

Vorweg & zwischendurch

zweierlei Bruschetta 6.5
Tapenaden von sonnengetrockneten Tomaten- und schwarzen Oliven mit Parmesan und Cherrytomaten auf Roggenbrot

Carpaccio vom Rind 11.9
mit Honig-Senf-Dressing, Cherrytomaten, Rucola & Parmesan

Burrata 11.9
auf Rucola an gelben & roten Cherrytomaten und Balsamicocrema

gemischte Antipastiplatte (vegetarisch) 14.9
Tomate-Mozzarella, gegrilltes Gemüse, Oliven, Kapernäpfel, Bruschetta, Parmesan & Pizzabrot

gemischte Antipastiplatte 15.9
Tomate-Mozzarella, Parmaschinken, Kapernäpfel, Bruschetta, gegrilltes Gemüse, Oliven, Parmesan & Pizzabrot

Beilagensalat 4.5

Salate & Bowls

gemischter Salat 7.9
Wildkräuter & Edelsalatsmix, Paprika, Gurke, Cherrytomaten

Caesar Salat 12.9
Romana Salat, Caesar-Dressing, Cherrytomaten, Parmesan, Hähnchen & Kräuterkroutons

Gold of Naples Salat 12.9
Wildkräuter & Edelsalatsmix, Gurke, Paprika, Cherrytomaten, Zwiebeln, eingelegtes Thunfischfilet, Oliven

Ziegenkäse Salat 12.9
Wildkräuter & Edelsalatsmix, Himbeerdressing, karamellierter Ziegenkäse, Feige, Walnüsse

The Perl Bowl 12.9
Perlgrauen, Wildkräutersalat, gegrillte Paprika, Ziegenkäse, Cherrytomaten, Avocado

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

optional

Hähnchen, Thunfisch (eingelegt),
Ziegenkäse 3

Mozzarella di Bufala 3.5

Gambas 4.5

uvm. ...

Pasta

Lasagne 10.9
mit Kalbshackfleisch

Gemüselasagne 9.9
mit gemischtem Gemüse

Cannelloni 9.9
mit Spinat und Ricotta in Tomatensoße

Lachs-Spinat-Lasagne 10.9

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

Alle Salate und Lasagne Gerichte werden
mit ofenfrischen Pizzabrötchen serviert.

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 **7.9**
geile Tomaten, Fior di Latte, Basilikum

Marinara (vegan) **7.9**
geile Tomaten, Piennolo, Kapern, Knoblauch, Oregano, Basilikum

Margherita bufala **9.9**
geile Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum

Salami **9.9**
geile Tomaten, Fior di Latte, Salami tipo Napoli, Basilikum

Napoli **10.9**
geile Tomaten, Büffelmozzarella, Oliven, Kapern, Sardellen

Pesto Basilico **11.9**
Basilikum Pesto, Fior di Latte, Piennolo, getrocknete Tomaten

Salsiccia & Friarielli **12.9**
Fior di Latte, Salsiccia², Friarielli, Parmesan

Vegetariana **12.9**
geile Tomaten, Büffelmozzarella, gegrilltes Gemüse, Piennolo, Artischocke

Capricciosa **13.9**
geile Tomaten, Fior di Latte, Champignons, Oliven, Prosciutto Cotto², Artischocke

Verde e rosa **14.9**
Avocado-Ricotta-Creme, Fior di Latte, Rucola, geräucherter Lachs, Avocado

Parma **14.9**
geile Tomaten, Büffelmozzarella, Parmaschinken², Rucola, Parmesan, Balsamicocreme

Golf von Neapel **14.9**
geile Tomaten, Fior di Latte, Kapern, Oliven, eingelegtes Thunfischfilet, rote Zwiebeln

Calabrese (scharf) **14.9**
geile Tomaten, Büffelmozzarella, Nduja Calabrese, Kürbiscreme, Piennolo

Gold of Naples **14.9**
Pistaziencreme, Büffelmozzarella, Piennolo, Pistazienwürfel, Mortadella

Pizza des Monats
fragt unser Servicepersonal nach der Pizza des Monats

Alle Pizzen bieten wir auch **glutenfrei** an + 2.5

Dessert

Panna Cotta **4.9**
mit Himbeerspiegel

Tiramisu ⁶ **5.9**