Gesetzliche Liste der Zusatzstoffe

- | | |
|-------------------------------|--------------------------------|
| 1) Konservierungsmittel | A) Glutenhaltig |
| 2) mit Farbstoff | B) Fisch |
| 3) geschwefelt | C) Krebstiere |
| 4) geschwärzt | D) Schwefeldioxyde 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)

Säfte

Apfel, Orange, Kirsch, Banane

Kiba (Banane + Kirsch)

Saftschorle

Hausgemachte Limonade mit frischer Minze

Mango (1, 6)

Mango Maracuja (1, 6)

Maracuja Melone (1, 6)

Limette mit Rohrzucker (1, 6)



0,3l 3,50 €

0,4l 4,50 €

0,25l 3,40 €

0,75l 7,40 €

0,25l 3,40 €

0,75l 7,40 €

0,2l 3,30 €

0,4l 4,50 €

0,3l 3,90 €

0,4l 4,90 €

0,4l 5,90 €

0,4l 5,90 €

0,4l 5,90 €

0,4l 5,90 €

Getränkemenu



Pizzeria Via Fragata

PIZZA – PASTA – MANUFAKTUR



Aperitifs 10-25% Vol

Prosecco Valdobbiadene	0,7l	25,90 €
Prosecco	0,1l	4,50 €
Campari Soda (1, 5)	0,2l	7,10 €
Campari O-Saft (1, 5)	0,2l	7,10 €
Martini bianco	5cl	4,90 €
Martini rosso	5cl	4,90 €
Aperol Spritz (1, 5)	0,2l	7,20 €
Hugo	0,2l	7,20 €
Hugo rose	0,2l	7,20 €



Spirituosen 17-45% Vol

Grappa (1, 6)	0,2l	5,00 €
Sambuca	0,2l	4,50 €
Amaretto	0,2l	4,50 €
Averna (1, 6)	0,2l	4,50 €
Ramazotti (1, 6)	0,2l	4,50 €
Limoncello	0,2l	4,50 €
Fernet Branca (1, 6)	0,2l	4,50 €

Flaschenbier

Moretti Flaschenbier	0,33l	4,50 €
Moretti Alster	0,33l	4,50 €
König Ludwig (Weizen hell)	0,5l	6,10 €
König Ludwig (Weizen alkoholfrei)	0,5l	6,10 €

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: Abruzzan - 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	7,60 €
0,5l	17,90 €
Fl.	24,90 €





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	7,60 €
0,5l	17,90 €
Fl.	24,90 €





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	7,60 €
0,5l	17,90 €
Fl.	24,90 €





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	7,60 €
0,5l	17,90 €
Fl.	24,90 €





POGGIO DOMINO

Vino Rosso

Region: Abruzzan - Italien

Nach dem Abbeeren werden die Trauben in kleine Edelstahl tanks zur Gärung gegeben. Die Maischestandzeit dauert etwa 15 Tage, um Farbe zu extrahieren und die Struktur zu verbessern. Anschließend erfolgt das Abziehen und die Reifung des Weins für einige Monate in großen Eichenfässern.

Passt gut zu Wildgerichten, gebratenem Schweinefleisch und Hartkäse.

Weich und rund am Gaumen mit Aromen von Brombeeren und Pflaumen. Eine sehr interessante Struktur entsteht durch das gute Gleichgewicht zwischen den weichen Tanninen und der Säure.

Serviertemperatur: 18-20°C

Alkoholgehalt: 13% Vol



Weinkarte

FLASCHENPREIS

0,2l	6,30 €
0,5l	15,20 €
Fl.	21,80 €





POGGIO DOMINO

Vino Bianco

Region: Abruzzen - Italien

Der Most entsteht durch sanfte Pressung der Trauben und wird nach kurzer Kaltmazeration geklärt. Anschließend fermentiert er in Edelstahltanks bei 17–20 °C und reift für einige Monate in Betontanks, bevor er abgefüllt wird.

Hervorragend als Aperitif. Passt gut zu Fischgerichten, weißem Fleisch und mild gereiftem Käse.

Harmonische Struktur, frisch und belebend, mit Aromen von Zitrusfrüchten und Limette, abgerundet durch einen angenehmen Mandelgeschmack.

Serviertemperatur: 8 - 10°C

Alkoholgehalt: 11,5% Vol



Weinkarte

FLASCHENPREIS

0,2l	6,30 €
0,5l	15,20 €
Fl.	21,80 €





TENUTA SANT'ANTONIO

Scaia Bianca IGT

Region: Venetien - Italien

Der Scaia Bianca aus dem Veneto ist eine Cuvée aus Garganega, Trebbiano und Chardonnay Trauben. Er ist von hellgelber Farbe mit leicht grünlichen Reflexen. Sein Bouquet ist reich an Blumen und weißen Früchten mit einer besonderen Note von Birnen.

Im Geschmack ist der Scaia Bianca fruchtig, frisch und dennoch anhaltend. Er eignet sich sehr gut als Aperitif, zu Antipasti und Fischgerichten.

Serviertemperatur: 10 - 12°C

Alkoholgehalt: 12,5% Vol



Weinkarte

FLASCHENPREIS

0,2l	7,60 €
0,5l	17,90 €
Fl.	24,90 €





Pizzeria Via Fragata

PIZZA – PASTA – MANIFAKTUR

