



\_\_\_\_\_ *menù*





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

Auswahl an Wurstwaren und Käse, serviert mit Fladenbrot 15€

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

Parma Culaccia-Schinken und frische Burrata mit Fladenbrot 15€

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



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

## Fladenbrote

*perfekt zum Teilen!*

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

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

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

Gorgonzola, 'Nduja-Petals 6€

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

Mischung mediterraner Gewürze, Salz, Olivenöl 4€



Winter

## DIE MORELLOZZI

### Unsere herzhaften „Maritozzi“-Brötchen

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

Cremige Carbonara, knuspriger Guanciale, Pecorino Romano 5€ <sup>(1,3,7)</sup>

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

## ALLE DREI PROBIEREN FÜR 13€ <sup>(1,3,4,7,11)</sup>



die morellozzi




# die „anders knusprigen“ Pizzen

Außen knusprig, innen weich und zart schmelzend –  
unser neuer leichter Teig für ein einzigartiges  
Geschmackserlebnis.

## Unsere Margherita <sup>(1,7)</sup> **Bestseller!**

Tomate, Stracciatella, konfierte  
Kirschtomate, Basilikum 14€

 Perfekt mit Samar – Pilsner I Tingo – Helles


## La Giovanna <sup>(1,7,10)</sup>

Geräucherte Provola, dreifach  
gegarte Pancetta mit Honig,  
knusprige Zwiebel, Orangenzeste,  
Wasabi-Mayo 20€

 Perfekt mit Wanderlust – Session IPA

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

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

 Perfekt mit Saudade IPA – NEIPA



# unser *geschmackvisionen* Menü

Mutige Pizzen mit unkonventionellen Zutaten!


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

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

 Perfekt mit Kaamos – Bock

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

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

 Perfekt mit Saudade IPA – NEIPA


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

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

 Perfekt mit Samar – Pilsner


## Altro che marinara <sup>(1)</sup>

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

 Perfekt mit Wanderlust – Session IPA

## Raz vegan <sup>(1)</sup>

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

 Perfekt mit Zapoi – Double IPA

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

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

 Perfekt mit Kaamos – Bock

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

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

 Perfekt mit Samar – Pilsner

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

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

 Perfekt mit Samar – Pilsner





# 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) **Beliebtste!**

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



Perfekt mit Samar – Pilsner

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



Tomate, geräucherte Provola, 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

### 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

### Foresta nera (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.

**zapoi** 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€

Vivia Fattoria Le Mortelle

Marchesi Antinori  
(Vermentino, Viogner e Ansonica) 22€

Vermentino Tenuta Guado al Tasso

Marchesi Antinori (Bolgheri doc) 24€

## *Schaumweine*

Calmaggione, 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 Gazzosa 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 Walderdbeerlikör

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

## Gaol 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 delikater, 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 verbranntem Holz 12€

## J. Bally Ambré Agricole

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





@pizzeriamorelli



Pizzeria Morelli