

ANTIPASTI

ITALIENISCHE VORSPEISEN VARIATION

serviert mit Rosmarin BIO Pizzabrot

klein 10.5
medium 18.5
gross 26.5

PIZZOTTI

kleine hausgemachte Pizzataschen frisch gefüllt & knusprig in unserem Ofengebacken

CESARE

Ricotta Käse, Steinpilze, pikante Salami aus Kalabrien

AURELIO

hausgemachte karamalisierte Zwiebel, Mozzarella

NERONE

hausgemachte, gegrillte Melanzani & Zucchini mit Provola Käse

CLAUDIO

Ricotta Käse, hausgemachte Creme aus Artischocken

TRAIANO

Tomaten, Mozzarella, ital. Beinschinken DOP vom Holzkohlegrill

ADRIANO

Ricotta Käse, hausgemachtes Basilikumpesto, Steinpilze

*Served as a
couple.
2 Pizzotti for
€ 12*

PIZZETTE GOURMET

MADE TO BE SHARED

BIANCHE

OHNE TOMATENSAUCE

		PIZZETTE (KLEIN)	REGULÄR
5 FORMAGGI	Mozzarella fior di Agerola DOP, Goronzola, Parmesan, Cacio Käse frischer Ricotta	9	13.9
SCALEA	Mozzarella fior di Agerola DOP, in unserem ofen gegrillte Zucchini, knusprige, pikante Salami aus Kalabrien, gehobelter Parmesan	9	13.9
SORRENTO	Mozzarella fior di Agerola DOP, Mix aus gelben und roten Datteltomaten, Rucola, gehobelter Parmesan	8	12.5
TARANTO	Mozzarella fior di Agerola DOP, in unserem ofen gegrillte Melanzani milde Salami aus Neapel, gehobelter Parmesan	8	13.9
MILANO	Mozzarella fior di Agerola DOP, Mix aus gelben und roten Datteltomaten, frische Zucchini Blüten und frischer Ricotta - VEG	8.5	13.5
BARI	Focaccia mit Rosmarin, Stracciatella Käse, Sardellen aus Sizilien	7.5	11.5
SONDRIO	Büffelmozzarella DOP, Bresaola DOP IGP, Steinpilze, Rucola, Pecorino Käse	10	15
ALBA	Mozzarella fior di Agerola DOP, Steinpilze, knusprige pikante Salami aus Kalabrien	9.5	14.5
AOSTA	Mozzarella fior di Agerola, Steinpilze, Pfeffer, hausgemachte Creme aus Artischocken, hausgemachtes Pesto aus sonnengetrockneten Tomaten, Petersilie - VEG	9.5	14.5
SIENA	Stracciatella Käse, ital. Beinschinken DOP vom Holzkohlegrill, getrocknete Marillen, Mozzarella fior di Agerola DOP	9	13.9
SANTA ROSALIA	Provola Käse, Paprika, karamalisierte Zwiebel, gehackte Haselnüsse - VEG	8	12.5
DEL SENATORE	Ziegenkäse, Honig, Pekannüsse, Avocado, Olivenöl - VEG	9.5	14.5
FIORI	Tomaten, Mozzarella, Cacio, Sardellen aus Sizilien, Zucchini Blüten	9.5	14.5
MONDELLO	Mix aus gelben und roten Datteltomaten, Zwiebel aus Tropea, Avocado, geräucherter Thunfisch, roter Pfeffer aus Szechuan, Saft von der Bio Zitrone aus Amalfi, italienisches Olivenöl	10.5	15.9

PIZZETTE GOURMET

MADE TO BE SHARED

ROSSE

MIT TOMATENSAUCE

PIZZETTE (KLEIN) REGULÄR

GENOVA	Mozzarella fior di Agerola DOP, Mix aus gelben und roten Datteltomaten, hausgemachtes Basilikum Pesto	9	13.9
CAPRICCIOSA GOURMET	Tomaten, Mozzarella fior di Agerola DOP, Artischocken, ital. Beinschinken DOP vom Holzkohlegrill, Steinpilze	11	16.5
FIRENZE	Tomaten, ital. Beinschinken DOP vom Holzkohlegrill, geriebener gereifter Ricotta	8	12.5
GORGONZOLA	Tomaten, Mozzarella fior di Agerola DOP, Gorgonzola, aged Balsamico - VEG	7	11
LUCCA	Tomate, Mozzarella fior di Agerola DOP, Artischocken, ital. Beinschinken DOP vom Holzkohlegrill, gehobelter Parmesan	8.5	13.5
NAPOLI	Tomaten, Mozzarella fior di Agerola DOP, Salami aus Neapel, geriebener gereifter Ricotta	8	12.5
SAN DANIELE GOURMET	Tomate, San Daniele Prosciutto DOP (18 Monate gereift), Stracciatella Käse, Olivenöl vom weissen Trüffel, sonnengetrocknete Tomaten	9	13.9
AGEROLA	Tomaten, Mozzarella & Provola Käse di Agerola DOP, ital. Beinschinken DOP vom Holzkohlegrill	9	13.9
BORMIO	Tomaten, Mozzarella fior di Agerola DOP, Bresaola DOP IGP, Zeste von der BIO Zitrone aus Amalfi, Rucola, aged Balsamico	7.5	12
DIAMANTE	Tomaten, Knoblauch, knusprige pikante Salami aus Kalabrien, Büffelmozzarella DOP, Rucola, gehobelter Parmesan	8	12
ROMA	Tomaten, Mozzarella fior di Agerola DOP, Artischocken, Knoblauch, Cacio Käse, Pfeffer - VEG	7.5	12
REGINA	wundervolle Magherita mit Büffelmozzarella DOP und frischem Basilikum - VEG	8	12.5
TROPEA	Tomaten, Büffelmozzarella DOP, knusprige pikante Salami aus Kalabrien, karamalisierte Zwiebel (frisch aus unserer Küche)	9	13.9
ACRI	Tomaten, Büffelmozzarella DOP, 'Nduja (scharfe Streichwurst aus Kalabrien), knusprige pikante Salami aus Kalabrien	9.5	14.5
TAORMINA	Tomaten, Knoblauch, frischer geräucherter Tunfisch aus Sizilien, Minze, Büffelmozzarella DOP	11	16.5
LECCE	Tomaten, Mozzarella fior di Agerola DOP, in unserem Ofen gegrillte Melanzani & Zucchini, frischer Ricotta & geriebener gereifter Ricotta - VEG	8.5	13.5

PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA pizzetta 6 / regular 9 **MARINARA** pizzetta 5 / regular 7.5 **SAN DANIELE / SALAMI** pizzetta 7 / regular 11

INSALATE

healthy and delicious 

MARE

Italienischer Rucola, Basilikum, gelbe Datteltomaten, frische Minze, Kapern, Pinienkerne, frischer, geräucherter Thunfisch aus Sizilien

/ mit hausgemachtem Balsamico-Olivenöl-Orangen Dressing

9.5

MONTAGNA

Italienischer Salat Mix, Rucola, sonnengetrocknete Tomaten, Parmesan, hausgemachte San Daniele Chips, Büffelmozzarella, Kürbiskerne

/ mit hausgemachtem Kernöl-Olivenöl-Balsamico Dressing

9.5

COLLINA - VEG

Italiensicher Salat Mix, Rucola, Artischocken, Sonnengetrocknete Tomaten, frische Zucchini Blüten, Avocado
+ 3.0 für zwei Büffelmozzarella

/ mit hausgemachtem Olivenöl-Zitronen-Honig Dressing

6.5

LAGO - VEG

Italienischer Salat Mix, Rucola,
in unserem Ofen hausgemachte gegrillte Melanzani &
Zucchini, Parmesan

/ mit hausgemachtem scharfen Olivenöl-Balsamico Dressing

7.5