



Pizza - Base 30cm

Der größte Unterschied zwischen römischer und neapolitanischer Pizza ist der dünne, knusprige Teig der römischen Pizza. Da Sie dünner ausgerollt bzw. ausgebreitet wird, ist Sie auch größer als eine klassische Pizza Napoletana und hat keinen dicken Rand.

MOZZARELLA

San Marzano Tomaten | Kirschtomaten
| Basilikum | Mozzarella

12,9

EL GRECO

San Marzano Tomaten | Mozzarella |
Gyros vom Schwein oder Hähnchen

15,9

Pizza

PRIMAVERA

San Marzano Tomaten | Mozzarella |
gegrillte Antipasti | getrocknete
Tomaten | Artischocken

15,9

EGERLINGE

San Marzano Tomaten | Mozzarella |
Champignons

13,9

NAPOLI

San Marzano Tomaten | Mozzarella |
Anchovis | Oliven | Kapern

16,9

SERRANO

San Marzano Tomaten | Mozzarella |
Serrano Schinken | Parmesan

16,9

MILANO

San Marzano Tomaten | Mozzarella |
Italienischer Salami | Kirschtomaten

16,9



FETA

San Marzano Tomaten | Mozzarella |
Schafskäse | Kirschtomaten | Peperoni

15,9

