



FUTURA

NEAPOLITAN PIZZA

BERLIN

TAG YOUR PIZZA!



@futura^{neapolitan}pizza

WARUM FUTURA?

"In dieser halben Stunde
schrieb ich den Text
zu meinem Lied 'Futura';
die Geschichte zweier
Liebenden aus Ost
und Westberlin mit der
Hoffnung und dem Ziel,
ihrer zukünftigen Tochter
Futura eine bessere
friedlichere Welt
zu schaffen".

(Der 2012 verstorbene
italienische Sänger und Komponist
[Lucio Dalla](#) über das von ihm in Berlin
geschriebene Lied Futura).



DRINKS

WEINE (e)



0,75 l



0,10 l

SCHAUMWEINE

PROSECCO Superiore DOCG Brut Millesimato
Cantina Produttori Valdobbiadene

11% Italien, Venetien

34.00

5.20

FRANCIACORTA Cuvée Brut DOCG Lantieri

12,5% Italien, Lombardei

43.00



0,75 l



0,20 l

WEISSWEINE

CATARRATTO Kelbi IGT 2021 Cantine Pellegrino

12,5% Italien, Sizilien _____ *[trocken, mineralisch, frisch]*

24.00

6.90

FIANO di AVELLINO DOCG 2022 Borgodangelo

13,5% Italien, Kampanien _____ *[leicht fruchtig, sanft, frisch]*

28.00

FALANGHINA DOC 2024 Borgodangelo

13,5% Italien, Kampanien _____ *[trocken, langer Abgang, mineralisch]*

26.00

7.50

GRECO di TUFO DOCG 2021 Borgodangelo

13,5% Italien, Kampanien _____ *[trocken, intensiv, mineralisch]*

29.00

PECORINO Colline Pescaresi IGT 2021 La Valentina

12% Italien, Abruzzan _____ *[trocken, fruchtig, frisch säuerhaltig]*

25.00

7.10

LUGANA DOC 2021 Bulgarini

13% Italien, Lombardei _____ *[tropischen Früchte, trocken, frisch]*

35.00



0,75 l



0,20 l

ROSÈ WEINE

NEGROAMARO Rosato IGT 2022 Le Fiatte
12,5% Italien, Apulien _____ *[trocken]*

25.00 7.10

ROTE WEINE

NEGROAMARO IGP 2022 Tenuta Viglione 
13,5% Italien, Apulien _____ *[fruchtig, tannine, würzig]*

27.00 7.30

PRIMITIVO di Manduria DOP 2022 Le Fiatte
16% Italien, Apulien _____ *[fruchtig, samtig, würzig]*

29.00

AGLIANICO Campi Taurasini DOC 2019 Borgodangelo
14% Italien, Kampanien _____ *[trocken, sanft, tannine]*

28.00 7.90

MONTEPULCIANO d'ABRUZZO DOC 2022 Casal Bordino
13% Italien, Abruzzen _____ *[trocken, fruchtig, frisch]*

24.00

ORANGE WEINE

GRECO di TUFO IGT 2020 Tenuta Nardone
13,5% Italien, Kampanien _____ *[Naturbelassene Weine]*

35.00

BIER⁽¹⁾

BIER VOM FAB

	l	
KÖNIG Pilsner	0,2	2,90
(nach Pilsner Brauart)	0,4	4,50
BENEDIKTINER Weissbier	0,3	3,80
(Naturtrüb)	0,5	5,50
BENEDIKTINER Helles	0,3	4,20
(Lagerbier)	0,5	5,90
MORETTI	0,2	3,90
(Italienisches Lagerbier)	0,4	5,60

FLASCHENBIER

	l	
ICHNUSA Non Filtrata	0,33	4,80
5% Italien (Naturtrüb)		
MESSINA Cristalli di Sale	0,33	5,80
5% Italien (Lagerbier)		
KÖNIG Pilsner	0,33	4,20
(Alkoholfrei)		
BENEDIKTINER Weissbier	0,5	4,50
(Alkoholfrei)		

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE ⁽¹⁾

COCA-COLA _(a, c, g, j)	0.2 l	2.80
COCA-COLA Zero _(a, c, g, i, j)	0.2 l	2.80
BLUTORANGENLIMONADE Polara _(a)	0.275 l	3.80
ORANGENLIMONADE Polara _(a)	0.275 l	3.80
ZITRONENLIMONADE Polara _(a)	0.275 l	3.80
CEDRATA Polara _(a)	0.275 l	3.80
CHINOTTO Polara _(a)	0.275 l	3.80
TONIC WATER Thomas Henry	0.2 l	3.50
GINGER ALE Thomas Henry	0.2 l	3.50
SPICY GINGER Thomas Henry	0.2 l	3.50
APFEL Naturtrüb - TRAUBENSAFT Rot - RHABARBER		
• 100% Saft	0.3 l	4.10
• Schorle	0.3 l	3.00
	0.5 l	4.70
MINERALWASSER Monaco	0.33 l	2.50
(mit/ohne Kohlensäure)	0.75 l	5.20

ALKOHOL GETRÄNKE ⁽¹⁾

RADLER	0.4 l	4.00
(Pilsner mit Sprite)		
	0.2 l	4.50
WEIßWEINSCHORLE		
(Catarratto Weissweine und Sprudelwasser)		

APERITIF UND COCKTAILS ⁽¹⁾

FUTURA Spritz _(e)	8.50
Prosecco Millesimato DOCG, Martini Extra Dry, Soda, Basilikum, Zitronenshale, Kirschtomat.	
VENEZIA Spritz _(a,e,h)	8.00
Prosecco Millesimato DOCG, Aperol, Soda, Orangenscheibe.	
MILANO Spritz _(a,e,h)	8.00
Prosecco Millesimato DOCG, Campari, Soda, Orangenscheibe.	
LIMONCELLO Spritz _(a,c,e,h)	8.50
Prosecco Millesimato DOCG, Limoncello, Soda, Zitronenscheibe, Minze.	
HUGO _(e)	8.00
Prosecco Millesimato DOCG, St. Germain, Soda, Minze, Zitronenshale.	
GIN TONIC _(s,c,h)	9.00
Gin Tanqueray, Tonic Water, Limettenschale.	
MOSCOW MULE	9.00
Vodka Russian, Spicy Ginger Beer, Limettenschale, Minze, Angostura.	
NEGRONI _(a,e,h)	9.00
Gin Tanqueray, Campari, Antica Formula, Orangenscheibe, Angostura.	
NEGRONI Sbagliato _(a,e,h)	9.00
Antica formula, Campari, Prosecco Millesimato DOCG, Orangenscheibe, Angostura.	

NEAPOLITANISCHE VORSPEISEN

FRESELLA **Fagioli & Radicchio** (1) **14.00**

Hausgemachtes knackiges Brot,
Cannellini Bohnen, Radicchio, rote Zwiebeln,
Sellerie, Karotten, Zitronensaft,
Oregano, Pfeffer, frisches Basilikum,
Olivenöl extra vergine.

FRESELLA **Burrata** (1,4) **15.50**

Hausgemachtes knackiges Brot, Burrata
aus Apulien, frische Datteltomaten,
rote Zwiebeln, Knoblauch
Oregano, frisches Basilikum, Olivenöl
extra vergine.

FRESELLA **Tonno & Bufala** (1,2,4) **16.50**

Hausgemachtes knackiges Brot, Mozzarella
di Bufala DOP, Tunfisch,
frische Datteltomaten, rote
Zwiebeln, Knoblauch Oregano, frisches
Basilikum, Olivenöl extra vergine.

PIZZE

MARGHERITA Futura ^(1,4) 15.90

Rote San Marzano Tomaten Soße DOP, Mozzarella di Bufala DOP, Provolone del Monaco DOP, frisches Basilikum.

MARGHERITA ^(1,4) 11.50

San Marzano Tomaten DOP, Fiordilatte dei Monti Lattari, Pecorino Romano DOP, frisches Basilikum.

MARINARA ⁽¹⁾ 10.00

San Marzano Tomaten DOP, Knoblauch, Oregano, frisches Basilikum.

5 FORMAGGI Gialla ^(1,4) 16.90

Geschälte gelbe Tomaten, Gorgonzola DOP, Mozzarella di Bufala DOP, geräucherter Scamorza Käse, frischer Ricotta Käse, Pecorino Romano DOP, frisches Basilikum.

CORBARINA ^(1,4) 16.90

Kleine grüne Corbarino Tomaten, Fiordilatte dei Monti Lattari, Mozzarella di Bufala DOP, Pecorino Romano DOP, rote Zwiebeln, Oregano, frisches Basilikum.

MORTAZZA ^(1,4,b,c) 18.80

Mortadella mit Pistazien, Fiordilatte dei Monti Lattari, Burrata, gehackte Pistazien, frisches Basilikum.

Auf alle unsere Pizzen wird kalt gepresstes
100 % italienisches Olivenöl extra vergine [Frantoio Covato aus Sizilien] gegeben.

1 Gluten 2 Fische 3 Eier 4 Milch, Laktose 5 Senf 6 Haselnüsse 7 Soja a Farbstoff b Konservierungsstoffe
c Antioxidations- mittel d Geschmacksverstärker e Sulfite f Phosphat g Koffein h Chinin i enthält Phenylalanin j Süßungsmittel

MARINARA Special (1, 2, 4) **16.50**

Kleine grüne und gelbe Corbarino Tomaten,
frische Datteltomaten, schwarze Oliven,
Salina Kapern, Sizilianische Anchovis,
Knoblauch, Oregano, frisches Basilikum,

PROVOLA & SALSICCIA (1, 4) **17.90**

Kleine gelbe Corbarino Tomaten,
geräucherter Provola Käse, Feinwurst Salsiccia,
schwarzer Pfeffer, frisches Basilikum.

VEGANA (1) **16.00**

Geschälte gelbe Tomaten, frisches Gemüse
(je nach Jahreszeit), schwarze Oliven,
sizilianische Kapern, Kräuter,
frisches Basilikum.

CAPRICCIOSA (1, 4, b, c) **17.50**

San Marzano Tomaten DOP, Fiordilatte dei
Monti Lattari, geräucherter Kochschinken,
Neapolitanische Salami, Austernpilze,
Cardoncellipilze, frisches Basilikum,
Petersilie.

PICCANTISSIMA (1, 4, b, c) **17.50**

Rote San Marzano Tomaten Soße DOP
leicht scharfe Venticina Salami,
Burrata aus Apulien, frische Chili Schoten,
frisches Basilikum.

PIZZAIOLA (1, 4) **16.80**

Datteltomaten Soße, Mozzarella di Bufala
DOP, Pecorino Romano DOP, Knoblauch,
Oregano, frisches Basilikum.

+ **Salsiccia** (1, 2, 4, b, c) oder **Kochschinken** (1, 2, 4, b, c) **3.00**
oder **Salami** (1, 2, 4, b, c) oder **Anchovis** (1, 2, 4, b, c)

Auf alle unsere Pizzen wird kalt gepresstes
100 % italienisches Olivenöl extra vergine [Frantoio Covato aus Sizilien] gegeben.

BELLISSIMA (1,4)

17.90

Rote San Marzano Tomaten Soße DOP,
geräucherter Scamorza Käse, frischer
Ricotta Käse, Feinwurst Salsiccia,
Pecorino Romano DOP, schwarzer Pfeffer
frisches Basilikum.

CALZONE (1,4)

16.50

San Marzano Tomaten DOP, frischer
Ricotta Käse, Fiordilatte dei Monti Lattari,
schwarzer Pfeffer, frisches Basilikum.

+ **Neapolitanische Salami** (1,4,b,c)

oder

+ **Geräucherter Kochschinken** (1,4,b,c)

oder

+ **Vegetarisch** (1,4)

(mit Pilze)

SUD (1,2,4)

18.50

San Marzano Tomaten DOP,
frischen Datteltomaten, Burrata, schwarzen
Oliven, sizilianischen Anchovis, Kapern,
Knoblauch, Oregano, frischem Basilikum,

SALAME (1,4,b,c)

15.90

San Marzano Tomaten DOP, Fiordilatte dei
Monti Lattari, Neapolitanische Salami,
frisches Basilikum.

TRUFFLE (1,4,b)

18.90

Fiordilatte dei Monti Lattari, Primosale Käse
mit Trüffel, Rohschinken, Radicchio,
Trüffel-Olivenöl extra vergine, frisches
Basilikum.

Auf alle unsere Pizzen wird kalt gepresstes
100 % italienisches Olivenöl extra vergine [Frantoio Covato aus Sizilien] gegeben.

1 Gluten 2 Fische 3 Eier 4 Milch, Laktose 5 Senf 6 Haselnüsse 7 Soja a Farbstoff b Konservierungsstoffe
c Antioxidations- mittel d Geschmacksverstärker e Sulfite f Phosphat g Koffein h Chinin i enthält Phenylalanin j Süßungsmittel

SALATE

MEDITERRANEAN SALAD BOWL (2,4,6) 14.90

mit Burrata, Zitronen Dressing &
Origano Pizza Brot (1)

Burrata aus Apulien, Datteltomaten,
Sizilianische Anchovis, Gemischter Salat
(je nach Jahreszeit),
rote Tropea-Zwiebeln IGP, Karotten,
schwarze Oliven, Salina Kapern,
Oregano, frisches Basilikum
Olivenöl extra vergine.

GEMISCHTER SALAT (je nach Jahreszeit)

mit Zitronen Dressing

Normal	5.50
Groß	6.90

DESSERT

SCOMPOSTO DER ZERLEGTE CANNOLO (1,3,4,6,7)

knuspriger Cannolo-Waffel
mit Ricottacreme
und Schokoladen-Topping

7.90

RICOTTA & BIRNE (1,3,4,6,7)

Biskuitboden mit
Ricotta-Birnen-Creme

7.90

INGI - LEMON (1,3,4,6,7)

Biskuitboden
Zitronenjoghurt-Ingwer Mousse
und Crunch Zitronen-Kuvertüre

7.90

DIGESTIF

LIMONCELLO di Sorrento Nastro d'oro _(c)	2 c l	3.90
AMARETTO "Disaronno"	2 c l	4.00
SAMBUCA con la mosca	2 c l	4.00
AMARI (Averna, Montenegro, Amaro Lucano, Amaro Ramazzotti, Amaro del Capo)	2 c l	4.50
GRAPPA "Le Diciotto Lune" Marzadro	2 c l	6.00
GRAPPA "Trentina Tradizionale" Marzadro	2 c l	5.50
GRAPPA "Giare Chardonnay" Marzadro	2 c l	7.00
GRAPPA "Giare Amarone" Marzadro	2 c l	7.50

KAFFEE & TEE

ESPRESSO _(g)	2.50
ESPRESSO Deca	3.00
ESPRESSO Macchiato _(4. g)	3.50
AMERICANO _(g)	3.50
ESPRESSO Doppio _(g)	4.00
CAPPUCCINO _(4. g) (+ 0,50 Soja Milch) ₍₇₎	3.90
Caffè Corretto _(g)	5.00
TEE (diverse sorten)	4.00
Frischer INGWERTEE mit Zitronen und Honig	4.50

ZUTATEN

Alle unsere Zutaten sind sorgfältig ausgewählt und stammen aus Italien. Der Pizzateig wird aus hochwertigem Mehl hergestellt und ist aufgrund seiner mindestens 30 Stunden Reifungszeit besonders leicht verdaulich. Unser Olivenöl extra vergine (e.v.o.) ist ein 100% italienisches Öl.

MOZZARELLA DI BUFALA DOP

Unsere Büffel Mozzarella aus der Region Kampanien ist ein hochwertiges Molkereiprodukt mit geschützter Ursprungsbezeichnung; es wird ausschliesslich in mediterranem Stil mit frischer Vollmilch von italienischen Büffeln hergestellt.

SAN MARZANO DOP

San Marzano ist eine hochwertig anerkannte italienische Tomatensorte mit geschützter Ursprungsbezeichnung. Sie hat eine besondere längliche Form und einen kompakteren, fruchtigeren Inhalt mit höherem Flüssigkeitsanteil im Gegensatz zur herkömmlichen Tomate.

FIORDILATTE DEI MONTI LATTARI

Fiordilatte dei Monti Lattari (Agerola) ist ein der Mozzarella ähnlicher Frischkäse, der mit äusserst frischer Rohmilch hergestellt wird und von einer hochwertigen Rinderrart stammt. Er ist besonders zart und delikat im Geschmack.

PROVOLONE DEL MONACO DOP

Der Provolone del Monaco ist ein Käse, der aus der Verarbeitung von Milch der besonderen Kühe des Lattari-Gebirges (auch Agerola Kühe genannt) gewonnen wird. Natürlich und ohne jegliche Konservierungsstoffe beträgt seine Reifungszeit mindestens 6 Monate. Er ist lieblich und leicht würzig im Geschmack.

PECORINO ROMANO DOP

Der Pecorino Romano ist ein Hartkäse, der ausschließlich aus frischer Schafsmilch hergestellt wird und mindestens 5 Monate in etruskisch-römischen Tuffhöhlen reift. Er ist intensiv und cremig im Geschmack.