

“Meine Pizza wird mit einem lange haltbaren Teig aus einer Mischung hochwertiger Mehle hergestellt. Ich habe die Produkte mit Sorgfalt und Fingerspitzengefühl von erstklassigen Unternehmen ausgewählt.”

Santo Gabriele

Die Pizzen

-LAMIAPIZZA-

San Marzano Tomaten DOP aus Agro Sarnese Nocerino –
Halbgetrocknete Tomaten – Kapern aus Salina* – Taggiasca-
Oliven – Oregano – Knoblauch – Basilikum – EVO Öl –
Grana Käse
(Allergene 1,7) 12

REGINA MARGHERITA

San-Marzano Tomaten DOP aus dem Sarnese
-Nocerino Anbaugebiet, bei Neapel – Mozzarella Fior di
latte – Basilikum – Olivenöl EVO – Grana Käse
(Allergene 1,7) 8.50

PANEPOMODORO

San-Marzano Tomaten DOP aus dem Sarnese-
Nocerino Anbaugebiet, bei Neapel – Oregano – Grana –
Knoblauch – Basilikum
(Allergene 1,7) 7.50

IL CORSO

Gelbe Kirschtomate vom Vesuv –
Büffelmozzarella – Basilikum – Kapern aus Salina* – Spianata
(scharfe Salami aus Kalabrien) – Olivenöl EVO
(Allergene 1,7) 16.50

SICILIA BEDDA

San-Marzano Tomaten DOP – Getrocknete, eingelegte
Kirschtomaten – Sardellenfilets – Kapern aus Salina* –
frittierte Auberginenwürfel – Basilikum – Olivenöl EVO
(Allergene 1,4) 16.50

SALSICCIA E FRIARIELLI

Mozzarella Fior di latte – gekochte Salsiccia-Wurst – leicht
pikanter Friariello (napoletanisches Kohlgemüse) – Grana
Käse
(Allergene 1,7) 18.50

PARMIGIANA DOP

Mozzarella Fior di latte – San-Marzano Tomaten DOP aus
dem Sarnese -Nocerino Anbaugebiet, bei Neapel – frittierte
Auberginenwürfel- Basilikum – gehobelter Grana – Olivenöl
EVO
(Allergene 1,7) 16.50

HINWEISE FÜR ALLERGIEN ODER LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEIT
1.Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, Roggen, Gerste, Hafer) 2.Krustentiere 3.Eier 4. Fisch 5. Erdnüsse
6. Soja 7. Milch sowie milch- und laktosehaltige Produkte 8.Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-Nüsse, Pekan-Nüsse,
Para-Nüsse, Pistazien,Macadamia-Nüsse oder Queensland-Nüsse) 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesamsamen 12. Schwefeldioxid und Sulfite (bei
einem Gehalt größer als 10 mg/kg oder 10 mg/l) 13.Lupinen 14.Weichtiere

PIZZA E PATATE

BIO Fiordilatte Basis - Frische Wurst - Rosmarin
und schwarzer Pfeffer Kartoffeln - EVO Öl 16.50

POSITANO

San Marzano Tomaten DOP aus dem Anbaugebiet Sarnese
Nocerino, bei Neapel - Büffelmozzarella - Taggiasca-Oliven -
Basilikum - Grana Käse 16.50
(Allergene 1,7)

MEDITERRANEA

San-Marzano Tomaten DOP aus dem Anbaugebiet
Sarnese-Nocerino, bei Neapel – Mozzarella Fior di
latte – Gelbflossenthunfisch – Tropea-Zwiebel – Bio
Kapern aus Salina – Oregano 16.50
(Allergene 1,4,7)

LA NOSTRA QUATTRO STAGIONI

San-Marzano Tomaten DOP aus dem Anbaugebiet Sarnese-
Nocerino, bei Neapel – Mozzarella Fior di latte –
Taggiasca-Oliven – eingelegte Artischocken – frische
Champignons – Grana – Olivenöl EVO 18.50
(Allergene 1,7)

LA CRUDO DI PARMA

San-Marzano Tomaten DOP aus dem Anbaugebiet
Sarnese-Nocerino, bei Neapel – Mozzarella Fior di latte
– Grana – Olivenöl EVO – Crudo di Parma 18.50
Rohschinken separat auf einem Schneidebrett serviert
(Allergene 1,7)

O' SOLE MIO

IGelbe Kirschtomate – Büffelmozzarella –
Basilikum – Kapern aus 15.50
Salina* – Olivenöl EVO - Grana-Käse
(Allergene 1,7)

ETNA

Mozzarella Fior di latte – San-Marzano Tomaten –
gegrillte Paprika – Gorgonzola – Tropea-Zwiebel –
Spianata (scharfe Salami aus Kalabrien) – frische
Chilischoten – Olivenöl EVO – Grana – Oregano 16.50
(Allergene 1,7)

HINWEISE FÜR ALLERGIEN ODER LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEIT

1.Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, Roggen, Gerste, Hafer) 2.Krustentiere 3.Eier 4. Fisch 5. Erdnüsse
6. Soja 7. Milch sowie milch- und laktosehaltige Produkte 8.Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-Nüsse, Pekan-Nüsse,
Para-Nüsse, Pistazien, Macadamia-Nüsse oder Queensland-Nüsse) 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesamsamen 12. Schwefeldioxid und Sulfite (bei
einem Gehalt größer als 10 mg/kg oder 10 mg/l) 13.Lupinen 14.Weichtiere

LA BUFALA

San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino Tomate –
Campania Bufala Mozzarella – Basilikum – EVO Öl
(Allergene 1,7) 14.50

MMIEZ E' MMIEZ (halb Pizza - halb Calzone)

San-Marzano Tomaten DOP aus dem Anbaugebiet Sarnese-
Nocerino, bei Neapel – Mozzarella Fior di latte –
Basilikum – Ricotta (quarkähnlicher Frischkäse) – Spianata
(scharfe Salami aus Kalabrien) 15.50
(Allergene 1,7)

MOMI

Gelbe Tomaten –Büffelmozzarella – Burrata
(nach dem Backen hinzugefügt) – Kapern aus Salina* –
Sardellenfilets – Grana – Basilikum 18.50
(Allergene 1,4,7)

ORTO GRIGLIATO

San-Marzano Tomaten DOP aus dem Anbaugebiet Sarnese-
Nocerino, bei Neapel – Olivenöl EVO – gegrilltes Gemüse
(Allergene 1,7) 15.50

REGINA ROSA

Fior di latte - Mortadella - Pistazien – Burrata – Grana –
schwarzer gemahlener Pfeffer 18.50
(Allergene 1,7,8)

CALABRIA COAST TO COAST

San-Marzano Tomaten DOP aus dem Anbaugebiet Sarnese-
Nocerino, bei Neapel - Mozzarella Fior di latte –
Provolakäse – 'Nduja aus Spilinga – Oregano – Tropea-
Zwiebel (wird nach dem Backen hinzugefügt) 15.50
(Allergene 1,7)

... FALLS IHR HEUTE ABEND LUST AUF MEHR HABT:

Extra Käse, Wurstwaren oder Gemüse je nach Wahl 0,50–10,00 Euro (außer Prosciutto
Crudo di Parma – Euro 10.00, - Jamon Iberico Pata Negra – Euro 17,50 - Prosciutto
cotto - Euro 6.00).

Tischservice: 2 Euro pro Person

Geburtstagskuchenservice: 10 euro - (nur Torten aus Backwaren und NICHT
hausgemachte Kuchen)

(*) wegen möglicher Lieferschwierigkeiten bei dem angegebenen Rohstoff wird in
Ermangelung desselben vorübergehend ein Erzeugnis ähnlicher Qualität verwendet

HINWEISE FÜR ALLERGIEN ODER LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEIT

1. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, Roggen, Gerste, Hafer) 2. Krustentiere 3. Eier 4. Fisch 5. Erdnüsse
6. Soja 7. Milch sowie milch- und laktosehaltige Produkte 8. Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-Nüsse, Pekan-Nüsse,
Para-Nüsse, Pistazien, Macadamia-Nüsse oder Queensland-Nüsse) 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesamsamen 12. Schwefeldioxid und Sulfite (bei
einem Gehalt größer als 10 mg/kg oder 10 mg/l) 13. Lupinen 14. Weichtiere

Pizzen in limitierter Auflage

Santo Gabriele

ORTO D'INVERNO

Basis mit Fiordilatte, Creme aus violetterm Kohl, Heuspeck.
Nach dem Backen mit frittiertem Lauch und
Blauschimmelkäsesauce.
(all: 1,7)

19.5

SCARPETTA DI AMATRICIANA

Weißer Basis mit Fiordilatte. Nach dem Backen mit leicht
scharfer Amatriciana-Sauce, Guanciale und Caciocotta.
(all: 1,7)

17.5

TERRA

Kürbiscrème, Fiordilatte, cremiger Gorgonzola, Walnüsse,
roher Schinken, Grana-Käseblatt, natives Olivenöl extra
(EVO).
(all: 1,7,8)

21

ORO BIANCO

San Marzano DOP Tomaten, Fiordilatte, Basilikum,
frische Büffelmozzarella-Kugeln, frische Kirschtomaten,
Rand mit Ricotta, schwarzem Pfeffer und 'Nduja gefüllt
- EVO-Öl
(all: 1,7)

21.5

Alle Pizzen in limitierter Edition und vom Chef sind nicht veränderbar.

PIZZE D'AUTORE

“Meine Pizza besteht aus einem lange gereiften Teig mit einer Mischung aus hochwertigen Mehlen. Ich habe die Produkte mit Sorgfalt und Fingerspitzengefühl von erstklassigen Unternehmen ausgewählt”

Santo Gabriele

ALTA QUOTA - Alto Adige nel piatto

Finale Nationaler EMERGENT Pizzachef 2023 – Francesco Gabriele Executive Pizzachef

Fiordilatte in der Küche – Außerhalb der Küche: Graukäse – Schüttelbrot Crumble – Apfel-Senfspitzen – Johannisbeeren – Heu- und Blumenspeck – EVO-Öl
(Allergene 1,7)

24

PROFUMO DI SALINA - Reise zu den Äolischen Inseln

Pizza im Finale des EMERGENT Pizzachef '2023 Norditalien ausgezeichnet

Bio Mozzarella Fior di latte – Scarole in und aus der Küche – frische Kirschtomaten – Sardellen aus Aspra – Bio Kapern aus Salina (Caravaglio Landwirtschaft) – Oregano – Olivenöl EVO
(Allergene 1,7)

24

PIZZA MIT TARTUFO SCORZONE NERO INVERNALE

Mozzarella Fior di latte (im Ofen gebacken) – Frischer geriebener Schwarzer Trüffel – Trüffelcreme – Wachteleier – Olivenöl EVO
(Allergene 1,7)

26

PIZZA MIT JAMÓN 100% IBERICO

San-Marzano Tomaten DOP aus dem Sarnese-Nocerino Anbaugebiet, bei Neapel – Mozzarella Fior di latte (im Ofen gebacken) – Basilikum – Olivenöl EVO – Grana und Jamón Pata Negra (auf einem Schneidebrett serviert)
(Allergene 1,7)

31

CAPRI CONTEMPORANEA - COTTO60

San-Marzano Tomaten DOP aus dem Sarnese-Nocerino Anbaugebiet, bei Neapel – Mozzarella Fior di latte (im Ofen gebacken) – Artischockencreme – Artischocken – Rohschinken '60 Branchi (Top Italian Food 2022 Gambero Rosso) – Basilikum – Grana – Olivenöl EVO
(Allergene 1,4)

24

Vertrauen Sie uns und variieren Sie nicht...