

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-

ROHSCHINKEN

„San Marzano“ Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Burrata,
„Ghirardi“ Parma-Rohschinken 20 Monate gereift, frischer Basilikum
14,8-

STEINPILZE UND SPECK

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

TREVISANA

Mozzarella „Fior di latte“, Radicchio, „Reggiano“ Parmesan, Brie
13,0-

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
13,8-

FILONCINO NACH WAHL

Basis: Mozzarella "Fior di latte", frische
Tomaten
mit zusätzlich maximal 3 Zutaten
AB 10,6-

TRAUBE

"San Marzano" Tomatensauce,
Büffelmozzarella "Campana DOP",
Auberginen, Zucchini, Cocktailtomaten,
frischer Basilikum
15,6-

BUONGUSTAIA

"San Marzano" Tomatensauce,
Mozzarella "Fior di latte" ,
am Ende: gereifter Parma Rohschinken,
Rauke, Späne vom Parmigiano Reggiano
15,8-

ANDRIA

"San Marzano" Tomatensauce, Mozzarella "Fior di latte",
gegrillte Zucchini, Garnelen in Salzlake, sonnengetrocknete Tomaten
am Ende: frisches Basilikum, Burrata-Käse
15,6-

VAL D'OSSOLA

Mozzarella "Fior di latte",
Am Ende: Bresaola aus Valtellina, Rauke, Späne von Parmigiano Reggiano 30 Monate gereift
15,2-

GRECA

"San Marzano" Tomatensauce, Mozzarella "Fior di latte", Cocktail-Oliven,
griechischer Feta, Cocktailtomaten, Basilikum Pesto Genovese
am Ende: Rauke
14,8-

SOMMER TIME

"San Marzano" Tomatensauce, Mozzarella "Fior di latte", Cocktailtomaten,
am Ende: Norwegischer Lachs, frischer Basilikum, Burrata-Käse
16,8

ASPARAGI

"San Marzano" Tomatensauce, Mozzarella "Fior di latte",
frischer Spargel, traditioneller Prager Schlegelschinken,
am Ende: Bozner Sauce
18,5

Enjoy!