

Pizza

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

Margherita di Bufala 14

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

Verde 15

Marktfrisches Gemüse, Fior di latte Mozzarella und gehobelter Parmesan

Spinaci e Gorgonzola 15.5

Fior di latte Mozzarella, Gorgonzola und Blattspinat

Salami 14.5

Der Klassiker mit Napoli Salami und Fior di latte Mozzarella

Prosciutto e funghi 16

Italienischer Prosciutto cotto, Fior di latte Mozzarella und frische Champignons

Tonno 16

Fior di latte Mozzarella, marinierter Tunfisch und roten Zwiebeln

Diavolo 16

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

Sardegna 16.5

Ziegenkäse, Fior di latte Mozzarella, Walnüsse, Rote Beete, Honig und Baby Spinat

Biancaneve 16.5

Fior di latte Mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano und Trüffelhonig

Add-ons

Auf Wunsch Knoblauch, Chili- und Knoblauchöl !

Fior di latte Mozzarella *oder* Gorgonzola 3 • Rucola 2.5

Prosciutto cotto, pikante Salami *oder* italienische Salami 3

Sant'Agostino Oliven *oder* Büffelmozzarella 3.5 • Parmaschinken 4