

Dein Pizzerianame

Holzofenpizza wie in Napoli

Antipasti

Bruschetta al Pomodoro	7,50
<i>Geröstetes Brot mit marinierten Tomaten, Knoblauch und Basilikum</i>	
Antipasto Misto	14,90
<i>Gemischte Vorspeisenplatte: Parma-Schinken, Büffelmozzarella, gegrilltes Gemüse und Oliven</i>	
Vitello Tonnato	11,90
<i>Kalbfleisch in hauchdünnen Scheiben mit Thunfischcreme und Kapern</i>	
Insalata Mista	6,90
<i>Gemischter Salat mit Hausdressing</i>	

Pizza

Aus dem Holzofen – Teig 48 Stunden gereift

Margherita	9,90
<i>San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte, frisches Basilikum, Olivenöl</i>	
Prosciutto e Funghi	12,50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken und frische Champignons</i>	
Pizza del Padrone	16,90
<i>Unsere Hausspezialität: Büffelmozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesanspäne und Trüffelöl</i>	
Quattro Formaggi	13,90
<i>Mozzarella, Gorgonzola, Fontina und Parmesan – ohne Tomatensauce</i>	
Diavola	12,90
<i>Scharfe Salami, Peperoni, Mozzarella und Tomatensauce</i>	
Calzone	13,50
<i>Gefüllte Teigtasche mit Schinken, Mozzarella, Champignons und Ricotta</i>	

Pasta

Spaghetti Bolognese	11,90
<i>Klassisches Ragù nach Familienrezept, 4 Stunden geschmort</i>	
Penne al Salmone	15,90
<i>Penne mit frischem Lachs in cremiger Sauce mit Dill und einem Spritzer Zitrone</i>	
Gnocchi ai Quattro Formaggi	13,50
<i>Kartoffelgnocchi in Vierkäse-Sauce, überbacken</i>	
Spaghetti Aglio e Olio	10,90
<i>Mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino und Petersilie</i>	

Dolci

Tiramisù	7,90
<i>Kostenlose Vorlage: gastroinsider.de/speisekarten-vorlagen</i>	
<i>Hauseigenes Rezept mit Mascarpone, Espresso und Amaretto</i>	

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. | Allergene und Zusatzstoffe auf Nachfrage. | Alle Pizzen auch als Vollkornteig (+1,50).