



IN 90 SECONDS **Ciao** TO NAPOLI
Ragazzi



UNSERE PIZZEN

Unser Pizzateig ruht mindestens 48 Stunden, um sein volles Aroma zu entfalten. Danach kommt er in den 500°C heißen Moretti-Ofen – außen knusprig, innen fluffig. Ganz wie in Neapel.

MARINARA (A) 9,50

San Marzano Tomatensauce, Oregano, Knoblauch, kaltgepresstes Olivenöl

REGINA MARGHERITA (AG) 10,50

San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Basilikum, Parmesan, kaltgepresstes Olivenöl

Upgrade

SEXY REGINA (AG) 14,00

+ Stracciatella (das weiche Herz von Burrata)
+ halbtrocknete gelbe Tomaten

ORTOLANA (AGOLM) 15,00

San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, gegrilltes Gemüse (Paprika, Zucchini, Melanzani), Ricotta-Parmesan-Creme, halbtrocknete gelbe Tomaten, Rucola

FUNGHI CREMA (AGO) 14,50

San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Champignons, Ricotta-Parmesan-Creme, schwarzer Pfeffer

QUATTRO FORMAGGI (AGOL) 15,00

Ricotta-Mascarpone-Parmesan-Creme, Fior di Latte Mozzarella, Gorgonzola DOP, in Balsamico karamellierte Zwiebel, Basilikum, geröstete Pistazien

MORTADELLA E PISTACCHIO (AGH) 20,50

Ricotta-Mascarpone-Parmesan-Creme, Fior di Latte Mozzarella, Mortadella, Pistaziencreme, gehackte Pistazien, Stracciatella (das weiche Herz von Burrata)

CAPRICCIOSA (AGOL) 15,50

San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Prosciutto Cotto, Artischocken, Champignons, schwarze Oliven, Basilikumpesto, Parmesan

PROSCIUTTO COTTO (AGOL) 13,00

San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Prosciutto Cotto (gekochter Beinschinken), Parmesan

Upgrade

SWEET COTTO (AGOL) 15,00

+ hausgemachtes Ananaspüree

PROSCIUTTO CRUDO

E RUCOLA (AGOL) 16,00

San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Rucola, Cherrytomaten, Parmesan, Prosciutto Crudo, Balsamicoglasur

DIAVOLA (AGOL) 15,00

San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Spianata Calabrese, Parmesan

Upgrade

NY PEPPERHONEY (AGOLM) 18,00

+ Stracciatella (das weiche Herz von Burrata)
+ Hot Honey

TONNATA (AGOD) 15,50

San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Thunfisch, Cherrytomaten, Basilikumpesto, in Balsamico karamellierte Zwiebeln

SALAME DOLCE (AGOL) 13,00

San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Salami Napoli (mild)

CRUST DIPPERS

Gib der Kruste eine Chance – mit unseren hausgemachten Dips. Schmeckt auch super mit unseren Pizzastangerln.

TRÜFFEL-PARMESAN (G) 3,00

Cremiger Trüffeldip mit feinem Parmesan

GREEN AIOLI (CG) 2,50

Cremiger Knoblauchdip mit frischen Kräutern

PIZZASTANGERL (A) 1,00

PIZZA TOPPINGS

Pimp your Pizza mit unseren leckeren hausgemachten Toppings.

HOT HONEY (OLM) 2,00

Süß-scharfer Honig mit Chili

BASILIKUMPESTO (M) 2,00

Würziges Pesto mit Basilikum, Parmesan und Olivenöl

ANANASPÜREE 2,00

Fruchtig-süßliche, eingekochte Ananas

KNOBLAUCHÖL 0,50

Olivenöl mit Knoblauch

RICOTTA-PARMESAN-CREME (G) 2,00

Milde Ricottacreme mit Parmesan und Knoblauch

DESSERT

TIRAMISÙ (ACG) 7,50

Hausgemacht vom Portobello



Alle ausgewiesenen Preise gelten für Take-away. Bei Lieferung gelten die Preise der jeweiligen Plattform (zzgl. Liefer-/Servicegebühren).