

## *Benvenuti - Ein Hauch von Neapel*

Mit unserer Speisekarte entführen wir Sie auf eine kulinarische Reise nach Italien – genauer gesagt ins **Herz Neapels**.

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.

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!*





# *Unsere Zutaten*

Unsere Pizza wird mit Liebe und Hingabe zubereitet, aus den besten Zutaten: San Marzano Tomaten, täglich frisch geschnittenen Wurstwaren, regionalem Gemüse und einem Teig, der durch lange Teigführung seine einzigartige Qualität erhält.

**Fior di Latte** - Mozzarella aus Kuhmilch.

**Spianata piccante** - scharfe, flachgepresste Rohwurst.

**Salsiccia** - grobe Wurst, hergestellt aus gewürztem Schweinehackfleisch.

**Friarielli** - ein italienisches Blattgemüse.

**Pancetta** - ein gesalzenes Schweinebauchfleisch.

**Mortadella** - eine Wurstspezialität aus feinst gewolfem Schweinefleisch.



# Vorspeise

**CARPACCIO VOM WEIDERIND** 19,5  
mit Rucola und Parmesan

**POMODORO E MOZZA** 12,5  
Burrata auf sonnengereiften Tomaten mit  
Olivenöl und frischem Basilikum

**BUNTER SALAT** klein 7,5 groß 12,5  
frischer Blattsalat mit buntem, saisonalem  
Gemüse, Kräutern & hausgemachtem Dressing

★ **ANTI PASTI PLATTE**  
mediterrane Vorspeisenplatte mit Oliven,  
wechselndem Käse, ausgewählter Wurst,  
dazu hausgebackenes Brot

klein 11 groß 19

## MINI ANTI PASTI

Oliven 3,5

Käse 4

Salami 5,5

Parmaschinken 6,5



# Signature Pizza

## MARGHERITA 13

San Marzano Tomaten | Fior di Latte |  
Basilikum | Olivenöl

## PROSCIUTTO E FUNGHI 15,5

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

## ☆ PARMA E RUCOLA 16

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

## SALAME CLASSICO 15

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

## TONNO E CIPOLLA 15,5

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

## 🔥 DIAVOLA 15

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



# Pizza Bianca

ohne San Marzano Tomaten

## PISTACCHIO E MORTADELLA 17

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

## BIANCA E VERDURE 16

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

## TARTUFO E PANCETTA 19,5

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

## SALSICCIA E FRIARIELLI 17,5

Fior di Latte | Friarielli | Basilikum |  
hausgemachte Salsiccia |



## TOPPINGS

Pilze +1

Zwiebeln +1

Rucola +1

Burrata +3

frischer Trüffel +3

Salami Finocchiona +1

Spianata piccante +1

Kochschinken +1

Parmaschinken +2,50

Mortadella +2,50

glutenfrei +3€ / vegane Optionen +1,50€ möglich