

PHILOSOPHIE

Benvenuti – Ein Hauch von Neapel

Mit unserer Speisekarte entführen wir Sie auf eine kulinarische Reise nach Italien – genauer gesagt ins **Herz Neapels**. Unsere Pizza wird mit Liebe und Hingabe zubereitet, aus den besten Zutaten:

San Marzano Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, täglich frisch geschnittenen Wurstwaren, regionalem Gemüse und einem Teig, der durch lange Teigführung seine einzigartige Qualität erhält.

Um das volle **Geschmackserlebnis** zu genießen, empfehlen wir, unsere Pizza ganz traditionell mit der Hand zu essen – zu diesem besonderen Moment reicht man Ihnen eine goldene Schere, um die Pizza nach Belieben zu teilen. Sollte es doch einmal mit Messer und Gabel sein, bitten wir Sie, das Papier unter der Pizza zu entfernen. Es dient als Trennsperre zwischen der heißen Pizza und dem Teller.

Erleben Sie die wahre neapolitanische Pizza – authentisch, frisch und unverwechselbar. Lassen Sie sich verzaubern, Bissen für Bissen, und genießen Sie den echten Geschmack Italiens.

Buon appetito!

VORSPEISE

CARPACCIO VOM WEIDERIND

16,5

mit Rucola und Parmesan

POMODORO E MOZZA

12,5

Burrata auf sonnengereiften Tomaten mit Olivenöl und frischem Basilikum

BUNTER SALAT

klein	groß
6,5	11,5

frischer Blattsalat mit buntem, saisonalem Gemüse, Kräutern & hausgemachtem Dressing

ANTI PASTI PLATTE

10	19
----	----

mediterrane Vorspeisenplatte mit Oliven, wechselndem Käse, ausgewählter Wurst, dazu hausgebackenes Brot

MINI ANTI PASTI

Oliven	Käse	Parmaschinken	Salami
3,5	4	6,5	5,5

SIGNITURE PIZZAS

glutenfreie / vegane Optionen möglich

MARGHERITA 12

San Marzano Tomaten | Fior di Latte |
Basilikum | Olivenöl

PROSCIUTTO E FUNGHI 14

San Marzano Tomaten | Fior di Latte |
Kochschinken | Champignons | Basilikum |
Olivenöl

DIAVOLA 14

San Marzano Tomaten | Fior di Latte |
Spianata piccante | Chiliöl | Basilikum

SALAME CLASSICO 13

San Marzano Tomaten | Fior di Latte |
Salami Finocchiona | Basilikum

PARMA E RUCOLA 15

San Marzano Tomaten | Fior di Latte |
Parmaschinken | Rucola | Kirschtomaten |
Grana Padano | Basilikum

TONNO E CIPOLLA 14

San Marzano Tomaten | Fior di Latte |
Thunfisch | rote Zwiebeln | Oregano | Basilikum

PIZZA BIANCA

ohne San Marzano Tomaten

PISTACCHIO E MORTADELLA 15,5

Fior di Latte | Pistazienpesto | Mortadella
Bologna | Burratini | Pistazien | Basilikum

BIANCA E VERDURE 15,5

Fior di Latte | Pistazienpesto | Grillgemüse |
Burratini | Pistazien | Basilikum

TARTUFO E PANCETTA 19,5

Fior di Latte | Trüffelcreme | Pancetta |
Parmesan | frisch gehobelter Trüffel | Basilikum

SALSICCIA E FRIARIELLI 17,5

Fior di Latte | hausgemachte Salsiccia |
Friarielli | Basilikum

TOPPINGS

Salami Finocchiona	1
Spianata piccante	1
Kochschinken	1
Pilze	1
Zwiebeln	1
Rucola	1
Parmaschinken	2,50
Mortadella	2,50
Burrata	3
frischer Trüffel	3