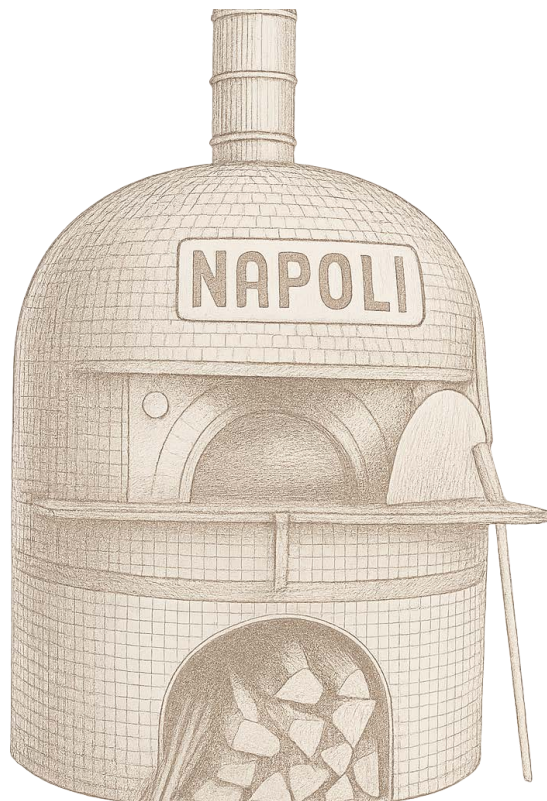


Pizza des Monats



Veloute ist eine weisse Grundsosse und kommt
urspruenglich aus Frankreich

The Green Mile

Lauch Velouté creme, Champignons, geröstete Pinienkerne,
Pancetta Stagionata (gereifter Bauchspeck)

Fior di Latte,
getoppt mit frischer Gremolata,

17

Gremolata kommt aus der Lombardischen Kueche und besteht aus gehackter Petersilie geriebener Zitronenschale und Knoblauch

Vegetarisch ohne Pancetta 🌱

Antipasti

Caprese di Bufala Campagna DOP

im Rucola Bett mit ofengerösteten Cherrytomaten und Oliven-Pinienkerncrumble, Knoblauchöl

11²⁰

Bruschetta

9⁵⁰

Focaccia, frische Tomaten mit roten feingehackten Zwiebeln, Olivenöl, Basilikum, Knoblauch

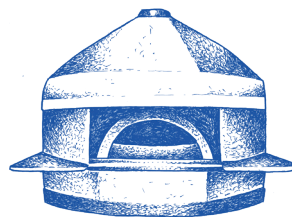
L'insalata del contadino

Gurke, Cherry Tomaten, Rote Zwiebel, Kalamata Oliven, Basilikum Feta

9

+ extra Focaccia

1⁵⁰



Le Pizze - Speciale

Sami Deluxe

16

San-Marzano DOP* Tomatensoße, Mozzarella di Bufala DOP*, Gorgonzola DOP*, Basilikum, rote Zwiebeln, Cherrytomaten, Grana Padano DOP*, Chili

Ortolana 3.0

17

San-Marzano DOP* Tomatensauce, gegrillte Zucchini, Aubergine und Paprika, bunte Tomaten, Rosmarin, Oregano, Knoblauchöl, Fior di Latte, Babyspinat, grünes Pesto, Büffelricotta

Panuzzo di Parma

17⁵⁰

Prosciutto di Parma DOP* 18-24, Rucola, Basilikum, Stracciatella, Parmesan, Bruschetta Tomaten

The Grand Burrata Hotel

18

San-Marzano DOP* Tomatensoße, Fior di Latte, Hausgemachtes Pesto Rosso mit Pinienkernen, Wildkräutersalat, bunte Cherrytomaten, Basilikum, Balsamico Creme, Burrata, Knoblauch,

vegetarisch ohne Parma 

16

Parma deluxe*

19

San-Marzano DOP* Tomatensoße, Cherrytomaten, Knoblauch, Prosciutto di Parma DOP* 18 - 24 Monate, Rucola, Basilikum, Burrata

Artischokalyse Now

17⁵⁰

Fior di Latte, grünes Pesto, Creme Fraiche, Knoblauchöl, Artischocken, Rucola, Mozzarella di Bufala DOP*, Pinienkerne, Chilifäden, Zitrone

vegetarisch ohne Parma 

16

Purple Rain

16

Fior di Latte, Creme Fraiche, Taleggio Käse hauchdünne Scheiben Lila Kartoffel, Lila Zwiebel, Rosmarin, Pancetta Stagionata (gereifter Bauchspeck)

Orient Express

17

Hausgemachter Hummus, Harissa Paste, gegrillte Zucchini, Rote Zwiebel, Knoblauch, Rucola, Sesamsamen, Frische Granatapfelkerne, Feta

vegetarisch ohne Pancetta 

15

Stagionale

Oro di Parma

19

Passata aus gelben Tomaten, Grüner Spargel, Rucola, Fior di Latte, Chilli Fäden, Honig, Grana Padano DOP*, Burrata, Prosciutto di Parma DOP* 18-24 Monate



vegetarisch ohne Parma 

17

Falsche Margherita 2.0

17

Mozzarella di Bufala DOP*, Cherrytomatensugo, Basilikum, geröstete Pinienkerne

unser Cherrytomatensugo wird mit Scharlotten, Knoblauch und viel Liebe eingekocht

Le Pizze

– Klassiker



Marinara



10⁵⁰

San-Marzano DOP* Tomatensoße, Oregano, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl

Margherita



11⁵⁰

San-Marzano DOP* Tomatensoße, Fior di Latte, Basilikum

Parma

18

San-Marzano DOP* Tomatensoße, Fior di Latte, Rucola, Grana Padano DOP*, Prosciutto di Parma DOP* 18 - 24 Monate

Salami

14⁵⁰

San-Marzano DOP* Tomatensoße, Salami Napoli, Fior di Latte, Oregano, Grana Padano DOP*

Dip des Tages

3⁵⁰

Mach mehr aus der Kruste !!
mit unseren hausgemachten Dips

Spianata

16

San-Marzano DOP* Tomatensoße, Fior di Latte, scharfe Salami, Oregano, Grana Padano DOP*, Straciatella

Bufalina



15⁵⁰

San-Marzano DOP* Tomatensoße, Cherrytomaten, Basilikum, Mozzarella di Bufala DOP*

Salsiccia

16

San-Marzano DOP* Tomatensoße, Salsiccia al Finocchio, Fior di Latte, Grana Padano DOP*

Spianata ist kein Spinat,
sondern scharfe Salami

Kasealternative?

Bestelle deine Pizza mit

veganem Feta

Caffè

Espresso

3

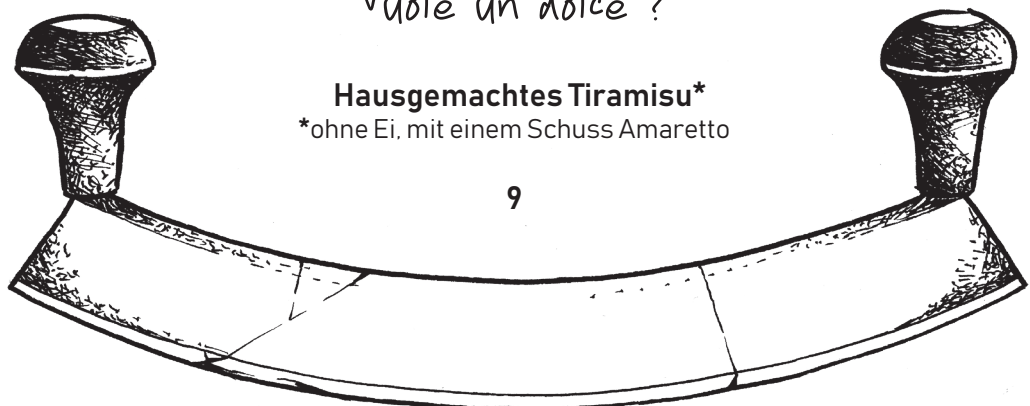
doppio

5

vuole un dolce ?

Hausgemachtes Tiramisu*

*ohne Ei, mit einem Schuss Amaretto



Bevande

– Aperitif

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Schuss Wasser, Orangenscheibe

0,2/8⁵⁰

Limoncello Spritz

Limoncello, Prosecco, Schuss Wasser, Zitronenscheibe, Basilikumblatt

0,2/8⁵⁰

– Alkoholfrei

Afri Cola/ohne Zucker

Bluna Orange

Spezi

Fritz Apfelschorle



0,33/4⁰⁰

0,33/4⁰⁰

0,33/4⁰⁰

0,33/4²⁰

Nola Wasser laut/leise

Nola Wasser laut/leise

0,5/3⁵⁰

0,9/6⁰⁰

Frisch gemischte Limonaden

Grapefruit und Zitrone gemischt mit Orange und Rosmarin

Zitrone gemischt mit Limetten und Minze

0,25/5³⁰

0,25/5³⁰

– Bier

schwach-malzig,
leicht im Geschmack

Peroni Nastro Azzuro

Peroni Nastro Azzuro alkoholfrei

Augustiner Helles

Ichnusa non filtrata - Sardinien

Ichnusa Radler Limone

0,33l/4¹⁰

0,33l/4¹⁰

0,5l/4⁶⁰

0,33l/4¹⁰

0,33l/4¹⁰

– Spirituosen

Limoncello

Mirto

Grappa

2cl/3²⁰

2cl/3²⁰

2cl/4²⁰



...mit den Eltern
zwischen dem 8.
und 14. Juli 1974
so ehrlich muss
ich immerhin
zu euch sein

Vini

– Bianco

Poggio del Guelfo – Sicilia

Pinot Grigio

0,2l/7,00

0,75l/24,00

Famiglia Olivini 2023

Trebbiano di Lugana

0,75l/28,00

Weinschorle

0,2l/4,50

– Rosato

Lenotti Bardolino – classico Chiaretto – Venezia

40% Corvina, 40% Rondinella, 20% Molinara

0,2l/7,50

0,75l/25,00

Centovie Colli Aprutini – Abruzzo – bio

Montepulciano

0,2l/7,50

0,75l/25,00

– Rosso

Poggio del Guelfo – Sicilia

Nero d'Avola

0,2l/7,20

0,75l/25,00

Lenotti Le Olle – Venezia

Corvina, Rondinella, Cabernet Sauvignon

0,2l/13,00

0,75l/34,00

unsere Empfehlung!

Intensiver Duft, Aromen von dunklen reifen Früchten und edlen Gewürzen.

Trocken, schmackhaft und harmonisch.

Körperreich mit guter Länge.

