





# 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.



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

*Pizzaiolo*

# ANTIPASTI

- SELEZIONE DI SALUMI (AE)** € 13,50  
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)**  € 12,90  
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)**  € 13,90  
Carciofi, zucchine, champignon, olive nere taggiasche, pomodorini secchi, capperi  
*Artischocken, Zucchini, Champignon, schwarze Oliven "Taggiasche", getrocknete Tomaten, Kapern*
- SELEZIONE CARPACCIO (ACGMO)** € 16,90  
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)** € 16,90  
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

<i>INSALATA MISTA</i>		€ 5,50
<i>RUCOLA E PARMIGIANO</i>	(G)	€ 7,90
<i>Rucola, parmigiano reggiano DOP "Vacche Rosse" 24 mesi, pomodorini di Pachino Rucola, Parmigiano Reggiano g. U. "Vacche Rosse" 24 Monate, Kirschtomaten "Pachino"</i>		
<i>CAPRESE DOP</i>	(G)	€ 9,90
<i>Pomodorini di Pachino, mozzarella di bufala DOP Kirschtomaten "Pachino", Büffelmozzarella g. U.</i>		
<i>INSALATONA</i>	(G)	€ 14,90
<i>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.</i>		
<i>INSALATONA DI TONNO</i>	(AB)	€ 14,90
<i>Insalata mista, rucola, pomodorini di Pachino, mais, olive nere taggiasche, carciofi, tonno Gemischter Salat, Rucola, Kirschtomaten, Mais, schwarze Oliven "Taggiasche", Artischocken, Thunfisch</i>		



Case Don Ignazio

OLIO  
EXTRAVERGINE  
DI OLIVA

€ 14,90

*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 Leopardenmuster mit den kleinen, fast verbrannten Stellen macht diese Pizza zum Original aus Neapel.*


# PIZZE

## CLASSICHE

MARGHERITA  (AG) € 10,90

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

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

MARINARA  (A) € 9,90

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

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

COTTO (AG) € 12,90

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) € 12,90

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) € 14,90

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) € 13,90

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

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

**ORTOLANA**  (AG) € 14,50

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) € 14,90

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 oven's interior is made of dark, textured stone or brick. Bright, intense flames are visible on the left side, rising from a bed of burning wood. A long-handled pizza peel is positioned to lift a pizza from the oven. The pizza has a thick, golden-brown crust and is topped with melted cheese and various toppings. The lighting is warm and dramatic, highlighting the textures of the stone, the fire, and the pizza.

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) € 15,90

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*

**BURRATINA** (ACEGMO) € 17,90

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) € 15,50

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

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

**FRIARIELLI** (AG) € 15,90

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

**CAPRICCI** (AGEA) € 16,90

Fior di latte, patè di olive, prosciutto cotto, champignon, carciofi, pomodorini semi-dry, basilico, olio extravergine di oliva

*Mozzarella "Fior di Latte", Olivenpaste, gekochter Schinken, Champignon, Artischocken, halb getrocknete Tomaten, Basilikum, extravergine Olivenöl*

**BRESA** (ACEGMO) € 17,90

Pomodoro S. Marzano, fior di latte, burrata DOP, rucola, bresaola, basilico, olio extravergine di oliva

*Tomatensauce S. Marzano, Mozzarella "Fior di Latte" Burrata aus Apulien g.U., Rucola, Bresaola, Basilikum, extravergine Olivenöl*

**GENOBARI**  (AG) € 17,50

Fior di latte, Panna, pesto, pomodorini di Pachino, Burrata DOP, mandorle, basilico, olio extravergine di oliva

*Mozzarella "Fior di Latte", Schlagobers, Basilikumpesto, Kirschtomaten "Pachino", Burrata aus Apulien g.U., Mandeln, Basilikum, extravergine Olivenöl*

**PARMIGIANA**  (A) € 12,90

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

*Tomatensauce S. Marzan, Oregano, Knoublauch, Melanzani, Minze, Basilikum, extravergine Olivenöl*





# LE SPECIALITÀ DEL PIZZAIOLO

- GIANO** (AG) € 17,50  
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) € 16,90  
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) € 16,90  
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) € 15,90  
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) € 14,50  
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)

€ 14,90

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*

## PRATAIOLA



(AG)

€ 15,50

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)

€ 14,90

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) € 15,50  
Pomodoro S. Marzano, carciofi, champignon, capperi, rucola, basilico,  
olio extravergine di oliva  
*Tomatensauce S. Marzano, Artischocken, Champignon, Kapern, Rucola,  
Basilikum, extravergine Olivenöl*
- LARDO** (AG) € 16,90  
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) € 17,90  
Fior di latte, panna, salmone affumicato, limone, basilico, olio extravergine di oliva  
*Mozzarella "Fior di Latte", Schlagobers, Räucherlachs, Zitrone, Basilikum,  
extravergine Olivenöl*
- CIPOLLINA** (ABG) € 16,50  
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) € 17,90  
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)

€ 13,90

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)

€ 13,90

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



# DOLCI

TIRAMISU	(ACG)	€ 5,90
PANNA COTTA	(GH)	€ 5,90
PROFITTOLES	(ACFGH)	€ 5,90
CANNOLI	(ACFGH)	€ 5,90
PIZZE DOLCI	(AFGH)	€ 13,90

- Nutella, granella di nocciole, zucchero a velo  
*Nutella, geriebene Nüsse, Staubzucker*
- Cioccolato bianco, topping frutti di bosco  
*Weißer Schokolade, Waldbeeren Topping*
- Cioccolato bianco, Caramello  
*Weißer Schokolade, Karamell*

# BEVANDE

ACQUA MINERALE FRIZZANTE / NATURALE	0,25 l	€ 3,20
	0,75 l	€ 5,90
COCA COLA, FANTA, TONIC, BITTER LEMON, EISTEE	0,3 l	€ 3,90
MAKAVA	0,3 l	€ 4,50
SÄFTE:		
Apfel, Marille, Johannisbeere, Erdbeere, Mango, Orange		
+ Wasser	0,3 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 3,90
+ Soda	0,3 l	€ 3,90
	0,5 l	€ 4,50
SODA	0,3 l	€ 1,90
	0,5 l	€ 2,60
+ Zitrone (frisch gepresst)		+ € 0,90
LEITUNGSWASSER	0,5 l	€ 0,90





## APERITIVI (0)

<i>SPRITZ BIANCO</i>	€ 4,50
<i>HOLUNDERSPRITZER</i>	€ 4,90
<i>APEROLSPRITZ, HUGO, CAMPARI SPRITZ</i>	€ 5,50
<i>LIMONCELLO SPRITZ</i>	€ 5,90
<i>MELINA SPRITZ: Prosecco, Apfel Sirup, Zitrone</i>	€ 5,50
<i>BASIL PASSION: Prosecco, Martini, Basilikum Sirup</i>	€ 6,50
<i>FRAGOLINO SPRITZ: Prosecco, Erdbeerlikör, Minze</i>	€ 6,50
<i>VIOLA SPRITZ: Prosecco, Veilchen Sirup, Minze</i>	€ 5,50
<i>CRODINO SPRITZ (Auch Alkoholfrei)</i>	€ 5,50
<i>GINGERINO SPRITZ (Auch Alkoholfrei)</i>	€ 5,50
<i>MIMOSA: Prosecco, Orangensaft</i>	€ 6,50
<i>BELLINI SBAGLIATO: Prosecco, Marillensaft</i>	€ 6,50
<i>MARTINI</i>	€ 5,50
<i>CAMPARI SODA</i>	€ 4,90
<i>CAMPARI ORANGE</i>	€ 5,90

## BIRRE (A)

<i>PERONI NASTRO AZZURRO</i>	0,3 l	€ 4,10
<i>ICHNUSA NON FILTRATA (NATURTRÜB) 5°</i>	0,3 l	€ 4,50
<i>MORETTI (FASS)</i>	0,3 l	€ 4,30
	0,4 l	€ 4,90
<i>REININGHAUS (FASS)</i>	0,3 l	€ 4,10
	0,5 l	€ 4,90
<i>EDELWEISS HEFETRÜB WEIZENBIER</i>	0,5 l	€ 5,10
<i>GÖSSER NATUR RADLER</i>	0,3 l	€ 4,10
<i>GÖSSER NATUR ALKOHOLFREI</i>	0,5 l	€ 4,90

## VINO (0)

ROSSO	1/8 l	0,75 l
CHIANTI CLASSICO	€ 5,50	€ 28,00
CHIANTI RISERVA	€ 5,90	€ 32,00
COLOMBINO (100% SAN GIOVESE)	€ 4,90	€ 25,00
ORMATO (MERLOT & SAN GIOVESE)	€ 6,90	€ 39,00
BARBERA D'ALBA	€ 6,90	€ 39,00
VALPOLICELLA	€ 5,90	€ 32,00
NERO D'AVOLA	€ 5,50	€ 28,00
BRACHETTO (Lambrusco ähnlich)	€ 5,50	€ 28,00

BIANCO	1/8 l	0,75 l
PINOT GRIGIO	€ 5,50	€ 28,00
VERMENTINO DI SARDEGNA	€ 5,50	€ 28,00
GAVI	€ 5,50	€ 28,00
RIBOLLA GIALLA	€ 6,90	€ 39,00
LUGANA	€ 6,20	€ 36,00
FALANGHINA	€ 6,40	€ 37,00

PROSECCO	€ 5,50	€ 28,00
----------	--------	---------

## COCKTAIL (0)

NEGRONI	€ 9,90
NEGRONI SBAGLIATO	€ 9,50
CAPOTONIC, RUM & COLA	€ 9,00
GIN LEMON / TONIC	€ 9,00
VODKA LEMON / TONIC	€ 9,00





## DIGESTIVI (0)

<i>AVERNA</i>	0,4 cl	€ 3,90
<i>RAMAZZOTTI, FERNET BRANCA</i>	0,4 cl	€ 4,40
<i>AMARO DEL CAPO</i>	0,4 cl	€ 4,90
<i>MONTENEGRO, CYNAR</i>	0,4 cl	€ 4,40
<i>LIMONCELLO</i>	0,4 cl	€ 3,90
<i>GRAPPA BIANCA</i>	0,2 cl	€ 3,90
<i>SAMBUCA</i>	0,2 cl	€ 4,40

## CAFFE

<i>ESPRESSO</i>	€ 2,50
<i>CAPPUCCINO</i>	€ 3,90
<i>VERLÄNGERTER</i>	€ 3,50
<i>CAFFELATTE</i>	€ 4,90
<i>MACCHIATO</i>	€ 2,90
<i>DOPPIO</i>	€ 3,90
<i>DECA - KOFFEINFREI</i>	+ € 1,00
<i>CORRETTO</i>	+ € 2,00
<i>TEE DIV. SORTEN</i>	€ 3,90



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](http://www.pizzaiolo.at)  
FB: @pizzaiolograz



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