



PAZEIDER

PIZZA CLASSICA

“Napoli” (G,Vg)

Oregano, Knoblauch, Bio-Tomatensoße
origano , aglio, sugo di pomodoro biologico

€ 11

“Bufala” (G,L,V)

Bufala DOP, Bio-Tomatensoße
Bufala DOP, sugo di Pomodoro biologico

€ 15

“Giardiniera” (G,L,V)

Bio-Tomatensoße, Mozzarella fiordilatte, saisonales Gemüse aus unserem Garten
Pomodoro biologico, Mozzarella fiordilatte, Verdure di stagione dal giardino

€ 17

“Prosciutto e funghi” (G,L)

Bio-Tomatensoße, Mozzarella fiordilatte, gekochter Kräuterschinken, Südtiroler Pilze
*Pomodoro biologico, Mozzarella fiordilatte, Prosciutto cotto affumicato alle erbe
Funghi selezionati dell'Alto Adige*

€ 17

“Regina Margherita” (G,L,V)

Bio-Tomatensoße, Mozzarella fior di latte
Pomodoro biologico, Mozzarella fior di latte

€ 13

“Diavola” (G,L)

Bio-Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, frische Paprika, scharfe Salami
Pomodoro biologico, Mozzarella fior di latte, Peperoncino fresco, Spianata Calabra piccante

€ 15

“Glutenfree” (auf Anfrage)

Knusprig-luftig, leicht verdaulich – frei von Gluten.
Individuell mit den Zutaten unserer klassischen & Gourmet-Pizzen belegbar.
*Croccante e soffice, altamente digeribile – senza glutine.
Personalizzabile con gli ingredienti delle nostre pizze classiche e gourmet.*

€ 16

V=vegetarisch/*vegetariano/vegetarian* G=mit Gluten/*con glutine/contains gluten*

L=Milchspuren/*con latte/contains milk* Vg=*Vegan*



PAZEIDER

PIZZA GOURMET

Weiße Pizza – Ohne Tomatensauce

Bei der Gourmet-Pizza werden erstklassige Zutaten „all'uscita“ – also nach dem Backen – auf die Pizza gegeben. Diese Produkte sind angenehm kühl und dadurch besonders schmackhaft.

*Nella pizza gourmet gli ingredienti di prima scelta vengono aggiunti dopo la cottura, "all'uscita".
Questi prodotti sono di temperatura fresca e talmodo molto saporiti.*

“Culatello” (G,L)

Culatello, Datteltomaten, Stracciatella di Burrata, frisches Basilikum
Culatello, Datterino, Stracciatella di burrata, Basilico fresco

€ 25

“Mar Cantabrico” (G,L)

Sardellen aus dem kantabrischen Meer, Kapern, Datteltomaten, Büffelmozzarella DOP, frisches Basilikum
Alici particolarmente aromatiche del Mar Cantabrico, capperi, datterini, mozzarella di bufala DOP e basilico

€ 24

“Porchetta” (G,L)

Schinken vom Spanferkel bei niedriger Temperatur gegart, Büffelmozzarella DOP,
Rote Zwiebel in „dolce forte“
*Porchetta arrotolata cotta a bassa temperatura, Mozzarella di bufala DOP,
Cipolla rossa in dolce forte*

€ 23

“Calabrese” (G,L)

Büffelmozzarella DOP, Nduja Salami (scharf) aus Kalabrien, Paprika, Basilikum
Mozzarella di bufala DOP, Nduja Spianata calabrese (piccante), Peperoni, Basilico

€ 23

“Mediterranea” (G,L,V)

Büffelmozzarella DOP, rote Tropeazwiebel, Kapern, Taggiasca Oliven, getrocknete Tomaten
Mozzarella di bufala DOP, Cipolla rossa di Tropea, Capperi, Olive riviera alla taggiasca, Pomodoro essiccato

€ 23

„Più a Nord” (G,L)

Lachs, rosa Pfeffer, Limette, Basilikum, Büffelmozzarella DOP
Salmone, pepe rosa, lime, basilico, mozzarella di bufala DOP

€ 27

Zu unserer Gourmet-Pizza empfehlen wir ein Schälchen kalter Tomatensauce 3€
Consigliamo una ciotolina di salsa di pomodoro fredda per la pizza gourmet 3€

V=vegetarisch/*vegetariano/vegetarian* G=mit Gluten/*con glutine/contains gluten*

L=Milchspuren/*con latte/contains milk* Vg=Vegan