

Vorweg & zwischendurch

zweierlei Bruschetta Tapenaden von sonnengetrockneten Tomaten- und schwarzen Oliven mit Parmesan und Cherrytomaten auf Roggenbrot	6.5
Bruschetta con pomodoro e basilico Tomate-Basilikum-Knoblauch auf geröstetem Weißbrot	7.5
Carpaccio vom Rind Honig-Senf-Dressing, Cherrytomaten, Rucola & Parmesan	11.9
Burrata Rucola, Cherrytomaten, Balsamicocrema	11.9
gemischte Antipastiplatte (vegetarisch) Tomate-Mozzarella, gegrilltes Gemüse, Oliven, Kapernäpfel, zweierlei Bruschetta, Parmesan & Pizzabrot	16.9
gemischte Antipastiplatte Tomate-Mozzarella, Parmaschinken, Kapernäpfel, zweierlei Bruschetta, gegrilltes Gemüse, Oliven, Parmesan & Pizzabrot	17.9

Beilagensalat 4.5

Salate & Bowls

gemischter Salat Wildkräuter & Edelsalatmix, Paprika, Gurke, Cherrytomaten	7.9
Caesar Salat Romana Salat, Caesar-Dressing, Cherrytomaten, Parmesan, Hähnchen & Kräutercroutons	13.9
Gold of Naples Salat Wildkräuter & Edelsalatmix, Gurke, Paprika, Cherrytomaten, Zwiebeln, eingelegtes Thunfischfilet, Oliven	13.9

Ziegenkäse Salat Wildkräuter & Edelsalatmix, Himbeerdressing, karamellierter Ziegenkäse, Feige, Walnüsse	13.9
---	------

The Perl Bowl Perlgrauen, Wildkräutersalat, gegrillte Paprika, Ziegenkäse, Cherrytomaten, Avocado	13.9
--	------

wahlweise mit Honig-Senf-Dressing, Himbeerdressing, Caesar-Dressing, Essig-Öl	
--	--

optional

Hähnchen, Thunfisch (eingelegt), Ziegenkäse	3.5
Mozzarella di Bufala	4.0
Gambas	4.5

uvm. ...

Pasta

Lasagne mit Kalbshackfleisch	10.9
Cannelloni mit Spinat und Ricotta in Tomatensoße	11.9

Alle Salate und Lasagne Gerichte werden mit ofenfrischen Pizzabrötchen serviert.

Dessert

Panna Cotta mit Himbeerspiegel	4.9
Tiramisu ⁶	6.5

1 = mit Konservierungsstoff, 2 = mit Farbstoff,
3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = geschwefelt,
6 = coffeinhaltig, 7 = Geschmacksverstärker

Pizza Napoletana

Wir bereiten unserer Pizza ausschließlich nach neapolitanischer Art zu. Die Pizza wird nach 72h Teigruhe bei rund 400°C für gerade einmal 60 - 90 Sekunden gebacken. Sie kommt heiß und mit schwarzen Blasen versehen aus dem Ofen; zusammen mit sorgfältig ausgewählten und qualitativ hochwertigen Zutaten hast du nun ein authentisches Stück neapolitanischer Handwerkskunst vor dir!

Am besten isst du die Pizza schnell, gefaltet und mit den Händen!

Die Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) wurde 1984 gegründet und wacht seitdem über die Einhaltung der strengen Vorgaben, nach der die authentische Pizza Napoletana zubereitet wird.

Wir sind stolz die erst 4. Pizzeria Deutschlands und die 824. Pizzeria weltweit zu sein, die offiziell als zertifiziert nach AVPN gilt.

Als einzige Pizza Zubereitungsart ist die Pizza Napoletana seit 2017 immaterielles Weltkulturerbe.

Margherita nach AVPN 10.5

geile Tomaten, Fior di Latte, Basilikum

Marinara (vegan) 10.5

geile Tomaten, Piennolo, Kapern, Knoblauch, Oregano, Basilikum

Margherita bufala 11.9

geile Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum

Salami 11.9

geile Tomaten, Fior di Latte, Salami tipo Napoli, Basilikum

Napoli 12.9

geile Tomaten, Büffelmozzarella, Oliven, Kapern, Sardellen

Pesto Basilico 13.9

Basilikum Pesto, Fior di Latte, Piennolo, getrocknete Tomaten

Salsiccia & Friarielli 14.9

Fior di Latte, Salsiccia², Friarielli, Parmesan

Capricciosa 14.9

geile Tomaten, Fior di Latte, Champignons, Oliven, Prosciutto Cotto², Artischocke

Calabrese (scharf) 15.9

geile Tomaten, Büffelmozzarella, Nduja Calabrese, Kürbiscreme, Piennolo

Rocket Man 15.9

geile Tomaten, Fior di Latte, Rucola, Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Olivenöl

Au Hur! (scharf) 15.9

geile Tomaten, Fior di Latte, Chili, Salami tipo Napoli piccante, Basilikum

Vegetariana 15.9

geile Tomaten, Büffelmozzarella, gegrilltes Gemüse, Piennolo, Artischocke

Golf von Neapel 16.9

geile Tomaten, Fior di Latte, Kapern, Oliven, eingelegtes Thunfischfilet, rote Zwiebeln

Verde e rosa 16.9

Avocado-Ricotta-Creme, Fior di Latte, Rucola, geräucherter Lachs, Avocado

Parma 16.9

geile Tomaten, Büffelmozzarella, Parmaschinken², Rucola, Parmesan, Balsamicocreme

Gold of Naples 16.9

Pistaziencreme, Büffelmozzarella, Piennolo, Pistazienwürfel, Mortadella

Pizza des Monats

fragt unser Servicepersonal nach der Pizza des Monats

Alle Pizzen bieten wir auch **glutenfrei** an + 2.9