

MIX ANTIPASTI DELIKATESSEN

Antipasti im MOMO ist die beste Art, alle unsere Gourmet-Pizzabestandteile zu probieren.
Jede Antipasti wird frisch mit einer Auswahl an Salami, Käse und Beilagen serviert. Auf Wunsch können wir natürlich auch eine vegetarische Auswahl zubereiten

MEDIO 22.5
für 2 Personen

GRANDE 34.5
für 4 Personen

INSALATE (SALAD) INSALATA MISTA 6

LAGO 10

Salatmix, Kirschtomaten, in unserem Ofen hausgemachtes Gemüse, gehobelter Parmesan und hausgemachte Focaccia

FIUME 10,5

Frischer Baby Spinat, Salatmix, frischer Ricotta Käse, Himbeeren, Balsamico und hausgemachte Focaccia

MARE 11,5

Salat, rucola, Sizilianisches Thunfischfilet in Olivenöl, Taggiasche Oliven, Kapern und Focaccia

PIATTI FREDDI - COLD CUTS

BRESAOLA e PARMIGIANO 14,9

Carpaccio di Bresaola, gehobelter Parmesan, Rucola, extra vergine Olivenöl, hausgemachte Focaccia

SAN DANIELE e STRACCIATELLA 14,9

Prosciutto San Daniele DOP, Stracciatella Käse, leckere Kirschtomaten, hausgemachtes Focaccia

BURRATA E POMODORINI 14,9

Frischer Burratakäse, leckere Kirschtomaten, Basilico, hausgemachte Focaccia

yummie



Q: Wie kleine sind die kleinen Pizzen?

A: Bei unserem Konzept geht es ums Teilen, deshalb haben wir so viele verschiedene Pizzen auf der Karte. Wenn du nicht weißt, was du bestellen sollst, ist es am besten, wenn du dir 3 kleine Pizzen mit jeweils zwei Personen teilst. Wir raten dir nicht dazu, nur eine kleine Pizza zu bestellen, weil sie nur halb so groß ist wie eine normale Pizza.

KLEIN REGULAR

| | | | |
|---------------------|--|------|------|
| TROPEA GIALLA | Hausemachte gelbe Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, knusprige pikante Salami aus Kalabrien, gehobelter Parmesan und hausgemachte eingelegte rote Zwiebeln aus Tropea | 12.9 | 16.9 |
| CETARA | Hausgemachte gelbe Tomatensauce, Bufala Mozzarella DOP, Taggiasche Oliven, Pecorino Käse, Filetti di Alici di Cetara (Sardellen), gehobelter Parmesan | 12.9 | 16.9 |
| LUCCA | San Marzano Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, leckere apulische Artischocken, ital. Beinschinken, gehobelter Parmesan | 10.5 | 15.5 |
| SAN DANIELE GOURMET | San Marzano Tomatensauce, San Daniele Prosciutto DOP (18 Monate gereift), Stracciatella Käse, Olivenöl vom weissen Trüffel, semidried Tomaten | 11.5 | 16.5 |
| PROSCIUTTO E RUCOLA | San Marzano Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, San Daniele Prosciutto DOP (18 Monate gereift), Rucola, gehobelter Parmesan | 10.5 | 15.5 |
| NAPOLI SPECIALE | San Marzano Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, milde Salami aus Neapel, Taggiasche olives, gehobelter Parmesan | 10 | 14.9 |
| TROPEA | San Marzano Tomatensauce, Büffelmozzarella DOP, knusprige pikante Salami aus Kalabrien und hausgemachte karamalisierte Tropea RoteZwiebel | 12.5 | 16.5 |
| DIAMANTE | San Marzano Tomatensauce, Knoblauch, knusprige pikante Salami aus Kalabrien, nach dem oven Büffelmozzarella DOP, Rucola und gehobelter Parmesan | 12.5 | 16.9 |
| 4 SALAMI | San Marzano Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, knusprige pikante Salami aus Kalabrien, milde Salami aus Neapel, Salsiccia und knusprige Salami mit schwarzem Trüffel | 11.9 | 16.9 |
| PAVIA | San Marzano Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, knusprige Trüffelsalami, hausgemachte knusprige Ofenkartoffel, Olivenöl vom weissen Trüffel und gehobelter Parmesan | 10.5 | 15.5 |
| PICCANTE | San Marzano Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, pikante knusprige Salami aus Kalabrien, gehobelter Parmesan, Chiliflocken | 10.5 | 15.5 |
| LECCE | San Marzano Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, in unserem Ofen gegrillte Melanzani & Zucchini, frischer Ricotta Käse | 10 | 14.9 |
| REGINA | wundervolle Margherita mit Büffelmozzarella DOP und frischem Basilikum | 10 | 14.9 |
| REGINA GIALLA | Hausemachte gelbe Tomatensauce, Büffelmozzarella und frischer Basilikum | 10.5 | 15.5 |
| MARGHERITA | San Marzano Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, frischer Basilikum | 8 | 10.5 |
| VALTELLINA | San Marzano Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, nach dem Ofen Bresaola (Rindschinken), Rucola und Limettenhaut | 11 | 15.9 |
| ROMA | San Marzano Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, leckere apulische Artischocken, Knoblauch, Pecorino Käse und Pfeffer | 10 | 14.9 |
| TONNO E CIPOLLA | San Marzano Tomatensauce, Thunfischfilets aus Sizilien, im oven Büffelmozzarella DOP, rote Zwiebel aus Tropea, Olive Taggiasche | 12 | 16.9 |
| BURRATA GOURMET | Im Ofen Hausemachte gelbe Tomatensauce und Parmesan, nach dem Ofen San Daniele Prosciutto DOP (18 Monate gereift), Pistacchio Pesto und im Herzen der Pizza befindet sich eine frische Burrata | 14.5 | 17.9 |
| ORTO (VEGAN) | Gelbe Tomatensauce, frischer Spinat, Oliven Taggiasche, hausgemachte knusprige Ofenkartoffel, karamalisierte Zwiebel | 10.5 | 14.9 |
| 5 FORMAGGI | Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Pecorino, Parmesan und frischer Ricotta | 10.5 | 14.9 |
| CAPRICCIOSA | San Marzano Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, in unserem Ofen gebratene Champignon, ital. Beinschinken DOP vom Holz kohlegrill, leckere apulische Artischocken, Taggiasche Oliven | 10.5 | 15.5 |
| VEGAN DELIGHT | San Marzano Tomatensauce, Oregano, leckere apulische Artischocken, in unserem Ofen gegrillte Melanzani & Zucchini, semidried Tomaten, Rucola | 10.5 | 14.9 |