

LIEBE GÄSTE,
tauchen Sie ein in unsere Kultur
und genießen Sie ein Stück unserer
Heimat. Wir wünschen Ihnen ein
unvergessliches
Geschmackserlebnis in unserer
Pizzeria !

SPRIZZERIA

APEROL SPRITZ
Aperol, Prosecco und Soda 8.5

MARACUJA SPRITZ
Maracuja-Nektar, Aperol, Prosecco
und Soda 8.9

RAGAZZI SPRITZ
Malfy Lemon Gin, Aperol, Tonic und
Soda 8.9

BEST SELLER
AMALFI SPRITZ
Limoncello, Prosecco, Lemonsoda
und Soda 8.5

CRODINO SPRITZ
Crodino, Prosecco und Soda 8.5
Auf Wunsch auch alkoholfrei mit
Tonic Water 8.5

BEVANDE

S.PELLEGRINO
mit Kohlensäure 0,5l 5.9

ACQUA PANNA
Still 0,5l 5.9

LEMONSODA
Nur mit ital. Zitronen ohne
Zusatzstoffe 0,33l 4.6

ORANSODA
Nur mit ital. Orangen ohne
Zusatzstoffe 0,33l 4.6

ESTATHÉ
Ital. Eistee mit Pfirsich
ohne Zusatzstoffe 0,33l 4.9

COLA/COLA ZERO
0,33l 4.6

SPEZI
Paulaner 0,33l 4.6

STUGGI SCHORLE
Apfel oder Johannisbeere. 0,33l 4.7

BIRRE

MORETTI
Ital. Bier 0,33l 4.9

NASTRO AZZURRO
Peroni Ital. Bier 0,33l 4.9

PERONI LEMON
Ital. Radler 0,33l 4.9

WEISSBIER
Schneider-Weisse “auch alkoholfrei”
0,5l 4.9



ENGLISH
MENU

PIZZA NAPOLETANA

Gerne servieren wir alle Pizzen mit einer Büffel-Burrata 6.9
Auf Wunsch die Pizza auch mit laktosefreier Büffelmozzarella + 1.9

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
verginе und frischem Basilikum 14.9

PROFUMO DEL SUD Südtalien pur !
San Marzano Tomaten, Pomodorino del Piennolo
vom Vesuv "Kirschtomaten" Sardellen aus Cetara,
Kapern aus Salina, Leccino Oliven verfeinert mit Olivenöl
extra vergine, frischem Basilikum, dazu Bergoregano
aus Südtalien 18.9

Gerne auch ohne Sardellen 15.9 **VEGAN**

BEST SELLER
DIAVOLA Jeder liebt sie !
Wahrscheinlich die bekannteste Pizza auf der Welt.
San Marzano Tomate, Fior di Latte aus Agerola,
leicht scharfe Salami aus Südtalien, am ende
Olivenöl extra vergine und frischem Basilikum 19.9
Ideal dazu Büffel Gorgonzola aus Südtalien + 2.9

A´PAZZA Zum verrückt werden !
Diese Kombination ist der Wahnsinn. San Marzano
Tomate, Fior Di Latte aus Agerola, gegrillte
Auberginen, leicht scharfe Salami aus Südtalien, zum
Schluss Stracciatella "gerissener Mozzarella", frischem
Basilikum und Olivenöl extra vergine 20.9

PIZZE SPECIALI

CUORE BIANCO Herzasen !
Die Pizza mit einem weißen Herz. Fior di Latte aus
Agerola, Pomodorino del Piennolo vom Vesuv
"Kirschtomaten", Pacchettelle gialle "Gelbe Kirsch-
tomaten", eine leckere Büffel-Burrata in der Mitte,
verfeinert mit Olivenöl und am Ende das originale
Basilikum-Pesto aus Likurien 22.9

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 21.9

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 Südtalien, gereifte Büffelricotta,
Olivenöl extra vergine und frischem Basilikum 21.9

Gerne auch ohne Pancetta dafür Stracciatella 19.9

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 18.9

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 19.9

Die DELUXE Variante mit Büffel Mozzarella und
Pomodorino del Piennolo vom Vesuv + 3.9

CALABRESE Ein Geschmackserlebnis !
Ist sie zu scharf, bis du zu schwach ! San Marzano
Tomate, Fior di Latte aus Agerola, Nduja aus Spilinga
"streichfähige Salami aus Kalabrien", Leccino Oliven,
verfeinert mit Joghurtcreme, Olivenöl extra vergine
und frischem Basilikum 20.9

Auf Wunsch mit Zwiebeln aus Tropea + 1.9

CAPRICCIOSA Wer kennt sie nicht ?
Sie ist einfach Kult ! San Marzano Tomate, Fior di
Latte aus Agerola, Prosciutto cotto "Kochschinken",
frische Pilze und Leccino Oliven, verfeinert mit
Artischockencreme, Olivenöl extra vergine und
frischem Basilikum 20.9

UNSER LIEBLING Vorsicht Suchtgefahr !
Diese Pizza werden Sie nie wieder vergessen.
Fior di Latte aus Agerola, gelbe San Marzano Tomaten,
Büffel Gorgonzola aus Südtalien, Sardellen aus Cetara,
verfeinert mit Olivenöl extra vergine mit Zitronen
Geschmack und frischem Basilikum 20.9
Auf Wunsch mit gelbe Kirschtomaten + 2.9

MARE FUORI Vom Vesuv bis zum Meer !
Diese Pizza ist unser ganzer Stolz. Gelbe San Marzano
Tomate, Fior di Latte aus Agerola, Thunfisch von der
Amalfiküste, Zwiebeln aus Tropea, Leccino Oliven,
verfeinert mit Olivenöl extra vergine mit Zitrone-
geschmack und frischem Basilikum 22.9

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 Südtalien, Olivenöl 21.9

Passend dazu Peperone crusco “nicht scharf “ + 2,9

VINI DEL SUD

BIANCHI

FALANGHINA
100% Falanghina, IGP Paestum, San
Salvatore. Delikates Aroma mit einem
saftigen Fruchtgeschmack. Trocken
0,75l 33 0,1l 5.5 0,2l 9.5

PIAN DI STIO
100% Fiano BIO, Paestum, San Salvatore.
Ein herrlich erfrischender Weißwein
mit leichter Minaralität, Anklängen von
Zitrusfrüchten, Pfirsichen und gelben
Pflaumen. Trocken, fruchtig 0,75l 42

ROSÉ

VETERE
100% Aglianico, IGP Paestum, San
Salvatore. Aromen von Johannisbeeren
und Kirschen. Er begeistert mit einer
wunderbaren Frische und Leichtigkeit.
Halbtrocken 0,75l 36

ROSSI

CERASO
100% Aglianico, IGP Paestum, San
Salvatore. Ein tiefdunkler Rotwein mit
explosivem Duft von Kakao, Tabak und
Obst. Trocken
0,75l 34 0,1l 5.7 0,2l 9.7

IDEAL ZUR PIZZA !
GRAGNANO
60% Piediroso, 40% Aglianico, Cantine
Federiciane.Traditioneller neapolitanische
Wein, schön fruchtig, wird kalt serviert
und ist leicht frizzante
0,75l 30 0,1l 4.9 0,2l 8.9

JUNGANO
100% Aglianico, IGP Paestum, San
Salvatore. Der Jungano präsentiert sich
mit einem fruchtigen Bouquet am
Gaumenist der weich und vollmundig mit
dezentem Tannin. Trocken 0,75l 42

Zusatzstoffe	Allergene
1 mit Farbstoffe	A Gluten (Weizen)
2 mit Konservierungstoffe	B Eier C Milch D Soja
3 mit Antioxidationsmittel	E Schalenfrüchte
4 mit Süßungsmittel	(E1 Mandel - E2 Pistazien -
Aspartam	E3 Walnüsse - E4 Haselnüss -
5 chininhaltig	E5 Cashewnüsse -
6 koffeinhaltig	E6 Pinienkerne)
7 enthält Sulfite	F Fisch G Erdnüsse

Vegetarisch Leicht scharf Scharf

Alle Preise sind in EURO inklusive gesetzlicher MwSt.

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 aus
Südtalien kommen, kann es auch mal sein,
dass ein Produkt ausverkauft ist.
Wir bitten um Ihr Verständnis
Ihr RAGAZZI Team

DOLCI

Natürlich hausgemacht !

TIRAMISÚ^{ABC6}

Ein gutes Essen muss damit enden !

Mascarponecreme nach alter Italienischer Tradition, Löffelbiskuit in Espresso getränkt, verfeinert mit leckerem Kakaopulver 9.9

BRONTOLONE^{BCE2E4A*}

Muss man unbedingt probieren!

Pistazien- Mascarpone- Semifreddo mit Pistazien aus Sizilien auch "grünes Gold" genannt dazu gehackte Pistazien und zum Schluss verfeinert mit Pistazien- und Schokoladensoße 9.9

PIZZA NUTELLA^{ACE2E42} Am besten zu zweit genießen

Wer kann da widerstehen !

Pizzateig frisch gebacken, bestrichen mit leckerem flüssigen Nutella, verfeinert mit Pistazienkerne 14.9

DAS BESTE NACH DEM ESSEN !

ESPRESSO NAPOLETANO

Leckeres Espresso wie in Neapel 2.8

AFFOGATO^{ABCD6}

Leckeres Vanilleeis mit Espresso 6.9

Eiskalt Serviert !

DIGESTIVI^{2cl}

LIMONCELLO 3.9 AVERNA 3.9

FRANGELICO 3.9 AMARO D. CAPO 3.9

