

“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 – 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 Friarielli (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) 18.50

HINWEISE FÜR ALLERGIEN ODER LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEIT
1. Glutenthaltiges 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

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 – rōpea-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 – gekochter Schinken – 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 Salina* – Olivenöl EVO - Grana-Käse 15.50
(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, violetter Krautcreme, Heuspeck.
Nach dem Backen mit frittiertem Lauch und
Blauschimmelpilzesauce verfeinert.
(Allergene: 1,7)

19.5

DUE POMODORI

Basis mit San-Marzano-Tomaten und frischen Kirschtomaten,
Knoblauch, Oregano, Basilikum. Grana-Padano-Späne nach dem
Backen.
(Allergene: 1,7)

17.5

SCARPETTA DI AMATRICIANA

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

21

ORO BIANCO

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

27

PROFUMO DI SALINA - Reise zu den Äolischen Inseln

Pizza im Finale des EMERGENT Pizzachef '2023 Norditalien ausgezeichnet

Mozzarella Fior di latte – Scarole in und aus der Küche – frische Kirschtomaten – Sizilianische Sardelle – Bio Kapern aus Salina (*) – 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 – Burrata – Grana und Jamón (auf einem Schneidebrett serviert)
(Allergene 1,7)

31

CAPRI CONTEMPORANEA

San-Marzano Tomaten DOP aus dem Sarnese-Nocerino Anbaugebiet, bei Neapel – Mozzarella Fior di latte (im Ofen gebacken) – Artischockencreme – Artischocken – Rohschinken – Basilikum – Grana – Olivenöl EVO
(Allergene 1,4)

21

Vertrauen Sie uns und variieren Sie nicht...