

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 7.9

RAGAZZI SPRITZ
Malfy Lemon Gin, Aperol,
Tonic und Soda 7.9

UNSERE EMPFEHLUNG
AMALFI SPRITZ
Limoncello, Prosecco,
Lemonsoda und Soda 7.9

CRODINO SPRITZ
Crodino, Prosecco und Soda 7.9
Auf Wunsch auch alkoholfrei mit
Tonic Water 7

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 4.2

ORANSODA
Nur mit ital. Orangen ohne
Zusatzstoffe 0,33l 4.2

ESTATHÉ
Ital. Eistee mit Pfirsich
ohne Zusatzstoffe 0,33l 4.2

COLA/COLA ZERO
0,33l 4.2

SPEZI
Paulaner 0,33l 4.2

STUGGI SCHORLE
Apfel oder Johannisbeere. 0,33l 4.2

BIRRE

INCHNUSA
Sardisches Bier 0,33l 4.4

MORETTI
Ital. Bier 0,33l 4.3

PERONI LEMON
Ital. Radler 0,33l 4.4

WEISSBIER
Paulaner "auch alkoholfrei" 0,5l 4.9

Alle Preise sind in EURO inklusive gesetzlicher MwSt.



PIZZA NAPOLETANA

Gerne servieren wir alle Pizzen mit einer Burrata 6.9

BEST SELLER
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

KLASSISCHE MARGHERITA 14.9

ANEMA E CORE Die Pizza der Pizzaioli! ✓
Momentan die Lieblingpizza aller Pizzaioli in Neapel.
Einfach aber doch ein riesiges Geschmackserlebnis.
Provola aus Agerola, San Marzano Tomaten und frisch
gemahlener Pfeffer. Zum Schluss verfeinert mit
frischem Basilikum und Olivenöl extra vergine. Sie
werden es lieben 17.9

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", taggiasche
Oliven, verfeinert mit Joghurtcreme, Olivenöl extra
verginen und frischem Basilikum 19.9
[Auf Wunsch mit Zwiebeln aus Tropea +1.9](#)

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 18.9
[Die DELUXE Variante mit Büffel Mozzarella und
Pomodorino del Piennolo vom Vesuv +3.9](#)

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

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

GOLOSA Unwiderstehlich!
Wahrscheinlich die beliebteste Pizza in Italien.
Fior di Latte aus Agerola, Pacchetelle gialle "Gelbe
Kirschtomaten", Stracciatella "gerissener Mozzarella",
Mortadella, Pistazien kerne abgerundet mit Olivenöl
extra vergine und frischem Basilikum 21.9

SPECIAL PIZZA
A'NONNA Omas Rezept! ✓
Noch mehr süditalienische Tradition geht nicht.
Peperonicreme "nicht scharf", Provola und Fior di Latte
aus Agerola, Pancetta "gerollter Bauchspeck", am Ende
Peperone crusco "nicht scharf", gereifte Ricotta, Olivenöl
extra vergine und frischem Basilikum 21.9
[Gerne auch ohne Pancetta dafür frische Ricotta 18.9 ✓](#)

Auf Wunsch die Pizza auch mit laktosefreier Büffelmozzarella +1,9

PROFUMO DEL SUD Süditalien pur!
San Marzano Tomaten, Pomodorino del Piennolo
vom Vesuv "Kirschtomaten" Sardellen aus Cetara,
Kapern aus Salina, taggiasche Oliven verfeinert mit
Olivenöl extra vergine, frischem Basilikum, dazu
Bergoregano aus Süditalien 18.9
[Gerne auch ohne Sardellen 15.9 VEGAN](#)

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 18.9
[Ideal dazu Büffel Gorgonzola aus Süditalien +2.9](#)

BEST SELLER
CUORE BIANCO Herzrasen! ✓
Die Pizza mit einem weißen Herz. Fior di Latte aus
Agerola, Pomodorino del Piennolo vom Vesuv
"Kirschtomaten", Pacchetelle gialle "Gelbe
Kirschtomaten", eine leckere Burrata in der Mitte,
verfeinert mit Olivenöl und Basilikum-Pesto 20.9
[Passend dazu Sardellen aus Cetara +2.9](#)

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

4 FORMAGGI Oh mein Gott! ✓
Ein himmlischer Genuss. Büffel Mozzarella, Fior di
Latte aus Agerola, Büffel Gorgonzola aus Süditalien,
und zum Schluss verfeinert mit Orangenmarmelade,
gerösteten Haselnüsse, frischer Ricotta, Olivenöl extra
verginen und frischem Basilikum 20.9

A'PAESANA Urlaubserinnerung!
Wer schon mal in Neapel war, kennt sicher diese
fantastische Pizza hier unsere Version. Fior di Latte
und Provola aus Agerola, Friarielli creme, frische
Salsiccia und am Ende leckere Neapolitanische
Taralli mit Olivenöl extra vergine 20.9
[Passend dazu Peperone crusco "nicht scharf" +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 aus der
Amalfiküste, Zwiebeln aus Tropea, taggiasche Oliven,
verfeinert mit Olivenöl extra vergine mit Zitrone
Geschmack und frischem Basilikum 21.9

NEW!
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 20.9

VINI DEL SUD

BIANCHI

FALANGHINA 100% Falanghina IGP Paestum
Delikates Aroma mit einem saftigen
Fruchtgeschmack.
0,75l 3l 0,1l 4.9 0,2l 8.9

PIAN DI STIO 100% Fiano BIO Paestum
Ein herrlich erfrischender Weißwein
mit leichter Mineralität, Anklängen von
Zitrusfrüchten, Pfirsichen und gelben
Pflaumen. 0,75l 4.2

ROSÉ

VETERE 100% Aglianico IGP BIO Paestum
Aromen von Johannisbeeren und
Kirschen. Er begeistert mit einer
wunderbaren Frische und Eleganz.
0,75l 3l 0,1l 5.9 0,2l 9.9

ROSSI

CERASO 100% Aglianico IGP Paestum
Ein tiefdunkler Rotwein mit explosivem
Duft von Kakao, Tabak und Obst.
0,75l 3l 0,1l 4.9 0,2l 8.9

IDEAL ZUR PIZZA
GRAGNANO 60% Piediroso 40% Aglianico
Traditioneller neapolitanische Wein.
Er wird kalt serviert und ist leicht
Frizzante
0,75l 3l 0,1l 4.9 0,2l 8.9

JUNGANO 100% Aglianico IGP Paestum
Der Jungano präsentiert sich mit einem
fruchtigen Bouquet am Gaumenist der
weich und vollmundig mit dezentem
Tannin. 0,75l 3l

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

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 Süditalien
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 8.9

BRONTOLONE ^{BCE2E4}

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

NEW!

ULTIMO BACIO ^{ABCEIE42}

Sie werden es schon morgen vermissen !

Für alle Schokoliebhaver, ein Schoko-Nuss Semifreddo dazu Cantuccini Kekse aus der Toskana und zum Schluß leckere Schokoladensoße 9.9

AFFOGATO ^{ABCD6}

Leckeres Vanilleeis mit Espresso 6.9

Eiskalt Serviert !

DIGESTIVI _{2cl}

LIMONCELLO 3.9

FRANGELICO 3.9

AVERNA 3.9

AMARO D. CAPO 3.9

CAFFE

ESPRESSO 2.8

CAPPUCCINO ^C 3.2

TASSE KAFFEE 2.8

LATTE MACCHIATO ^C 3.9

Alle Preise sind in EURO inklusive gesetzliche MwSt.

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoffe 2 mit Konservierungstoffe 3 mit Antioxidationmittel

4 mit Süßungsmittel Aspartam 5 Chininhaltig 6 Koffeinhaltig

Allergene

A Gluten (Weizen) B Eier C Milch D Soja E Schalenfrüchte

(E) Mandel - E2 Pistazien - E3 Walnüsse - E4 Haselnüsse

F Fisch G Erdnüsse

