



Zuhause genießen!

Auf Wunsch die Pizza mit laktosefreier Büffelmozzarella + 1.5  
oder mit einer Leckerem BÜFFEL Burrata dazu + 4.5

**BEST SELLER!**

<sup>AC</sup>  
**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 12

<sup>AC</sup>  
**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 15 Die  
[DELUXE Variante mit Büffel Mozzarella und Pomodorino del Piennolo vom Vesuv + 3.5](#)


<sup>AC23</sup>  
**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 16

<sup>ACE22</sup>  
**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 16

<sup>AC</sup>  
**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 16  
[Gerne auch ohne Pancetta dafür Stracciatella !\[\]\(95b425611cbd2b8716a140cf67c81822\_img.jpg\)](#)

**BEST SELLER!**

<sup>AC</sup>  
**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 15

<sup>AC2</sup>  
**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 15  
[Ideal dazu Büffel Gorgonzola aus Süditalien + 2.5](#)

<sup>AC2</sup>  
**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 16  
[Auf Wunsch mit Zwiebeln aus Tropea + 1,5](#)

<sup>AF</sup>  
**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 15  
[Gerne auch ohne Sardellen 13 \*\*VEGAN\*\*](#)

<sup>ACB2</sup>  
**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 16

<sup>AC2</sup>  
**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 16

## PIZZE SPECIALI

**UNSER LIEBLING**

<sup>ACF</sup>  
**SFIZIOSA** Vorsicht Suchtgefahr!  
Diese Pizza werden Sie nie wieder vergessen. Fior di Latte di Agerola, gelbe San Marzano Tomaten, Büffel Gorgonzola aus Süditalien, Sardellen aus Cetara, verfeinert mit Olivenöl extra vergine mit Zitrone Geschmack und frischem Basilikum 16  
[Auf Wunsch mit gelbe Kirschtomaten + 2.5](#)

**BEST SELLER!**

<sup>ACGSE6</sup>  
**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 Basilikum-Pesto 16  
[Passend dazu Sardellen aus Cetara + 2.5](#)

<sup>ACF</sup>  
**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, Leccino Oliven, verfeinert mit Olivenöl extra vergine mit Zitrone Geschmack und frischem Basilikum 17

<sup>AC2</sup>  
**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 16  
[Passend dazu Peperone crusco "nicht scharf" + 2,5](#)

 Vegetarisch  Leicht scharf  Scharf

**Allergene**

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

**Zusatzstoffe**

1 mit Farbstoffe  
2 mit Konservierungstoffe  
3 mit Antioxidationmittel  
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

**S.PELLEGRINO**  
mit Kohlensäure 0,5l 3

**ACQUA PANNA**  
Still 0,5l 3

**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 CAPRI**  
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

**FALANGHINA**<sup>7</sup>  
San Salvatore  
100% Falanghina IGP  
Paestum  
Delikates Aroma mit einem  
saftigen Fruchtgeschmack.  
Flasche 0,75l 15

**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 31

## 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 18

## 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 15

**IDEAL ZUR PIZZA**  
**GRAGNANO**<sup>7</sup>  
Cantine Federiciane  
60% Piediroso 40% Aglianico  
Traditioneller neapolitanische Wein.  
Er ist wird kalt serviert und ist leicht  
Frizzante. Flasche 0,75l 14

**JUNGANO**  
San Salvatore<sup>7</sup>  
100% Aglianico IGP Paestum  
Der Jungano präsentiert sich mit einem  
fruchtigen Bouquet am Gaumenist der  
weich und vollmundig mit dezentem  
Tannin. Flasche 0,75l 23

# DOLCI

Natürlich hausgemacht !

**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**<sup>ABC2E4</sup>  
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**<sup>ACE2E4</sup>  
Wer kann da widerstehen !  
Pizzateig frisch gebacken, bestrichen mit leckerem flüssigen  
Nutella, verfeinert mit Pistazienkerne 11.5

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 Schalenfruchte  
(E1 Mandel - E2 Pistazien - E3 Walnüsse - E4 Haselnüsse)  
F Fisch G Erdnüsse