

Holzofen- Dinkelpizza ø33

Unsere besondere Pizza, herzhaft geknetet und liebevoll belegt, wird traditionell in einem original neapolitanischen Holzofen aus handgemauerten Naturstein gebacken. Frisch, knusprig und lecker landet sie auf dem Teller.

Der neapolitanische Ofen erreicht mit bis zu 500 Grad, damit über 200 Grad höhere Temperaturen als herkömmliche Fertigoefen. Das Ergebnis liegt wahrlich auf der Zunge: Die Pizza aus diesem Holzofen schmeckt deutlich besser.

1. Pizza Margherita 7,90
Tomaten und Mozzarella
2. Pizza Bufala 10,90
Tomaten, Büffelmozzarella,
Basilikum, Olivenöl
3. Pizza Rucola 10,90
Tomaten, Mozzarella, Rucola,
Parmaschinken
4. Pizza Capricciosa 10,90
Tomaten, Mozzarella, Schinken,
Artischocken, Pilze, Oliven,
Peperoni, Salami
5. Pizza Napoli 9,50
Tomaten Mozzarella, Sardellen,
Kapern, Olive
6. Pizza Burrata 11,50
Tomaten, Rucola, Büffelmozzarella,
Basilikum, Olive, Pepe nero
7. Pizza Piccante 10,90
Tomaten, Mozzarella,
Ventricina, Scamorza
8. Pizza Posillipo 13,90
Tomaten, Mozzarella, Pomodori
secchi, Pancetta, Oliven, Coppa
9. Pizza 4 Formaggi 10,90
Tomaten und vier verschiedene
Käsesorten
10. Pizza Hawaii 9,50
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas

Extras

Oliven, Peperoni, Kapern, Ananas, Zwiebeln,
Knoblauch, Ei, Mais, Champignons, Sardellen,
Käse, Paprika, frische Tomaten

je 0,60 € / 1 € *

Schinken, Salami, Gorgonzola, Parmesan, scharfe
Salami, Gemüse, Spinat, Thunfisch, Rucola,
Artischocken

je 1,30 € / 2 € *

*(ø33 cm / ø45 cm)