

PIZZA CLASSIC 17.00 – 22.00 Uhr

€

<u>Margherita</u> Tomate Mozzarella Basilikum – D, E	10
pomodoro mozzarella basilico	
<u>Mais</u> Tomate Mozzarella Mais – D, E	10,5
pomodoro mozzarella mais	
<u>Funghi</u> Tomate Mozzarella Pilze – D, E	11,5
pomodoro mozzarella funghi	
<u>Prosciutto</u> Tomate Mozzarella Schinken – D, E	11,5
pomodoro mozzarella prosciutto	
<u>Prosciutto funghi</u> Tomate Mozzarella Schinken Pilze – D, E	13
pomodoro mozzarella prosciutto funghi	
<u>Ungherese</u> Tomate Mozzarella Salami – D, E	12
pomodoro mozzarella salame	
<u>Tonno</u> Tomate Mozzarella Thunfisch Zwiebel – D, E, I	13
pomodoro mozzarella tonno cipolla	
<u>Bufala</u> Tomate Büffelmozzarella Kirschtomaten Basilikum – D, E	13,5
pomodoro mozzarella di bufala pomodorini basilico	
<u>Napoli</u> Tomate Büffelmozzarella frittierte Kapern Sardellen Oliven – D, E, I	14
pomodoro mozzarella di bufala capperi fritti acciughe olive	
<u>Capricciosa</u> Tomate Mozzarella Schinken Artischocke Pilze Oliven – D, E	14,5
pomodoro mozzarella prosciutto carciofi funghi olive	
<u>Crudo</u> Tomate Mozzarella Rohschinken Rauke Grana – D, E	15,5
pomodoro mozzarella crudo rucola grana	
<u>Diavola</u> Tomate Mozzarella scharfe Salami Oliven Peperoni Lombardi – D, E	14
pomodoro mozzarella salami piccante olive peperoni lombardi	
<u>Contadina</u> Tomate Mozzarella Salsiccia Zwiebel Ei – D, E, N	14,5
pomodoro mozzarella salsiccia cipolla uovo	
<u>Pizzaiole</u> Tomate Büffelmozzarella Kirschtomaten Zwiebel Speck Grana	15,5
pomodoro mozzarella di bufala pomodorini cipolla speck grana – D, E	

PIZZA SPECIAL

€

Polpo Büffelmozzarella | Kirschtomate | Oktopus | Kartoffel | Petersilie – D, E, I 16

mozzarella di bufala | pomodorini | polpo | patate | prezzemolo

Vegetariana Kirschtomaten | Spinat | Ofengemüse | Burrata | Basilikum – D, E 14

pomodorini | spinaci | verdure al forno | burrata | basilico

Gambero Zucchini-Creme | Garnelen | Zitruspesto | Paprika-Creme – D, E, B 16

crema di zucchini | gamberi | pesto di agrumi | crema di peperoni

Alsaziana Rahmsauce | Speck | Zwiebel | Kartoffel | Petersilie – D, E 15

panna | speck | cipolla | patate | prezzemolo

5 formaggi Rahmsauce | Mozzarella | Scamorza | Gorgonzola | Grana | Pecorino 16

panna | mozzarella | scamorza | gorgonzola | grana | pecorino – D, E

Knoblauchmayonnaise maionese all'aglio – H, N 2

Kleine Pizzen pizze piccole – 1 €

Extras 0,5 – 4 €

Der aromatische Teig besteht aus 30 % Vollkorn- und 70 % Weizenmehl Typ 1. Er erhält dadurch eine knusprige Textur und einen feinen, nussigen Geschmack. Durch die lange Reifezeit wird der Teig besonders bekömmlich und gut verdaulich. Jede Pizza wird in echter Handarbeit mit hochwertigen Zutaten zubereitet.

L'impasto aromatico è composto dal 30% da farina integrale e dal 70% da farina di grano tipo 1. Questo gli conferisce una consistenza croccante e un delicato sapore di nocciola. Grazie al lungo tempo di maturazione, l'impasto risulta particolarmente digeribile e leggero. Ogni pizza viene preparata a mano con ingredienti di alta qualità.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten geben Sie uns bitte Bescheid. Danke. In caso di allergie o intolleranze, vi preghiamo di comunicarcelo al momento dell'ordine. Grazie. Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus EU- und Nicht-EU-Ländern verwendet. Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti sia dall'UE che da paesi extra UE. Bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet. In caso di necessità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati. **A:** Erdnüsse | arachidi, **B:** Krebstiere | crostacei, **C:** Schalenfrüchte | frutta a guscio, **D:** Gluten | glutine, **E:** Milch | latte, **F:** Lupinen | lupini, **G:** Weichtiere | molluschi, **H:** Senf | senape, **I:** Fisch | pesce, **J:** Sellerie | sedano, **K:** Sesamsamen | semi di sesamo, **S:** Sulfite | anidride solforosa, **M:** Sojabohnen | soia, **N:** Eier | uova;