



---

*menu*





Für uns geht es nicht nur um *Pizza*,  
sondern darum, Ihnen ein Erlebnis zu schenken,  
das auf *Liebe* zum Essen und  
der Kunst des Teilens basiert.

---

Servicegebühr: €2 pro Person

**ALLERGENE**

1 Getreide – 2 Krebstiere – 3 Ei – 4 Fisch – 5 Erdnüsse – 6 Soja – 7 Milch und Milchprodukte  
– 8 Nüsse – 9 Sellerie – 10 Senf – 11 Sesamsamen – 12 Schwefeldioxid – 13 Lupinen – 14 Weichtiere

 =VEGETARISCHE PIZZA

 =VEGANE PIZZA

# VORSPEISEN

## Aufschnittplatten

### RUSTIC

(1,7)

Auswahl an Wurstwaren und Käse,  
serviert mit Fladenbrot 15€

### TASTY

(1,7)

Parma Culaccia-Schinken und frische  
Burrata mit Fladenbrot 15€

### CONTEMPORARY



(1)

Eine unkonventionelle Auswahl:  
handwerklich hergestellte pflanzliche Käse,  
reich an Geschmack und überraschender  
Konsistenz, serviert mit Konfitüre und  
Fladenbrot 18€

## Fladenbrote

### perfekt zum Teilen!

#### winter

(1,7)

Dreifach gegarte Pancetta mit Honig,  
Pecorino-Spänen, karamellisierte Zwiebel  
9€

#### lively

(1,7)

Gorgonzola, 'Nduja-Petals 6€

#### mediterranean

(1)

Mischung mediterraner Gewürze, Salz,  
Olivenöl 4€



Winter

## DIE MORELLOZZI

### Unsere herzhaften „Maritzzi“-Brötchen

Cetara-Sardellen, Stracciatella,  
getrocknete Kirschtomaten-Petals  
5€ (1,3,4,7)

Cremige Carbonara, knuspriger  
Guanciale, Pecorino Romano 5€ (1,3,7)

Babaganoush, karamellisierte Zwiebel,  
Walnüsse, knuspriges violettes  
Kartoffelblatt 5€ (1,3,7,11)

**ALLE DREI PROBIEREN  
FÜR 13€** (1,3,4,7,11)



die morellozzi

# die „anders knusprigen“ Pizzen

Außen knusprig, innen weich und zartschmelzend -  
unser neuer leichter Teig für ein einzigartiges  
Geschmackserlebnis.

## Unsere Margherita (1,7) Bestseller!

Tomate, Stracciatella, konfierte  
Kirschtomate, Basilikum 14€

 Perfekt mit Samar – Pilsner | Tingo – Helles

## La Giovanna (1,7,10)



Geräucherte Provolà, dreifach  
gegartete Pancetta mit Honig,  
knusprige Zwiebel, Orangen Zeste,  
Wasabi-Mayo 20€

 Perfekt mit Wanderlust – Session IPA

## Mica pizza e fichi (1,7,11)

Mozzarella, Rohschinken,  
Stracciatella, Feigenmarmelade,  
getrocknete Feigen, schwarzer  
Sesam 18,5€

 Perfekt mit Saudade IPA – NEIPA



# unser *geschmackvisionen* Menü

Mutige Pizzen mit unkonventionellen Zutaten!

## Winter (1,7)

Tomate, Fiordilatte, Gorgonzola, karamellisierte Zwiebel, Walnüsse 13,5€

 Perfekt mit Kaamos – Bock

## Bottino (1,7)

Tomate, Fiordilatte, Würstel, scharfe Salami, schwarze Oliven, Champignons, Kochschinken, Wurst, Gorgonzola 12€

 Perfekt mit Saudade IPA – NEIPA

## Verace (1,7)

Tomate, Grana, frische Büffel-Stracciatella, Basilikum 12€

 Perfekt mit Samar – Pilsner

## Altro che marinara (1)

Tomate, Taggiasca-Oliven, Basilikumcreme, knusprige Kartoffelchips, süße Knoblauchcreme 12,5€

 Perfekt mit Wanderlust – Session IPA

## Raz vegan (1)

Tomate, frittierte Auberginenstücke, Taggiasca-Oliven, Kirschtomaten, süße Chili-Tropfen, halbgetrocknete Tomaten, Kapernfrucht 12,5€

 Perfekt mit Zapoi - Double IPA

## Stagionata (1,7)

Tomate, Fiordilatte, Parma Culaccia-Schinken, Robiola, karamellisierte Zwiebel 15€

 Perfekt mit Kaamos – Bock

## Italia (1,7)

Tomate, Fiordilatte, frittierte Auberginenstücke, frische Aubergine, Grana, frisches Basilikum 13€

 Perfekt mit Samar – Pilsner

## Greca (1)

Tomate, Zwiebel, schwarze Oliven, frische Kirschtomaten, gelbe „Pacchetelle“-Tomaten, Mandel-Feta-Würfel, Basilikum 14,5€

 Perfekt mit Samar – Pilsner

Greca



# unsere Teige

## unsere Vorschläge

Traditionell „Zero“

Alte Getreidesorten +1,5€ **Top-Wahl!**

### Suprema (1,7)

Tomate, Fiordilatte, Parma Culaccia-Schinken, konfierte Kirschtomaten, frische Burrata, Olivencrumble 19€

 Perfekt mit Tingo – Helles

### Tradizione (1,4,7) **Beliebteste!**

Gelbe Kirschtomaten-Passata, Büffelmozzarella, Cetara-Sardellen, Felskapern, frische Kirschtomaten, Basilikumcreme 15€

 Perfekt mit Samar – Pilsner

### Viola (1,6,7,10)

Tomate, geräucherte Provolone, Wurst, violette Kartoffelchips, Sriracha-Sauce 15,5€

 Perfekt mit Wanderlust – Session IPA

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

Fiordilatte, Babaganoush, konfierte Kirschtomaten, frittierte Auberginenstücke, halbgetrocknete Tomaten, süße Chili-Tropfen, frische Burrata, Chilifäden, frisches Basilikum 16,5€

 Perfekt mit Saudade IPA – NEIPA

### Verso sud



### Carbonara (1,3,7) **zu versuchen!**

Fiordilatte, Carbonara-Creme, Guanciale, Pecorino Romano, knuspriger Guanciale-Crumble, Pfeffer 14,5€

 Perfekt mit Kaamos – Bock

### Amatriciana (1,7)

Tomate, knuspriger Guanciale, Pecorino Romano, Pfeffer 13€

 Perfekt mit Tingo – Helles

### Forestiera (1,7)

Tomate, Fiordilatte, Pancetta, Würstel, scharfe Salami, geräucherte Scamorza, knuspriger Speck 12,5€

 Perfekt mit Samar – Pilsner

### Piantala (1,7)

Tomate, konfierte Kirschtomaten, halbgetrocknete Tomaten, frische Kirschtomaten, frische Büffel-Stracciatella, Olivencrumble 13,5€

 Perfekt mit Tingo (Helles)

# unsere craft - *biere* Mudita Brewery 33cl

## kaamos Bock 6,8% Vol.

6,5€

Mit wenigen deutschen Malzen bietet es eine reiche aromatische Komplexität von roten und getrockneten Früchten bis hin zu Karamell und Brotkruste.

## tingo Gluten free helles

5% Vol. 6€

Bayerische Helles: hell, untergärig, 5% Alkohol, mit Noten von Getreide und Brot.

## saudade NEIPA 6,3% Vol.

6,5€

Eine Mischung tropischer Hopfen (Citra, Mosaic, Idaho 7) und doppeltes Dry Hopping entfalten Aromen von Limette, Maracuja und Papaya.

## wanderlust Session IPA

4,2% Vol. 6,5€

Mit Mosaic und Simcoe gehopft, strohgelbe Farbe, florale und tropische Aromen, sehr trinkbar dank niedriger Alkoholstärke.

## samar Pilsner 4,8% Vol.

6€

Strohgelbes Pils mit Getreide- und Brotaromen und einem krautigen Abgang – leicht und dennoch befriedigend.

## zapo! Double IPA 8% Vol.

7€

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

## unsere biere vom fass

Riegele Hell 40cl 5€

Riegele Unfiltriert 40cl 5,5€

Affligem Rot 40cl 6,5€

Riegele Hell Karaffe 1,5L 16€

Riegele Unfiltriert Karaffe 1,5L 17,5€

Affligem Rot Karaffe 1,5L 22,5€

Die Mudita Brauerei in Livorno bezieht ihre Zutaten von den besten deutschen und britischen Mälzereien und den besten deutschen und amerikanischen Hopfenproduzenten.

Mudita bedeutet „gemeinsame Freude“: Greifen Sie zu und teilen Sie Ihre Freude!

Alkoholfreies Bier



Clausthaler Unfiltriert  
alkoholfrei (Keller <0,49% vol.) 4,5€



# unsere Weine

---

## Weiß- und Roséweine

### Campogrande, Santa Cristina Marchesi Antinori

Orvieto DOC 13€ | 5€ pro Glas

### Bramito della Sala, Marchesi Antinori

Chardonnay 22€

### Vibia Fattoria Le Mortelle

Marchesi Antinori  
(Vermentino, Viognier e Ansonica) 22€

### Vermentino Tenuta Guado al Tasso

Marchesi Antinori (Bolgheri doc) 24€

## Schaumweine

### Calmaggiore, Masottina

Prosecco Extra Dry 16€ | 6€ pro Glas

### Diebolt-Vallois, Champagne

Blanc de Blanc 50€

## Rotweine

### Fattoria le Maestrelle, Santa Cristina

Marchesi Antinori (Toscana IGT )  
15€ | 5€ pro 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 Montenisia

Marchesi Antinori 35€

# Softdrinks

---

Acqua Panna / San Pellegrino 2€

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

Hausgemachter Chinotto 4€

Hausgemachter Gazzoza 4€

Hausgemachter Spuma bionda 3,5€

# Hausgemachte *Desserts*

**Schokoladen-Brownie** (1,3,7) 6€

**Käsekuchen** (1,3,7)

Mit Waldfrüchten oder Nutella-Mousse 6€

**Tarte** (1)

Mit Creme und frischem Obst 6€

**Tiramisù** (1,3,7) 6€

**Tiramisù-Trio** (1,3,7,8) 8€ **das köstlichste!**

Klassisch, Pistazie, Waldfrüchte

**Wein und Dessert :** die perfekte Kombination

**Moscato D'Asti**  
**Gianni Doglia**

Flasche 20€

Glas 6€

Glas zum Dessert 3€

**Tiramisù-trio**



**Tarte**



**Kaffee**

Espresso 2€

Entkoffeiniert 2€

Espresso corretto 2,5€

Ponce 3€

# bittere Liköre

## La Valdôtaine Enzianlikör

Digestif mit charakteristischem, angenehm langanhaltendem Bittergeschmack 4€

## La Valdôtaine Walderdbeerkör

Süß, fruchtig, mit spürbarer Grappa-Note; am besten kalt genießen 5€

## La Valdôtaine Löwenzahn-Bitter

Alpenkräuter-Amaro, harmonisch am Gaumen, perfekt ausbalanciert zwischen bitter und süß. 4€

# Grappas

## La Visione di Luigi *la riserva*

Im Holz gereift; weich und umhüllend, mit ausgewogenen Noten von Holz, Vanille, Tabak, Kakao und Rosinen 5€

## La Visione di Luigi *la bianca*

Jung, duftend, fruchtig mit frischen floralen Noten; süß, weich, ausgewogen und langanhaltend 5€

# whisky

## Caol Ila 12yo

Frisch und weich am Gaumen, mit Mandelnoten 9€

## Nikka Taketsuru Pure malt 10yo

Preisgekrönter japanischer Whisky; elegant und ausgewogen 10€

## Laphroaig 10yo

Getorfter schottischer Whisky mit einem Hauch von Süße 6€

# rum

## Don Papa Baroko

Sanft und delikat, mit intensiven Noten von Vanille, Honig und kandierten Früchten 7€

## Zacapa Centenario xo

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

## J. Bally Ambré Agricole

Weich, alkoholisch und gut strukturiert, mit warmem Abgang und Vanillenoten 6€

