

# RAGAZZI GO

PIZZERIA NAPOLETANA

Gerne servieren wir alle Pizzen mit einer Büffel Burrata 5

0711 93539979

Breitscheidstr. 22 70176 Stuttgart

www.ragazzi-pizzeria.com

## MARGHERITA AC 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 14

## VESUVIANA AC 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](#)

## PROFUMO DEL SUD AF 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 14 VEGAN](#)

NEU

## RAGAZZI AC Einfach, aber köstlich !

Jeder Biss ist eine Reise nach Neapel. San Marzano Tomate, Pomodorino del Piennolo vom Vesuv „Kirschtomaten“, Pacchetelle gialle „gelbe Kirschtomaten“, Bergoregano aus Süditalien am Ende Büffel Stracciatella, Olivenöl extra und frischem Basilikum 15

## BEST SELLER AC2

## DIAVOLA AC 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 + 1,5](#)

## CAPRICCIOSA ACB2

## 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

## DOLCE INFERNO 2.0 AC23 Zögern Sie nicht !

Die süße Hölle, ein reines Geschmackserlebnis mit Höhen und Tiefen. Fior di Latte aus Agerola, Nduja aus Spilinga "streichfähige Salami aus Kalabrien", scharfe Salami aus Süditalien, Gorgonzola und am Ende leckerer süßer Honig, frischem Basilikum und Olivenöl extra vergine 17

NEU

## ANEMA E CORE AC Die Pizza der Pizzaioli !

Momentan die Lieblingspizza aller Pizzaioli in Neapel. Einfach aber doch ein riesiges Geschmackserlebnis. Provolone aus Agerola, San Marzano Tomaten und frisch gemahlener Pfeffer. Zum Schluss verfeinert mit frischem Basilikum und Olivenöl extra vergine. Sie werden es lieben 16

## MARE FUORI ACF 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

ACE22 

## GOLOSA AC Unwiderstehlich !

Wahrscheinlich die beliebteste Pizza in Italien. Fior di Latte aus Agerola, Pacchetelle gialle "Gelbe Kirschtomaten", Büffel Stracciatella "gerissener Mozzarella", Mortadella, Pistazienkerne abgerundet mit Olivenöl extra vergine und frischem Basilikum 17

ACF

## SFIZIOSA ACF 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 + 1,5](#)

AC 2 

## A'PAESANA AC Urlaubserinnerung !

Wer schon mal in Neapel war, kennt sicher diese fantastische Pizza hier unsere Version. Fior di Latte und Provolone aus Agerola, Friarielli creme, frische Salsiccia mit Fenchel und am Ende flambierter Provolone Käse aus Süditalien, Olivenöl 18

[Passend dazu Peperone crusco "nicht scharf" + 1,5](#)

## UNSER LIEBLING

## A' NONNA AC Omas Rezept !

Noch mehr süditalienische Tradition geht nicht. Peperoncreme "nicht scharf", Fior di Latte und Provolone 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](#) 

NEU

## CREMOSA AC 2 E3 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

 Vegetarisch  Leicht scharf  Scharf

 Schweinefleisch

Allergene

A Gluten (Weizen) B Eier  
C Milch D Soja  
E Schalenfrüchte  
F E1 Mandel - E2 Pistazien -  
E3 Walnüsse - E4 Haselnuss -  
E5 Cashewnüsse - E6 Pinienkerne  
F Fisch G Erdnuss

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoffen  
2 mit Konservierungstoffen  
3 mit Antioxidationsmittel  
4 mit Süßungsmittel Aspartam  
5 Chininhaltig  
6 Koffeinhaltig

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

# DOLCI

Natürlich hausgemacht !

**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<sup>16</sup>

**SPEZI**  
Paulaner 0,33l 3<sup>16\*</sup>

**STUGGI SCHORLE**  
Apfel oder Johannisbeere. 0,33l 3,5

**TIRAMISÚ**<sup>ABC6</sup>

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**

Muss man unbedingt probieren!

Pistazien- Mascarpone- Semifreddo mit Pistazien aus Sizilien  
auch "grünes Gold" gennant dazu gehackte Pistazien und zum  
Schluss verfeinert mit Schokoladensoße 7,5

# BIRRE<sup>A</sup>

**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

**PIZZA NUTELLA**

Wer kann da widerstehen !

Pizzareig frisch gebacken, bestrichen mit leckerem flüssigen  
Nutella, verfeinert mit Pistazienkerne 11

# VINI DEL SUD

## BIANCHI

**FALANGHINA**<sup>7</sup>  
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 Minaralität, Anklängen  
von Zitrusfrüchten, Pfirsichen und  
gelben Pflaumen. Flasche 0,75l 32

Alle Preise sind in EURO inklusive gesetzliche MwSt.

**Zusatzstoffe**

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

**Allergene**

A Gluten (Weizen) B Eier C Milch D Soja E Schalenfrüchte  
(E1 Mandel - E2 Pistazien - E3 Walnüsse - E4 Haselnüsse)

F Fisch G Erdnüsse

## ROSÉ

**VETERE**<sup>7</sup>  
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

**CERASO**<sup>7</sup>  
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**  
**GRAGNANO**<sup>7</sup>

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

**JUNGANO**  
San Salvatore  
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