




ANTIPASTI

SELEZIONE DI SALUMI (AE) € 11,50

Prosciutto S. Daniele DOP, salame Napoli, salame piccante, coppa, olive nere taggiasche

Prosciutto Crudo S. Daniele g. U. (geschützte Ursprungsbezeichnung), Salami Napoli, scharfe Salami, Coppa, schwarze Oliven "Taggiasche"

SELEZIONE DI FORMAGGI (G)  € 10,90

Parmigiano reggiano DOP "Vacche Rosse" 24 mesi, pecorino, gorgonzola, provola affumicata

Parmigiano Reggiano g. U. "Vacche Rosse" 24 Monate, italienischer Schafskäse, Gorgonzola, geräucherter Provola

SELEZIONE TERRA (EH)  € 10,90

Carciofi, zucchini, champignon, olive nere taggiasche, pomodorini secchi, capperi

Artischocken, Zucchini, Champignon, schwarze Oliven "Taggiasche", getrocknete Tomaten, Kapern

SELEZIONE CARPACCIO (ACGMO) € 14,90

Carpaccio di Manzo, parmigiano reggiano DOP "Vacche rosse" 24 mesi, pomodorini di Pachino

Carpaccio vom Rind, Parmigiano Reggiano g. U. "Vacche Rosse" 24 Monate, Kirschtomaten "Pachino"

SELEZIONE VALTELLINA & BURRATA (ACGMO) € 15,90

Bresaola valtellina, Burrata Pugliese DOP, Rucola, pomodorini di Pachino

Bresaola valtellina, Burrata aus Apulien g. U., Rucola, Kirschtomaten "Pachino"

▪ **TIP:** Antipasti + Focaccia bianca (Pizzabrot) + € 3,00

INSALATE

INSALATA MISTA

€ 4,50

RUCOLA E PARMIGIANO

(G)

€ 6,90

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)

€ 8,90

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

INSALATONA

(G)

€ 12,90

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.*

INSALATONA DI TONNO

(AB)

€ 12,90

Insalata mista, rucola, pomodorini di Pachino, mais, olive nere taggiasche, carciofi, tonno
*Gemischter Salat, Rucola, Kirschtomaten, Mais, schwarze Oliven "Taggiasche",
Artischocken, Thunfisch*



€ 14,90

OLIO
EXTRAVERGINE
DI OLIVA



Case Don Ignazio

*Raimondo, unser Chef,
stammt aus dem kleinen
sizilianischen Städtchen
Rosolini. Und genau von
dort kommt auch unser
Olivenöl her: von
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 Leopardmuster mit den kleinen, fast verbrannten Stellen macht diese Pizza zum Original aus Neapel.


PIZZE

CLASSICHE

MARGHERITA  (AG) € 8,90

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

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

MARINARA  (A) € 7,90

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

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

COTTO (AG) € 10,90

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*

ARRABBIATA (AG) € 10,90

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*

PIZZE

CLASSICHE

NAPOLI (AG) € 12,90

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) € 11,90

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

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

ORTOLANA  (AG) € 11,90

Pomodoro S. Marzano, fior di latte, melanzane, zucchini, peperoni, basilico, olio extravergine di oliva

Tomatensauce S. Marzano, Mozzarella "Fior di Latte", Melanzani, Zucchini, Paprika, Basilikum, extravergine Olivenöl

TONNO & CIPOLLA (ABG) € 11,90

Pomodoro S. Marzano, fior di latte, tonno, cipolle, basilico, olio extravergine di oliva

Tomatensauce S. Marzano, Mozzarella "Fior di Latte", Thunfisch, Zwiebel, 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.*

A close-up photograph of a pizza being cooked in a wood-fired oven. The pizza is on a wooden peel, and the oven's interior is filled with bright, dancing flames. The pizza is topped with melted cheese and various toppings. The oven's interior is made of dark, textured stone or brick.

**IL PIÙ TANGIBILE DI TUTTI
I MISTERI VISIBILI – IL FUOCO.**

*Il "Pizzaiolo",
der Pizzabäcker ist unser Teigexperte
und Feuer Dompteur!
Er bändigt unseren Holzpizzaofen
aus Vesuvio Lavastein, erhitzt ihn auf
485° und balanciert unsere
Pizzen in nur 60 Sekunden
spektakulär auf der Pizzaschaufel.*

LE SPECIALITÀ DEL PIZZAIOLO

SUPREMA D.O.P. (AG) € 14,50

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

BURRATINA (ACEGMO) € 16,50

Datterini gialli, fior di latte, Burrata DOP, pesto, prosciutto crudo S. Daniele DOP, basilico, olio extravergine di oliva

Tomatensauce gelbe Datterini, Mozzarella "Fior di Latte", Burrata aus Apulien g.U., Basilikumpesto, Rohschinken S. Daniele g. U., Basilikum, extravergine Olivenöl

FRANTOIO (AEGH) € 14,20

Fior di latte, patè di olive, speck "Vulcano", basilico, olio tartufato

Mozzarella "Fior di Latte", Olivenpaste, Vulcanoschinken, Basilikum, Trüffelöl

FRIARIELLI (AG) € 14,90

Fior di latte, friarielli, salsiccia, pomodorini semi-dry, basilico, olio extravergine di oliva

Mozzarella "Fior di Latte", Friarielli (Mangold ähnlich), Salsiccia, halb getrocknete Tomaten, Basilikum extravergine Olivenöl

LE SPECIALITÀ DEL PIZZAIOLO

GIANO (AG) € 15,90

Fonduta di parmigiano, mozzarella di bufala DOP, salsiccia, pomodorini di pachino, fiocchi di parmigiano, basilico, olio extravergine di oliva

Parmesanfondue, Büffelmozzarella g. U, Salsiccia, Kirschtomaten "Pachino", Parmesanflocken, Basilikum, extravergine Olivenöl

OLIVIA  (AEGH) € 15,50

Crema di friarielli, mozzarella di bufala DOP, provola, olive taggiasche, pomodorini Pachino, basilico, olio extravergine di oliva

Friariellicreme (Mangold ähnlich), Büffelmozzarella g. U., Provola, schwarze Oliven "Taggiasche", Kirschtomaten "Pachino", Basilikum, extravergine Olivenöl

CAPOCOLLO (AG) € 15,50

Crema di noci e ricotta, mozzarella fior di latte, champignon, coppa, rucola, olio extravergine di oliva

Walnusscreme mit Ricotta, Mozzarella "Fior di Latte", Champignon, Coppa (italienischer Schinken), Rucola, extravergine Olivenöl

NOCINA (AGH) € 14,90

Fior di latte, gorgonzola DOP, speck "Vulcano", noci, basilico, olio extravergine di oliva

Mozzarella "Fior di Latte", Gorgonzola g. U., Vulcanoschinken, Walnüsse, Basilikum, extravergine Olivenöl

SICILIANA (AG) € 12,50

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

STRACCHINO

(AG)

€ 13,50

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*

PRATAIOLA



(AG)

€ 13,90

Fior di latte, stracchino, porcini, pomodorini di pachino, pepe nero, basilico,
olio extravergine di oliva

*Mozzarella "Fior di Latte", Frischkäse "Stracchino", Steinpilze, Kirschtomaten "Pachino",
schwarzer Pfeffer, Basilikum, extravergine Olivenöl*

FORMAGGIOSA



(AG)

€ 12,90

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 Schafskäse, 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.

LE SPECIALITÀ DEL PIZZAIOLO

- NON E' LA RAI**  (AEH) € 13,90
Pomodoro S. Marzano, carciofi, champignon, capperi, rucola, basilico,
olio extravergine di oliva
*Tomatensauce S. Marzano, Artischocken, Champignon, Kapern, Rucola,
Basilikum, extravergine Olivenöl*
- LARDO** (AG) € 15,10
Fior di latte, provola, gorgonzola DOP, lardo di colonnata, pepe rosa, basilico,
olio extravergine di oliva
*Mozzarella "Fior di Latte", Provola, Gorgonzola g. U., Lardo di Colonnata, rosa Pfeffer,
Basilikum, extravergine Olivenöl*
- ERSALMO** (ABG) € 16,50
Fior di latte, panna, salmone affumicato, limone, basilico, olio extravergine di oliva
*Mozzarella "Fior di Latte", Schlagobers, Räucherlachs, Zitrone, Basilikum,
extravergine Olivenöl*
- CIPOLLINA** (ABG) € 15,50
Mozzarella di bufala DOP, tonno, cipolla, pomodorini semi-dry, basilico,
olio extravergine di oliva
*Büffelmozzarella g. U., Thunfisch, Zwiebel, halb getrocknete Tomaten, Basilikum,
extravergine Olivenöl*
- GAMBERO ROSSO** (ABG) € 16,50
Pomodoro S. Marzano, fior di latte, gamberetti, zucchine, pomodorini semi-dry,
basilico, olio extravergine di oliva
*Tomatensauce S. Marzano, Mozzarella "Fior di Latte", Shrimps, Zucchini,
halb getrocknete Tomaten, Basilikum, extravergine Olivenöl*

CALZONI

CLASSICO

(AG)

€ 11,90

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)

€ 11,90

Provola, Ricotta, salame Napoli, basilico, olio extravergine di oliva

Provola, Ricotta, Salami Napoli, Basilikum, extravergine Olivenöl

- *TIP:* lasst eurer Fantasie freien Lauf! Alle Zutaten unserer Speisekarte können als Extra auf jede Pizza.



*Nach Kampaniens Tradition
delikat und weich,
er färbt die Pizza mit
dem Weiß der
italienischen Fahne.*

FIOR
DI LATTE



Dietrichsteinplatz 7
8010 Graz
+43 664 15 24 23 2
dietrichsteinplatz@pizzaiolo.at

Karmeliterplatz 1
8010 Graz
+43 664 100 67 80
karmeliterplatz@pizzaiolo.at



www.pizzaiolo.at
FB: @pizzaiolograz



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