

Carta delle Pizze

Focaccia

Ciabattina al sesamo con pomodorini e pesto di basilico fresco

€ 6

Sesame cobbler with cherry tomatoes and fresh basil pesto

Sesam-Cobbler mit Kirschtomaten und frischem Basilikum-Pesto

[4-12]

Capricciosa

pomodoro da pelati italiani e fior di latte veneto, prosciutto cotto, funghi champignon, cuori di carciofo sott'olio

€ 12

Italian peeled tomatoes and fior di latte from Veneto, cooked ham, champignon mushrooms, artichoke hearts in oil

Italienische geschälte Tomaten und venezianischer Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons, Artischockenherzen in Öl

[3-4]

Diavola

pomodoro da pelati italiani e fior di latte veneto, salamino piccante

€ 10

Tomato from Italian peeled tomatoes and fior di latte from Veneto, spicy salami

Italienische geschälte Tomaten und venezianischer Fior di Latte, würzige Salami

[4-10]

Delizia di Parma

pomodoro da pelati italiani e fior di latte veneto, prosciutto crudo di parma "Ferrari il 24" 24 mesi, grana padano dop

€ 14

italian peeled tomatoes and fior di latte from veneto, parma ham "ferrari il 24" aged 24 months, pdo grana padano

Tomate aus italienischen geschälten Tomaten und Fior di Latte aus Venetien, Parmaschinken "Ferrari il 24" 24 Monate, Grana Padano DOP

[3-4]

Crudaiola

pomodoro da pelati italiani, prosciutto crudo di parma "Ferrari il 24" 24 mesi, stracciatella pugliese, pomodorini ciliegino, rucola

€ 15

italian peeled tomatoes, parma ham "ferrari il 24" aged 24 months, Apulian stracciatella, cherry tomatoes, rocket

Italienische geschälte Tomaten, Parmaschinken „Ferrari il 24“ 24 Monate, apulische Stracciatella, Kirschtomaten, Rucola

[3-4]

Boscaiola

pomodoro da pelati italiani e fior di latte veneto, champignon, aglio, prezzemolo, pinoli

€ 12

Italian peeled tomatoes and Venetian mozzarella, champignons, garlic, parsley, pine nuts

Italienische geschälte Tomaten und venezianischer Mozzarella, Champignons, Knoblauch, Petersilie, Pinienkerne

[3-4]

Tonnarella

pomodoro da pelati italiani, fior di latte veneto, tonno, cipolla e olive taggiasche

€ 13

Italian peeled tomatoes, Venetian fior di latte, tuna, onion and Taggiasca olives

Italienische geschälte Tomaten, venezianischer Fior di Latte, Thunfisch, Zwiebeln und Taggiasca-Oliven

[3-4]

Olivetta

pomodoro da pelati italiani e fior di latte veneto, Bufala campana, olive taggiasche "Anfosso", basilico fresco, origano, grana padano dop in cottura € 13

Italian peeled tomatoes and fior di latte from Veneto, Campania buffalo mozzarella, "Anfosso" Taggiasca olives, fresh basil, oregano, grana padano DOP cooking

Geschälte italienische Tomaten und venezianischer Mozzarella, Bufala Campana, Taggiasche-Oliven „Anfosso“, frisches Basilikum, Oregano, gekochter Grana Padano DOP

[4-10]

Sfilatino brie, pomodoini e crudo

arrotolata con fior di latte veneto, pomodorini ciliegino, brie cambridge e fuori cottura prosciutto di parma "Ferrari il 24" 24 mesi € 15

One roll filled with fior di latte from Veneto, cherry tomatoes, Cambridge brie and uncooked Parma ham "Ferrari il 24" 24 months

gerollt mit Veneto Fior di Latte, Kirschtomaten, Cambridge Brie und ungekochtem Parmaschinken "Ferrari il 24" 24 Monate

[3-4]

Sfilatino brie, speck e verdure

arrotolata con fior di latte veneto, verdure degli orti di cavallino grigliate e speck Alto Adige IGP € 15

rolled with Veneto fior di latte, grilled vegetables from the Cavallino gardens and Alto Adige PGI

speck
gerollt mit Veneto Fior di Latte, gegrilltem Gemüse aus den Cavallino-Gärten und Südtiroler g.g.A.-Speck

[3-4]

Eroica

pomodoro da pelati italiani e fior di latte veneto, salamino piccante, cipolla rossa di tropea, peperoncino, olio all'aglio fresco € 12

Tomato from Italian peeled tomatoes and fior di latte from Veneto, spicy salami, red Tropea onion, chilli pepper, fresh garlic oil

Geschälte italienische Tomaten und venezianischer Mozzarella, würzige Salami, rote Zwiebeln aus Tropea, Chilischote, frisches Knoblauchöl

[3-4]



Ricciolina

pomodoro da pelati italiani, rucola, ricciola marinata e stracciatella € 16

Italian peeled tomatoes, rocket, marinated amberjack and stracciatella

Italienische geschälte Tomaten, Rucola, marinierter Amberjack und Stracciatella

[1-3-4]

Parmigiana

pomodoro da pelati italiani, grana padano dop in cottura, melanzane di cavallino grigliate, stracciatella pugliese e pesto genovese di basilico € 13

Italian peeled tomatoes, cooked PDO grana padano, grilled Cavallino aubergines, Apulian stracciatella e Genoese basil pesto

Italienische geschälte Tomaten, gekochter Grana Padano DOP, gegrillte Pony-Auberginen, apulische Stracciatella und genuesisches Basilikumpesto

[3-4]

Meditarranea

pomodoro da pelati italiani e fior di latte veneto, pomodorini ciliegino, bufala campana, basilico € 12

Italian peeled tomatoes and fior di latte from Veneto, cherry tomatoes, buffalo mozzarella from Campania, fresh basil

Geschälte italienische Tomaten und Fior di Latte aus Venetien, Kirschtomaten, Büffelmozzarella aus Kampanien, frisches Basilikum

[3-4]