

PIZZA NAPOLETANA



Unsere neapolitanische Pizza wird aus 48 Stunden fermentiertem Teig bei 450 °C gebacken. Sie hat einen dünnen Boden, einen luftigen Rand im Leopardenmuster und besteht aus hochwertigen italienischen Zutaten.

Die typischen dunklen Bläschen nennt man "leoparding".

PIZZA MARGHERITA

10.50€

Fior di latte Mozzarella, San Marzano Tomaten,
Basilikum (A,G)

PIZZA SALAMI

13.50€

Fior di latte Mozzarella, San Marzano Tomaten,
Salami Milano, Basilikum (A,G)

PIZZA DIAVOLA

14.20€

Fior di latte Mozzarella, San Marzano Tomaten,
Salsiccia Piccante, Chilischote, Basilikum (A,G)

PIZZA TONNO

14.50€

Fior di latte Mozzarella, San Marzano Tomaten,
Thunfisch, Zwiebel, Basilikum (A,D,G)

PIZZA PROSCIUTTO COTTO

14.20€

Fior di latte Mozzarella, San Marzano Tomaten,
Prosciutto Cotto (Kochschinken), Basilikum (A,G)

PIZZA VERDURE

13.80€

Fior di latte Mozzarella, San Marzano Tomaten,
Grillgemüse, Basilikum (A,G)

PIZZA PROSCIUTTO CRUDO

15.80€

Fior di latte Mozzarella, San Marzano Tomaten,
Prosciutto Crudo (Rohschinken), Rucola, Tomaten Stücke,
Parmesan Splitter, Basilikum, Creme Balsamico (A,G)

PIZZA FRUTTI DI MARE

16.20€

Fior di latte Mozzarella, San Marzano Tomaten,
Meeresfrüchte, Basilikum (A,B,D,G,R)

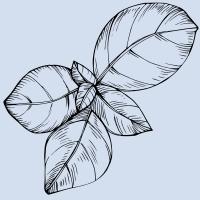
PIZZA EXTRA'S

FIOR DI LATTE (Käse)	2.00€
ZWIEBEL	2,00€
MAIS	2.00€
RUCOLA	2.00€
TOMATEN	2.00€
KAPER	2.50€
OLIVEN	2.50€
CHILLI'S	2.50€
CHAMPIGNONS	2.50€
FRISCHKÄSE	3.00€
TUNFISCH	3.50€
PROSCIUTTO COTTO	3.50€
PROSCIUTTO CRUDO	3.50€
MILANO SALAMI	3.50€
RICOTTA	3.50€
DIAVOLA	4.00€
MORTADELLA	4.00€
GARNELEN	4.00€
TRÜFFEL SALAMI	4.50€
BURRATA	4.50€
STRACCIATELLA	4.50€
TRÜFFELCREME	4.50€
RICOTTA- TRÜFFEL TOPPING	4.50€
FRISCHER TRÜFFEL	5.00€

CASA DI MARE

Auf Anfrage bieten wir
unsere hausgemachten
Chilli und
Knoblauchöle an.





PIZZA NAPOLETANA



Die Neapolitanische Pizza besteht aus einem mind. 48h fermentierten Teig und wird bei 450° gebacken.
Merkmale unserer neapolitanischen Pizza sind ein dünner Boden, der hohe luftig, weiche Rand im Leopardenmuster,
sowie hochwertige Zutaten aus Italien.

Die schwarzen Bläschen entstehen durch die lange Fermentation und der hohen Temperatur im Pizzaofen,
wird in der Fachsprache "leoparding" genannt.

PIZZA BIANCA

Pizza ohne Tomatensauce

PIZZA MORTADELLA E PISTACCHIO 15.80€

Fior di latte Mozzarella, Frischkäse, Basilikum Pesto,
Mortadella Pistacchio, Pistazien, Pistazienstaub, Basilikum (A,G,M)

PIZZA TARTUFO 16.80€

Fior di latte Mozzarella, Frischkäse mit Trüffel,
Salamino al Tartufo, Rucola, Frischer schwarzer Trüffel,
Parmesan Splitter (A,G)

CASA'S PIZZA TARTUFO 23.80€

Fior di latte Mozzarella, Pecorino Käse, Prosciutto Cotto,
Burrata, Ricotta-Trüffel Topping, Parmesan Splitter,
frischer schwarzer Trüffel, 24K Blattgold, Basilikum (A,G)

PIZZA DOLCE

Dessert Pizza

PIZZA CIOCCOLATO FRUTTI 16.00€

Schokoladencreme, Mandelmus, Nussstaub, Früchte (A,G,M)

PIZZA AMORE 16.00€

Heiße Himbeeren, Vanilleeis, Honig, Zuckerstaub (A,G)

SNACKS

GEBÄCK	3.50€
PIZZABROT (A)	
mit Knoblauch	5.00€
mit Rosmarin	5.00€
NATUR	4.50€

CASA DI MARE