

Gerne servieren wir alle Pizzen mit einer Büffel Burrata 5

^{AC}
MARGHERITA Die Königin!  
Diese zeitlose Pizza wurde 1889 nach der Königin Margherita benannt. San Marzano Tomate, Fior di Latte aus Agerola, verfeinert mit Olivenöl extra vergine und frischem Basilikum 13

^{AC}
PARMIGIANA Einfach aber lecker! 
Ein Klassiker der neapolitanischen Küche. San Marzano Tomate, Auberginen Fior di Latte aus Agerola, dazu noch Parmesancreme, frischem Basilikum und Olivenöl extra vergine 16
[Die DELUXE Variante mit Büffel Mozzarella und Pomodorino del Piennolo vom Vesuv + 3.5](#)

^{AC23}  
DOLCE INFERNO Zögern Sie nicht!
Die süße Hölle, ein reines Geschmackserlebnis mit Höhen und Tiefen. San Marzano Tomate, Fior di Latte, mit Nduja aus Spilinga "streichfähige Salami aus Kalabrien", scharfe Salami aus Süditalien am Ende leckerer süßer Honig, frischem Basilikum und Olivenöl extra vergine 17

^{ACE22} 
GOLOSA Unwiderstehlich!
Wahrscheinlich die beliebteste Pizza in Italien. Fior di Latte aus Agerola, Pacchettelle gialle "Gelbe Kirschtomaten", Stracciatella "gerissener Mozzarella", Mortadella, Pistazien kerne abgerundet mit Olivenöl extra vergine und frischem Basilikum 17

^{AC} 
A' NONNA Omas Rezept!
Noch mehr süditalienische Tradition geht nicht. Peperonicreme "nicht scharf", Fior di Latte aus Agerola, Pancetta "gerollter Bauchspeck", am Ende Peperone crusco "nicht scharf" aus Süditalien, gereifte Büffelricotta, Olivenöl extra vergine und frischem Basilikum 18
[Gerne auch ohne Pancetta dafür Stracciatella 16](#) 

^{AC}
VESUVIANA Margherita 2.0! 
Die Evolution der klassischen Margherita, jeder Biss ist pure Freude. San Marzano Tomate, Büffel Mozzarella, Pomodorino del Piennolo vom Vesuv "Kirschtomaten", Olivenöl extra vergine und frischem Basilikum 16
[Mit Kochschinken verfeinern + 2.5](#)

BEST SELLER!
^{AC2}  
DIAVOLA Jeder liebt sie!
Wahrscheinlich die bekannteste Pizza auf der Welt. San Marzano Tomate, Fior di Latte aus Agerola, leicht scharfe Salami aus Süditalien, am ende Olivenöl extra vergine und frischem Basilikum 16
[Ideal dazu Gorgonzola + 2.5](#)

^{AC2}  
CALABRESE Ein Geschmackserlebnis!
Ist sie zu scharf, bis du zu schwach! San Marzano Tomate, Fior di Latte di Agerola, Nduja di Spilinga "streichfähige Salami aus Kalabrien", Leccino Oliven, verfeinert mit Joghurtcreme, Olivenöl extra vergine und frischem Basilikum 17
[Auf Wunsch mit Zwiebeln aus Tropea + 1,5](#)

^{AF}
PROFUMO DEL SUD Süditalien pur!
San Marzano Tomaten, Pomodorino del Piennolo from Vesuv "Kirschtomaten" Sardellen aus Cetara, Kapern aus Salina, Leccino Oliven verfeinert mit Olivenöl extra vergine, frischem Basilikum, dazu Bergoregano aus Süditalien 16
[Gerne auch ohne Sardellen 13](#) **VEGAN**

^{ACB2} 
CAPRICCIOSA Wer kennt sie nicht?
Sie ist einfach Kult! San Marzano Tomate, Fior di Latte di Agerola, frische Pilze, Prosciutto cotto "Kochschinken", Artischockencreme und Leccino Oliven, verfeinert mit Olivenöl extra vergine und frischem Basilikum 17

NEU!
^{AC2 E3}
4 FORMAGGI Oh mein Gott! 
Ein himmlischer Genuss. Büffel Mozzarella, Fior di Latte aus Agerola, leckerer Gorgonzola, gereifte Büffelricotta, und zum Schluss verfeinert mit Orangenmarmelade, Walnüsse, Olivenöl extra vergine und frischem Basilikum 17

PIZZE SPECIALI

UNSER LIEBLING
^{ACF}
SFIZIOSA Vorsicht Suchtgefahr!
Diese Pizza werden Sie nie wieder vergessen. Fior di Latte di Agerola, gelbe San Marzano Tomaten, Gorgonzola aus Italien, Sardellen aus Cetara, verfeinert mit Olivenöl extra vergine mit Zitrone Geschmack und frischem Basilikum 17
[Auf Wunsch mit gelbe Kirschtomaten + 2.5](#)

BEST SELLER!
^{AC E6 2}
CUORE BIANCO Herzasen! 
Die Pizza mit einem weißen Herz. Fior di Latte aus Agerola, Pomodorino del Piennolo vom Vesuv "Kirschtomaten", Pacchettelle gialle "Gelbe Kirschtomaten", eine leckere Burrata in der Mitte, verfeinert mit Olivenöl und am Ende das originale Basilikum-Pesto aus Likurien 18
[Passend dazu Sardellen aus Cetara + 2.5](#)

^{AC}
MARE FUORI Vom Vesuv bis zum Meer!
Diese Pizza ist unser ganzer Stolz. Gelbe San Marzano Tomate, Fior di Latte aus Agerola, Premium-Thunfisch aus der Amalfiküste, Zwiebeln aus Tropea, Leccino Oliven, verfeinert mit Olivenöl extra vergine mit Zitrone Geschmack und frischem Basilikum 18

^{AC2} 
A'PAESANA Urlaubserinnerung!
Wer schon mal in Neapel war, kennt sicher diese fantastische Pizza hier unsere Version. Fior di Latte aus Agerola, Friarielli creme, frische Salsiccia mit Fenchel und am Ende flambierter Provolone Käse aus Süditalien, Olivenöl 18
[Passend dazu Peperone crusco "nicht scharf" + 2,5](#)

Wir investieren viel Zeit und Liebe in die Zusammenstellung unserer Pizzen. Daher empfehlen wir, die Pizzen so zu bestellen, wie sie auf der Karte stehen. Bei Unverträglichkeiten oder Allergien können Zutaten weggelassen werden. Da wir nur mit frischen Produkten arbeiten, die direkt von Süditalien kommen, kann es auch mal sein, dass ein Produkt ausverkauft ist. Wir bitten um Ihr Verständnis - Ihr RAGAZZI Team!

BEVANDE

S.PELLEGRINO
mit Kohlensäure 0,5l 3.5

ACQUA PANNA
Still 0,5l 3.5

LEMONSODA
Nur mit ital. Zitronen ohne
Zusatzstoffe 0,33l 3

ORANSODA
Nur mit ital. Orangen ohne
Zusatzstoffe 0,33l 3

*inkl. 0,10 Pfand

ESTATHÉ
Ital. Eistee Pfirsich ohne Zusatzstoffe
0,33l 3.5

COLA/COLA ZERO
0,33l 3

SPEZI
Paulaner 0,33l 3

STUGGI SCHORLE
Apfel oder Johannisbeere. 0,33l 3.5

BIRRE

PERONI
Ital. Bier 0,33l 3.5

MORETTI
Ital. Bier 0,33l 3.5

*inkl. 0,10 Pfand

PERONI LEMON
Ital. Radler 0,33l 3.5

WEISSBIER
Schneider-Weisse "auch alkoholfrei"
0,5l 3.5

VINI DEL SUD

BIANCHI

FALANGHINA⁷
San Salvatore
100% Falanghina IGP
Paestum
Delikates Aroma mit einem
saftigen Fruchtgeschmack.
Flasche 0,75l 17

PIAN DI STIO
San Salvatore
100% Fiano BIO Paestum
Ein herrlich erfrischender Weißwein
mit leichter Mineralität, Anklängen
von Zitrusfrüchten, Pfirsichen und
gelben Pflaumen. Flasche 0,75l 32

ROSÉ

VETERE⁷
San Salvatore
100% Aglianico IGP BIO Paestum
Aromen von Johannisbeeren und
Kirschen. Er begeistert mit einer
wunderbaren Frische und Eleganz.
Flasche 0,75l 19

ROSSI

CERASO⁷
San Salvatore
100% Aglianico IGP Paestum
Ein tiefdunkler Rotwein mit
explosivem Duft von Kakao,
Tabak und frischem Obst.
Flasche 0,75l 17

IDEAL ZUR PIZZA
GRAGNANO⁷
Cantine Federiciane
60% Piediroso 40% Aglianico
Traditioneller neapolitanische Wein.
Er ist wird kalt serviert und ist leicht
Frizzante. Flasche 0,75l 16

JUNGANO
San Salvatore⁷
100% Aglianico IGP Paestum
Der Jungano präsentiert sich mit einem
fruchtigen Bouquet am Gaumenist der
weich und vollmundig mit dezentem
Tannin. Flasche 0,75l 29

DOLCI

Natürlich hausgemacht !

TIRAMISÚ^{ABC6}
Ein gutes Essen muss damit enden !
Mascarponecreme nach alter Italienischer Tradition,
Löffelbiskuit in Espresso getränkt, vereinert mit leckerem
Kakaopulver 7 + 3.5 Pfand

BEST SELLER
BRONTOLONE^{BCCE4}
Muss man unbedingt probieren!
Pistazien- Mascarpone- Semifreddo mit Pistazien aus Sizilien
auch "grünes Gold" genannt dazu gehackte Pistazien und zum
Schluss verfeinert mit Schokoladensoße 7

PIZZA NUTELLA^{ACE2E4}
Wer kann da widerstehen !
Pizzateig frisch gebacken, bestrichen mit leckerem flüssigen
Nutella, verfeinert mit Pistazienkerne 11

Alle Preise sind in EURO inklusive gesetzliche MwSt.

Zusatzstoffe
1 mit Farbstoffe 2 mit Konservierungsstoffe 3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Süßungsmittel Aspartam 5 Chininhaltig 6 Koffeinhaltig

Allergene
A Gluten (Weizen) B Eier C Milch D Soja E Schalenfruchte
(E1 Mandel - E2 Pistazien - E3 Walnüsse - E4 Haselnüsse)
F Fisch G Erdnüsse