

basilico

ANTIPASTO

Antipasti – Platte für 2 Personen	24,00 €
Felino, Prosciutto di Parma, Speck, Parmigiano Reggiano, Mozzarella di bufala	
Für 1 Person	14,00 €
Bresaola mit Rucola, Parmigiano Reggiano	11,00 €
Caprese – Mozzarella di Bufala, Tomaten, Basilikum	10,50 €

FOCACCE

Umgangssprachlich wird die Focaccia häufig auch als Pizzabrot bezeichnet. So ganz richtig ist das jedoch nicht. Einerseits behält sie die typisch runde Form einer Pizza, andererseits ist sie zumindest mit einer Zutat belegt. Egal ob als Snack, Zwischengang, zu einer Suppe oder zum Aperitif - eine Focaccia macht immer eine gute Figur und ihrer Kreativität sind dabei kaum Grenzen gesetzt.

Focaccia Classica	5,50 €
Olivenöl Extra Vergine, Rosmarin, grobes Salz	
<i>klassisch und bei tollen Zutaten einfach der perfekte, kulinarische Opener.</i>	
Focaccia Lardo	6,50 €
Olivenöl Extra Vergine, Rosmarin, Lardo	
<i>Lardo - in Deutschland häufig als weißer oder grüner Speck bezeichnet und von fragwürdiger Qualität, ist er in Italien ein absolutes Premiumprodukt. Unbedingt probieren!</i>	
Focaccia Crudo	7,50 €
Olivenöl Extra Vergine, Rosmarin, Rohschinken	
<i>Perfekt gereifter Rohschinken, der auf der Focaccia leicht angeschwitzt wird, verströmt einen unvergesslichen Duft.</i>	

basilico

Pizze mit Mozzarella "Fior di Latte"

Marinara	7,90 €
Tomatensugo, Knoblauch, Oregano, Basilikum	
Margherita	7,90 €
Tomatensugo, Fior di Latte, Basilikum	
Capricciosa	9,50 €
Tomatensugo, Fior di Latte, Sardellen, gekochter Schinken, Artischocken, Oliven, Oregano	
Calzone	9,50 €
Tomatensugo, Fior di Latte, gekochter Schinken, Champignon, Spinat, Oregano	
Tonno	10,50 €
Tomatensugo, Fior di Latte, Thunfisch, roter Zwiebel, Oliven, Oregano	
Basilico	12,50 €
Tomatensugo, Fior di Latte, Auberginen, Zucchini, Paprika, Oliven, Basilikum, Kirschtomaten, Parmigiano Reggiano	
Crudo	12,50 €
Tomatensugo, Fior di Latte, Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten, Parmigiano Reggiano	
Porcini	12,50 €
Tomatensugo, Fior di Latte, Steinpilze, kleine Speckstreifen, Schnittlauch	

basilico

Estate	12,50 €
Tomatensugo, Fior di Latte, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Rucola	
Rucola	10,50 €
Tomatensugo, Fior di Latte, Rucola, Kirschtomaten, Parmigiano Reggiano	
4 Formaggi	12,50 €
Fior di Latte, Taleggio, Mozzarella di Bufala, Gorgonzola	
Frutti di Mare	16,00 €
San Marzano, Fior di Latte, Venusmuscheln, Oktopus, Garnelen, Tintenfisch	
Napoletana	9,50 €
Tomatensugo, Fior di Latte, Sardellen, Oliven, Kapern, Oregano	
Calabrese	9,50 €
Tomatensugo, Fior di Latte, scharfe Salami, Oliven Oregano	

basilico

Unsere Specials

Nussbaumer

12,50 €

Tomatensugo, Fior di Latte, Mascarpone, Rohschinken, frische Kirschtomaten, Rucola

Satt belegt, mit viel Frische und Frucht der Tomaten, perfekt balanciert mit der Cremigkeit eines tollen Mascarpone, ergeben eine unglaublich nachhaltige Pizza.

Burrata

12,50 €

Tomatensugo, Burrata, frischer Basilikum, getrocknete Tomaten

Das Rezept ist simpel. Ein guter Tomatensugo bildet die Basis. Eine exorbitant gute Burrata sorgt für Cremigkeit & Fülle. Die getrockneten Tomaten steuern Würze & Säure bei und harmonisieren so diese Pizza. Die Basilikumblätter sorgen zudem für Leichtigkeit & den mediterranen Flair.

Vulcano

10,50 €

Tomatensugo, Fior di Latte, gegrillte Paprika, frischer Chili, scharfe Salami

Wow - jetzt geht's rund! Unsere pikante Salami punktet jedoch nicht mit brutaler Schärfe, sondern mit einer subtilen Würze. Sie zeigt, dass eine Vulcano kein Inferno sein muss, bei dem der Genuss auf der Strecke bleibt.

Amalfi

11,50 €

Tomatensugo, Büffelmozzarella, Sardellen, Zitronenöl

Reduziert auf das Wesentliche, Einsatz perfekter Zutaten und ein außergewöhnlich gutes, natürlich aromatisiertes Öl. Heraus kommt eine Pizza die so eigenständig gut ist, dass man sie lieben muss.

basilico

Primavera

12,50 €

Tomatensugo, Fior di Latte, gekochter Schinken, Zucchini, Burrata, Kresse

Feingeister aufgepasst - diese Pizza ist einfach anders. Premium-Kochschinken mit Zucchini ist sicher eine geniale Kombination, aber noch nichts Außergewöhnliches. Die Burrata macht es noch ein wenig edler und harmonischer, der eigentliche Kick kommt jedoch von der Kresse. Mit Ihrer etwas zitronigen Aromatik verleiht sie dieser Pizza die nötige Frische und Leichtigkeit.

Krug Wasser / brocca d'acqua

1,00 €

Extras / extra

0,50 € - 4,00
€

kleine Pizza / small pizza

-1,00 €

DESSERTS

Pizza Nutella – mit frischem Obst

9,00 €

Tiramisú – natürlich hausgemacht

8,50 €

Dreierlei Sorbet

9,00 €

