

VOR PIZZA

KLEINKRAM FÜR IN DIE MITTE

Kalamata Oliven

3

ITALIENISCHE WURST- UND KÄSEPLATTE

Verschiedene Wurst- und Käsesorten*^{Mi,4,5}, hausgebackenes Brot*^{Gl}

13

MOZZARELLA PURO STYLE

1 Büffelmozzarellaball*^{Mi},
Cherry-Tomaten, ordentlich
San Daniele Schinken 24 Monate,
Olivenöl extra vergine,
Aceto Balsamico*^{Su},
hausgebackenes Brot*^{Gl}

13

HAUSGEBACKENES BROT

Frisch gebackenes Brot*^{Gl} mit hausgemachtem Rucola-Pesto*^{Mi}

3

BRUSCHETTA

Klassisch mit Tomaten*^{Mi} und hausgebackenem Brot*^{Gl}

5

CAPRESE DI BUFALA

Tomate-Mozzarella mit original Büffelmozzarella
aus Kampanien & Rucola-Pesto*^{Mi}

8.5

ZUM START

APEROL SPRITZ

6.5

NACH PIZZA

HAUSGEMACHTES TIRAMISU

Der Klassiker*^{Ei,Gl,Mi,12}

5.5

PIZZA NUTELLA

kleine Pizza mit Nutella*^{Gl,Sj,Nü,Mi} und
Haselnusssplittern*^{Nü}

7

EIN TRAUM!

Ravioli aus Pizzateig*^{Gl}, gefüllt mit
Schokolade*^{Mi}. Dazu ordentlich Vanillesauce*^{Ei, Mi}
zum Tunken.

6

AFFOGATO

Eine Kugel Vanilleeis*^{Mi}, ein shot Espresso
und Cantuccini-Brösel*^{Nü}

5

LUICELLA'S ICE CREAM

Wir haben immer verschiedene Sorten von
unseren Freunden von Luicella's Ice Cream
vorrätig (130 ml). Fragt uns einfach welche
Sorten gerade da sind.

3.5



PIZZA

Der selbstgemachte Teig unserer Pizzen enthält immer Gluten.

MARINARA (VEGAN)

San Marzano Tomaten, Oregano, Knoblauch, Olivenöl extra vergine

MARGHERITA (DER ABSOLUTE KLASSIKER)

San Marzano Tomaten, Fior di latte*^{Mi}, Basilikum, Olivenöl extra vergine

BUFALINA (VEGETARISCH)

San Marzano Tomaten, Cherry-Tomaten*^{Mi}, Büffelmozzarella (nach dem Backen), Basilikum, Olivenöl extra vergine

SALAME NAPOLETANA

San Marzano Tomaten, Fior di latte*^{Mi}, Salame napoletana*^{Mi,4,5}

NAPOLI

San Marzano Tomaten, Sardellenfilets, Kapersn, Kalamata-Oliven, Oregano

SAN DANIELE

San Marzano Tomaten, Fior di latte*^{Mi}, San Daniele Schinken 24 Monate, Rucola, Parmigiano Reggiano*^{Mi}

PROSCIUTTO/FUNGHI

San Marzano Tomaten, Fior di latte*^{Mi}, Prosciutto Cotto*^{4,5}, Portobello-Pilze

MORTADELLA

Fior di latte*^{Mi}, Rucola-Pesto*^{Mi}, Mortadella*^{Mi,4,5,Nü}, Burrata*^{Mi}, Pistazien*^{Nü}

PIZZA SPECIAL

Bitte fragen Sie nach unserer wechselnden Angebotspizza.

8.5

PORTOBELLO (BIANCA,VEGETARISCH)

Portobello Pilze, Fior di latte*^{Mi}, Ricotta*^{Mi,12}, Trüffelöl, Petersilie

12.5

9.5

GORGONZOLA (VEGETARISCH)

San Marzano Tomaten, Fior di latte*^{Mi}, Gorgonzola*^{Mi}, Birne, Walnuss*^{En,Nü,Se}

12

13

TRÜFFEL (VEGETARISCH)

Trüffelcreme*^{Mi}, Fior di latte*^{Mi}, Aubergine, Burrata*^{Mi}

14.5

11

PARMIGIANA (VEGETARISCH)

San Marzano Tomaten, Fior di latte*^{Mi}, Aubergine, Parmigiano Reggiano*^{Mi}

12.5

10.5

SPIANATA (SCHARF)

San Marzano Tomaten, Fior di latte*^{Mi}, scharfe Salami*^{Mi,4,5}, Artischocken, Aioli*^{Mi}

12.5

14.5

SALSICCIA PICCANTE

San Marzano Tomaten, Fior di latte*^{Mi}, frische Fenchel-Salsiccia*^{4,5} (leicht scharf), Zucchini, rote Zwiebeln

12.5

11

BRESAOLA

San Marzano Tomaten, Bresaola*⁴, Fior di latte*^{Mi}, Rucola, Olivenöl extra vergine

13.5

14

VERDURE (VEGETARISCH)

San Marzano Tomaten, Fior di latte*^{Mi}, Ofenpaprika, Artischocken, Kalamata Oliven

12.5

INFERNO (SCHARF)

San Marzano Tomaten, Fior di Latte*^{Mi}, scharfe Salami*^{Mi,4,5}, Burrata*^{Mi}

13

MACH ES ZUM ORIGINAL:

Frischer Büffelmozzarella aus Kampanien statt Fior di latte*^{Mi} +2.5

ANSTATT PIZZA

OH BABY!

Baby-Spinat, Rucola, Weintrauben, Cherry-Tomaten, Ziegenfrischkäse, Walnüsse*^{Nü}, Honig-Senf-Dressing*^{Sf,Su,5}

VILLAGE SALAT MIT AVOCADO

Romanasalat, Gurke, Cherry-Tomaten, Schafskäse*^{Mi}, Rucola, rote Zwiebeln, Walnüssen*^{En, Nü, Sm} und Avocado, Balsamico-Dressing*^{Sf,Su,5}

11 CAESAR SALAD

Romanasalat, Cherry-Tomaten, Parmigiano Reggiano*^{Mi}, Pancetta*^{Mi,4,5}, Croutons*^{Gl}, Caesar-Dressing*^{Mi,Sf,Fi}

11 GEMISCHTER SALAT

Gemischte Blattsalate, Gurke, Cherry-Tomate, Zwiebel, Balsamico-Dressing*^{Sf,Su,5}

klein 4
groß 7.4

SOFTS

Viva con Agua laut 0.33l	3	Coca Cola* ^{3,12,6,8,7,10} 0.33l	3.4
Viva con Agua laut 0.75l	6.2	Coca Cola zero* ^{3,12,6,8,7,10} 0.33l	3.4
Viva con Agua leise 0.33l	3	Fritz (Kola* ^{3,12,6,8} , Orange* ^{5,13} ,	3.4
Viva con Agua leise 0.75l	6.2	MischMasch* ^{3,13,6,12}) 0.33l	
Thomas Henry (Tonic* ^{5,12}) 0.2l	2.9	Fritz Bio (Apfel-, Rhabarber-,	3.4
Club Mate* ^{3,6} 0.33l	3.4	Traubenschorle) 0.33l	

HOMEMADE DRINKS

LIMONADE

Zitrone 0,4l
Blutorange-Maracuja 0,4l

4.5

ERFRISCHER

Johannisbeer, Minze, Limette 0,4l
Apfel, Ingwer, Rosmarin 0,4l

4.5

BIER

Ratsherrn Pils* ^{GIG} (frisch vom Fass) 0.3l	3.2	Peroni nastro azzurro* ^{GIG} (Italien) 0.33l	3.5
Ratsherrn Pils* ^{GIG} (frisch vom Fass) 0.4l	4.2	Bayreuther Hell* ^{GIG} 0.5l	4
Ratsherrn Zwickel* ^{GIG} , naturtrüb (frisch vom Fass) 0.3l	3.2	Ratsherrn Alkoholfrei* ^{GIG} 0.33l	3.2
Ratsherrn Zwickel* ^{GIG} , naturtrüb (frisch vom Fass) 0.4l	4.2	Hopf Hefeweizen* ^{GI,GIG} 0.5l	4.2
Alsterwasser* ^{GI,12} 0.3l	3.2	Hopf Hefeweizen Alkoholfrei* ^{GI,GIG} 0.5l	4.2
Alsterwasser* ^{GI,12} 0.4l	4.2	Craftbeer (Ratsherrn Westküsten IPA* ^{GIG} , Pale Ale* ^{GI}) 0.33l	3.5

WEISSWEIN

Enthält Sulfite

Fento Albarino

Fento Wines - Rias Baixas - Spanien

0,2l 5.9

Weinprofi: saftig / knackig / duftig

0,75l 18

Pizzaiolo: „kräftig und aromatisch“

3/4 Weißburgunder

Marcus Hees - Nahe - Deutschland

0,2l 5.9

Weinprofi: animierend / unkompliziert / süffig

0,75l 18

Pizzaiolo: „geht immer! Easy drinking. Noch ein Glas!“

Gwin Evan

Gaec du Haut Planty - Loire - Frankreich

0,75l 22

Weinprofi: mineralisch / fruchtig / würzig

Pizzaiolo: „Date am Meer / Top Wein für meine Frau“

Chenin Blanc

Kloof Street - Mulineux & Leeu Family Wines - Südafrika

0,75l 22

Weinprofi: cremig / fruchtig / würzig

Pizzaiolo: „Mega Wein! Meine Empfehlung!“

HAUSWEIN WEIß

Trebbiano, Italien

0.2l 3.9

0.5l 8.9

ROT

HAUSWEIN ROT

Montepulciano, Italien

0.2l 3.9

0.5l 8.9

Dolcetto d'Alba

„Le Querce“ - Molino - Piemont - Italien

0,2l 6.3

0,75l 19

Weinprofi: kirschtig / frisch / weich

Pizzaiolo: „easy drinking, macht Spaß“

Querschnitt Rot

Kolfok - Mittelburgenland - Österreich

0,2l 7.3

0,75l 22

Weinprofi: süffig / fruchtig / lebhaft

Pizzaiolo: „unkonventionell mit Suchtgefahr“

Dinamica Baga

Filipa Pato & William Wouters - Bairrada - Portugal

0,75l 19

Weinprofi: rotfruchtig / kernig / fleischig

Pizzaiolo: „rustikal, super zu Wurst“

Sainte Radegonde Rouge

Jean Faux - Bordeaux - Frankreich

0,75l 28

Weinprofi: delikat / würzig / mittelkräftig

Pizzaiolo: „fein, ehrlich, gönne dir!“

Soalheiro Mineral Rosè

Quinta de Soalheiro - Portugal

Weinprofi: saftig /

herbe Frucht / animierend

Pizzaiolo: „nicht nur im

Sommer: nächste Flasche!“

0,2l 6.3 0,75l 19