



CLASSICA

Gerne servieren wir alle Pizzen mit einer Burrata di Bufala + 5.9

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 11

MARINARA ^{AF} Auf unsere Art!
San Marzano Tomaten, Pomodorino del Piennolo del Vesuvio "Kirsch-tomaten vom Vesuv" Sardellen von der Amalfiküste, Kapern aus Salina, taggiasche Oliven verfeinert mit Olivenöl extra vergine, frischem Basilikum, dazu Bergoregano aus Süditalien 14.5

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 15.5

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 14.5
Die DELUXE Variante mit Büffel Mozzarella und Pomodorino del Piennolo + 3.5

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 14.5
Ideal dazu Büffel Gorgonzola + 2.9

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 mit Zitrone und frischem Basilikum 16

SPECIALE

Gerne servieren wir alle Pizzen mit einer Burrata di Bufala + 5.9

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 16

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 15
Auf Wunsch mit Zwiebeln aus Tropea + 1.9

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 16
Gerne auch ohne Bauchspeck. 14.5

GOLOSA ^{ACE2} 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 16

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 mit Zitrone und frischem Basilikum 15.5

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 16

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 15
Die absolute Krönung ist mit Sardellen ^F + 4.9

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, frische Salsiccia und am Ende geriebener Provolone Käse aus Süditalien und Olivenöl extra vergine 16
Passend dazu Peperone crusco "nicht scharf" + 2.9

CUORE BIANCO ^{ACGESB} Herzasen!
Die Pizza mit einem weißen Herz.
Fior di Latte aus Agerola, Pomodorino del Piennolo "Kirschtomaten vom Vesuv", Pacchetelle gialle "Gelbe Kirschtomaten", eine leckere Burrata in der Mitte, verfeinert mit Olivenöl und Basilikum-Pesto 16
Passend dazu Sardellen aus Cetara + 4.9

BEVANDE

LEMONSODA / ORANSODA 0,33l 3

ESTATHÉ 0,33l 3.5
Ital. Eistee, Pfirsich oder Zitrone
*inkl. 0,10 Pfand

COLA/COLA ZERO ^{*146} 0,33l 3

SPEZI ^{*16} 0,33l 3

NASTRO AZZURRO / MORETTI 0,33l 3.5

PERONI LEMON RADLER 0,33l 3.5

BIRRE

* ohne Zusatzstoffe Vegetarisch

Allergene	Zusatzstoffe
A Gluten (Weizen) B Eier	1 mit Farbstoffe
C Milch D Soja	2 mit Konservierungstoffe
E Schalenfrüchte	3 mit Antioxidationmittel
(E1 Mandel - E2 Pistazien -	4 mit Süßungsmittel Aspartam
E3 Walnüsse - E4 Haselnüsse -	5 Chininhaltig
E5 Cashewnüsse - E6 Pinienkerne)	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!

