



# Herbst Karte

## La Pizza

48 Stunden Teigreifung nach Neapolitanischer Art

### **MARGHERITA** 12

Pelati San Marzano | Fior di Latte | Basilico

### **BUFALINA** 14

Pelati San Marzano | Büffelmozzarella | Basilico

### **CAPRICCIOSA** 14

San Marzano | Fior di Latte | Prosciutto Cotto | Pilze | Artischocken | Oliven

### **DIAVOLA** 14,50

San Marzano | Fior di Latte | Spianata Calabrese | Tropeazwiebeln | N'duja | Oliven

### **MORTAZZA** 15

Semi Dry datterini | Fior di Latte | Burrata | Mortadella | Pistacchio

### **TONNO** 15,50

Gelbe Semi Dry Datterini | Fior di Latte | Olivenöl-Thunfisch | Taggiasche | Tropeazwiebeln

### **SARDA** 15

San Marzano | Fior di Latte | Salsiccia | Pleus | Gorgonzola

### **PARMIGIANA** 15

San Marzano | Fior di Latte | gebackene Aubergine | Parmigiano Reggiano

### **TARTUFATA** 18

Fior di Latte | Grana Padano | Trüffelpespecorino | Trüffelcreme | Sommertrüffel

### **MARE** 18

San Marzano | Fior di Latte | gegrillte Gambas | Rucola | Datterini

Extras:

Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Mailänder Salami, Spianata Calabrese, Oliven,  
Pilze, Artischocken, Zwiebeln, Gorgonzola, je 2,90

Salsiccia, Tonno, Prosciutto di Parma, Bresaola, Grana Padano, Büffelmozzarella  
Datterinitomaten, Burrata, Rucola, Mortadella, je 3,90

(Allergenen A1, A5, G)

