



FOCACCIA

Focaccia con lardo di colonata € 7.00

Focaccia con Rosmarino € 4.50

PIZZA

Margherita € 12.50

con Sugo di Pomodori, Mozzarella Fior di Latte e Basilikum

Un classico senza tempo che incarna la semplicità e l'eleganza della pizza napoletana.

Diavola € 12.00

con Sugo dei Pomodori, Mozzarella Fior di Latte e salamino piccante

Per tutti coloro che amano un po' di piccantezza nei loro bocconi.

Salami € 13.00

con Sugo dei Pomodori, Mozzarella Fior di Latte e Salame Milanese di Frierss

Un perfetto mix di sapori salati.

My specials:

Calzone € 16.00

mit Sugo di Pomodori, Funghi, Prosciutto Cotto von und Salamino piccante

Un cambiamento delizioso con un cuore di ingredienti deliziosi

Buffalina € 17.00

con Sugo dei Pomodori, Prosciutto crudo DOP, Mozzarella di Buffola DOP, Pomodorini Campana e basilico

Il mio "preferito dallo chef". Una scelta fresca e leggera che esalta la ricchezza della mozzarella di bufala.

Gustosa € 14.00

con Sugo di Pomodori, Mozzarella Fior di Latte, Salamino, Cipolle, Gorgonzola DOP e Olive di Campagna

Una combinazione piacevole per tutti coloro che desiderano qualcosa di unico.

Natura € 15.00

con Mozzarella Fior di Latte, Porcini, Straciatella di Burrata e insalata di rucola

Una deliziosa armonia di sapori terrosi e cremosi.

Pistacciata € 15.00

con prima crema Pomodorini gialli di Campagna, Mozzarella di Buffola DOP, Mortadella DOP, Straciatella di Buffola DOP e Pistacche

Una pizza gourmet tanto unica quanto deliziosa.

Vegetariana € 14.00

con Sugo dei Pomodori, Mozzarella di Buffola DOP, Verdure miste

Un sogno per ogni amante delle verdure, che presenta il meglio dell'orto.

Marinara € 10.50

con Pomodoro, aglio e origano

Un viaggio vivace e saporito nel cuore della tradizione culinaria di Napoli.

Nicola's Pizzaiolo Note:

Ciao, amici! Il mio caro amico Oswald e io condividiamo più che l'amore per il cibo, un'amicizia forgiata nelle vivaci piazze di Napoli molte lune fa.

Al Kirchleitn, sono orgoglioso di portarvi la quintessenza di Napoli con le mie pizze tradizionali.

Il segreto della pizza napoletana inizia con l'impasto. Realizzato ogni giorno con amore e con la migliore farina "00" dell'Antica Molino Caputo, nel cuore di Napoli, l'impasto è la tela della nostra arte culinaria. Seguendo una ricetta segreta, viene sottoposta a un processo meticoloso che le permette di riposare e lievitare, assicurando che sia meravigliosamente soffice e straordinariamente digeribile.

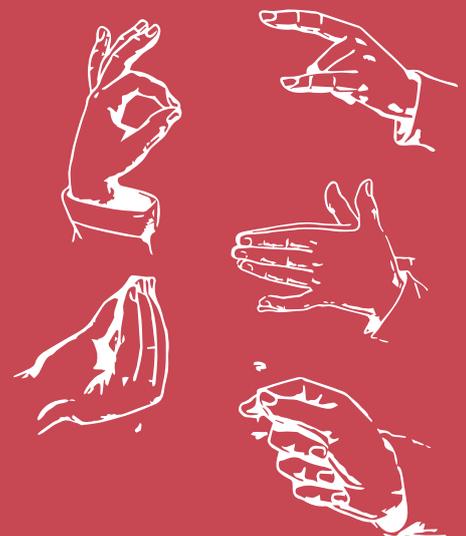
Condita con succulenti pomodori San Marzano, ricca mozzarella di bufala e un tocco dorato di olio d'oliva, ogni pizza è una melodia di sapori che risuona con lo spirito della mia terra. Mentre cuoce alla perfezione, la crosta si trasforma in una morbida delizia carbonizzata, a testimonianza delle antiche tradizioni di Napoli.

Quindi, mentre vi concedete questo banchetto, ricordate che a ogni morso assaporate un pezzo di storia ricco e vibrante come le strade della stessa Napoli baciata dal sole. Godetevi il gusto autentico, nato da una ricetta sussurrata da generazioni e condivisa con voi attraverso un legame di amicizia e tradizione.

Buon appetito e salite to camaraderie and good times!

Nicola

A proposito, riuscite a indovinare la mia gestualità napoletana?



PIZZA