



Die Klassische

Margherita Mozzarella und Tomate *1)7)	€ 8,00
Würstel e Patate Mozzarella, Tomate, Würstel, Pommes*1)7)	€ 12,00
Napoletana Mozzarella, Tomate, Sardellen, Kapern *1)4)7)	€ 11,00
Diavola Mozzarella, Tomate, scharfe Salami *1)7)	€ 10,00
Prosciutto e Funghi Mozzarella, Tomate, Schinken, Pilze *1)7)	€ 12,00
Tonno e Cipolla Mozzarella, Tomate, Thunfisch, Zwiebel *1)7)4)	€ 12,00
Scialà Mozzarella, Tomate, Wurst, Peperoni, Artischocken *1)7)	€ 12,00
Capricciosa Mozzarella, Tomate, Schinken Peperoni, Artischocken, Oliven *1)7)	€ 12,00
Gorgonzola und Wurst Mozzarella, Tomate, Gorgonzola, Wurst *1)7)	€ 12,00
Schiaccina bianca Nur Öl, Salz, Oregano *1)	€ 6,00

Die Specials



La Deliziosa Weißer Grundteig mit Mozzarella und Pistazienpesto. Zum Abschluss: Mortadella, frische Stracciatella, gehackte Pistazien. *1)7)8)	€ 16,00
La Chiantigiana Weißer Grundteig mit Mozzarella und frischer toskanische Wurst. Zum Abschluss: Tropfen hausgemachtes Pesto aus Schwarzkohl und Späne von Pecorino Toscano DOP. *1)7)	€ 16,00
Tartufo Basis aus Sahne und Trüffelcreme, zerdrückte Kartoffeln. Zum Schluss: pochiertes Ei, Grana- und Sommertrüffelspäne. *1)3)7)	€ 18,00
Sapore di Mare Basis aus gelben Datterino-Tomaten, Sardellen aus dem Kantabrischen Meer, Garnelen und Miesmuscheln. Zum Abschluss: Zitronenschale *1)2)4)14)	€ 18,00
(Schwarzer Teig) Stracchino und Mozzarella auf einem Teig mit Tintenfischtinte Zum Abschluss: Rucola, Avocado, getrocknete Kirschtomaten und Lachstatar. *1)4)7)	€ 18,00
Liviana Basis Mozzarella, Pachino-Kirschtomaten, gegrillte Zucchini und Auberginen. Zum Abschluss: Gebratener Tomino mit Bärlauch-Pesto-Tropfen. *1)7)	€ 16,00