

LA CARTA STAGIONALE

SEASONAL SPECIAL PIZZAS

Wohin gehst du diesen sommer in den urlaub? lass dich von unseren pizzas inspirieren...

Klein Regular

RIMINI

IM OFEN Mozzarella fior di Agerola DOP, Zucchini, Italienischer gekochter Schinken

AUS DEM OFEN Rucola, dünn geschnittene Zitrone und BURRATA

13,5

17

DOLOMITI

IM OFEN - Hausgemachte gelbe Tomatensauce, Pecorino käse, Bresaola (rind Schinken)

AUS DEM OFEN - halbgetrocknete gelbe Tomaten und Rucola

12

16

4 STAGIONI GOURMET

IM OFEN - Hausgemachte Zucchini creme (vegan), Parmesan 12 Monate, Melanzani Perlina aus Etna

AUS DEM OFEN - Truffle Champignon, San Daniele Schinken 18 Monate und Straciatella käse

12,5

17

SARDEGNA (VEGAN)

IM OFEN - Kartoffeln, Spinat, Melanzani Perlina aus Etna, Zucchini, Tropea rote Zwiebel, Artichoke

AUS DEM OFEN Halbgetrocknete gelbe Tomaten und dünn geschnittene Zitrone

11

15

AMALFI COAST

IM OFEN Hausgemachte Zucchini creme (vegan), Thunfish filet, Oliven taggiasche

AUS DEM OFEN Hausgemachte Roten Tomaten pesto und Straciatella käse

12,5

17

BIBIONE (VEGETARIAN)

IN OFEN Hausgemachte Zucchini creme (vegan), Pecorino käse

AUS DEM OFEN hausgemachte roten Tomaten pesto, Ricotta

11

15

