MORELLI

dal 1985

PIZZERIA

menù

Starters

Le stiacce

Perfekt zum Teilen am Tisch!

Empfohlen zu Prapian prosecco Valdobbiadene DOC

Estiva (1,4,7)
Stracciatella, Sardellen aus Cetara Armatore, getrocknete Kirschtomatenflocken, knusprige Kapernblätter 9€



Mediterranea (1)
Mediterrane Gewürzmischung, Salz, Öl 4,5€

Briosa (1,7)
Gorgonzola, 'nduja-Flocken 6,5€



I taglieri (1,7)

Empfohlen zu Rhea toscana rosso IGT

Rustico
Auswahl an Aufschnitt und Käse mit eigener "schiacciatina" 16€

Gustoso
Culaccia aus Parma und frische burrata mit eigener "schiacciatina" 15€

I morellozzi

Unsere appetitlichen herzhaften morellozzi

Cacio e pepe Creme, Artischocken-Pesto, Brot-Crumble, Zwiebelpulver (1,3,7) 5€

Carbocrema, knuspriger Guanciale, Pecorino romano (1,3,7) 5€

Babaganoush, karamellisierte Zwiebeln, Walnüsse, Zwiebelpulver (1,3,7,8,11) 5€

Amatriciana-Soße, knuspriger Guanciale, Pecorino romano (1,3,7) 5€

Stracciatella, Sardellen aus Cetara Armatore, getrocknete Kirschtomatenflocken (1,3,4,7) 5€

Tris di morellozzi classico (1,3,4,7,8,11)

Carbonara, Stracciatella und Sardellen, Babaganoush 13€

Empfohlen zu La Casata Vermentino di Bolgheri IGT

Tris di morellozzi "il romano" (1,3,7)

Carbonara, Amatriciana, Cacio e pepe 13€

Empfohlen zu Rhea toscana rosso IGT

Tris di morellozzi "il romano"



Perfekt zum Teilen!



Le diversamente croccanti

Außen knusprig, innen weich und zart schmelzend, unser neuer origineller, leichter und unwiderstehlicher Teig, der für ein ganz neues Geschmackserlebnis sorgt.

Der Top-Favorit!

Tonno spiaggiato (1,3,7)

Tonno del Chianti, halbgetrocknete Tomaten, hausgemachte Kapern-Mayonnaise, knusprige Kapernblätter 18€

Empfohlen zu Gala AOP Rosé

Empfohlen zu Kaamos



Contrasti (1,2,7)

Cacio e pepe-Creme, Tatar von der rosa Garnele, Pulver von der schwarzen Amalfi-Zitrone 25€

Empfohlen zu Etern pinot grigio

Empfohlen zu Zapoi

Mica pizza e fichi (1,7,11)

Mozzarella, roher Schinken, Fiordilatte, Feigenmarmelade, getrocknete Feigen, schwarzer Sesam 18,5€

Empfohlen zu Gala AOP Rosé Peyre

Empfohlen zu Saudade



Der Bestseller!

La nostra margherita (1,7)

Tomate, Stracciatella, geschmorte Cherrytomaten, Basilikum 15€

Empfohlen zu La Casata Vermentino di Bolgheri IGT

Empfohlen zu Samar

Visioni di gusto

Probieren Sie unsere mutigsten Pizzas mit unkonventionellen Zutaten, die Sie vom ersten Bissen an erobern werden.

Nerano (1,7)
Fiordilatte, geräucherter Provola, Zucchini-Creme nach Nerano-Art, Tomatenkonzentrat, knusprige Zucchini, geriebener Provolone 14,5€

Empfohlen zu Reguta Ribolla Gialla

Empfohlen zu Samar

¡Neu!

Tonno e cipolla al Nishiki Market (1,4,7)
Gelbe Kirschtomatencreme, Fiordilatte, Bonito aus dem Mittelmeer "Armatore", karamellisierte Zwiebeln, Katsuobushi, bunter Pfeffer 16,5€

Empfohlen zu Bianco del Michi Montecarlo DOC

Empfohlen zu Wanderlust



Greca (1)
Italianische Tomaten, Zwiebeln, schwarze Oliven, frische Kirschtomaten, "Pacchetelle" Tomaten, gewürfelter Mandel-Feta, Basilikum 14,5€

Empfohlen zu Gala AOP Rosé

Empfohlen zu Samar

Raz vegan (1)
Italianische Tomaten, frittierte Auberginenhappen, Taggiasca-Oliven, Kirschtomaten, süße Paprika-Tropfen, halbgetroknete Tomaten, Kapernäpfel 13€

Empfohlen zu Rhea toscana rosso IGT

Empfohlen zu Zapoi

Der Favorit!

Stagionata (1,7)
Italianische Tomaten, Fiordilatte, Culaccia aus Parma, Robiola, karamellisierte Zwiebeln 15€

Empfohlen zu Reguta Pinot nero

Empfohlen zu Kaamos

IVORY (1,7,11)
Probieren Sie die VEG-Version!

Das ist fit!

Fit-Teig, gelbe Kirschtomatencreme, in Öl und Zitrone marinierte Zucchini, Kichererbsen-Hummus, halbgetroknete Tomaten, knuspriger Rohschinken 14€

Empfohlen zu Reguta Ribolla Gialla

Empfohlen zu Wanderlust

Foresta nera (1,7)
Italianische Tomaten, Fiordilatte, Bauchspeck, Würstchen, scharfe Salami, geräucherter Scamorza, knuspriger Speck 13,5€

Empfohlen zu Reguta Pinot nero

Empfohlen zu Samar

Bottino (1,7)
Italianische Tomaten, Fiordilatte, Würstchen, scharfe Salami, schwarze Oliven, Champignons, Kochschinken, Bratwurst, Gorgonzola 13,5€

Empfohlen zu Rhea toscana rosso IGT

Empfohlen zu Saudade

Tradizione (1,4,7)
Gelbe Kirschtomaten-Passata, Büffelmozzarella, Sardellen aus Cetara, Felsenkapern, Frische Kirschtomaten, Basilikumcreme 15€

Empfohlen zu Gusto AOP Rolle

Empfohlen zu Samar

Neuheit

Croccantissima (1,4,7)
Fiordilatte, Sardellen aus Cetara Armatore, Stracciatella-Käse, Knusprige Kapern aus Pantelleria, Knusprige Kapernblätter, Kartoffel-Crumble mit dem Aroma von Sardellen aus Cetara Armatore 16€

Empfohlen zu Gusto AOP Rolle (Vermentino)

Empfohlen zu Samar

Carbonara (1,3,7)
Fiordilatte, Carbonara-Creme, Guanciale, Pecorino Romano, Knuspriger Guanciale-Crumble, Pfeffer 14,5€

Empfohlen zu Etern pinot grigio

Empfohlen zu Kaamos

Burro e alici (1,4,7)
Fiordilatte, Butter, Sardellen aus Cetara Armatore, Stracciatella-Käse, Schwarzes Zitronenpulver aus Amalfi 12€

Empfohlen zu Bianco del Michi Montecarlo DOC

Empfohlen zu Kaamos

Verace (1,7)
Italienische Tomaten, Grana-Käse, Frische gezupfte Büffelmozzarella, Basilikum 12€

Empfohlen zu Etern pinot grigio

Empfohlen zu Samar

Italia (1,7)
Italienische Tomaten, Fiordilatte, Frittierte Auberginenwürfel, Frische Auberginen, Grana-Käse, Frischer Basilikum 13€

Empfohlen zu Rhea toscana rosso IGT

Empfohlen zu Samar

Unsere Teige
Unsere optionen

Traditional "zero"

Alte Kornsorten +€1.5 *Super bekömmlich!*

FIT +3€ *Low carb!*

Verso sud (1,7,11)
Fiordilatte, Babaganoush, Confit-Kirschtomaten, Frittierte Auberginenwürfel, Semi-dry Kirschtomaten, Süße Chilitropfen, Frische Burrata, Chilifäden, Frisches Basilikum 16,5€

Empfohlen zu Gala AOP Rosé

Empfohlen zu Saudade

Suprema (1,7)
Italienische Tomaten, Fiordilatte, Culaccia aus Parma (Edelschinken), Confit-Kirschtomaten, Frische Burrata, Oliven-Erde 19€

Empfohlen zu Reguta Ribolla Gialla

Empfohlen zu Tingo



Unsere *craft-biere* Mudita Brewery 33cl

Kaamos Bock 6,8% Vol.
6,5€
Mit wenigen deutschen Malzen bietet es eine reiche aromatische Komplexität, die von roten Früchten und Nüssen bis hin zu Karamell und Brotkruste reicht

Tingo Gluten-free helles 5% Vol. 6€
Helles im bayerischen Stil: hell, untergärig, mit 5 % Alkoholgehalt und Noten von Getreide und Brot

Saudade NEIPA 6,3% Vol.
6,5€
Der Mix aus tropischen Hopfensorten (Citra, Mosaic und Idaho 7) und ein doppeltes Dry Hopping (Kalthopfung) entfalten Aromen von Limette, Maracuja und Papaya

Wanderlust Session IPA 4,2% Vol. 6,5€
Mit Mosaic und Simcoe gehopftes Session IPA von strohgelber Farbe. Es verströmt blumige sowie tropische Aromen und bietet dank seines geringen Alkoholgehalts eine hohe Süffigkeit

Samar Pilsner 4,8% Vol.
6,5€
Strohgelbes Pils mit Aromen von Getreide, Brot und einem hopfig-herben Abgang – so konzipiert, dass es vollmundig und dennoch leicht ist

Zapoi Double IPA 8% Vol.
7€
Trocken, bitter und süffig, mit einer tropischen Geschmacksexplosion an Aromen, die von Mango bis Papaya reichen

Unsere *Biere vom Fass*

Riegele hell 40cl 5€

Riegele naturtrüb 40cl 5,5€

Affligem aus dem Fass Rot 40cl 6,5€

Riegele hell karaffe 1,5L 16,5€

Riegele naturtrüb karaffe 1,5L 17,5€

Affligem aus dem Fass Rot karaffe 1,5L 22,5€

Mudita Brewery ist eine Craft-Beer-Brauerei aus Livorno, die ihre Rohstoffe aus den besten deutschen und britischen Mälzereien sowie von den besten deutschen und US-amerikanischen Hopfenproduzenten bezieht.

Mudita bedeutet "Mitfreude": Schnapp dir ein Bier und fang an, es zu teilen !

Alkoholfreies Bier

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



Unsere *weine*

rotweine

Dolce Vita
Toscana IGT - Casata Davini
15€ - Glas 5€

Fichimori Tormaresca
Salento IGT 20€

Rhea
Toscana IGT - Casata Davini
25€ - Glas 6,5€

Reguta
Pinot Nero 23€ - Glas 6€

L'Eclair AOP
Grenache, Carignan -
Domaîne des Peyre (Frankreich) 30€

Pèppoli
Chianti Classico - Marchesi Antinori 27€

Il bruciato
Bolgheri DOC - Marchesi Antinori 32€

schaumweine

Prapian Valdobbiadene
Prosecco superiore Brut DOCG
18€ - Glas 6€

Franciacorta Cuvée Royale
Tenuta Montenisia Marchesi Antinori 40€

Diebolt-Vallois
Champagne Blanc de Blancs 50€

Cava Reserva
Metodo Classico brut (Spanien) 25€

145
Pinot Nero brut rosé Metodo Classico
dell'Oltrepò Pavese Manuelina 36€

weiß- und roséweine

Alto Mare
Toscana IGT - Casata Davini
15€ - Glas 5€

Bramìto della Sala
Chardonnay - Marchesi Antinori 24€

La Casata
Vermentino di Bolgheri IGT
- Casata Davini
25€ - Glas 6,5€

Etern
Pinot Grigio Trentino DOC
- Casata Davini
18€ - Glas 6€

Reguta
Ribolla Gialla IGP 20€ - Glas 6€

Gusto AOP
Rolle - Domaîne des Peyre (Frankreich)
28€ - Glas 7€

Bianco del Michi
Montecarlo DOC - Casata Davini
25€ - Glas 6,5€

Gala AOP
Rosé (Grenache, Mourvèdre)
- Domaîne des Peyre (Frankreich)
26€ - Glas 7€

Dessert von *Veronica*



Cheesecake mit Waldfrüchten (1,3,7) 6€

Cheesecake mit Nutella-Mousse (1,3,7,8) 6€

Frucht-Gelée mit Früchten der Saison 6€

Tiramisu-Leidenschaft

Tiramisù (1,3,7) 6€

Tiramisù-Variations-Trio (1,3,7,8) 8€
(Klassisch, Pistazie, Waldfrüchte)

Tiramisù-Eis am Stiel (1,3,7) 6€

Tiramisù-Variations-Trio



WEIN UND DESSERT

Die perfekte Kombination

Cavallero
Moscato d'Asti 20€ - Glas 6€

Ailis
Nasco DOC Pauli's 23€ - Glas 7€

Caffetteria

Kaffee 2€
Entkoffeinierter Kaffee 2€
Espresso mit Schuss 2,5€
Ponce 3,5€

Bitterliköre & Spirituosen

digestifs

Lemonami
Toskanischer Bio-Zitronenlikör 6€

Washington
Amaro aus Orangen und Bitterkräutern 5€

Rupes
Kalabrischer Amaro aus Kräutern und aromatischen Wurzeln 5€

Jefferson
Erlesener Amaro aus Kräutern mit Zitrusnoten 5€

whisky

Caol Ila 12yo
Ein frischer und weicher Whisky am Gaumen mit Mandelnoten 9€

Nikka Taketsuru Pure malt 10yo
Preisgekrönter japanischer Whisky, elegant und ausgewogen 10€

Laphroaig 10yo
Torfiger schottischer Whisky mit einem Hauch von Süße 6€

rum

Don Papa Baroko
Weich und fein, mit intensiven Noten von Vanille, Honig und kandierten Früchten 7€

Zacapa Centenario XO
Sahnig-warm und einhüllend, mit Noten von Vanille, Kakao und einer Nuance von verkohltem Holz 12€

J. Bally Ambré Agricole
Weich, charakterstark und gut strukturiert, mit einem warmen, vanilligen Abgang 6€

Erfrischungsgetränke

Acqua Panna / San Pellegrino 2€

Coca Cola / Coca Cola Zero / Fanta 3,5€

Handwerkliches Chinotto 4€

Handwerkliche Gazzosa 4€

Spuma bionda 3,5€

Die Servicegebühr beträgt 2€ pro-Person

STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN

1 Glutenhaltiges Getreide - 2 Krebstiere - 3 Eier - 4 Fische - 5 Erdnüsse - 6 Sojabohnen - 7 Milch und Milchprodukte - 8 Schalenfrüchte - 9 Sellerie - 10 Senf - 11 Sesamsamen - 12 Schwefeldioxid - 13 Lupinen - 14 Weichtiere

= VEGETARISCHE PIZZA = VEGANE PIZZA

MORELLI

dal 1985

PIZZERIA

@pizzeriamorelli

Pizzeria Morelli