

Steinofen Pizza höchster Qualität

zubereitet nach hauseigener Rezeptur, mit [Molino Caputo Pizzamehl - Blu Speciale Pizzeria](#) Typ 00^A, Bio Buchweizen Mehl, Hartweizenmehl, Weizensauerteig, Tomatensauce³ aus **San Marzano Tomaten***, Alpensalz, frischem Basilikum, italienischem Extra Vergine Olivenöl und Mozzarella - Emmentaler - Käse¹⁶ (A,G)

1. Margherita - San Marzano Tomatensauce [*] , Bio Mozzarella, Basilikum	10,90€
2. Bio Salami ^{P;Q;R;W;Z;Ö;12 - I, K} (Bio Schweinefleisch, Bio Rindfleisch)	11,90€
3. Spinaci (frischer Spinat), Cherrytomaten (mit Knoblauch)	12,90€
4. Nero (Bio Hinterschinken ^{Q,R,T,Z,X,10,I,K} , Champignons, Artischocken)	14,90€
5. Chorizo ^{Ä, R,S,T, V, Ö, 21,22} (spanische Paprikawurst, Zwiebel, grüne Oliven)	12,90€
6. Funghi (Frische Champignons)	11,90€
7. Milanese (Bio Salami, natürlich schwarze Oliven ^{3,7,17} , Kapern)	13,90€
8. Diavola (Bio Salami, scharfe Peperoni ³)	13,90€
9. Roma (Sardellen, Artischocken ^{3,12} , Kapern) d	12,90€
10. Verona (Bio Hinterschinken, Bio Mango)	14,90€
11. Calzone (Bio Hinterschinken, Bio Salami, Champignons, Artischocken,) d	14,90€
12. Sarda (naturschwarze Oliven ^{3,7,17*} , Kapern, Artischocken)	12,90€
13. 4 Formaggi (Mozzarella, Emmentaler, Gorgonzola, Schafskäse) ^g	12,90€
14. Italia (Spinat (mit Knoblauch), frische Paprika, Zwiebel)	12,90€
15. Siena (Zwiebel, natürlich schwarze Oliven ^{3,7,17} , Chorizo)	12,90€
16. Greca (Schafskäse, Zwiebel, Paprika, natürlich schwarze Oliven ^{3,7,17*}) ^g	12,90€
17. Capri (getrocknete Tomaten ³ , Schafskäse, schwarze Oliven ^{3,7,17}) ^g	12,90€
18. Napoli (Spinat (mit Knoblauch), Schafskäse, natürlich schwarze Oliven) ^g	12,90€
19. Verdura (In Olivenöl gebratenes Gemüse) mit Knoblauch	12,90€
20. Bosa (frischer Spinat (mit Knoblauch), Oliven, Gorgonzola) ^g	12,90€
21. Palermo (Bio Schwarzwälder Schinken, Röstzwiebel, Bio Birne, Bergkäse) d	14,90€
22. Pisa (Bio Hinterschinken, frischer Spinat, frische Champignons)	14,90€
23. Rucola (Cherrytomaten, Rucola, Parmesan) ^g	13,90€
24. Serrano (Serrano-Schinken ^{P;Q;R;S;T;U} , Rucola, Parmesan)	14,90€
25. Parma (Parmaschinken ^V , Melone, Rucola, Parmesan) ^g	14,90€

26. Südtiroler Speck^{Q,R,U,W}, Bio Birne, Roquefort^g, Zwiebel 14,90€
27. Rote Bete, Melone, Ziegenfrischkäse, Rucola, karamalisierte Wallnüsse, Bio-Mozzarella³ (H,G) 15,90€
28. Bio Apfel, Gorgonzola, Radicchio, karamalisierte Wallnüsse (mit Crème Fraîche⁹ und saurer Sahne) (H,K,G) 13,90€
29. Bio Kartoffel, Bio Schwarzwälder Schinken^{Q,R,V,W,X,Ö,23,24}, Lauch, Cherrytomaten (mit Crème Fraîche⁹ und saurer Sahne) (C,K,G) 13,90€
30. Bio Garnelen[•], frischer Spinat (mit Knoblauch) (D,B) 17,90€
31. Negronetto^{P;Q;R;S;T;U,W} * (Gereifte italienische Salami), Kapern, naturschwarze Oliven^{3,7,17} 14,90€
32. Jamón Ibérico^{P,Q,R,S,T} Ibérico Schinken, eingelegte grüne Oliven^{3,7,10}, Manchego Käse⁷ 17,90€
34. Sicilia^{g,h} 14,90€
Rucola, Ziegenfrischkäse, Cherrytomaten, Bio Mango und Pinienkerne
35. Pata Negra Chorizo^{Ä,Q,S,T,U,W,Ü,11} 17,90€
Vom reinrassigen Pata Negra Schwein, Manchego Käse⁷

- Ohne Kopf . geschält - Ökologisch gezüchtet in Teichanlagen in Chongon, Ecuador

Vorspeisen

BRUSCHETTA - Geröstetes Ciabatta ^{A,3} mit Knoblauchöl, Oregano,

- Bio Tomaten, roter Zwiebel und frischem Basilikum (4 Scheiben) (a) 7,50€

- Ziegenfrischkäse, Bio Birne und karamelisierten Walnüssen (a,g,11,15) 7,50€

- frischem Spinat und Schafskäse in Sahnesauce geschwenkt (mit Knoblauch) (G) 7,50€

- gebratenem Gemüse und Kräuter Creme Fraîche (G) (mit Knoblauch) 7,50€

Burrata ^{7G} [italienischer Frischkäse von Typ Filata mit sahnigem Kern.] 9,90€

auf Bio Mango, Serrano Schinken ^{P,Q,R,S,T,U}, Nativem Olivenöl Extra, Balsmico Essig auf Feldsalat

Tomaten -Panzanella in einer frisch gebackenen Brotschale 10,90€

mit Burrata ^G, Cherrytomaten, roter Zwiebel, Parmaschinken, gerösteten Pinienkernen,
gerösteten Croûtons, Nativem Olivenöl Extra, Balsmico Essig auf Feldsalat

Gebackene Rote Bete, gefüllt mit Bio Ziegenfrischkäse ^G, Ricotta ^G

Bio Apfel, Wallnuß und Bio Akazienblüten Honig auf Feldsalat 8,90€

Gebackene Bio Tomate - Bio Mozzarella ^G mit Kapern, Schalotten, Knoblauch, Nana

Minze – Olivenöl Extra Vergine 8,90€

Hausgemachtes Kräuter – Naan Brot ^{A,C,F,G,I,14}

mit exotischen Gewürzen und hausgemachtem Kräuter-Dip 3,90€

Salate

Bunter, knackiger Salat mit Bio Gurke, rotem Paprika, Cherrytomaten, Balsamico¹⁰-Honig-Dijon-Senf¹⁸-Dressing und:

- gratiniertem französischen Ziegenkäse, Bio -Akazienblütenhonig, Thymian, Cashewkernen^e, Blaubeeren (G,H,K) 13,90€

- Rote-Bete, Ziegenfrischkäse, Blaubeeren, Honigmelone, karamellisierten Walnuss und Bio – Akazienblütenhonig (G,H,K) 13,90€

Rucolasalat mit: 14,90€
Serrano Schinken^{P;Q;R;S;T;U}, Manchego-Käse⁷, getrockneten Tomaten, eingelegten Oliven^{3,7,10}, Cherrytomaten, Pinienkernen und gefüllten Kirschaprika (G,H,K)

Desserts

Wir verwenden

Fairtrade Kakao

Abwechselnde Dessertvariationen³ (a,g,h) 5,50€

Alle Preise verstehen sich inkl. 19% MwSt.
--

Pizza zum Mitnehmen

1. Margherita - **San Marzano** Tomatensauce^{*}, Bio Mozzarella, Basilikum 7,90€
2. Bio Salami^{P;Q;R;W;Z;Ö;12 – I, K} (Bio Schweinefleisch, Bio Rindfleisch) 9,90€
3. Spinaci (frischer Spinat), Cherrytomaten (mit Knoblauch) 8,90€
4. Nero (Bio Hinterschinken^{Q,R,T,Z,X,10,I,K}, Champignons, Artischocken) 11,90€
5. Chorizo^{Ä, R,S,T, V, Ö, 21,22} (spanische Paprikawurst, Zwiebel, grüne Oliven) 8,90€
6. Funghi (Frische Champignons) 8,90€
7. Milanese (Bio Salami, natürlich schwarze Oliven^{3,7,17}, Kapern) 11,90€
8. Diavola (Bio Salami, scharfe Peperoni³) 8,90€
9. Roma (Sardellen, Artischocken^{3,12}, Kapern) d 8,90€
10. Verona (Bio Hinterschinken, Bio Mango) 11,90€
11. Calzone (Bio Hinterschinken, Bio Salami, Champignons, Artischocken,) d 11,90€
12. Sarda (naturschwarze Oliven^{3,7,17*}, Kapern, Artischocken) 8,90€
13. 4 Formaggi (Mozzarella, Emmentaler, Gorgonzola, Schafskäse)⁹ 8,90€
14. Italia (Spinat (mit Knoblauch), frische Paprika, Zwiebel) 8,90€
15. Siena (Zwiebel, natürlich schwarze Oliven^{3,7,17}, Chorizo) 8,90€
16. Greca (Schafskäse, Zwiebel, Paprika, natürlich schwarze Oliven^{3,7,17*})⁹ 8,90€
17. Capri (getrocknete Tomaten³, Schafskäse, schwarze Oliven^{3,7,17})⁹ 8,90€
18. Napoli (Spinat (mit Knoblauch), Schafskäse, natürlich schwarze Oliven)⁹ 8,90€
19. Verdura (In Olivenöl gebratenes Gemüse) mit Knoblauch 8,90€
20. Bosa (frischer Spinat (mit Knoblauch), Oliven, Gorgonzola)⁹ 8,90€
21. Palermo (Bio Schwarzwälder Schinken, Röstzwiebel, Bio Birne, Bergkäse) d 11,90€

22. Pisa (Bio Hinterschinken, frischer Spinat, frische Champignons)	11,90€
23. Rucola (Cherrytomaten, Rucola, Parmesan) ⁹	11,90€
24. Serrano (Serrano-Schinken ^{P;Q;R;S;T;U} , Rucola, Parmesan)	11,90€
25. Parma (Parmaschinken ^V , Melone, Rucola, Parmesan) ⁹	11,90€
26. Südtiroler Speck ^{Q;R;U;W} , Bio Birne, Roquefort ⁹ , Zwiebel	11,90€
27. Rote Bete, Melone, Ziegenfrischkäse, Rucola, karamalisierte Wallnüsse, Bio-Mozzarella ³ (H,G)	11,90€
28. Bio Apfel, Gorgonzola, Radicchio, karamalisierte Wallnüsse (mit Crème Fraîche ⁹ und saurerer Sahne) (H,K,G)	11,90€
29. Bio Kartoffel, Bio Schwarzwälder Schinken ^{Q;R;V;W;X;Ö;23;24} , Lauch, Cherrytomaten (mit Crème Fraîche ⁹ und saurerer Sahne) (C,K,G)	11,90€
30. Bio Garnelen, frischer Spinat (mit Knoblauch) (D,B)	14,90€
31. Negronetto ^{P;Q;R;S;T;U;W} (Gereifte italienische Salami), Kapern, naturschwarze Oliven ^{3,7,17}	11,90€
32. Jamón Ibérico ^{P;Q;R;S;T} Ibérico Schinken, eingelegte grüne Oliven ^{3,7,10} , Manchego Käse ⁷	14,90€
34. Sicilia ^{g,h} Rucola, Ziegenfrischkäse, Cherrytomaten, Bio Mango und Pinienkerne	11,90€
35. Pata Negra Chorizo ^{Ä;Q;S;T;U;W;Ü,11} Vom reinrassigen Pata Negra Schwein, Manchego Käse ⁷	14,90€

* Die San Marzano Tomate

gilt als die beste Sorte für die Zubereitung von Saucen. Das liegt hauptsächlich am überdurchschnittlich dicken, kräftigen und geschmackvollen Fruchtfleisch und an der geringen Anzahl an Kernen. Ihr komplizierter Anbau und die geringen Ertragsmengen erhöhen den Marktpreis.

*

Di Vita Oliven in Salzlake, naturschwarz

Unverfälschter Genuss: Die schwarzen Oliven aus dem Hause Di Vita besitzen einen intensiven Geschmack und sind eine Bereicherung für mediterrane Spezialitäten. Sie werden nach der Ernte in Wasser und Salz eingelegt, um den natürlichen Geschmack zu erhalten.

* Molino Caputo Pizzamehl - Blu Speciale Pizzeria

La Farina Speciale per Pizzeria BLU von Antico Molino aus Italien gilt als einer der besten Pizzamehle Weltweit.

* Salami Negronetto

Hergestellt aus ausgewählten italienischen Schweinen, traditionelle Reifung im Hause Negroni.

★ **Glutenfrei**

★ **Ohne Milchderivaten**

★ **100% Italienisches Fleisch**

Allergenkennzeichnung

- A; Gluten, Getreide
- B; Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C; Eier und Eierzeugnisse
- X; Meersalz
- D; Fisch und Fischerzeugnisse
- V; Speisesalz
- E; Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- Z; Jodiertes Speisesalz
- F; Soja und Sojaerzeugnisse
- Ö; Reifekultur
- G; Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)
- Ü; Farbstoff E-120 Echtes Karmin
- H; Nüsse
- Ä; Dextrin
- I; Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- K; Senf und Senferzeugnisse
- L; Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- M; Schwefeldioxid und Sulfite
- N; Lupine und Lupinenerzeugnisse
- O; Weichtiere
- P; Zucker
- Q; Dextrose
- U; Salz
- 1) Farbstoff - 2) Chininhaltig - 3) Citronensäure
4) Koffeinhaltig - 5) Süßstoff Saccharin und Aspartam
6) Taurin - 7) Konservierungsstoffe - 8) Aromastoffe - 9) Sulfithaltig
10) Antioxidationsmittel (E-331, E-301- Natriumcitrat)
11) Stabilisatoren (E-450, E-452 – Diphosphate, Polyphosphate)
12) Ascorbinsäure - 13) Pektine - 14) Lupine - 15) Emulgatoren
16) Kartoffelstärke –Trennmittel - 17) Verdickungsmittel - 18) Sulfite
19) Mit Natriumbehandelt - 20) Glucosesirup - 21) Knoblauch - 22) Oregano
23) Rohrzucker - 24) Tannenholzrauch

Konservierungsstoffe: R; Natriumnitrit S; Kaliumnitrat (E-252)

Antioxidationsmittel: T; Natriumascorbat