

Pizza

*Mit frischem cremigen Fior di latte Mozzarella und Sugo aus vollreifen italienischen Tomaten.
Unsere Pizzateig stellen wir in Handarbeit mit organischem Mehl her,
bevor wir ihn bis zu 48 Stunden ruhen lassen.*

Margherita di Bufala 13,--

Büffelmozzarella, Fior di latte, Sant'Agostino Oliven und frischer Basilikum

Verde 14,--

Marktfrisches Gemüse, Fior di latte Mozzarella und gehobelter Parmesan

Burrata Speciale 16,--

Fior di latte Mozzarella, Rucola, Burrata, marinierte Cherry Tomaten und Trüffelöl

Spinaci e Gorgonzola 14,50

Fior di latte Mozzarella, Gorgonzola und Blattspinat

Salami 13,50

Der Klassiker mit Napoli Salami und Fior di latte Mozzarella

Diavolo 15,--

Pikante Salami, Fior di latte Mozzarella, Peperoni und hausgemachtes Chili-Knoblauchöl

Prosciutto e funghi 15,--

Italienischer Prosciutto cotto, Fior di latte Mozzarella und frische Champignons

Tonno 15,--

Fior di latte Mozzarella, mariniertes Tunfisch und roten Zwiebeln

Sardegna 16,--

Ziegenkäse, Fior di latte Mozzarella, Walnüsse, Akazienhonig und Rucola

Parma e Rucola 17,--

Rucola, Parmaschinken, Fior di latte Mozzarella und gehobelter Parmesan

Add-ons

Auf Wunsch Knoblauch, Chili- und Knoblauchöl !
Fior di latte Mozzarella oder Gorgonzola 3,-- Rucola 2,50
Prosciutto cotto, pikante Salami oder italienische Salami 3,--
Sant'Agostino Oliven oder Büffelmozzarella 3,50 Parmaschinken 4,--

* * *

Speciale

Focaccia Campagnola 11,50

Kartoffelscheiben, Rosmarin, Parmesan und Rucola