



---

*menù*





Für uns geht es nicht nur um *pizza*,  
sondern um ein Erlebnis, das auf der *liebe*  
zum Essen und dem Teilen basiert.

---

Die Kosten für den Service betragen 2€ pro Person

**STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ZU ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN FÜHREN**

1 Getreide - 2 Krustentiere - 3 Eier - 4 Fische - 5 Erdnüsse - 6 Soja - 7 Milchprodukte - 8 Schalenfrüchte  
9 Sellerie - 10 Senf - 11 Sesam - 12 Schwefeldioxid - 13 Lupinen - 14 Weichtiere



= VEGETARISCHE PIZZA



= VEGANE PIZZA



= ROTE PIZZA

# vorspeisen

## LE STIACCE

*Perfekt zum teilen am tisch!*

### Estiva <sup>(1,7)</sup>

Stracciatella, Kirschtomaten,  
Taggiasche-Oliven, Basilikum 8€

### Briosa <sup>(1,7)</sup>

Gorgonzola, Nduja Streifen 6,5€

### Mediterranea <sup>(1)</sup>

Mischung aus mediterranen Gewürzen,  
Salz, Öl 4€

## Die aufschnittplatten

### RUSTICO <sup>(1,7)</sup>

Auswahl an Aufschnitt und Schaf mit  
seinem kleinen Bissen 15€

### GUSTOSO <sup>(1,7)</sup>

Culaccia di Parma und frische Burrata mit  
einem kleinen Bissen 15€

## I MORELLOZZI

### *Unsere feinen gesalzenen fische*

Sardellen aus Cetara, Ricotta mit  
Sardellengeschmack, geriebene  
Zitrone, getrocknete  
Kirschtomatenblätter 5€ <sup>(1,7)</sup>

Carbocrema, knuspriger Speck,  
Pecorino romano 5€ <sup>(1,3, 7)</sup>

Grana-Schaum, kandierte Tomaten,  
Oliven 5€ <sup>(1,7)</sup>

**PROBIEREN SIE DIE DREI FÜR 13€** <sup>(1,3, 7)</sup>

i morellozzi



# die diversamente croccanti

neueit

**Außen knusprig, innen weich und schmelzend, unser neuer, leichter und unwiderstehlicher feig, ein neues geschmackserlebnis.**

## Provolosa <sup>(1,7)</sup>

Wurst, Provola Rauch, Zwiebel  
Karamell, gerieben geräucherten  
Ricotta 17€

🍺 Perfekt mit Kaamos (Bock)

## Mica pizza e fichi <sup>(1,7, 11)</sup>

Mozzarella, roh, stracciatella,  
Feigenkonfitüre, getrocknete Feigen,  
schwarzer Sesam 18,5€

🍺 Perfekt mit Saudade IPA (NEIPA)

## Unsere margherita <sup>(1,7)</sup>

Tomate, Stracciatella,  
Tomatenconfit, Basilikum 14€

🍺 Perfekt mit Samar (Pilsner) | Tingo (Helles)



# Unser Menü *geschmacks-ansichten*

Probieren sie unsere kühnsten pizzen mit unkonventionellen zutaten, die sie vom ersten geschmack an verführen werden!!

## cetara (1,4,7)

Milchblüte, Sardellen aus Cetara, getrocknete Kirschtomatenblätter, Stracciatella 13,5€

 Perfekt mit Kaamos (Bock)

## bottino (1,7)

Italienische Tomate, Fior di latte, Würstchen, Peperoni, Schwarze Oliven, Pilze, Schinken Cotto, Wurst, Gorgonzola 12€

 Perfekt mit Kaamos (Bock)

## della (1,7,8)

Fior di latte, Mortadella Bologna IGP, Ricotta aromatisiert mit Zitrone, Pistazie 13,5€

 Perfekt mit Tingo (Helles)

## regina (1,7)

Püree aus gelben Kirschtomaten, Mozzarella vom Büffel, Creme von Basilikum 10€

 Perfekt mit Saudade IPA (NEIPA)

## tradizione (1,4,7) die beliebtesten

Püree aus gelben Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Sardellen aus Cetara, Steinkapern, frische Kirschtomaten, Creme mit Basilikum 15€

 Perfekt mit Saudade IPA (NEIPA)

## foresta nera (1,7)

Italienische Tomate, Fior di latte, Pancetta tesa, Wurst, würzige Salami, Provola Rauch, knuspriger Speck 12,5€

 Perfekt mit Wanderlust IPA (Sesión IPA)

## stagionata (1,7)

Italienische Tomate, Fior di latte, Culaccia di Parma, Robiola, karamellisierte Zwiebel 15€

 Perfekt mit Kaamos (Bock)

## italia (1,7)

Italienische Tomate, Fior di latte, gebratene Auberginenstücke, frische Auberginen, Bohnen, frisches Basilikum 12€

 Perfekt mit Samar (Pilsner)

## tizi (1,4,7)



Fior di latte, gelbe Pailletten, Sardellen von Cetara, Ricotta aromatisiert mit Colatura di Alici, Crumble aus Brot in Öl, geriebene Zitronenschale 15€

 Perfekt mit Kaamos (Bock)

piantala



Probieren sie  
unsere Pizzen  
mit dem perfekten  
Bier-Sortiment

# Unsere Pasta

## Unsere Vorschläge

TRADITIONELLE 'NULL'

ALTE KÖRNER +1,5€ *Dies ist TOP*

### suprema (1,7)

Italienische Tomate, Fior di latte, Culaccia di Parma, Pomodorino ciliegino confit, frische Burrata, Terra di olive 19€

 Perfekt mit Tingo (Helles)

### mediorientale (1,11)

Gelbe Datterino-Suppe, Babaganoush, getrocknete Tomaten, knusprige Kichererbsen mit Paprika 12€

 Perfekt mit Wanderlust IPA (Sesión IPA)

### altro che marinara (1)

Italienische Tomate, Taggiasca-Oliven, Basilikumcreme, Knusprige Kartoffelblätter, Milde Knoblauchcreme 11€

 Perfekt mit Samar (Pilsner)

### raz vegan (1)

Italienische Tomate, Gebratene Auberginenstücke, Taggiasche-Oliven, Kirschtomaten, Paprika, Halbgetrocknete Tomaten, Kapernfrüchte 12,5€

 Perfekt mit Zapo (Doble IPA)

### carbonara zum ausprobieren!

Fior di latte, Carbocrema, Pancetta, Pecorino Romano, Crumble croquant de Pancetta, Pepe 14,5€

 Perfekt mit Kaamos (Bock)

### giardino (1,7)

Fior di latte, Grana-Schaum, kandierte Tomaten, Oliven-Erde, Rucola-Microgreens, Öl-Brot-Crumble 13,5€

 Perfekt mit Samar (Pilsner)

### provola e pepe (1,7)

Italienische Tomate, Fior di latte, Provola Rauch, gelbe Pacchettelle, geräucherter Ricotta, schwarzer Pfeffer, frischer Basilikum 14€

 Perfekt mit Kaamos (Bock)

### piantala (1,7)

Italienische Tomate, Eingelegte Tomaten, Halbgetrocknete Tomaten, Frische Tomaten, Frischer Ochse, Oliven-Erde, Öl-Brot-Crumble, Frischer Basilikum 13€

 Perfekt mit Tingo (Helles)

### verso sud (1,7,11)

Fior di latte, Babaganoush, kandierte Tomaten, gebratene Auberginenstücke, halbgetrocknete Tomaten, Chili-Tropfen, frische Burrata, Chilischoten, frischer Basilikum 16,5€

 Perfekt mit Saudade IPA (NEIPA)



# unsere craft-*biere* Mudita Brewery 33Cl

**kaamos** Bock 6,8% Vol.  
6,5€

Mit einigen deutschen Malts, bietet eine reiche aromatische Komplexität von roten und getrockneten Früchten bis hin zu Karamell und Brotkruste

**tingo** Gluten free helles  
5% Vol. 5,5€

Helles im bayerischen Stil: klar, niedrig fermentiert, mit 5 Grad Alkohol und Noten von Getreide und Brot

**saudade** NEIPA 6,3% Vol.  
6,5€

Seine tropische Hopfenmischung (Citra, Mosaic und Idaho 7) und ein doppelter Dry Hopping mit Aromen von Limette, Passionsfrucht und Papaya

**wanderlust** Sesión IPA  
4,2% Vol. 6,5€

Session IPA mit Mosaik und strohfarbenen Simcoe, die blumige und tropische Aromen freisetzt und eine hohe Trinkbarkeit mit niedrigem Alkoholgehalt bietet

**samar** Pilsner 4,8% Vol.  
5,5€

Pils strohgelbe Farbe, mit Aroma von Getreide, Brot und einem krautigen Abgang, der befriedigend aber leicht sein soll

**zapo!** Doble IPA 8% Vol.  
6,5€

Trocken, bitter und leicht zu trinken mit einer tropischen Aromenexplosion von Mango bis Papaya

## unsere biere *am hahn*

Riegele hell 40cl 5€

Riegele ungefiltert 40cl 5,5€

Affligem rot 40cl 6,5€

Riegele klare Karaffe 1,5l 16€

Riegele ungefilterte Karaffe  
1,5l 17,5€

Affligem Karaffe rot 1,5l 22,5€



# unsere weine

## *Weiß- und Roséweine*

Campogrande, Santa Cristina Marchesi Antinori

Orvieto DOC 13€ | 5€ im Glas

Bramito della Sala, Marchesi Antinori

Chardonnay 26€

Scalabrone Guado al Tasso Marchesi Antinori

Bolgheri Rosè 22€

Vermentino Tenuta Guado al Tasso,  
Marchesi Antinori

Bolgheri DOC 24€

Vivia Fattoria Le Mortelle

Marchesi Antinori (Vermentino, Viogner  
e Ansonica) 22€

## *Schaumweine*

Calmaggiore, Masottina

Prosecco Extra Dry 16€ | 6€ im Glas

Bernard Lonclas Champagne, Blanc de Blanc

40€

## *die Rotweine*

Fattoria le Maestrelle, Santa Cristina

Marchesi Antinori (Toscana IGT )  
15€ | 5€ im Glas

Fichimori Tomaresca

Salento IGT 19€

Pèppoli, Marchesi Antinori

Chianti Classico 25€

Il bruciato, tenuta Guado al Tasso,  
Marchesi Antinori

Bolgheri DOC 28€

Franciacorta Cuvée Royale, Tenuta  
Montenisa, Marchesi Antinori

35€

# kohlensäurehaltige Getränke

Natürliches Mineralwasser Panna 2€

San Pellegrino Mineralwasser 2€

Coca Cola / Coca Cola zero / Glas Fanta  
3,5€

Handgemachter blonder Schaum 4€

Chinotto handgemacht 4€

Hausgemachte Gazzosa 4€

Rote Orangen Bio Aranciata 4€

**Clausthaler Unfiltered Alkoholfreies Bier  
(Keller <0,49% vol.) 4,5€**

# die von uns *gemachten Kuchen*

## DIVERSAMENTE CROCCANTE SÜßE VERSION

Ricotta-Creme, frische Pfirsiche,  
Honig (1,7)

△ 6€    ⊕ 20€



## DIVERSAMENTE CROCCANTE SÜßE VERSION

Sahne-Käsekuchen und  
Nutella (1,7,8)

△ 6€    ⊕ 20€



## biancomangiare (8)

Frische biancomangiare mit Mandelmilch,  
mit Beeren 6€

## cheesecake (1, 3, 7, 8)

Waldbeeren oder Nutella 6€

## tiramisù (1,3,7) 6€

## drei tiramisù (1,3,7,8) 8€

Zeitloser Klassiker, Pistazie, Beeren



## Cafeteria

Kaffee 2€

Décaféiné 2€

Café correct 2,5€

Gerste 2€

Ponce 3€

# Amers

---

## Liqueur à la Gentiane La Valdôtaine

Verdauunglikör, mit einem langen und angenehmen charakteristischen bitteren Geschmack 4€

## Amaro Löwenzahn Valdôtaine

Bitter mit alpinen Kräutern, harmonisch am Gaumen, mit einem perfekten Gleichgewicht zwischen bitter und süß 5€

## La Valdôtaine Walderdbeerlikör

Der Geschmack ist mild, charakteristisch für die Frucht, mit einer spürbaren Note von Grappa, kalt zu genießen 4,5€

# grappa

---

## La Visione di Luigi *reserva*

Gealterter Grappa aus Holz, mit sanftem und einhüllendem Geschmack, mit ausgewogenen Noten von Holz, Vanille, Tabak und Kakao sowie Rosinennoten 5€

## La Visione di Luigi *el blanco*

Jugendlicher Grappa duftend und fruchtig mit frischen floralen Noten, süß und ausgewogen, langanhaltend 5€

# whisky

---

## Caol Ila 12yo

Ein frischer und milder Whisky am Gaumen, mit Mandelnoten 9€

## Nikka Taketsuru Pure malt 10yo

Preisgekrönter, eleganter und ausgewogener japanischer Whisky 10€

## Laphroaig 10yo

Schottischer Whisky mit Torf, mit einer Prise Süße 6€

# rum

---

## Don Papa Baroko

Süß und zart, mit intensiven Noten von Vanille, Honig und kandierten Früchten 7€

## Zacapa Centenario xo

Umhüllend und warm, mit Noten von Vanille, Kakao und einem verbrannten Holzandenken 12€

## J. Bally Ambré Agricole

Mild, alkoholisch und gut strukturiert, mit einem warmen Abgang mit Noten von Vanille 6€



 @pizzeriamorelli  Pizzeria Morelli