
LA PIZZA

Nach Neapolitanischer Art, 48 Stunden Teigreifung
Beste italienische Zutaten

MARGHERITA 10

Tomaten | Mozzarella | Basilico

SALAMI 11,50

Mailänder Salami

PROSCIUTTO E FUNGHI 11,50

Prosciutto Cotto | Pilze

BELLA NAPOLI 12

Kapern | Sardellen | Oliven

PICCANTE 12,50

Salame Calabrese | Oliven | Rote Zwiebeln

PRIMAVERA 13

Gegrilltes Gemüse | Pesto

CAPRICCIOSA 13,50

Prosciutto Cotto | Pilze | Artischocken | Oliven

PARMIGIANA 13,50

Gebackene Aubergine | Grana Padano | Basilico

BUFALINA 14

Büffelmozzarella | Basilico

BURRATA 15

Datterini | Burrata | Taggiascheoliven

TONNO E CIPOLLA 13,50

Thunfisch | Rote Zwiebeln | Taggiasche

RUCOLA E CRUDO 16,50

Rucola | Parmaschinken | Grana

CRUDO E BUFALA 17,50

Rucola | Parmaschinken | Büffelmozzarella

BRESAOLA 17

Rucola | Bresaola | Grana | Balsamico

SARDA 15,50

Salsiccia Sarda | Pecorino | Gorgonzola

PIZZA GOURMET

TONNO 21

Rucola | Thunfischcarpaccio | Zitrone | Rosa Pfeffer

DELIZIA AL TARTUFO 21

Mozzarella | Scamorza | Trüffelschinken | Norciatrüffel

MARE 19

Black Tiger Garnelen | Datterini Tomaten | Rucola

NEU! ALLE PIZZA AUCH GLUTENFREI NEU! Aufpreis 5