

# VOR PIZZA

## CAPRESE DI BUFALA

Tomate-Mozzarella mit frischem Büffelmozzarella\*<sup>Mi</sup>  
aus Kampanien & Rucola-Pesto\*<sup>Mi</sup>

10

## PANZANELLA

kleiner, Italienischer Brotsalat\*<sup>gl</sup> mit Cherry-Tomaten,  
Kapern, Oliven, Basilikum, Gurke, roten Zwiebeln,  
Rucola

6.5

## ZUM START

### APEROL SPRITZ

6.5

### NEGRONI SBAGLIATO

7.5

# FÜR DIE WARTEZEIT

## UNSER BROT

Brot ist für uns nicht  
nur Beilage.

Unserem Brotteig lassen wir  
extra viel Zeit um möglichst  
viel Geschmack zu entwickeln.

Wir backen das Brot  
jeden Morgen frisch in  
unserem Pizaofen.

## KLEINKRAM IN DIE MITTE

Kalamata Oliven

3

3 kleine Kugeln frischer Büffelmozzarella\*<sup>Mi</sup> aus Kam-  
panien mit Olivenöl extra vergine, Chili

4

## KLEINER BROTKORB

Unser Brot mit hausgemachten Dips

Rucola Pesto\*<sup>Mi</sup>, Knobi-Dip\*<sup>Mi</sup>, Chili-Dip\*<sup>Mi,1,4,12</sup>

1 Dip / 2 Dips / 3 Dips

3.5 / 5.5 / 7

## BRUSCHETTA (2 STK.)

Klassisch mit Tomaten\*<sup>Mi</sup>

5.5

mit gegrillter Zucchini und Ziegenfrischkäse\*<sup>Mi</sup>

6

mit Stracciata\*<sup>Mi</sup>, Olivenöl extra vergine und Chili

6.5

Bruschetta Dreierlei\*<sup>Mi</sup> (von jedem 1 Stk.)

8.5

# NACH PIZZA

## HAUSGEMACHTES TIRAMISU

Der Klassiker\*<sup>Ei,Gl,Mi,12</sup>

6

## AFFOGATO

Eine Kugel Vanilleeis\*<sup>Mi</sup>, ein shot Espresso  
und Cantuccini-Brösel\*<sup>Nü</sup>

5

## PIZZA NUTELLA

Kleine Pizza mit Nutella\*<sup>Gl,Sj,Nü,Mi</sup> und  
Haselnusssplittern\*<sup>Nü</sup>

7

## LUICELLA'S ICE CREAM

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

3.5

## EIN TRAUM!

Ravioli aus Pizzateig\*<sup>Gl</sup>, gefüllt mit  
Schokolade\*<sup>Mi</sup>. Dazu ordentlich Vanillesauce\*<sup>Ei,Mi</sup>  
zum Tunken.

6.5

## ABSACKER ZUM SCHLUSS

Sambuca, Frangelico, Averna u.v.m. 3

# PIZZA

Der selbstgemachte Teig unserer Pizzen enthält immer Gluten.

## MARINARA (VEGAN)

San Marzano Tomaten, Oregano, Knoblauch, Olivenöl extra vergine

9

## MARGHERITA (DER ABSOLUTE KLASSIKER)

San Marzano Tomaten, Fior di latte\*<sup>Mi</sup>, Basilikum, Olivenöl extra vergine

10.5

## BUFALINA (VEGETARISCH)

San Marzano Tomaten, Cherry-Tomaten\*<sup>Mi</sup>, Büffelmozzarella (nach dem Backen), Basilikum, Olivenöl extra vergine

13.5

## SALAME NAPOLETANA

San Marzano Tomaten, Fior di latte\*<sup>Mi</sup>, Salame napoletana\*<sup>Mi,4,5</sup>

12.5

## NAPOLI

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

11.5

## SAN DANIELE

San Marzano Tomaten, Fior di latte\*<sup>Mi</sup>, San Daniele Schinken, Rucola, Parmigiano Reggiano\*<sup>Mi</sup>

15.5

## PROSCIUTTO/FUNGHI

San Marzano Tomaten, Fior di latte\*<sup>Mi</sup>, Prosciutto Cotto\*<sup>4,5</sup>, Portobello-Pilze

12

## PESTO E BURRATA (VEGETARISCH)

Rucola-Pesto\*<sup>Mi</sup> Fior di latte\*<sup>Mi</sup>, Burrata\*<sup>Mi</sup>, Pistazien\*<sup>Nü</sup>, Basilikum

14

## PIZZA SPECIAL

Bitte fragen Sie nach unserer wechselnden Angebotspizza.

## DIPS FÜR DEN RAND

Knobi-Dip\*<sup>Mi</sup>, Rucola-Pesto\*<sup>Mi</sup>, Chili-Dip\*<sup>Mi,1,4,12</sup>

2.5

## PORTOBELLO (BIANCA,VEGETARISCH)

Portobello-Pilze, Fior di latte\*<sup>Mi</sup>, Ricotta\*<sup>Mi,12</sup>, Trüffelöl, Petersilie

14

## GORGONZOLA (VEGETARISCH)

San Marzano Tomaten, Fior di latte\*<sup>Mi</sup>, Gorgonzola\*<sup>Mi</sup>, Birne, Walnuss\*<sup>En,Nü,Se</sup>

13

## LAMMSALSICCIA

San Marzano Tomaten, Fior di latte\*<sup>Mi</sup>, frische Lammsalsiccia\*<sup>Mi,4,5</sup>, Ofenpaprika, türkischer Joghurt\*<sup>Mi</sup>, Petersilie

15

## PARMIGIANA (VEGETARISCH)

San Marzano Tomaten, Fior di latte\*<sup>Mi</sup>, Aubergine, Parmigiano Reggiano\*<sup>Mi</sup>

13

## MAIS E PROSCIUTTO (BIANCA)

Fior di latte\*<sup>Mi</sup>, Prosciutto Cotto\*<sup>4,5</sup>, Mais, rote Zwiebeln

13.5

## SALSICCIA PICCANTE

San Marzano Tomaten, Fior di latte\*<sup>Mi</sup>, frische Fenchel-Salsiccia\*<sup>4,5</sup> (leicht scharf), Zucchini, rote Zwiebeln

13.5

## VERDURE (VEGETARISCH)

San Marzano Tomaten, Fior di latte\*<sup>Mi</sup>, Ofenpaprika, Artischocken, Kalamata Oliven

13

## INFERNO (SCHARF)

San Marzano Tomaten, Fior di Latte\*<sup>Mi</sup>, scharfe Salami\*<sup>Mi,4,5</sup>, Burrata\*<sup>Mi</sup>

14

## MACH ES ZUM ORIGINAL:

Frischer Büffelmozzarella aus Kampanien statt Fior di latte\*<sup>Mi</sup> + 3

# ANSTATT PIZZA

## GOOD ENERGY

Baby-Spinat, Rucola, Granatapfel,  
frischer Büffelmozzarella\*<sup>Mi</sup>, Körner-Nuss-Mix\*<sup>Nü</sup>,  
Maracuja-Dressing\*<sup>Sf,Su</sup>

13

## PASTA SALAT

Pasta\*<sup>Gl</sup>, Cherry-Tomaten, Rucola, Parmigiano Reggiano\*<sup>Mi</sup>, Pesto\*<sup>Mi</sup>, Pinienkerne  
+ Büffelmozzarella\*<sup>Mi</sup>

10

## VILLAGE SALAT MIT AVOCADO

Gemischte Blattsalate, Gurke, Cherry-Tomaten,  
Schafskäse\*<sup>Mi</sup>, Rucola, rote Zwiebeln,  
Walnüssen\*<sup>En, Nü, Sm</sup> und Avocado,  
Balsamico-Dressing\*<sup>Sf,Su,5</sup>

12.5

## GEMISCHTER SALAT

Gemischte Blattsalate, Gurke,  
Cherry-Tomate, Zwiebel,  
Balsamico-Dressing\*<sup>Sf,Su,5</sup>

klein 4

groß 8

# SOFTS

Viva con Agua laut 0.33l	3	Coca Cola* <sup>3,12,6,8,7,10</sup> 0.33l	3.4
Viva con Agua laut 0.75l	6.9	Coca Cola zero* <sup>3,12,6,8,7,10</sup> 0.33l	3.4
Viva con Agua leise 0.33l	3	Fritz (Kola* <sup>3,12,6,8</sup> , Orange* <sup>5,13</sup> ,	3.4
Viva con Agua leise 0.75l	6.9	MischMasch* <sup>3,13,6,12</sup> ) 0.33l	
Thomas Henry (Tonic* <sup>5,12</sup> ) 0.2l	2.9	Fritz Bio (Apfel-, Rhabarber-,	3.4
Club Mate* <sup>3,6</sup> 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* <sup>GIG</sup> (frisch vom Fass) 0.3l	3.7	Peroni nastro azzurro* <sup>GIG</sup> (Italien) 0.33l	3.8
Ratsherrn Pils* <sup>GIG</sup> (frisch vom Fass) 0.4l	4.6	Bayreuther Hell* <sup>GIG</sup> 0.5l	4.5
Ratsherrn Zwickel* <sup>GIG</sup> , naturtrüb (frisch vom Fass) 0.3l	3.7	Ratsherrn Alkoholfrei* <sup>GIG</sup> 0.33l	3.7
Ratsherrn Zwickel* <sup>GIG</sup> , naturtrüb (frisch vom Fass) 0.4l	4.6	Hopf Hefeweizen* <sup>GI,GIG</sup> 0.5l	4.7
Alsterwasser* <sup>GIG,12</sup> 0.3l	3.7	Hopf Hefeweizen Alkoholfrei* <sup>GI,GIG</sup> 0.5l	4.7
Alsterwasser* <sup>GIG,12</sup> 0.4l	4.6	Craftbeer (Ratsherrn Westküsten IPA* <sup>GIG</sup> , Pale Ale* <sup>GIG</sup> ) 0.33l	3.7

# WEISSWEIN

Enthält Sulfite

## Fento Albarino

Fento Wines - Rias Baixas - Spanien

0,2l 6

Weinprofi: saftig / knackig / duftig

0,75l 19

Pizzaiolo: „kräftig und aromatisch“

## 3/4 Weißburgunder

Marcus Hees - Nahe - Deutschland

0,2l 6

Weinprofi: animierend / unkompliziert / süffig

0,75l 19

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

## 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 4.4

0.5l 9.5

# ROT

## HAUSWEIN ROT

Montepulciano, Italien

0.2l 4.4

0.5l 9.5

## Dolcetto d'Alba

„Le Querce“ - Molino - Piemont - Italien

0,2l 6.3

0,75l 20

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, gönnt dir!“