

LA CARTA STAGIONALE

SEASONAL SPECIAL PIZZAS

Genießen Sie unsere Zutatenkombination für einen fantastischer Sommer

Klein Regular

PUGLIA

IM OFEN goldene Tomatensauce ,Mozzarella fior di latte di Agerola DOP, leckere apulische Artischocken, Knoblauch
NACH DEM OFEN ein hausgemachter Ricotta-Käse aromatisiert mit einer Bio-Zitronenschale, sechuan pfeffer

12

16

CALABRIA

IM OFEN - hausgemachte goldene Tomaten sauce, rote und orangefarbene Paprika-sauce, rote Zwiebeln aus Tropea, Thunfischfilets und Kapern
NACH DEM OFEN - Rucolasalat, geriebener Parmesan und Kirschtomaten

13,5

17,5

BURRATA IN ESTATE

IM OFEN - hausgemachte goldene Tomaten sauce, rote und orangefarbene Paprika-sauce,
NACH DEM OFEN - San Daniele Schinken, Burrata in der Mitte und eine hausgemachte Sauce mit Trüffel, Balsamico und Himbeeren

15

18,5

SICILIA (VEGAN)

IM OFEN - eine grüne hausgemachte Sauce mit Zucchini, Basilikum und Rucola , schwar-zer Pfeffer, Artischocken aus Apulien, geröstete rote und orangefarbene Paprika,
NACH DEM OFEN hausgemachte eingelegte rote Zwiebeln aus Tropea

12,5

16,5

SARDEGNA

IM OFEN hausgemachte goldene Tomaten, rote und orangefarbene Paprikasauce, knusprig-würzige Salami aus Kalabrien
NACH DEM OFEN Rucola-Salat, Ziegenfrischkäse und Sesam-Tahini

14

18

TRENTINO

IN OFEN eine grüne hausgemachte Sauce mit Zucchini, Basilikum und Rucola , Pecorino käse
NACH DEM OFEN frischer Spinat, ein hausgemachter Ricotta-Käse aromatisiert mit einer Bio-Zitronenschale und Bresaola (fettfreier Rinderschinken)

13,5

17,5

