

Holzofen-Pizza

Unsere besondere Pizza wird in einem original neapolitanischen Holzofen aus handgemauerten Naturstein gebacken.

Der neapolitanische Ofen erreicht mit bis zu 500 Grad höhere Temperaturen als herkömmliche Fertigöfen. Das Ergebnis liegt wahrlich auf der Zunge: Die Pizza aus dem neapolitanischen Holzofen schmeckt deutlich besser.

Als Brennholz kommt Buche aus bayerischen Wäldern zum Einsatz. Sie besitzt ein starkes Raucharoma und verleiht den Pizzen einen besonderen und feinen Geschmack.

Für unseren Pizzateig für Sportiva „Pizza napoletana“ verwenden wir traditionelle Weizenmehlmischung. Satt 72 Stunden braucht die Naturhefe bis sie die Wirkung entfalten kann. Die lange Gehzeit des Teigs macht die Pizza sensationell bekömmlich.

Pizze napoletana

- | | |
|--|-------|
| 1. Pizza Margherita | 7,90 |
| Tomaten und Fior di Latte | |
| 2. Pizza Napoletana | 9,50 |
| Tomaten, Fior di Latte, Kapern, Sardellen, Oregano | |
| 3. Pizza Bufala | 10,90 |
| Tomaten, Bufala, Basilikum, Olivenöl | |
| 4. Pizza Marinara | 10,90 |
| Tomaten, Knoblauch, Oregano | |
| 5. Pizza Vesuvio | 10,90 |
| Tomaten, Fior di Latte, Friarielli e Salsiccia | |
| 6. Pizza Burrata | 11,50 |
| Tomaten, Fior di Latte, Rucola, Burrata, Basilikum, Olive, Pepe nero | |
| 7. Pizza Piccante | 10,90 |
| Tomaten, Fior di Latte, Ventricina, Scamorza | |
| 8. Pizza Posillipo | 10,90 |
| Tomaten, Fior di Latte, Pomodori secchi, Pancetta, Oliven, Coppa | |
| 9. Pizza Pulcinella | 10,90 |
| Mozzarella, Patate, Gorgonzola | |
| 10. Pizza Capri | 10,90 |
| Tomaten, Fior di Latte, Frische Tomaten, Basilikum | |
| 11. Pizzaiolo | 10,90 |
| Tomaten, Fior di Latte, Cipolla rossa, Pancetta | |

Extras NUR für Pizza di farro:

Oliven, Peperoni, Kapern, Ananas, Zwiebeln, Knoblauch, Ei, Mais, Champignons, Artischocken, Sardellen, Käse, Paprika, frische Tomaten je 0,60 € / 1 € *

Schinken, Salami, Gorgonzola, Parmesan, Meeresfrüchte, Lachs, scharfe Salami, Gemüse, Spinat, Thunfisch, Rucola, Mozzarella je 1,30 € / 2 € * *(Ø 33 cm / Ø 45 cm)