

“Meine Pizza wird mit einem lange haltbaren Teig aus einer Mischung hochwertiger Mehle hergestellt. Ich habe die Produkte mit Sorgfalt und Fingerspitzengefühl von erstklassigen Unternehmen ausgewählt.”

Santo Gabriele

Die Pizzen

-LAMIAPIZZA-

San Marzano Tomaten DOP aus Agro Sarnese Nocerino –
Halbgetrocknete Tomaten – Kapern aus Salina* – Taggiasca-
Oliven – Oregano – Knoblauch – Basilikum – EVO Öl –
Grana Käse
(Allergene 1,7) 12

REGINA MARGHERITA

San-Marzano Tomaten DOP aus dem Sarnese
-Nocerino Anbaugebiet, bei Neapel – Mozzarella Fior di
latte – Basilikum – Olivenöl EVO – Grana Käse
(Allergene 1,7) 8.50

PANEPOMODORO

San-Marzano Tomaten DOP aus dem Sarnese-
Nocerino Anbaugebiet, bei Neapel – Oregano – Grana –
Knoblauch – Basilikum
(Allergene 1,7) 7.50

IL CORSO

In Streifen geschnittene, gelbe Kirschtomate vom Vesuv –
Büffelmozzarella – Basilikum – Kapern aus Salina* – Spianata
(scharfe Salami aus Kalabrien) – Olivenöl EVO
(Allergene 1,7) 16.50

SICILIA BEDDA

San-Marzano Tomaten DOP aus dem Sarnese -
Nocerino Anbaugebiet, bei Neapel – Getrocknete, eingelegte
Kirschtomaten – Sardellenfilets – Kapern aus Salina* –
frittierte Auberginenwürfel – Basilikum – Olivenöl EVO
(Allergene 1,4) 16.50

SALSICCIA E FRIARIELLI

Mozzarella Fior di latte – gekochte Salsiccia-Wurst – leicht
pikanter Friariello (napoletanisches Kohlgemüse) – Grana
Käse
(Allergene 1,7) 18.50

PARMIGIANA DOP

Mozzarella Fior di latte – San-Marzano Tomaten DOP aus
dem Sarnese -Nocerino Anbaugebiet, bei Neapel – frittierte
Auberginenwürfel- Basilikum – gehobelter Grana – Olivenöl
EVO
(Allergene 1,7) 16.50

HINWEISE FÜR ALLERGIEN ODER LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEIT
1. Glutenthaltiges Getreide (Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, Roggen, Gerste, Hafer) 2. Krustentiere 3. Eier 4. Fisch 5. Erdnüsse
6. Soja 7. Milch sowie milch- und laktosehaltige Produkte 8. Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-Nüsse, Pekan-Nüsse,
Para-Nüsse, Pistazien, Macadamia-Nüsse oder Queensland-Nüsse) 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesamsamen 12. Schwefeldioxid und Sulfite (bei
einem Gehalt größer als 10 mg/kg oder 10 mg/l) 13. Lupinen 14. Weichtiere

PIZZA E PATATE

BIO Fiordilatte Basis - Frische Wurst - Rosmarin
und schwarzer Pfeffer Kartoffeln - EVO Öl 16.50

POSITANO

San Marzano Tomaten DOP aus dem Anbaugebiet Sarnese
Nocerino, bei Neapel - Büffelmozzarella - Taggiasca-Oliven -
Basilikum - Grana Käse 16.50
(Allergene 1,7)

MEDITERRANEA

San-Marzano Tomaten DOP aus dem Anbaugebiet
Sarnese-Nocerino, bei Neapel – Mozzarella Fior di
latte – Gelbflossenthunfisch – Tropea-Zwiebel – Bio 16.50
Kapern aus Salina – Oregano
(Allergene 1,4,7)

LA NOSTRA QUATTRO STAGIONI

San-Marzano Tomaten DOP aus dem Anbaugebiet Sarnese-Nocerino,
bei Neapel – Mozzarella Fior di latte – gekochter Schinken SAN
GIOVANNI Capitelli (top Italian Food '23 Gambero Rosso - Guida 18.50
Salumi d'Italia '23) – Taggiasca-Oliven – eingelegte Artischocken –
frische Champignons – Grana – Olivenöl EVO
(Allergene 1,7)

SAN DANIELE DOP

San-Marzano Tomaten DOP aus dem Anbaugebiet
Sarnese-Nocerino, bei Neapel – Mozzarella Fior di latte 18.50
– Grana – Olivenöl EVO – 24 Monate gereifter San
Daniele DOP Rohschinken
(Allergene 1,7)

O' SOLE MIO

In Streifen geschnittene, gelbe Kirschtomate vom
Vesuv – Büffelmozzarella – Basilikum – Kapern aus 15.50
Salina* – Olivenöl EVO
(Allergene 1,7)

ETNA

Mozzarella Fior di latte – San-Marzano Tomaten –
gegrillte Paprika – Gorgonzola – Tropea-Zwiebel – 16.50
Spianata (scharfe Salami aus Kalabrien) – frische
Chilischoten – Olivenöl EVO – Grana – Oregano
(Allergene 1,7)

HINWEISE FÜR ALLERGIEN ODER LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEIT

1. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, Roggen, Gerste, Hafer) 2. Krustentiere 3. Eier 4. Fisch 5. Erdnüsse
6. Soja 7. Milch sowie milch- und laktosehaltige Produkte 8. Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-Nüsse, Pekan-Nüsse,
Para-Nüsse, Pistazien, Macadamia-Nüsse oder Queensland-Nüsse) 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesamsamen 12. Schwefeldioxid und Sulfite (bei
einem Gehalt größer als 10 mg/kg oder 10 mg/l) 13. Lupinen 14. Weichtiere

LA BUFALA

San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino Tomate –
Campania Bufala Mozzarella – Basilikum – EVO Öl
(Allergene 1,7) 14.50

MMIEZ E' MMIEZ (halb Pizza - halb Calzone)

San-Marzano Tomaten DOP aus dem Anbaugebiet Sarnese-
Nocerino, bei Neapel – Mozzarella Fior di latte –
Basilikum – Ricotta (quarkähnlicher Frischkäse) – Spianata
(scharfe Salami aus Kalabrien) 15.50
(Allergene 1,7)

MOMI

Gelbe Tomaten vom Vesuv – Büffelmozzarella – Bio-Burrata
(Mozzarella ähnlicher Frischkäse, wird nach dem Backen
hinzugefügt) – Kapern aus Salina* – Sardellenfilets aus
Aspra – Grana – Basilikum 18.50
(Allergene 1,4,7)

ORTO GRIGLIATO

San-Marzano Tomaten DOP aus dem Anbaugebiet Sarnese-
Nocerino, bei Neapel – Olivenöl EVO – gegrilltes Gemüse
(Allergene 1,7) 15.50

REGINA ROSA

Fior di latte - Mortadella "Favola Gran Riserva" (preis für die
beste mortadella italien 2023) Pistazien aus Bronte – Bio-
Burrata (Mozzarella ähnlicher Frischkäse, wird nach dem
Backen hinzugefügt) – Grana – schwarzer gemahlener
Pfeffer 18.50
(Allergene 1,7,8)

CALABRIA COAST TO COAST

San-Marzano Tomaten DOP aus dem Anbaugebiet Sarnese-
Nocerino, bei Neapel - Mozzarella Fior di latte –
Provolakäse – 'Nduja aus Spilinga – Oregano – Tropea-
Zwiebel (wird nach dem Backen hinzugefügt) 15.50
(Allergene 1,7)

... FALLS IHR HEUTE ABEND LUST AUF MEHR HABT:

Extra Käse, Wurstwaren oder Gemüse je nach Wahl 0,50–10,00 Euro (außer Prosciutto
Crudo di S.Daniele dop – Euro 7,50, - Jamon Iberico Pata Negra – Euro 17,50).

Tischservice: 1.50 Euro pro Person

Geburtstagskuchenservice: 10 euro - (nur Torten aus Backwaren und NICHT
hausgemachte Kuchen)

(*) wegen möglicher Lieferschwierigkeiten bei dem angegebenen Rohstoff wird in
Ermangelung desselben vorübergehend ein Erzeugnis ähnlicher Qualität verwendet

HINWEISE FÜR ALLERGIEN ODER LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEIT

1. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, Roggen, Gerste, Hafer) 2. Krustentiere 3. Eier 4. Fisch 5. Erdnüsse
6. Soja 7. Milch sowie milch- und laktosehaltige Produkte 8. Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-Nüsse, Pekan-Nüsse,
Para-Nüsse, Pistazien, Macadamia-Nüsse oder Queensland-Nüsse) 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesamsamen 12. Schwefeldioxid und Sulfite (bei
einem Gehalt größer als 10 mg/kg oder 10 mg/l) 13. Lupinen 14. Weichtiere

PIZZE D'AUTORE

“Meine Pizza besteht aus einem lange gereiften Teig mit einer Mischung aus hochwertigen Mehlen. Ich habe die Produkte mit Sorgfalt und Fingerspitzengefühl von erstklassigen Unternehmen ausgewählt”

Santo Gabriele

ALTA QUOTA - Alto Adige nel piatto

Finale Nationaler EMERGENT Pizzachef 2023 – Francesco Gabriele Executive Pizzachef

Fiordilatte in der Küche – Außerhalb der Küche: Graukäse – Schüttelbrot Crumble – Apfel-Senfspitzen – Johannisbeeren – Heu- und Blumenspeck – EVO-Öl
(Allergene 1,7)

24

PROFUMO DI SALINA - Reise zu den Äolischen Inseln

Pizza im Finale des EMERGENT Pizzachef '2023 Norditalien ausgezeichnet

Bio Mozzarella Fior di latte – Scarole in und aus der Küche – frische Kirschtomaten – Sardellen aus Aspra – Bio Kapern aus Salina (Caravaglio Landwirtschaft) – Oregano – Olivenöl EVO
(Allergene 1,7)

24

PIZZA MIT TARTUFO SCORZONE NERO INVERNALE

Mozzarella Fior di latte (im Ofen gebacken) – Frischer geriebener Schwarzer Trüffel – Trüffelcreme – Wachteleier – Olivenöl EVO
(Allergene 1,7)

26

PIZZA MIT JAMÓN 100% IBERICO

San-Marzano Tomaten DOP aus dem Sarnese-Nocerino Anbaugebiet, bei Neapel – Mozzarella Fior di latte (im Ofen gebacken) – Basilikum – Olivenöl EVO – Grana und Jamón Pata Negra (auf einem Schneidebrett serviert)
(Allergene 1,7)

31

CAPRI CONTEMPORANEA

San-Marzano Tomaten DOP aus dem Sarnese-Nocerino Anbaugebiet, bei Neapel – Mozzarella Fior di latte (im Ofen gebacken) – Artischockencreme – Artischocken – Prosciutto Cotto SAN GIOVANNI Capitelli (top Italian Food '23 Gambero Rosso - Guida Salumi d'Italia '23) – Basilikum – Grana – Olivenöl EVO (Allergene 1,4)

24

Vertrauen Sie uns und variieren Sie nicht...

Pizzen in limitierter Auflage

Santo Gabriele

SCILLA E CARIDDI

Weißer Basis mit Fiordilatte und Stracciatella aus dem Alto Adige, Salina-Kapern, Kalabrischer Nduja (San Marco CS), Zitronenschale, Basilikum, EVO-Öl
(alle: 1,7) 15

ORTO D'ESTATE

Weißer Basis mit Fiordilatte, belegt mit frischen Kirschtomaten, Klecksen von frischem Kräuterpesto und Zucchini, Schwarzes Olivenpulver, Zucchini Blüten, Nativem Olivenöl extra (Allergene 1, 7) 19

ORO BIANCO

San Marzano g.U. Tomaten, biologische Fiordilatte, Basilikum, rohe Mozzarella di Bufala, frische Pachino-Tomaten, Ricotta-Füllung, schwarzer Pfeffer und Nduja - EVO Öl 21.50

(Allergene 1,7)

L'AGLIO-OLIO-PEPERONCINO

Weißer Boden mit Pecorino - Fior di Latte - frischen Tomaten in der Zubereitung - bei Ausgang frischer Chili, Knoblauch, Basilikumpesto und Petersilie aus unserem Garten, extra natives Olivenöl. 14.50

(Allergene 1,7)

Alle Pizzen in limitierter Auflage und Signaturpizzen können nicht verändert werden.

HINWEISE FÜR ALLERGIEN ODER LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEIT

1. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, Roggen, Gerste, Hafer) 2. Krustentiere 3. Eier 4. Fisch 5. Erdnüsse 6. Soja 7. Milch sowie milch- und laktosehaltige Produkte 8. Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-Nüsse, Pekan-Nüsse, Para-Nüsse, Pistazien, Macadamia-Nüsse oder Queensland-Nüsse) 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesamsamen 12. Schwefeldioxid und Sulfite (bei einem Gehalt größer als 10 mg/kg oder 10 mg/l) 13. Lupinen 14. Weichtiere