



Hollis Trattoria

NEAPOLITANISCHE PIZZA

BENVENUTI DA HOLLI'S

Ein Stück Neapel. Mitten auf Ihrem Teller.

Unsere Speisekarte nimmt Sie mit auf eine kulinarische Reise nach Italien – genauer gesagt dorthin, wo Pizza mehr als nur ein Gericht ist: **ins Herz von Neapel.**

Duftender Teig, beste Zutaten, intensive Aromen und diese ganz besondere Leichtigkeit, die man sonst nur aus Italien kennt. Unsere Pizza wird nach neapolitanischer Art gebacken: authentisch, frisch und unverwechselbar.

Und wie genießt man sie am besten?
Ganz traditionell: mit den Händen.

Damit Sie Ihre Pizza genauso teilen können, wie Sie möchten, servieren wir Ihnen unsere **goldene Pizzaschere**. Einfach schneiden, zusammenklappen, in die Hand nehmen und genießen – **proprio come a Napoli.**

Falls Sie Ihre Pizza lieber klassisch mit Messer und Gabel essen möchten, bitten wir Sie lediglich, vorher das Papier unter der Pizza zu entfernen.

Also: Lehnen Sie sich zurück, genießen Sie den Moment und lassen Sie sich für ein paar Augenblicke nach Neapel entführen.

**La dolce vita beginnt manchmal ganz einfach
– mit dem ersten Bissen.**



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.

DAMIT SIE AUCH WIRKLICH DAS BESTELLEN, WAS ZU IHNEN PASST.

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 gewolftem Schweinefleisch



DELIZIOSI *Antipasti*

BRUSCHETTA CLASSICA 7,5

hausgebackenes Brot | Tomaten | Knoblauch | Basilikum | Olivenöl

CARPACCIO VOM WEIDERIND 19,5

mit Rucola & Parmesan

TRÜFFEL-CARPACCIO VOM WEIDERIND 23,5

feiner Trüffel mit aromatischer Trüffelsalsa, gehobelem Parmesan & frischem Rucola

POMODORO E MOZZA 12,5

Burrata auf sonnengereiften Tomaten | Olivenöl | frischer Basilikum

INSALATA PARMA 15,5

Blattsalat | Rucola | Kirschtomaten | saisonales Gemüse | Parmaschinken | Grana Padano | Hausdressing

INSALATA BURRATA 15

Blattsalat | Kirschtomaten | saisonales Gemüse | Burrata | Oliven | Basilikum | Hausdressing

ANTIPASTI-PLATTE

mediterrane Vorspeisenplatte mit Oliven, wechselnden Käsesorten, ausgewählter italienischer Wurst, dazu unser hausgebackenes Brot

KLEIN 11

GROSS 19

favorito

piccoli extra

MINI ANTIPASTI

Oliven 3,5

Salami 5,5

Käse 4

Parmaschinken 6,5

DIPS



Knobi-Dip 3



Chili-Dip 3

LE NOSTRE

Pizza

Pizza esclusiva

MARGHERITA 13

San-Marzano-Tomaten | Fior di Latte | Basilikum | Olivenöl

PROSCIUTTO E FUNGHI 16

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

PARMA E RUCOLA 17 ★

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

SALAME CLASSICO 15

San-Marzano-Tomaten | Fior di Latte | Salame Finocchiona | Basilikum

TONNO E CIPOLLA 16

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

DIAVOLA 15 🔥

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

Pizza Bianca

OHNE SAN-MARZANO-TOMATEN

PISTACCHIO E MORTADELLA 17

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

BIANCA E VERDURE 16 🌿

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

TARTUFO E PANCETTA 19,5

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

SALSICCIA E FRIARIELLI 17,5

Fior di Latte | Friarielli | Basilikum | hausgemachte Salsiccia

Fatto
con amore

Toppings

Pilze +2

Zwiebeln +2

Rucola +2

Burrata +4

frischer Trüffel +5

Salame Finocchiona +3

Spianata piccante +3

Kochschinken +3

Parmaschinken +4

Mortadella +4

glutenfrei +3

vegane Optionen +1,5 möglich

PIZZA.
HAPPY
PEOPLE

IL DOLCE? SEMPRE!

Besserts

ESPRESSO AFFOGATO 4,5

cremiges Vanilleeis, übergossen mit frisch gebrühtem, heißem Espresso

Amore, gusto e dolce vita.

TARTUFO AL PISTACCHIO 7,5

feines Pistazieneis mit cremigem Pistazienkern, umhüllt von knusprigen Pistazien & gehackten Mandeln

HAUSGEMACHTES TIRAMISU 7,5

der italienische Klassiker: in Kaffee getränkter Biskuit, feine Mascarponecreme & ein Hauch Kakao

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO 8,5

warmes Schokoladenkuchlein mit flüssigem Schokoladenkern, serviert mit cremigem Vanilleeis

DESSERT SPECIALE PER 2 PERSONE 21,5

unsere süße Überraschung zum Teilen – eine liebevoll zusammengestellte Auswahl verschiedener Dessertkreationen



Bevande

WASSER

still | spritzig

als Glas 0,4l 2,5 als Flasche 0,75l 5

COCA COLA 3,5

Coca Cola | Cola zero

MEZZOMIX 3,5

SPRITE 3,5

FANTA 3,5

Creazioni della casa

HAUSGEMACHTER EISTEE 5

Pfirsich oder Zitrone

HAUSGEMACHTE LIMO 5

SÄFTE 3,5

Apfel | Orange | Johannisbeere
auch als Schorle erhältlich

INIZIA CON GUSTO *Aperitivo*



APEROL SPRITZ 8
Aperol | Secco | Soda | Orange

SARTI SPRITZ 8
Sarti Rosa | Secco | Soda | Limette



LIMONCELLO SPRITZ 8
Limoncello | Secco | Soda

HUGO 8
Holundersirup | Secco | Limette



NEGRONI 9
Campari | Vermouth | Gin

SECCO DELLA CASA
Trevenezie Bianco Fri. | Teresa Rizzi
Glas 0,1l 6,5 Flasche 0,75l 25

**TERRE NARDIN PROSECCO
ROSÉ MILLESIMATO**
DOC Extra Dry, Venetien, Glera, Pinot Nero
Erdbeere | Himbeere | Kirsche
Flasche 0,75l 19



Cocktails

MANGO PASSION 10,5
Vodka | Mango | Maracuja | Limette



PEACH FIZZ 10,5
Vodka | Pfirsich | Limette

MOJITO 10,5
Rum | Limette | Minze | Rohrzucker



MARGARITA 10,5
Tequila | Triple Sec | Limette

OLD FASHIONED 12,5
Bourbon | Angostura | Zucker



ESPRESSO MARTINI 11,5
Vodka | Espresso | Kaffeelikör

*Save water,
drink cocktails.*

Hollis Trattoria
NEAPOLITANISCHE PIZZA

Gin

FRESCO E ELEGANTE

aroma
hopping

GIN NO. 03 9
Amalfi-Zitrone



GIN NO. 05 9
Mandarine & Rosmarin



GIN NO. 09 9
Tomate & Zitrone



PINGIN 9
Alkoholfrei



STRAWBERRY BASIL SMASH 11,5
Gin | Erdbeere | Basilikum | Zitrone



PINK GIN SOUR 11,5
Gin | Himbeere | Zitrone



Birra

Glaabsbräu 0,3l 0,5l

PILS 3,5 4,5
herb | frisch | hopfig

HELLES 3,5 4,5
mild | süffig | feinherb

RADLER 3,5 4,5
spritzig | erfrischend

WEIZEN auch alkoholfrei 5
fruchtig | vollmundig

HOLLIS BIONADA DELLA CASA 5
leicht | spritzig

Sidro 

0,25l 0,5l

APFELWEIN 3 4,5
pur | süß | sauer



Hollis Trattoria
NEAPOLITANISCHE PIZZA

Digestivo

LIMONCELLO 3
della casa

0,2cl

GRAPPA DI PINOT RISERVA 4,5
Beniamino Maschio

GRAPPA DI PROSECCO UNICA 6,5
Andrea da Ponte - 15 Jahre

VECCHIO AMARO DEL CAPO 4,5

Café



ESPRESSO 2,5

ESPRESSO DOPPIO 4



CAFÉ CREMA 4

CAPPUCCINO 4,5



Té

Ronnefeldt

GRÜNER TEE MORGENTAU 5

ROOIBOS CREAM ORANGE 5

DARJEELING SUMMERGOLD 5

GINGER & LEMON 5

