



PIZZA CLASSICA

MARGHERITA ^{AC} Die Königin!
Diese zeitlose Pizza wurde 1889 nach der Königin Margherita benannt. San Marzano Tomate, Fior di Latte di Agerola, verfeinert mit Olivenöl extra vergine und frischem Basilikum 10.5

MARINARA ^{AF} Auf unsere Art!
San Marzano Tomaten, Sardellen von der Amalfiküste, Kapern aus Salina, taggiasche Oliven verfeinert mit Olivenöl extra vergine, frischem Basilikum, dazu Bergoregano aus Süditalien und auf Wunsch auch mit Knoblauch 13

CAPRICCIOSA ^{ACB} Wer kennt sie nicht?
Sie ist einfach Kult! San Marzano Tomate, Fior di Latte di Agerola, frische Pilze, Prosciutto cotto "Kochschinken", Artischockencreme und Taggiasche Oliven, verfeinert mit Olivenöl extra vergine und frischem Basilikum 14.5

PARMIGIANA ^{AC} Einfach aber lecker!
Ein Klassiker der neapolitanischen Küche. San Marzano Tomate, Auberginen Fior di Latte aus Agerola, dazu noch Parmesan, frischem Basilikum und Olivenöl extra vergine 13
Die DELUXE Variante mit Büffel Mozzarella und Pomodorino del Piennolo + 4.5

DIAVOLA ^{AC} Jeder liebt sie!
San Marzano Tomate, Fior di Latte di Agerola leichte scharfe Salami aus Süditalien*, abgerundet mit Olivenöl extra vergine und frischem Basilikum 13.5

LA TONNO ^{ACF} Vom Vesuv bis zum Meer!
Thunfisch Pizza auf höchstem Niveau, gelbe San Marzano Tomate vom Vesuv, Fior di Latte di Agerola Zwiebeln aus Tropea, taggiasche Oliven, verfeinert mit Olivenöl extra vergine und frischem Basilikum 14.5

PIZZA SPECIALE

LA PAZZA ^{AC} 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 14.5

CALABRESE ^{AC} Ein Geschmackserlebnis!
Leicht scharf! San Marzano Tomate, Fior di Latte di Agerola, Nduja di Spilinga* "streichfähige Salami aus Kalabrien", taggiasche Oliven, verfeinert mit Joghurtcreme, Olivenöl extra vergine und frischem Basilikum 14.5
Auf Wunsch mit Zwiebeln aus Tropea + 1.5

A' NONNA ^{AC} Omas Rezept!
Noch mehr süditalienische Tradition geht nicht. Peperonicreme "nicht scharf", Fior di Latte aus Agerola, Pancetta* "gerollter Bauchspeck", am Ende Ricottacreme und Peperone crusco aus Cilento, frischem Basilikum und Olivenöl extra vergine 15
Gerne auch ohne Bauchspeck

GOLOSA ^{ACE2} Unwiderstehlich!
Momentan wahrscheinlich die beliebteste Pizza in Italien. Fior di Latte aus Agerola, Mortadella*, Stracciatella "gerissener Mozzarella", Pistazienkerne aus Bronte und zum Schluss ein Herz aus Ricottacreme, Olivenöl extra vergine und frischem Basilikum 15

SFIZIOSA ^{ACF} Vorsicht Suchtgefahr!
Diese Pizza werden Sie nie wieder vergessen. Fior di Latte di Agerola, gelbe Tomaten vom Vesuv, Büffel Gorgonzola aus Süditalien, Sardellen von der Amalfiküste, verfeinert mit Olivenöl extra vergine al Limone und frischem Basilikum 14.5

TERRA MIA ^{ACE1} Süditalien pur!
Diese Pizza ist unser ganzer Stolz. Gelbe Tomaten vom Vesuv, Fior di Latte aus Agerola, Pancetta* "gerollter Bauchspeck", Stracciatella "gerissener Mozzarella", verfeinert mit Salzmandeln, Trüffelcreme, Olivenöl extra vergine und frischem Basilikum 15

LA VESUVIANA ^{AC} Im siebten Himmel!
Jeder Biss von dieser Pizza ist pure Freude. San Marzano Tomate, Büffel Mozzarella und Pomodorino del Piennolo del Vesuvio "Kirsch-tomaten vom Vesuv" verfeinert mit Olivenöl extra vergine und frischem Basilikum 14.5
Die absolute Krönung ist mit Sardellen ^F + 3.5

A' PAESANA ^{AC} Aus unserem Dorf
Wer schon mal in Süditalien war, kennt diese fantastische Pizza. Hier unsere Version: Fior di Latte aus Agerola, Pesto di Friarielli, Parmesan, frische Salsiccia und am Ende geriebener Provolone Käse und Olivenöl extra vergine 14.5
Auf Wunsch mit Peperone crusco + 2.5

vom Chef empfohlen

BEVANDE

LEMONSODA / ORANSODA 0,33l 3

COLA/COLA ZERO ¹⁴⁶ 0,33l 3

ESTATHÉ Ital. Eistee, Pfirsich oder Zitrone 0,33l 3

SPEZI ¹⁶ 0,33l 3

inkl. 0,10 Pfand

BIRRE

NASTRO AZZURRO / MORETTI 0,33l 3

RADLER 0,33l 3

* ohne Zusatzstoffe Vegetarisch

Allergene	Zusatzstoffe
A Gluten (Weizen)	1 mit Farbstoffe
B Eier	2 mit Konservierungstoffe
C Milch	3 mit Antioxidationmittel
D Soja	4 mit Süßungsmittel Aspartam
E Schalenfrüchte	5 Chininhaltig
(E1 Mandel - E2 Pistazien - E3 Walnüsse - E4 Haselnüsse)	6 Koffeinhaltig
F Fisch	
G Erdnüsse	



TO GO NUR BARZAHLUNG

Alle Preise sind in EURO inklusive gesetzliche 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 von Süditalien kommen, kann es auch mal sein, dass ein Produkt ausverkauft ist. Wir bitten um Ihr Verständnis - Ihr RAGAZZI Team!