

## Wissenswertes

Unsere Pizza ist ein vollkommen italienisches Produkt, das aus Lievito Madre, Mutterhefe, hergestellt wird. Der Teig ist das Ergebnis langjähriger Erfahrung und Liebe zum Produkt. Der Teig wird ausschließlich mit einer selbstgezüchteten Hefekultur hergestellt und langsam und natürlich gereift, um die Pizza leichter und bekömmlicher zu machen. Die Auswahl an hochwertigen Zutaten für den Belag, die Kreativität für die Saisonalität, kombiniert zwischen klassischen und kreativeren Geschmäckern und das Backen im Steinofen verleihen der Pizza einen außergewöhnlichen Geschmack.

Unsere Teige bestehen nur aus Mehl, Olivenöl, Wasser, Salz und Hefe. Der Teig ruht 48 Stunden. So backt er kross, leicht und ist bekömmlich.

### Lievito madre

Der Sauerteig oder auch Mutterhefe genannt, im Gegensatz zum Bier Hefeteig, kann man hierbei über verschiedenen Bakterienarten zählen, die für eine bessere Triebkraft im Teig verantwortlich sind und für eine bessere Verdaulichkeit sorgen. Genauso ist eine Verbesserung des Geschmacks im Teig zu erreichen.

### Dinkelmehl / Unser Hauspizzateig

Urkorn-Dinkelmehl von der Blattert Mühle, ist ein helles Mehl das alle Bestandteile des Mehlkernes von Dinkel enthält. Durch seine hervorragenden Backeigenschaften und seine wertvollen Eiweiße eignet es sich für unser Haus PIZZA TEIG eine locker-leichte Pizza nach traditionell italienischem Vorbild. Dieser Teig mit Dinkelmehl enthält 14 % Protein und hat eine hohe Wasseraufnahme von über 60%. Unser Pizzateig hat eine Teiggärung von 2 Tagen und benötigt wenig Hefe.


Das Ergebnis: Mehr Geschmack, luftig, knusprig und eine schnellere Backzeit.

Hinweis: Bitte teilen sie uns eventuelle Lebensmittel-Unverträglichkeiten im voraus mit, damit wir darauf eingehen können. Vielen Dank.

## Pizza – die Klassiker

### Stell dir deine eigene Pizza zusammen!

Übrigens: Unsere Pizzen werden im Steinofen gebacken – lecker knusprig!

- |      |  |   |                     |
|------|--|---|---------------------|
| 1016 | <b>Grundpizza La Regina</b> <sup>(a,h)</sup><br>mit San Marzano Tomatensauce, Mozzarella,<br>frischen Tomaten, Basilikum |  | <b>8,00 €</b>       |
|      | + Zutat Ihrer Wahl (Topping)<br>Gourmettoppings auf Anfrage  |   | ab 1,00 € pro Zutat |

### Die Classics –

Grundbelag mit San Marzano Tomatensauce und Mozzarella

- |      |   |                |
|------|---|----------------|
| 1012 | <b>Pizza Capricciosa</b> <sup>(2, 7, 5, a, h)</sup><br>Artischocken, Oliven, Champignons, Schinken                | <b>13,00 €</b> |
| 1017 | <b>Pizza Furioso / El Mario</b> <sup>(2, 4, 5, 6, a, h)</sup><br>Salami, Knoblauch, Gorgonzola                    | <b>12,50 €</b> |
| 1023 | <b>Das alte Napoli</b> <sup>(5, a, h, d, n)</sup><br>Basilikum, Sardellenfilets, Oliven, Kapern, Olivenöl         | <b>14,00 €</b> |
| 1026 | <b>Pizza Marinara</b> <sup>(a, h, d)</sup><br>Thunfisch und rote Zwiebeln   | <b>11,50 €</b> |
| 1042 | <b>Pizza Prosciutto Funghi</b> <sup>(a, h, i, 2, 5, 7)</sup><br>Gegrillte Pilze der Saison und gekochter Schinken | <b>12,50 €</b> |
| 1030 | <b>Pizza Speciale</b> <sup>(a, h, i, 2, 5, 7)</sup><br>Gegrillte Paprika, Pilze und Salamischeiben                | <b>12,50 €</b> |

Hinweis: Bitte teilen sie uns eventuelle Lebensmittel-Unverträglichkeiten im voraus mit, damit wir darauf eingehen können. Vielen Dank.



## Pizza – die Kreativen

### Die Kreativen –

Grundbelag mit San Marzano Tomatensauce und Mozzarella

- 1028 **La Vitello Tonnato** <sup>(a, b, d, h, i)</sup> **13,50 €**  
Gebacken und später belegt mit rosa Kalbstafelspitzscheiben, Thunfischcrèmesauce, frischem Rucola und Parmesanspänen
- 1043 **Pizza Bufala e Parma** <sup>(a, h)</sup> **13,50 €**  
Nach dem Backen belegt mit Parmaschinken, Rucola, Parmesan, Büffelmozzarella
- 1053 **Pizza Don Ralfo** <sup>(2, 5, g, h, i)</sup> **14,50 €**  
scharfe Salsiccia Salami, rote Schalotten, Knoblauch, Basilikum
- 1027 **Pizza Salsiccia** <sup>(a, h)</sup> **14,00 €**  
Peperonisalami, Parma, Champignons und später belegt mit frischem Rucola und Parmesanspänen



### Pizza Bianca – Die Weißen

Grundbelag mit Mozzarella, aber ohne Tomatensauce

- 1057 **Pizza „roher Schinken und Burrata“** <sup>(a, h)</sup> **15,50 €**  
Mozzarella, Rucola, Parmesankäsesplitter, Parmaschinken, Burrata, Basilikumöl
- 1058 **Pizza Melanzana „Bianca“** <sup>(a, h)</sup> **15,50 €**  
Mozzarella, Kochschinken, gegrillten Auberginen, gebackenen Tomate und Büffelmozzarella

Hinweis: Bitte teilen sie uns eventuelle Lebensmittel-Unverträglichkeiten im voraus mit, damit wir darauf eingehen können. Vielen Dank.

## Pizza – für Gourmets

### Die Glamourösen –

Grundbelag mit San Marzano Tomatensauce und Mozzarella

- 1054 **Der Teufel auf unsere Art** <sup>(a, h)</sup> – **Achtung sehr scharf!** **16,00 €**  
Italienische Streichwurst, würzige Salami, Mozzarella, Tomaten in der Pfanne geschwenkt, scharfe Chilis, Basilikumöl, Knoblauch
- 1062 **Padrone Mario** <sup>(a, h)</sup> **16,00 €**  
Basilikum, Thymian, gegrilltes Kalbfleisch, Gorgonzola, Rucola, Parmesanspäne
- 1052 **Pizza Scandinavia** <sup>(a, h, d)</sup> **16,00 €**  
Gegrillter Lachs, würziger Mascarpone, Blattsinat, später belegt mit frischem Rucola und Parmesanspänen
- 1007 **Pizza allo Scoglio** <sup>(a, h, d)</sup> **17,00 €**  
Ohne Käse gebacken und später belegt mit schwarzem Pfeffer, gegrilltem Fisch & Krustentiere des Tages und Knoblauch

### Die Veggies –

Grundbelag mit San Marzano Tomatensauce und Mozzarella

- 1041 **Pizza Pirlo** <sup>(a, h, n)</sup> **15,00 €**  
Getrocknete Tomaten, Mozzarella, Tomaten, Schafskäse, Rucola, Kapern, Knoblauch
- 1040 **Pizza Vaganza** <sup>(a, h)</sup> **14,50 €**  
Schafskäse, Gorgonzola, gegrilltes Gemüse, Knoblauch, später belegt mit frischem Rucola und Parmesanspänen



Hinweis: Bitte teilen sie uns eventuelle Lebensmittel-Unverträglichkeiten im voraus mit, damit wir darauf eingehen können. Vielen Dank.