

PIZZA IS LOVE

# TRADITION

by Traubenwirt

## MARGHERITA

„San Marzano“ Tomatensauce,  
Mozzarella „Fior di latte“  
8,8-

## CAPRICCIOSA

„San Marzano“ Tomatensauce,  
Mozzarella „Fior di latte“,  
traditioneller Prager  
Schlegelschinken,  
Champignon-Pilze,  
marinierte Artischocken „Greci“,  
Oliven  
12,8-

## THUNFISCH

„San Marzano“ Tomatensauce,  
Mozzarella „Fior di latte“,  
Thunfischfilets „Yellowfin“  
in Olivenöl  
13,0-

## SCHINKEN

„San Marzano“ Tomatensauce,  
Mozzarella Fior di latte“, traditioneller  
Prager, Schlegelschinken  
11,8-

## GEMÜSE

„San Marzano“ Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Zucchini,  
Auberginen, Spinat, Spargeln, „Reggiano“ Parmesan, Mais  
14,2-

## TEUFEL

„San Marzano“ Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“,  
scharfe Salami „Levoni“, Peperoni Lombardi  
13,2-

## STEINPILZE UND SPECK

„San Marzano“ Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“,  
hausmarinierte Steinpilze, Steiner Bauernspeck „Antholz“  
13,8-

## ROHSCHINKEN

„San Marzano“ Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Burrata,  
„Ghirardi“ Parma-Rohschinken 20 Monate gereift, frischer Basilikum  
16,3-

## PEPPINO

„San Marzano“ Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“,  
Gorgonzola, scharfe Salami „Levoni“, Peperonata  
14,2-

## ZIGEUNERIN

„San Marzano“ Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, marinierte  
Artischocken „Greci“, Paprikaschoten, Kapern, Oliven, Pilze  
13,2-

Bon appétit!

# SPEZIAL PIZZAS

## LIGHT

"San Marzano" Tomatensauce,  
Büffelmozzarella "Campana DOP",  
Cocktailtomaten, Rauke  
Basilikum Pesto Genovese  
14,6-

## FILONCINO NACH WAHL

Basis: Mozzarella "Fior di latte",  
frische Tomaten  
mit zusätzlich maximal 3 Zutaten  
A B 10,8-

## TRAUBE

"San Marzano" Tomatensauce,  
Büffelmozzarella "Campana DOP",  
Auberginen, Zucchini, Cocktailtomaten,  
frischer Basilikum  
15,8-

## BUONGUSTAIA

"San Marzano" Tomatensauce,  
Mozzarella "Fior di latte",  
am Ende: gereifter Parma Rohschinken,  
Rauke, Späne vom Parmigiano Reggiano  
15,7-

## CARBONARA

Mozzarella "Fior di latte", gereifte Schweinswange, gekochtes Ei  
am Ende: gereifter Schafskäse  
14,8-

## AMATRICIANA

"San Marzano" Tomatensauce, Mozzarella "Fior di latte",  
gereifte Schweinswange, Tropea-Zwiebel, gereifter Schafskäse  
14,9

## VALTELLINA

Mozzarella "Fior di latte", Bresaola aus Valtellina,  
am Ende: Rauke, Späne von Parmigiano Reggiano  
15,8-

## TIVOLI

"San Marzano" Tomatensauce, Mozzarella "Fior di latte",  
Gorgonzolaperlen, Prager Schinken, Artischocken-Mignon,  
am Ende: Späne von Parmigiano Reggiano  
15,6-

Enjoy!