

PIZZA IS LOVE

TRADITION

by Traubenwirt

MARGHERITA

„San Marzano“ Tomatensauce,
Mozzarella „Fior di latte“

7,4-

CAPRICCIOSA

„San Marzano“ Tomatensauce, Mozzarella
„Fior di latte“, traditioneller Prager
Schlegelschinken, Champignon-Pilze,
marinierte Artischocken „Greci“, Oliven

10,6-

THUNFISCH

„San Marzano“ Tomatensauce, Mozzarella
„Fior di latte“, Thunfischfilets „Yellowfin“
in Olivenöl

10-

SCHINKEN

„San Marzano“ Tomatensauce,
Mozzarella Fior di latte“, traditioneller
Prager, Schlegelschinken

9,4-

GEMÜSE

„San Marzano“ Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Zucchini,
Auberginen, Spinat, Spargeln, „Reggiano“ Parmesan, Mais

11,5-

TEUFEL

„San Marzano“ Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“,
scharfe Salami „Levoni“, Peperoni Lombardi

11,2-

ROHSCHINKEN

„San Marzano“ Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Burrata,
„Ghirardi“ Parma-Rohschinken 20 Monate gereift, frischer Basilikum

12,8-

STEINPILZE UND SPECK

„San Marzano“ Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“,
hausmarinierte Steinpilze, Steiner Bauernspeck „Antholz“

11,8-

TREVISANA

Mozzarella „Fior di latte“, Radicchio, „Reggiano“ Parmesan, Brie

10,4-

PEPPINO

„San Marzano“ Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“,
Gorgonzola, scharfe Salami „Levoni“, Peperonata

12,3-

ZIGEUNERIN

„San Marzano“ Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, marinierte
Artischocken „Greci“, Paprikaschoten, Kapern, Oliven, Pilze

11,2-

Bon appétit!

SPEZIAL PIZZAS

LIGHT

"San Marzano" Tomatensauce,
Büffelmozzarella "Campana DOP",
Cocktailtomaten, Rauke
Basilikum Pesto Genovese

12,2-

FILONCINO NACH WAHL

Basis: Mozzarella "Fior di latte", frische Tomaten
mit zusätzlich maximal 3 Zutaten

AB 8,8-

TRAUBE

"San Marzano" Tomatensauce,
Büffelmozzarella "Campana DOP",
Auberginen, Zucchini, Cocktailtomaten,
frischer Basilikum

12,8-

BUONGUSTAIA

"San Marzano" Tomatensauce,
Mozzarella "Fior di latte",
am Ende: gereifter Parma Rohschinken, Rauke,
Späne vom Parmigiano Reggiano

13,2-

PRIMIZIA

"San Marzano" Tomatensauce, Mozzarella "Fior di latte",
Artischockenherz, Kapern "Occhiello", Sardellen

13,6-

VAL D'OSSOLA

Mozzarella "Fior di latte",
am Ende: Bresaola aus Valtellina, Rauke,
Späne von Parmigiano Reggiano 36 Monate gereift

14,8-

ASPARAGI

"San Marzano" Tomatensauce, Mozzarella "Fior di latte", frischer Spargel
am Ende: Villnösser-Lammschinken, Bozner Sauce

16,8-

CARLOFORTE

"San Marzano" Tomatensauce, Mozzarella "Fior di latte", konfierte Kirschtomaten,
am Ende: norwegische Lachs-Scheiben, Büffelmozzarella-Perlen, frisches Basilikum

15,2

Enjoy!