





DIE MUTTER ALLER PIZZEN

Bei uns kommt nur das Original auf die Teller: die Verace Pizza Napoletana, die Mutter aller Pizzen! Unsere Pizzaioli backen die Pizzen nach alter Tradition: 48 Stunden fermentierter Teig. Beste Lebensmittel aus unserem sonnigen Italien. Und dann nur eine Minute bei 485 Grad im original italienischen Pizzaofen.

ANTIPASTI

SELEZIONE DI SALUMI (AE) € 8,90
Prosciutto S. Daniele DOP, salame Napoli, coppa, mortadella, olive nere taggiasche
Prosciutto crudo S. Daniele g. U. (geschützte Ursprungsbezeichnung), Salami Napoli, Coppa, Mortadella, schwarze Oliven "Taggiasche"

SELEZIONE DI FORMAGGI (G) € 8,50
Parmigiano reggiano DOP "Vacche Rosse" 24 mesi, pecorino, gorgonzola, scamorza
Parmigiano Reggiano g. U. "Vacche Rosse" 24 Monate, italienischer Schafkäse, Gorgonzola, Scamorza

SELEZIONE TERRA (EH) € 8,30
Carciofi, zucchini, champignon, olive nere taggiasche, pomodorini secchi
Artischocken, Zucchini, Champignon, schwarze Oliven "Taggiasche", getrocknete Tomaten

***TIP: Antipasti + focaccia bianca (Pizzabrot) + € 2,00**

INSALATE

INSALATA MISTA € 3,90

RUCOLA E PARMIGIANO (G) € 5,90

Rucola, parmigiano reggiano DOP "Vacche Rosse" 24 mesi, pomodorini di Pachino

Rucola, Parmigiano Reggiano g. U. "Vacche Rosse" 24 Monate, Kirschtomaten "Pachino"

CAPRESE DOP (G) € 8,50

Pomodorini di Pachino, mozzarella di bufala DOP
Kirschtomaten "Pachino", Büffelmozzarella g. U.

INSALATONA (G) € 10,90

Insalata mista, rucola, pomodorini di Pachino, mozzarella di bufala DOP, olive nere taggiasche, carciofi, prosciutto crudo S. Daniele DOP.

Gemischter Salat, Rucola, Kirschtomaten, Büffelmozzarella g. U., schwarze Oliven "Taggiasche", Artischocken, Rohschinken "S. Daniele" g. U.



**OLIO
EXTRAVERGINE
DI OLIVA**

Raimondo, unser Chef, stammt aus dem kleinen sizilianischen Städtchen Rosolini. Und genau von dort kommt auch unser Olivenöl her: von der Case don Ignazio aus den besten Olivensorten "Nocellare del Bellice"



LA QUALITÀ STA NEI
PICCOLI DETTAGLI

Das Geheimnis unserer Pizza ist der Teig: Nach dem Backen ist er nicht hart, sondern seidig und elastisch. Das Beste ist der Rand! Denn erst das Leopardenmuster mit den kleinen, fast verbrannten Stellen macht diese Pizza zum Original aus Neapel.

PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA (AG) € 7,90

Pomodoro S. Marzano, fior di latte, basilico,
Olio extravergine di oliva

*Tomatensauce S. Marzano, Mozzarella "Fior di Latte",
Basilikum, extravergine Olivenöl*

MARINARA (A) € 7,20

Pomodoro S. Marzano, aglio, origano, basilico,
olio extravergine di oliva

*Tomatensauce S. Marzano, Knoblauch, Oregano,
Basilikum, extravergine Olivenöl*

COTTO (AG) € 8,70

Pomodoro S. Marzano, fior di latte, prosciutto cotto,
basilico, olio extravergine di oliva

*Tomatensauce S. Marzano, Mozzarella "Fior di Latte",
gekochter Schinken, Basilikum, extravergine Olivenöl*

PIZZE CLASSICHE

ARRABBIATA (AG) € 8,70

Pomodoro S. Marzano, fior di latte, salame piccante, basilico, olio extravergine di oliva

Tomatensauce S. Marzano, Mozzarella "Fior di Latte", scharfe Salami, Basilikum, extravergine Olivenöl

NAPOLI (AG) € 10,60

Pomodoro S. Marzano, fior di latte, salame napoli, porcini, parmigiano reggiano DOP "vacche rosse" 24 mesi, basilico, olio extravergine di oliva

Tomatensauce S. Marzano, Mozzarella "Fior di Latte", Salami Napoli, Steinpilze, Parmigiano reggiano g. U. "Vacche Rosse" 24 Monate, Basilikum, extravergine Olivenöl

BUFALINA (AG) € 9,40

Pomodoro S. Marzano, mozzarella di bufala DOP, basilico, olio extravergine di oliva

Tomatensauce S. Marzano, Büffelmozzarella g. U., Basilikum, extravergine Olivenöl

L'ANTICO
POMODORO
SAN MARZANO

Am Rande des Vesuvs, zwischen Meer und Bergen, reifen unsere San-Marzano-Tomaten. Unter der heißen Sonne Kampaniens entfalten sie ihr intensives Aroma. Und nur die fruchtigsten landen auf unseren Pizzen.



SELEZIONE DEL PIZZAIOLO

- SUPREMA D.O.P.** (AG) € 12,90
Mozzarella di bufala DOP, pomodorini di Pachino, prosciutto crudo S. Daniele DOP, rucola, parmigiano reggiano "Vacche Rosse" 24 mesi, olio extravergine di oliva
Büffelmozzarella g. U., Kirschtomaten "Pachino", Rohschinken S. Daniele g. U., Rucola, Parmigiano Reggiano g. U. "Vacche Rosse" 24 Monate, extravergine Olivenöl
- FRANTOIO** (AG) € 12,70
Fior di latte, patè di olive, speck "Vulkano", olio tatufato
Mozzarella "Fior di Latte", Olivenpastete, Vulkanoschinken, Trüffelöl
- DELIZIA** (ABG) € 13,90
Fior di latte, gamberoni reali, zucchine, curry, basilico, olio extravergine di oliva
Mozzarella "Fior di Latte", Hummerkrabben, Zucchini. Curry, Basilikum, extravergine Olivenöl
- STRACCHINO** (AG) € 11,90
Pomodoro S. Marzano, fior di latte, stracchino, prosciutto crudo S. Daniele DOP, basilico, olio extravergine di oliva
Tomatensauce S. Marzano, Mozzarella "Fior di Latte", Frischkäse "Stracchino", Rohschinken S. Daniele g. U., Basilikum, extravergine Olivenöl
- LARDO** (AG) € 12,50
Provola, gorgonzola DOP, lardo di colonnata, pepe rosa, basilico, olio extravergine di oliva
Provola, Gorgonzola g. U., Lardo di colonnata, rosa Pfeffer, Basilikum, extravergine Olivenöl

- FORMAGGIOSA** (AG) € 11,20
Fior di latte, parmigiano reggiano DOP "Vacche Rosse" 24 mesi, gorgonzola, pecorino, basilico, olio extravergine di oliva
Mozzarella "Fior di Latte", Parmigiano Reggiano g. U. "Vacche Rosse" 24 Monate, Gorgonzola, italienischer Schafkäse, Basilikum, extravergine Olivenöl
- SICILIANA** (AG) € 10,90
Pomodoro S. Marzano, fior di latte, salsiccia, melanzane, basilico, olio extravergine di oliva
Tomatensauce S. Marzano, Mozzarella "Fior di Latte", Salsiccia, Melanzani, Basilikum, extravergine Olivenöl
- BAMBINI** (AG) € 8,70
Pomodoro S. Marzano, fior di latte, würstel, patatine fritte, basilico, olio extravergine di oliva
Tomatensauce S. Marzano, Mozzarella "Fior di Latte", Würstel, Pommes, Basilikum, extravergine Olivenöl



**PARMIGIANO
REGGIANO
VACCHE
ROSSE**

Mindestens 24 Monate gereift ist unser Parmesan. Die Milch dazu stammt von einer der ältesten Rinderrassen Italiens: la Rossa Reggiana.

BIRRE

<i>PERONI NASTRO AZZURRO</i>	0,3 l	€ 2,90
<i>MORETTI</i>	0,3 l	€ 2,90
<i>REININGHAUS</i>	0,3 l	€ 2,90
	0,5 l	€ 3,80
<i>GÖSSER NATUR RADLER</i>	0,3 l	€ 2,90
<i>GÖSSER NATUR ALKOHOLFREI</i>	0,5 l	€ 3,80

VINO

<i>ROSSO</i>	1/8 l	0,75 l
<i>CHIANTI CLASSICO</i>	€ 4,40	€ 20,00
<i>CHIANTI RISERVA</i>	€ 5,30	€ 25,00
<i>COLOMBINO, SAN GIOVESE IN PUREZZA</i>	€ 4,40	€ 20,00
<i>BARBERA D'ALBA</i>	€ 5,90	€ 32,00
<i>VALPOLLICELLA</i>	€ 5,30	€ 25,00
<i>NERO D'AVOLA</i>	€ 4,90	€ 22,50
<i>BIANCO</i>	1/8 l	0,75 l
<i>PINOT GRIGIO</i>	€ 5,30	€ 25,00
<i>VERMENTINO DI SARDEGNA</i>	€ 5,10	€ 24,00
<i>GAVI</i>	€ 4,90	€ 22,50
<i>PROSECCO</i>	€ 4,90	€ 17,50



APERITIVI E DIGESTIVI

<i>APEROL SPRITZ, MARTINI, CAMPARI SODA</i>		€ 3,40
<i>AVERNA, RAMAZZOTTI, VERNET BRANCA, MONTENEGRO</i>	0,4 CL	€ 3,40
<i>GRAPPA</i>	0,2 CL	€ 3,50

CAFFE

<i>ESPRESSO</i>		€ 2,00
<i>CAPPUCCINO, VERLÄNGERTER, CAFFELATTE</i>		€ 2,60
<i>MACCHIATO</i>		€ 2,30
<i>DOPPIO</i>		€ 3,40
<i>TEE DIV. SORTEN</i>		€ 2,50

CALZONI

CLASSICO (AG) € 9,10

Pomodoro S. Marzano, fior di latte, prosciutto cotto, champignon, basilico, olio extravergine di oliva
Tomatensauce S. Marzano, Mozzarella "Fior di Latte", gekochter Schinken, Champignon, Basilikum, extravergine Olivenöl

NAPOLETANO (AG) € 9,80

Provola, Ricotta, salame Napoli, basilico, olio extravergine di oliva
Provola, Ricotta, Salami Napoli, Basilikum, extravergine Olivenöl

▪ **TIP:** lasst euer Fantasie freien Lauf! Alle Zutaten unserer Speisekarte können als Extra auf jede Pizza. Es gibt auch noch:

Mais Zwiebel Pfefferoni Thunfisch Kapern

Nach Kampaniens Tradition
 delikat und Weich,
 färbt es die Pizza mit
 dem Weiß der
 italienischen Fahne

FIOR
 DI LATTE

DOLCI

TIRAMISU (CG) € 4,50

PANNA COTTA (G) € 4,50

PIZZA DOLCE: € 9,10

- Nutella, granella di noci, zucchero a velo
Nutella, geriebene Nüsse, Staubzucker (AGH)
- Cioccolato bianco, frutti di bosco
Weißer Schokolade, Waldbeeren (AG)
- Cioccolato bianco, Karamello e cioccolato extra fondente
Weißer Schokolade, Karamell und Zartbitterschokolade (AG)

BEVANDE

ACQUA FRIZZANTE S. PELLEGRINO 0,25 l € 2,20
 0,75 l € 4,30

COCA COLA, FANTA, TONIC, BITTER LEMON 0,3 l € 2,80

SÄFTE: Apfel, Marille, Johannisbeere, Erdbeere, Mango 0,2 l € 3,00
 + Wasser 0,3 / 0,5 l € 3,00
 + Soda 0,3 / 0,5 l € 3,40

SODA 0,3 l € 1,20
 0,5 l € 1,50
 + Zitrone + € 0,30

LEITUNGSWASSER 0,5 l € 0,90



PIZZAIOLO

Dietrichsteinplatz 7
8010 Graz
+43 664 15 24 23 2
reservierung@pizzaiolo.at
www.pizzaiolo.at
FB: @pizzaiolograz



*Fatte 'na pizza c'a pummarola 'ncoppa,
vedrai che il mondo poi ti sorriderà.*