

PIZZA SNACK ZUM TEILEN

ITALIENISCHER GENUSS FÜR 2 P.P 18
Amalfi-Limonen-Bread | Stracciatella | Olivenöl | sizilianische Oliven | Pesto |
Kandierter Mascarpone-Gorgonzola | Trüffelsalami | Prosciutto di Parma |
Trüffel-Burrata | Salami Finocchiona | Coppa di Parma | Salsiccia

ZUM START

SPARGEL STRACCIATELLA BREAD 16

Getrocknetes Tomatenpesto, weißer Spargelsalat,
Rucola, Olivenöl & Meersalz 


BURRATA DI TARTUFO 18

Artischocken-Zucchini-blütensalat,
Basilikum, Garlic Bread & Tomaten-Yam 

ARANCINI SICILIANI (3 STK.) 18

Friarielli (süditalienischer Stängelkohl) | Provolone | Salsiccia

SIZILIANISCHE CAPONATA 16

Das Herz Siziliens aus Aubergine, Knoblauch,
Staudensellerie, Knoblauch & Kapern 

CAPONATA BRACA SYTLE 19

Burrata di Bufala, | Zwiebel-Yam |
Basilikum & Pinienkerne 

PIZZA FOR CLASSIC PIZZA LOVERS

MARGHERITA  14
DOP Tomatensauce, Fior di Agerola DOP,
Stracciatella di Bufala & Basilikum & Olivenöl

SALAMI NAPOLETANA 19
DOP Tomatensauce, Fior di Agerola,
DOP Salami Napoli, Pecorino DOP & Olivenöl

FIOR DI CREME &
GARNELE 26
Bianco-Limonen-Béchamel, Rote Zwiebel,
Babyspinat, Knoblauch & Salz-Zitronen-Pesto

FEIGE & ZIEGENKÄSE 24
DOP Tomatensauce, Stracciatella,
Blütenpollen, Walnuss & junge Feigen

PIZZA FOR SPECIAL PIZZA LOVERS

N`DUJA PIKANTE 21
DOP Tomatensauce, Fior di Agerola DOP,
kalabrische pikante Rohwurst, Rucola,
eingelegte rote Zwiebel & Kapernäpfel

FORMAGGIO EXTRA  21
Provola DOP, Fior di Agerola DOP,
Gorgonzola DOP, Parmigiano Reggiano,
kandierte Walnuss, Pistazie & Birne

DISCOFOX CAMEMBERT 24
Rinder-Pastrami, Büffel-Camembert,
Preiselbeere, Rucola & Rauchmandel

COWABUNGA SPARGEL 21
Pistaziencreme, weißer Spargel, Spargelschinken,
Burrata & Fiarelli

TRÜFFADELLA  29
Bianco-Trüffelbuttercreme, frischer Saison-Trüffel,
Babyspinat, Stracciatella & Pinienkerne

DAILY DELICIOUS 19 NACH LUST & LAUNE UNSERES PIZZA JOLO

*Alle Pizzen bereiten wir auf Wunsch glutenfrei, mit Rote Bete Boden & laktosefrei zu.

*DOP – Denominazione di origine protetta – Gütesiegel Italiens der regionalen Herkunft