



PAZEIDER

PAZEIDER PIZZA ATELIER

GOURMET PIZZA

Weisse Pizza – ohne Tomatensugo

Il „Culatello“

Culatello (Rohschinken), Kirschtomaten, Stracciatella (Burrata), Basilikum

€ 28

– • –

San Filippo

Sardellen, Kapern, Datteltomaten, Büffel Mozzarella Barlotti, Basilikum

€ 27

– • –

Coppa Bioagrimar

Coppa (Schweinenacken), Büffel Mozzarella, Bio Tomatensauce, Feldkräuter

€ 24

– • –

Porchetta

Porchetta, geräucherte Büffel Mozzarella, rote gebratene Zwiebel, Pfifferlinge

€ 26

– • –

Wagyu Gio Porro

Wagyu Bresaola, Burrata, Datteltomaten, Rauke, Käsefondue

€ 29

– • –

Mediterranea

Büffel Mozzarella Barlotti, rote Zwiebeln, Kapern, Oliven, getrocknete Tomaten

€ 23

– • –

Mare – Hausgepezter Lachs vom Chef

Lachs, Roter Pfeffer, Lime, Büffelmozzarella, Frischer Basilikum

€ 28

– • –

Der Pizzaiolo empfiehlt

Büffel Mozzarella Barlotti, Gorgonzola DOP, Guanciale, Pistazienpesto

€ 22

UNSERE KLASSISCHE PIZZA:

Bufala Barlotti

€ 16

– • –

Pizza mit Gemüse der Saison

€ 17

– • –

Pilze (Brauner Kräuter-Seitling) & Bio Kräuter-Schinken

€ 17

– • –

Margherita al Fior di latte

€ 13

– • –

Salami Dop Bioagrimar

€ 16

Gluten Frei Pizza mit Voranmeldung

Alle Produkte sind Biologischen Ursprungs und von höchster Qualität