

PIZZA

MARINARA 9,50
Tomatensauce: San Marzano DOP, Kalamata Oliven, Kirschtomaten, Basilikum-Pesto (Vegan)

MARGHERITA 11,00
San Marzano DOP, Fior di Latte Mozzarella, Parmigiano Reggiano, frisches Basilikum

SIGNORINA OLIVIA 12,00
Mascarpone-Creme, Fior di Latte, Parmigiano Reggiano, Babyspinat, Kalamata Oliven, Knoblauch-Öl

CHEESY PEASY 13,00
Mascarpone-Creme, Fior di Latte Mozzarella, Parmigiano Reggiano, Scamorza, Gorgonzola

PURPLE RAIN 13,00
San Marzano DOP, Fior di Latte, Parmigiano Reggiano, Aubergine, eingelegte Paprika, Rote Zwiebeln

MARINARA DELUXE 14,50
San Marzano DOP, Parmigiano Reggiano, Kirschtomaten, eine ganze Burrata, Basilikum-Pesto

IT'S TIME FOR
RIESLING BRO!



LIEBE FREUNDE DER WAHREN PIZZA
AUS NEAPEL. CARI AMICI E CLIENTI
DELLA VERA PIZZA NAPOLETANA.

WIR LIEBEN PIZZA.
Und wir lieben gute Zutaten fast noch mehr.
Also haben wir für unser Pizzen nur das Beste.

MEHL • DAS FEINE WEISSE
Das einzig richtige Mehl – das Caputo Tipo 00 aus Neapel.

TOMATEN • ROT ODER GELB
In Dosen – aber nur die echten, saftig-roten, sonnengereiften Tomaten aus San Marzano oder wahlweise auch die kleinen gelben Datteltomaten aus Marzanella.

KÄSE • ZART ODER HART
Eine Hand voll Parmigiano Reggiano, wie es die neapolitanische Tradition verlangt, kommt auf fast alle unserer Pizzen auch Mozzarella. Und wenn wir Mozzarella sagen, dann meinen wir den echten „Fior di Latte“, der traditionell aus Kuhmilch hergestellt wird.

URSPRUNG & HERKUNFT
So gut wie alle Zutaten kommen bei uns aus Italien. Außer die Frischen wie z.B. Kräuter, Gemüse oder Fisch, die beziehen wir regional bzw. aus verantwortungsvollen Quellen.

ZEIT & LIEBE
Unser Pizzateig ist Vegan und hat eine Teigruhe von 72h, was ihn selbst für Gluten-Allergiker gut bekömmlich macht.

DI TUO GUSTO
Du kannst jede Pizza – statt mit saftig-roten San Marzano Tomaten, auch mit einer Sauce aus Gelben Marzanella Datteltomaten, oder als Pizza Bianca: ganz ohne Tomaten bestellen.

FATTE 'NA PIZZA LIEVETE 'O SFIZIO.

DANACH

GRAPPA MASCARPONE 6,50
Mascarpone-Creme und in Grappa
getränkte Mandelkekse im Glas

DEATH BY CHOCOLATE 8,00
Weiße und dunkle Schokoladensauce
auf Haselnuss-Pizzabrot



DRUMHERUM

PIZZABROT 4,00
mit Meersalz

PIZZABROT 6,00
mit Pesto&Oliven

SALSA VERDE 2,00
Kräuter-Creme-Fraîche Dip

WILDKÄUTERSALAT 8,50
Kirschtomaten, Parmesan,
Croutons & Ceasar-Dressing

BURRATA 8,50
mit Basilikumpesto

SARDINEN 7,00
aus Portugal in der Dose

SARDELLENFILETS 5,00
aus Portugal in der Dose

PIZZA

NAPOLI 12,00
San Marzano DOP, Fior di Latte Mozzarella,
Parmigiano Reggiano, Kalamata Oliven, Kapern
+ **SARDELLENFILETS** 13,00

FINOCCIO 12,00
San Marzano DOP, Fior di Latte Mozzarella,
Parmigiano Reggiano, Fenchel-Salami

COTTO OTTO 12,50
San Marzano DOP, Fior di Latte Mozzarella,
Parmigiano Reggiano, Prosciutto Cotto

WILD IM WALD 13,00
San Marzano DOP, Fior di Latte Mozzarella,
Parmigiano Reggiano, frische
Waldpilze
+ **WILDSCHWEIN- SALAMI** 14,50

SYMPATHY FOR THE DEVIL 12,50
San Marzano DOP, Fior di Latte, Parmigiano Reggiano,
Chili-Honig, Pimentón de la Vera
+ **CHORIZO IBERICO** 14,00

DIABOLO DELUXE 14,50
San Marzano DOP, Fior di Latte, Parmigiano Reggiano,
Nduja, Spianata Picante, eingelegte Paprika, Chilli-Öl

MASSIVE ATTACK 14,00
SanMarzano DOP, Fior di Latte, Parmigiano Reggiano,
Scamorza, Gorgonzola, Basilikum-Pesto, Blattspinat
+ **COPPA (ITAL. SPECK)** 15,00

EROS PARMAZOTTI 15,00
San Marzano DOP, Fior di Latte, Parmigiano Reggiano,
Rucola, Prosciutto di Parma

YELLOW SUBMARINE 15,00
Gelbe Tomatensauce, Fior di Latte, Parmigiano Reggiano,
gelbe Zucchini, Argentinische Wildgarnelen, Knoblauch-Öl

APPLE PIE 13,00
Mascarpone-Creme, geschmorter Boskop Apfel,
Zimt und Zucker

ALLERGIEN?
Frag einfach beim Service nach, am Tresen befindet sich die Liste
der in der EU kennzeichnungspflichtigen Allergene und Inhaltsstoffe.

VENI VIDI VINI

OFFENE WEISSWEINE

Glas 0,2l

MARIO'S BIANCO Azienda Agricola Daniele Pelsa 2022	6,00
CUSTOZA BIANCO DOC Azienda Agricola Cavallina 2021	6,50
GRAUBURGUNDER GUTSWEIN Weingut Philipp Krollmann 2022	5,50
RIESLING TROCKEN Weingut am Nil 2020	5,50
MUSKATELLER & WEISSBURGUNDER Biowein DE-ÖKO-022, Weingut Rings 2021	7,50
RIESLING EDITION 9 Weingut Grans Fassian, feinherb 2020	9,00

OFFENE ROTWEINE

Glas 0,2l

MARIOS`S ROSSO Azienda Agricola Daniele Pelsa 2022	6,00
PRIMITIVO MAGICO Cantina Loursso Michele 2022	9,00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO Barrique DOP, Cantine Terre Nel Mezzo 2021	7,50
SPÄTBURGUNDER TRADITION Weingut Philipp Kuhn 2020	9,50

FÜR NOCH MEHR WEIN-VIELFALT
lohnt sich ein Blick in die Weinkarte vom 79°
Hier findet ihr ausgewählte Flaschen-Weine.



PRICKELND & GEMISCHT

Glas 0,2l

CRÉMANT DE LOIRE Brut „Carte Turquoise“ (0,1l)	7,50
APEROL SPRITZ	7,90
LIMONCELLO SPRITZ	7,90
CAMPARI ORANGE	7,90
SAN BITTER ORANGE	6,90
GIN TONIC Tanqueray & Thomas Henry	7,90

KLEIN ABER OHO

Glas 0,02l

AVERNA	5,00
RAMAZOTTI	5,00
GRAPPA DE LA CASA	6,00
CREMA DI LIMONCELLO	5,00
ESPRESSO	2,50

FRISCH & FREI

Flasche

HAANER Felsenquelle Feinperlend	0,25l 2,90 0,75l 6,90
BERGISCHE WALDQUELLE Still	0,25l 2,90 0,75l 6,90
FRITZ Kola Kola Zuckerfrei MischMasch Apfelschorle Zitrone Orange Apfel-Kirsch-Holunder	0,33l 3,90

BIRRA BIRRA

Flasche

PERONI Nostro Azzurro, Lager 5,0%	0,33l 4,00
BIRRA MORETTI Premium Lager 4,6%	0,33l 4,00
JEVER FUN Pilsener <0,5%	0,33l 3,80

