

AUSZEICHNUNGEN RISTORANTE



Gault & Millau

EINE HAUBE

2020 - 2024



EINE GABEL

2020 - 2024

NICOLA GUARINO
KÜCHENCHEF

ANDREA ZANETTI
INHABER & GESCHÄFTSFÜHRER

AUFGRUND DER GEGEBENEN INFRASTRUKTUR, KANN ES ZUR ABWEICHUNG DES ZEITGLEICHEN
SERVIEREN VON PIZZEN UND RESTAURANTSPEISEN KOMMEN.

WIR BITTEN UM VERSTÄNDNIS!

ANTIPASTI VORSPEISEN / STARTERS

JULIEN DI SEPPIA

ASPARAGI VERDI / POMODORINI CONFIT

Sepia Julienne / grüner Spargel / Kirschtomaten Konfit

SEPIA JULIENNE / GREEN ASPARAGUS / CHERRY TOMATO CONFIT

19⁹⁰

CAPESANTE

CREMA DI PISELLI / CAVOLFIORE / ZENZERO / LIMONE

Jakobsmuscheln / Erbsencreme / Karfiol / Ingwer / Zitrone

SCALLOPS / PEA CREAM / CAULIFLOWER / GINGER / LEMON

21⁵⁰

TRIGLIA SCOTTATA

CAVIALE DI MELANZANE / FRUTTA DI PASSIONE

Rotbarbe / Melanzani / Passionsfrucht

RED MULLET / MELANZANI / PASSION FRUIT

24⁹⁰

BATTUTA DI MANZO

CIPOLLE ROSSE DI TROPEA IN AGRODOLCE

BURRATA AL PEPE ROSA / TUORLO MARINATO E TARTUFO BIANCHETTO

Handgeschnittenes Tatar vom Simmentaler Rinderfilet

Süß-saure rote Tropez Zwiebel / Burrata / mariniertes Eigelb / frischer Bianchetto Trüffel

HAND-CUT TARTARE FROM SIMMENTAL BEEF FILLET

SWEET AND SOUR RED TROPICAL ONION / BURRATA / MARINATED EGG YOLK / TRUFFLE

21⁹⁰

UOVO CROCCANTE

INSALATINA DI CARCIOFI / SALSA AL PARMIGGIANO

Gebackenes Bio-Ei / Artischockensalat / Parmesan Fondue

BAKED ORGANIC EGG / ARTICHOKE SALAD / PARMESAN FONDUE

14⁵⁰

Empfehlung:

Frischer Bianchetto Trüffel

3⁵⁰

CRUDITÈ
ROHES VOM MEER / RAW FISH

TARTAR DI TONNO

FREGOLA SARDA / BRUNOISE DI VERDURE / MELOGRANO
Thunfischtatar / Fregola Sarda / Gemüse-Brunoise / Granatapfel
TUNA TARTARE / FREGOLA SARDA / VEGETABLE BRUNOISE / POMEGRANATE

18⁹⁰

CRUDITÈ DI MARE PER DUE

OSTRICHE "PLÉIADE POGET" / GAMBERO ROSSO SICILIA / SASHIMI DI TONNO
TATAR DI SALMONE / CARPACCIO DI OMBRINA
**Austern "Pléiade Poget" / rote sizilianische Wildgarnelen / Thunfischsashimi
Lachstatar / Carpaccio vom Schattenfisch**
OYSTERS "PLÉIADE POGET" / RED SICILIAN WILD PRAWNS / TUNA SAHIMI
SALMON TARTAR / CARPACCIO OF SHADOW FISH

Für 2 Personen

65⁰⁰

GAMBERI ROSSI DI MAZARA
Sizilianische rote Wildgarnelen

Rote Garnelen aus Sizilien zählen zu den feinsten und begehrtesten Garnelen überhaupt.
Obwohl sie roh sind, leuchtet ihre Schale rubinrot und gilt als echtes „rotes Gold“.

Ein Wechselspiel von kräftigen und süßen Noten mit einem
einzigartigen und intensiven Geschmack.

SICILIAN RED WILD SHRIMPS

3x	5x	7x
12 ⁰⁰	19 ⁰⁰	25 ⁰⁰

OSTRICHE "PLÉIADE POGET"

Austern "Pléiade Poget" / Normandie "Utah Beach"
Eine vollfleischige und besonders bissfeste Auster.

FRENCH OYSTERS

2x	4x	6x
13 ⁰⁰	25 ⁰⁰	36 ⁰⁰

ZUPPE SUPPEN / SOUPS

VELLUTATA DI DATTERINI PESTO / CREMA DI BURRATA

Passierte Datteltomaten-Suppe / Pesto / Burratacreme

TOMATO SOUP / PESTO / BURRATA

8⁹⁰

ZUPPETTA DI PORRI FINOCCHI E MELE

Lauchsuppe / Fenchel / Apfel

LEEK SOUP / FENNEL / APPLE

9⁵⁰

INSALATE SALATE / SALADS

INSALATA CAMPESE

MISTICANZA / POLLO ALLA GRIGLIA / ASPARAGI / CROSTINI ALLE ERBE / DRESSING AI PEPERONI

Gemischter Salat / Hühnerbrustfilet / Spargel / Kräuter Croûtons / Paprika Dressing

MIXED SALAD / CHICKEN BREAST FILLET / ASPARAGUS / PEPPER DRESSING

18⁵⁰

INSALATA SARDA

FREGOLA SARDA / CALAMARI / ACCIUGHE SCIACCA / SOLEGIATTI / PEPERONI / CETRIOLO

**Sardischer Calamari-Fregola-Salat / sizilianische Sardellen
sonnengetrocknete Tomaten / Paprika / Gurke**

SARDINIAN CALAMARI AND FREGOLA SALAD / SICILIAN ANCHOVIES
SUN-DRIED TOMATOES / PEPPERS / CUCUMBER

18⁹⁰

INSALATA ALLA WALDORF

SEDANO RAPA / SEDANO BIANCO / MELE / NOCI PECAN / MAIONESE AGLI AGRUMI

Stangen und Knollensellerie / Apfel / Pekannüsse / Zitrus Mayonnaise

TWO TYPES OF CELERIAC / APPLE / WALNUTS / CITRUS MAYONNAISE

16⁹⁰

PRIMI PIATTI
PASTA / RISOTTO

LINGUINE "PORTOFINO" PER DUE

ASTICE / GAMBERI / VONGOLE / COZZE / POMODORINI

Linguine mit Hummer / Wildgarnelen / Mies- & Venusmuscheln / Kirschtomaten

LINGUINE WITH LOBSTER / WILD PRAWNS / MUSSELS & CLAMS / CHERRY TOMATOES

Für 2 Personen

69⁰⁰

ZITI ALLA GENOVESE NAPOLETANA

VITELLO BRASATO / CIPOLLA / BABY CAROTE

Ziti-Pasta / geschmorte Kalbshüfte / Zwiebel / Baby Karotte

ZITI PASTA / BRAISED VEAL SHANK / ONION / BABY CARROT

19⁵⁰

TORTELLONE

ASPARAGI E RICOTTA / BURRO / SALVIA / GRANA

Spargel-Ricotta-Tortellone / Butter / Salbei / Grana

ASPARAGUS AND RICOTTA TORTELLONE / BUTTER / SAGE / GRANA

18⁵⁰

RISOTTO

CREMA DI CARCIOFI / GAMBERO CRUDO

Risotto mit Artischockencreme / Wildgarnele

RISOTTO WITH ARTICHOKE CREAM / WILD SHRIMP

18⁵⁰

PAPPARDELLE

PESTO ALL'AGLIO ORSINO / PETTO D'ANATRA AFFUMICATO

Hausgemachte Pappardelle / Bärlauchpesto / geräucherte Entenbrust

HOMEMADE PAPPARDELLE / WILD GARLIC PESTO / SMOKED DUCK BREAST

18⁹⁰

Ohne geräucherte Entenbrust

WITHOUT SMOKED DUCK BREAST

16⁹⁰

SECONDI
HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

GUANCIA DI VITELLO

CREMA DI TOPINAMBUR E SEDANO RAPA / ASPARAGI SALTATI

Rosa Kalbsbacke "Sous-Vide" / Topinambur-Sellerie-Creme / Spargel

PINK VEAL CHEEK "SOUS-VIDE" / JERUSALEM ARTICHOKE AND CELERY CREAM / ASPARAGUS

28⁵⁰

SALMONE ALLA ERBETTE

CREMA DI CANNELLINI ALLO ZAFFERANO / CREMOSO AL CAPRINO

Lachsfilet in Kräuterkruste / Safran-Bohnencreme / cremiger Caprino

SALMON FILLET IN A HERB CRUST / SAFFRON BEAN CREAM / CREAMY CAPRINO

26⁹⁰

TAGLIATA DI MANZO

„DENVER CUT“ / SALSA AL PEPE VERDE / CARCIOFI CROCCANTI

Tranchiertes Simmentaler Denver-Cut-Steak "Sous-Vide"

Das Besondere ist die feine Marmorierung und die eigene Geschmackscharakteristik des Fettes. Das macht diesen Cut zu einem geschmacklichen Geheimtipp.

Grüne Pfeffer Sauce / knusprige Artischocken

SIMMENTAL DENVER CUT STEAK "SOUS-VIDE" / TRUFFLE SAUCE
GREEN PEPPER SAUCE / CRISPY ARTICHOKE

28⁹⁰

TRANCIO DI BRANZINO

GUAZZETTO / COZZE / GAMBERI

Filet vom Wolfsbarsch / Tomaten-Fischsud / Miesmuscheln / Wildgarnele

FILLET OF SEA BASS / TOMATO FISH STOCK / MUSSELS / WILD SHRIMP

29⁵⁰

Nach Verfügbarkeit bieten wir Ihnen einen Wolfsbarsch für 2 bis 3 Personen.

Auf Sizilianische Art

Oliven, Kapern, Kirschtomaten, Kartoffeln

In der Salzkruste

Inkl. zwei Beilagen nach Wahl

Klassisch gegrillt

Inkl. zwei Beilagen nach Wahl

7⁵⁰ / 100g

SPECIALITÀ ALLA GRIGLIA

SPEZIALITÀTEN VOM LAVASTEINGRILL

TXOGITXU ENTRECÔTE

Ribeye & Rump Steak / Galizien / Spanien / Freilandhaltung / ca. 500g

Geschmackserlebnis der Extraklasse aus San Sebastià mit ausgezeichnete Qualität.

Freilandhaltung auf galicischen Hochweiden, Schlachtalter liegt bei ca. 18 Jahren, ein langes und naturnahes Leben.

Unnachahmliches Aroma, schöne Marmorierung sowie eine intensive dunkelrote Farbe. Es wird nahezu überall als „Eines der besten Steaks der Welt“ gekürt.

Mit Steakstone zum Nachgaren / English-Rare gegrillt / Tranchiert / Serviert auf Etage

Für 2-3 Personen

65⁰⁰

BISTECCA FIORENTINA

T-Bone Dry Aged Steak / Simmentaler Fleckvieh / Österreich / Bio / ca. 1000g

Das Fleisch ist aromatisch mit einem tollen Eigengeschmack, saftig und zart.

Aus unserem Dry-Aging Fleischreifeschrank

Optimales traditionelles Reifeverfahren bis zu 5 Wochen am Knochen.

Es entwickelt einen unwiderstehlichen Geschmack mit natürlicher, harmonischer buttrig-nussiger Note sowie besseres, charaktvollerer Fleisch.

Mit Steakstone zum Nachgaren / English-Rare gegrillt / Tranchiert / Serviert auf Etage

Für 2-3 Personen

95⁰⁰

PLUMA DI IBERICO

„PATA NEGRA“ / BLACK-BBQ / CHIMICHURRI

**Halbwildes Iberico Schwein / Freilandhaltung / Black-BBQ / Chimichurri
Stark marmoriert / Typisch nussiger Geschmack / 100% Eichelmast**

Die spanischen Wildschweine leben das ganze Jahr im Freien und besitzen die genetische Eigenschaft einen hohen Marmorierungsgrad im Muskel aufzubauen.

Der intensiv nussige Geschmack, durch die Eichelmast, des Iberico Schwein ist weltbekannt.

28⁹⁰

BISTECCA DI TONNO

„PINNA GIALLA“ / SALSA YAKITORI

Thunfischsteak / Yakitorisauce

Sein feiner Geschmack erinnert an Kalbfleisch mit leichter Salznote, seine gesundheitlichen Vorzüge sind unbestritten.

Der in beinahe allen Meeren heimische Raubfisch enthält wenig Fett und Kalorien, aber viele der gesunden Omega-3-Fettsäuren.

26⁹⁰

CONTORNI
BEILAGEN UND SAUCEN

SPINACI ALL'AGLIO CON VERDURINE CROCANTI
Blattspinat mit Knoblauch und glaciertem Gemüse

SPINACH WITH VEGETABLE

VERDURE ALLA GRIGLIA
Gegrilltes Gemüse

GRILLED VEGETABLES

INVOLTINI DI ASPARAGI E GUANCIALE
Spargelröllchen in Guancialespeck

ASPARAGUS ROLLS IN GUANCIALE BACON

6⁹⁰

INSALATINA VERDE
Grüner Blattsalat

GREEN SALAD

INSALATINA MISTA
Gemischter Salat

MIXED SALAD

INSALATINA ITALIANA
Insalata Italiana

RUCOLA / GRANA / KIRSCHTOMATEN

6⁰⁰

PATATE AL FORNO
Bratkartoffeln

OVEN POTATOES

PATATE FRITTE
Frittierte Kartoffelspalten

FRIED POTATOES

PATATE FRITTE DOLCI
Süßkartoffel Pommes

SWEETPOTATOFRIES

6⁵⁰

HAUSGEMACHTE
SAUCEN

BBQ / Sauce Tatar / Chimichurri Salsa / Salsa Yakitori

3⁵⁰

BAMBINI
FÜR KINDER / FOR KIDS

BABY SPAGHETTI AL RAGU BOLOGNESE
Spaghetti alla Bolognese

11⁵⁰

BABY SPAGHETTI AL BURRO
Spaghetti mit Butter

9⁵⁰

BABY SPAGHETTI AL POMODORO
Spaghetti mit Tomatensauce

10⁰⁰

AUSZEICHNUNGEN PIZZERIA



BELIEBTESTE PIZZERIA
NIEDERÖSTERREICHS

2. PLATZ

2019 / 2021 / 2022 / 2024

1000things

AWARDS

BESTE PIZZERIA
ÖSTERREICHS

4. PLATZ

2022

FABRIZIO DI FILIPPO

CHEF PIZZAIOLO

AUFGRUND DER GEGEBENEN INFRASTRUKTUR,
KANN ES ZUR ABWEICHUNG DES ZEITGLEICHEN
SERVIEREN VON PIZZEN UND RESTAURANTSPEISEN KOMMEN.

WIR BITTEN UM VERSTÄNDNIS!

Zusätzliches Gedeck bei Pizzen auf zwei Teller
100

TEIGSORTEN

SCEGLI TRA I NOSTRI DIVERSI TIPI DI IMPASTO
Wählen Sie aus unseren verschiedenen Teigsorten

CHOOSE FROM OUR DIFFERENT TYPES OF DOUGH



La Farina di Napoli

Klassischer Teig
Caputo Blu / Nuvola Super / Tipo 1
Im Preis integriert



Alt römischer Kamut Urweizen
Kamut / Caputo Blu / Nuvola Super
350

Jede Pizza kann auf Wunsch mit Kamut zubereitet werden.

FOCACCIA

FLUFFIGES PIZZABROT

FOCACCIA CLASSICA

Rosmarin / Salz
ROSMARY / SALT

7²⁰

FOCACCIA SICILIANA

OLIVE / ACCIUGHE DI SCIACCA / SOLEGGIATI / ORIGANO
Oliven / sizilianische Sardellen / sonnengetrocknete Tomaten / Oregano
OLIVES / ANCHOVIES / CHERRY TOMATOES / OREGANO

11⁰⁰

FOCACCIA CAPRESE

BUFALA / POMODORINI / BASILICO
Büffelmozzarella / Kirschtomaten / Basilikum
BUFFALO MOZZARELLA / CHERRY TOMATO / BASIL

12³⁰

PIZZE STAGIONALI

SAISONALE PIZZEN

MICHELANGELO

FIOR DI LATTE / ASPARAGI / ANATRA AFFUMICATA / PEPE ROSA
Fior di Latte / Spargel / geräucherte Entenbrust / rosa Pfeffer
MOZZARELLA / ASPARAGUS / SMOKED DUCK BREAST / PINK PEPPER

16⁹⁰

PRIMAVERA

FIOR DI LATTE / PESTO ALL'AGLIO ORSINO / POMODORO PIZZUTELLO / BASILICO
Fior di Latte / Bärlauchpesto / halbgetrocknete Kirschtomaten / Basilikum
MOZZARELLA / WILD GARLIC PESTO / SEMI-DRIED CHERRY TOMATOES / BASIL

14⁵⁰

PIZZE SPECIALI

PIZZASPEZIALITÄTEN

LA DOLCE VITA

POMODORO / FIOR DI LATTE / SAN DANIELE
CREMA TARTUFATA / PORCINI / RUCOLA

**Tomaten / Fior di Latte / San Daniele Prosciutto
Trüffelcreme / Steinpilze / Rucola**

TOMATO / MOZZARELLA / SAN DANIELE PROSCIUTTO / TRUFFLECREME
PORCINI MUSHROOMS / RUCOLA

16⁹⁰

ITALIANA

POMODORO / FIOR DI LATTE / SAN DANIELE
PESTO / POMODORINI / GRANA / RUCOLA

**Tomaten / Fior di Latte / San Daniele Prosciutto
Pesto / Kirschtomaten / Grana / Rucola**

TOMATO / MOZZARELLA / SAN DANIELE PROSCIUTTO / PESTO / TOMATOES / GRANA / RUCOLA

16³⁰

GUSTOSA E SAPORITA

POMODORO / FIOR DI LATTE / GORGONZOLA / PEPPERONI
GUANCIALE / SALAMINO PICCANTE

**Tomaten / Fior di Latte / Gorgonzola / Paprika
Guanciale Speck / scharfe Salami**

TOMATO / MOZZARELLA / GORGONZOLA / PEPPER / BACON / HOT SPICY SALAMI

16³⁰

TOSCANA

POMODORO / FIOR DI LATTE / GUANCIALE
FUNGHI / RUCOLA / SOLEGGIATI

**Tomaten / Fior di Latte / Guanciale Speck / Pilze
Rucola / sonnengetrocknete Tomaten**

TOMATO / MOZZARELLA / SUNDRIEDTOMATOS / MUSHROOMS / BACON / RUCOLA

15⁹⁰

TRIONFANTE

POMODORO / FIOR DI LATTE / BURRATA / SAN DANIELE / SOLEGGIATI

**Tomaten / Fior di Latte / Burrata / Prosciutto San Daniele
sonnengetrocknete Tomaten**

TOMATO / FIOR DI LATTE / BURRATA / PROSCIUTTO SAN DANIELE
SUN DRIED TOMATOES

16³⁰

PIZZE VEGETARIANE

VEGETARISCHE PIZZEN

MARGHERITA

POMODORO / FIOR DI LATTE / BASILICO

Tomaten / Fior di Latte / Basilikum

TOMATO / MOZZARELLA / BASIL

10⁹⁰

PULCINELLA

POMODORO / PROVOLA DI AGEROLA / PEPE

Tomaten / geräucherter Provola / Pfeffer

TOMATO / SMOKED PROVOLONE CHEESE / PEPPER

11⁷⁰

ORTOLANA

POMODORO / FIOR DI LATTE / VERDURE / SPINACI

Tomaten / Fior di Latte / Gemüse / Spinat

TOMATO / MOZZARELLA / VEGETABLES / SPINACH

13⁹⁰

NAPOLETANA

POMODORO / MOZZARELLA DI BUFALA / POMODORINI / BASILICO

Tomaten / Büffelmozzarella / Kirschtomaten / Basilikum

TOMATO / BUFFALO MOZZARELLA / CHERRY TOMATO / BASIL

13⁹⁰

SOLE MIO

POMODORO / FIOR DI LATTE / PESTO / SOLEGGIATI / RUCOLA

Tomaten / Fior di Latte / Pesto / Sonnengetrocknete Tomaten / Rucola

TOMATO / MOZZARELLA / SUNDRIED TOMATOS / RUCOLA / PESTO

14⁶⁰

VEGANA

POMODORO / VERDURE / OLIVE / CIPOLLA / FUNGHI / CARCIOFI

Tomaten / Gemüse / Oliven / Zwiebel / Pilze / Artischocken

TOMATOS / VEGETABLES / OLIVES / ONION / MUSHROOMS / ARTISCHOCKS

14⁶⁰

PIZZE CLASSICHE

KLASSISCHE PIZZEN

PROSCIUTTO E FUNGHI

POMODORO / FIOR DI LATTE / PROSCIUTTO / FUNGHI

Tomaten / Fior di Latte / Schinken / Pilze

TOMATO / MOZZARELLA / HAM / MUSHROOMS

13²⁰

DIAVOLA

POMODORO / FIOR DI LATTE / SALAMINO PICCANTE

Tomaten / Fior di Latte / scharfe Salami

TOMATO / MOZZARELLA / HOT SPICY SALAMI

12⁹⁰

CALABRESE

POMODORO / FIOR DI LATTE / SALAMINO PICCANTE / PEPERONI

Tomaten / Fior di Latte / scharfe Salami / Pfefferoni

TOMATO / MOZZARELLA / HOT SPICY SALAMI / CHILLI PEPPER

13⁹⁰

MIANO

POMODORO / FIOR DI LATTE / SALAME NAPOLI

Tomaten / Fior di Latte / Napoli Salami

TOMATO / MOZZARELLA / NAPOLI SALAMI

12⁹⁰

CARBONARA

POMODORO / FIOR DI LATTE / GUANCIALE / UOVO / GRANA

Tomaten / Fior di Latte / Guanciale Speck / Ei / Grana

TOMATO / MOZZARELLA / BACON / EGG / GRANA CHEESE

13⁹⁰

CAPRICCIOSA

POMODORO / FIOR DI LATTE / PROSCIUTTO / CARCIOFI / FUNGHI / OLIVE

Tomaten / Fior di Latte / Schinken / Artischocken / Pilze / Oliven

TOMATO / MOZZARELLA / HAM / ARTISCHOCKS / MUSHROOMS / OLIVES

Empfehlung: **Sizilianische Sardellen**

14⁵⁰

PIZZE DI MARE

PIZZEN MIT FISCH

TROPEA

POMODORO / FIOR DI LATTE / TONNO / CIPOLLA / OLIVE
Tomaten / Fior di Latte / Thunfisch / Zwiebeln / Oliven

TOMATO / MOZZARELLA / TUNA / ONION / OLIVE

14²⁰

NAPOLI

POMODORO / FIOR DI LATTE / ACCIUGHE DI SCIACCA / CAPPERI
Tomaten / Fior di Latte / sizilianische Sardellen / Kapern

TOMATO / MOZZARELLA / ANCHOVIES / CAPERS

13⁵⁰

FRUTTI DI MARE

POMODORO / FRUTTI DI MARE / AGLIO
Tomaten / Meeresfrüchte / Knoblauch

TOMATO / SEAFOOD / GARLIC

17⁹⁰

ADRIATICA

POMODORO / FIOR DI LATTE / PANNA
SALMONE FRESCO / ZUCCHINI / CIPOLLA
**Tomaten / Fior di Latte / Obers / Lachs
Zucchini / Zwiebel**

TOMATOES / MOZZARELLA / CREAM / FRESH SALMON
ZUCCHINI / ONION

16⁹⁰

DEL CANTABRICO

POMODORO / ACCIUGHE DI SCIACCA
POMODORO PIZZUTELLO / CREMA DI BURRATA
**Tomaten / sizilianische Sardellen / Burrata Creme
halbgetrocknete Kirschtomaten / Basilikum**

TOMATO / ANCHOVIES / BURRATA
SEMI-DRIED CHERRY TOMATOES / BASIL

15⁹⁰

PIZZA TRONCHETTO

GEROLLTE PIZZA

TRONCHETTO FABRIZIO

POMODORO / FIOR DI LATTE / GORGONZOLA
SAN DANIELE / BUFALA / POMODORINI / GRANA / RUCOLA
**Tomaten / Fior di Latte / Gorgonzola / Prosciutto San Daniele
Büffelmozzarella / Kirschtomaten / Grana / Rucola**

TOMATOES / MOZZARELLA / GORGONZOLA / PROSCIUTTO SAN DANIELE
BUFFALO MOZZARELLA / CHERRY TOMATOES / GRANA / RUCOLA

16⁵⁰

TRONCHETTO POPEYE

FIOR DI LATTE / RICOTTA / SPINACI / CROSTA DI PARMIGIANO / LIME
**Fior di Latte / Ricotta / Blattspinat
Parmesankruste / Limettenzesten**

FIOR DI LATTE / RICOTTA / SPINACH / PARMESAN CRUST / LIME ZEST

14⁵⁰

PIZZE CALZONE

GEFALTETE PIZZEN

CALZONE CLASSICO

POMODORO / FIOR DI LATTE / PROSCIUTTO / FUNGHI
Tomaten / Fior di Latte / Schinken / Pilze

TOMATO / MOZZARELLA / HAM / MUSHROOMS

13⁷⁰

CALZONE INFERNO

POMODORO / FIOR DI LATTE / GORGONZOLA
SALAMINO PICCANTE / PEPERONI

**Tomaten / Fior di Latte / Gorgonzola
scharfe Salami / Pfefferoni**

TOMATO / MOZZARELLA / GORGONZOLA
HOT SALAMI / CHILLI PEPPER

14⁷⁰

PIZZE BAMBINI

PIZZEN FÜR KINDER

Kleinerer Durchmesser,
dickerer Boden bei selber Teigmenge

BABY PROSCIUTTO

POMODORO / FIOR DI LATTE / PROSCIUTTO

Tomaten / Fior di Latte / Schinken

TOMATO / MOZZARELLA / HAM

9⁸⁰

BABY MARGHERITA

POMODORO / FIOR DI LATTE

Tomaten / Fior di Latte

TOMATO / MOZZARELLA

8⁹⁰

BABY SALAMI

POMODORO, FIOR DI LATTE, SALAME NAPOLI

Tomaten, Fior di Latte, Napoli Salami

TOMATO / MOZZARELLA / SALAMI NAPOLI

9⁸⁰

DESSERT

FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL
NACH UNSERER DESSERTKARTE.

ASK OUR WAITER FOR THE DESSERT MENU.