

GOURMET-PIZZA

Wir verwenden ausschließlich frisches Gemüse und frische Zutaten. Wir lieben die Wildgarnelen aus Argentinien, den aromatischen Kochschinken vom Thüringer Duroc-Schwein, die Fenchel-Salami „Finocchiona“ aus der Toskana und den feinwürzigen 18 Monate gereiften Serrano-Schinken aus der Berglandschaft der Alpujarras in der Provinz Granada.

MARGHERITA nur für Kids – Mit Salami, Thunfisch oder Champignons + 1,50 €	7,50 €
MARGHERITA – Frisches Basilikum	9,50 €
SAILING – Thunfisch, Champignons, rote Zwiebeln	14,50 €
DADDY COOL – Fenchel-Salami, rote, grüne und gelbe Paprika, Jalapenos	14,50 €
VAMOS A LA PLAYA – Chorizo, Venusmuscheln, Paprika	14,50 €
GRIECHISCHER WEIN – Schafskäse, Peperoni, Oliven, Paprika	14,50 €
HOTEL CALIFORNIA – Kochschinken vom Duroc-Schwein, Champignons	14,50 €
BLU CHEESE – Gorgonzola, Merano-Speck, karamellisierte Zwiebeln	14,50 €
HONEY HONEY – Ziegenkäse, Honig, Salat mit Vinaigrette	15,50 €
WINNETOU – Büffelmozzarella, frische Tomaten, Rucola und Rucola-Pesto	15,50 €
LOVE IS IN THE AIR – Paprika, Zucchini, Aubergine, Zwiebeln, Tomaten	15,50 €
4 MEATS – Pfefferbeißer, Fenchel-Salami, Südtiroler Speck, Salami	16,50 €
TIPO TAPA – Champignons, Salami, Paprika, Anchovis, Oliven	16,50 €
BAMBOLEO - Serrano-Schinken, frische Tomaten, Parmesan und Rucola	16,50 €
WHAT A FEELING – Gebratene Wildfang-Garnelen mit etwas Chili, Rucola	19,50 €