



## FOCACCIA

**Focaccia** mit Lardo di Colonata € 7.00

**Focaccia** mit Rosmarino € 4.50

## PIZZA

**Margherita** € 12.50

mit Sugo die Pommodori, Mozzarella Fior di Latte und Basilikum

*Ein zeitloser Klassiker, der die Einfachheit und Eleganz der neapolitanischen Pizza verkörpert.*

**Diavola** € 12.00

mit Sugo die Pommodori, Mozzarella Fior di Latte und salamino piccante.

*Für alle, die ein bisschen Schärfe in ihrem Biss lieben.*

**Salami** € 13.00

mit Sugo die Pommodori, Mozzarella Fior di Latte und Salami

Milanese von Frierss *Eine perfekte Mischung aus herzhaften Aromen.*

## My specials:

**Calzone** € 16.00

mit Sugo die Pommodori, Pilze, Prosciutto Cotto von und Salami no piccante

*Eine köstliche Abwechslung mit einem Herz aus köstlichen Zutaten*

**Buffalina** € 17.00

mit Sugo die Pommodori, Prosciutto crudo DOP, Mozzarella di Bufala DOP, Pomodorini Campana und Basilikum

*Mein "Chefkoch-Favorit" Eine frische und leichte Wahl, die den Reichtum des Büffelmozzarellas zur Geltung bringt.*

**Gustosa** € 14.00

mit Sugo die Pommodori, Mozzarella di Latte, Salamino, Cipolle, Gorgonzola DOP und Olive di Campagna

*Eine genussvolle Kombination für alle, die sich nach etwas Einzigartigem sehnen.*

**Natura** € 15.00

mit Mozzarella Fior di Latte, Porcini, Straciatella die Burrata und Letto di Rucola Rucola

*Eine reizvolle Harmonie aus erdigen und cremigen Aromen.*

**Pistacciola** € 15.00

mit prima crema di Pomodorini gialle Mozzarella Fior di Latte, Mortadella DOP, Straciatella di Bufala DOP und Pistacce

*Eine Gourmet-Pizza, die ebenso einzigartig wie köstlich ist.*

**Vegetariana** € 14.00

mit Sugo die Pommodori, Mozzarella Fior di Latte, Verdure miste

*Ein Traum für jeden Gemüseliebhaber, der das Beste aus dem Garten präsentiert.*

**Marinara** € 10.50

mit Pomodoro, Aglio und Oregano

*Eine lebendige und aromatische Reise in das Herz der kulinarischen Tradition Neapels.*

## Nicola's Pizzaiolo Note:

Ciao, amici! Mein lieber Freund Oswald und ich, wir teilen mehr als nur die Liebe zu herzerwärmendem Essen, wir teilen eine Freundschaft, die vor vielen Monden auf den belebten Piazzas von Neapel geschmiedet wurde.

In Kirchleirn bin ich stolz darauf, Ihnen mit meinen traditionellen Pizzen die Quintessenz von Neapel zu bieten. Das Geheimnis der gefühlvollen neapolitanischen Pizza beginnt mit ihrem Teig. Der Teig wird täglich mit Liebe und feinstem 00-Mehl aus dem Antica Molino Caputo im Herzen Neapels hergestellt und ist die Leinwand unserer kulinarischen Kunst. Nach einem geheimen Rezept wird der Teig in einem sorgfältigen Verfahren hergestellt, damit er ruhen und aufgehen kann, damit er wunderbar fluffig und besonders bekömmlich wird.

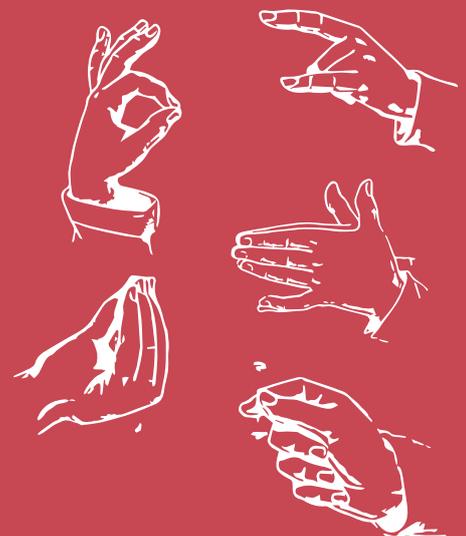
Belegt mit saftigen San Marzano-Tomaten, reichhaltigem Mozzarella di Bufala und einem goldenen Hauch Olivenöl ist jede Pizza eine Melodie aus Aromen, die den Geist meiner Heimat widerspiegeln. Wenn sie perfekt gebacken ist, wird die Kruste zu einem weichen, verkohlten Genuss - ein Zeugnis der altherwürdigen Traditionen Neapels.

Wenn Sie sich also diesem Festmahl hingeben, denken Sie daran, dass Sie mit jedem Bissen ein Stück Geschichte genießen, das so reich und lebendig ist wie die Straßen des sonnenverwöhnten Napoli selbst. Genießen Sie den authentischen Geschmack, der aus einem Rezept entsteht, das von Generation zu Generation weitergegeben wird und das Sie mit Ihnen durch ein Band der Freundschaft und Tradition teilen.

*Buon appetito e salite to camaraderie and good times!*

*Nicola*

*Übrigens, können Sie meine neapolitanischen Handgesten erraten?*



# PIZZA