





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) € 15,90

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) € 14,90

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) € 15,90

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

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

SELEZIONE CARPACCIO (ACGMO) € 18,90

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) € 18,90

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

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

▪ **TIP:** Antipasti + Focaccia bianca (Pizzabrot)

+ € 3,50

INSALATE

INSALATA MISTA

€ 5,90

RUCOLA E PARMIGIANO

(G)

€ 8,90

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)

€ 9,90

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

INSALATONA

(G)

€ 15,90

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)

€ 15,90

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"*

PIZZABOWL

GESCHMACK IN NEUER FORM

Entdecke eine originelle Art, Pizza mal anders zu genießen – bis zum letzten Bissen ein echter Genuss! Eine Geschmacksexplosion, eine goldbraun gebackene Pizzateigschale. Der Teig wird natürlich nach Tradition hergestellt, gefüllt mit einer Auswahl an frischen und köstlichen Zutaten.

MILINCIANA DI MELANZANE  (ACEGHMN) € 19,90

Pomodoro S. Marzano, fior di latte, melanzane, parmigiano reggiano “Vacche Rosse” 24 mesi, basilico, olio extravergine di oliva

Tomatensauce S. Marzano, Mozzarella “Fior di Latte, Melanzani, Parmigiano Reggiano g. U. “Vacche Rosse” 24 Monate, Basilikum, extravergine Olivenöl

POLPETTE DELLA NONNA (ACEGHMN) € 19,90

Sugo di pomodoro S. Marzano, polpette di vitello, basilico, olio extravergine di oliva

Sugo mit Tomatensauce S. Marzano, Rindfleisch Bällchen, Basilikum, extravergine Olivenöl

COCKTAIL DI GAMBERI (ABCEGHMN) € 19,90

Insalata Iceberg, gamberetti, salsa rosa

Iceberg-Salat, Shrimps, Cocktailsoße





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) € 11,90

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

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

MARINARA  (A) € 10,90

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

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

COTTO (AG) € 13,90

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) € 13,90

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) € 15,90

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) € 14,90

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

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

ORTOLANA  (AG) € 15,50

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) € 15,90

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, low-angle shot of a pizza being cooked in a traditional 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, dark wooden pizza peel is positioned diagonally across the frame, holding a pizza that is being moved into or out of the oven. The pizza has a thick, slightly puffed crust and is topped with melted cheese and various toppings. Another pizza is visible in the foreground, resting on a surface, also showing toppings like cheese and vegetables. The overall lighting is warm and dramatic, emphasizing the heat and the artisanal nature of the cooking process.

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) € 16,90

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) € 18,90

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) € 16,50

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

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

FRIARIELLI (AG) € 16,90

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) € 17,90

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) € 19,90

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) € 18,50

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  (AG) € 15,90

Pomodoro S. Marzano, fior di latte, aglio, melanzane, origano, parmigiano reggiano "Vacche Rosse" 24 mesi, menta, olio extravergine di oliva

Tomatensauce S. Marzano, Mozzarella "Fior di Latte", Knoublauch, Melanzani, Oregano, Parmigiano Reggiano g. U. "Vacche Rosse" 24 Monate, Minze, extravergine Olivenöl





LE SPECIALITÀ DEL PIZZAIOLO

GIANO (AG) € 18,50

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) € 17,90

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

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

CAPOCOLLO (AG) € 17,90

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) € 17,50

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) € 15,90

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

STRACCHINO

(AG)

€ 15,90

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)

€ 16,50

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)

€ 15,90

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) € 16,50

Pomodoro S. Marzano, carciofi, champignon, capperi, rucola, basilico,
olio extravergine di oliva

*Tomatensauce S. Marzano, Artischocken, Champignon, Kapern, Rucola,
Basilikum, extravergine Olivenöl*

LARDO (AG) € 17,90

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) € 18,90

Fior di latte, panna, salmone affumicato, limone, basilico, olio extravergine di oliva

*Mozzarella "Fior di Latte", Schlagobers, Räucherlachs, Zitrone, Basilikum,
extravergine Olivenöl*

CIPOLLINA (ABG) € 17,50

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) € 19,90

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)

€ 14,90

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)

€ 14,90

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.

Alle Pizen sind auch mit veganem Mozzarella bestellbar + 3,- €



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

FIOR
DI LATTE

BEVANDE

FRISCH GEPRESSTE LIMONADEN:

Zitrone+Minze, Orange+Ingwer 0,3 l € 5,20

Waldbeeren+Minze, Erdbeer+Basilikum 0,3 l € 5,90

ACQUA MINERALE FRIZZANTE / NATURALE 0,25 l € 3,50

0,75 l € 5,90

COCA COLA, FANTA, TONIC, BITTER LEMON, EISTEE 0,3 l € 4,20

MAKAVA 0,3 l € 4,90

SÄFTE:

Apfel, Marille, Johannisbeere, Mango

+ Wasser 0,3 l € 3,90

0,5 l € 4,50

+ Soda 0,3 l € 4,50

0,5 l € 4,90

COCKTAIL (O)

CRODINO PINK FRESH - Erdbeer Limo, Crodino, Minze (Alkoholfrei) € 9,90

GREEN APPLE FIZZ - Apfel Sirup, Tonic, Lime (Alkoholfrei) € 9,90

RED SUNSET - Orange, Mango, Waldbeer Sirup (Alkoholfrei) € 9,90

NEGRONI - Gin, Campari, Martini Rosso € 12,00

NEGRONI SBAGLIATO - Prosecco, Campari, Martini Rosso € 9,90

AMERICANO - Campari, Martini Rosso € 9,90

TRIBUTE MULE - Gin Le Tribute, Ginger Beer, Angostura € 12,00

ESPRESSO MARTINI - Vodka, Kahlua, Espresso € 12,00

MARTINI SICILIANO - Averna, Kahlua, Espresso € 12,00

PORN STAR MARTINI - Vodka, Prosecco, Passoa, Passionnfruit, Vanille € 12,00

VODKA/GIN - LEMON / TONIC - BACARDI COLA € 9,90





APERITIVI (O)

<i>SPRITZ BIANCO</i>	€ 4,90
<i>HOLUNDERSPRITZER</i>	€ 5,50
<i>APEROLSPRITZ, HUGO, CAMPARI SPRITZ</i>	€ 6,50
<i>LIMONCELLO SPRITZ</i>	€ 7,50
<i>MELINA SPRITZ: Prosecco, Apfel Sirup, Zitrone</i>	€ 5,90
<i>BASIL PASSION: Prosecco, Martini, Basilikum Sirup</i>	€ 7,50
<i>FRAGOLINO SPRITZ: Prosecco, Erdbeerlikör, Minze</i>	€ 7,50
<i>VIOLA SPRITZ: Prosecco, Veilchen Sirup, Minze</i>	€ 5,90
<i>CRODINO SPRITZ (Auch Alkoholfrei)</i>	€ 7,50
<i>GINGERINO SPRITZ (Auch Alkoholfrei)</i>	€ 7,50
<i>MIMOSA: Prosecco, Orangensaft</i>	€ 7,50
<i>BELLINI SBAGLIATO: Prosecco, Marillensaft</i>	€ 7,50
<i>MARTINI</i>	€ 5,90
<i>CAMPARI SODA</i>	€ 5,90
<i>CAMPARI ORANGE</i>	€ 7,50

BIRRE (A)

<i>PERONI NASTRO AZZURRO</i>	0,3 l	€ 5,50
<i>ICHNUSA NON FILTRATA (NATURTRÜB) 5°</i>	0,3 l	€ 5,50
<i>MORETTI (FASS)</i>	0,3 l	€ 4,90
	0,4 l	€ 5,60
<i>REININGHAUS (FASS)</i>	0,3 l	€ 4,60
	0,5 l	€ 5,60
<i>EDELWEISS HEFETRÜB WEIZENBIER</i>	0,5 l	€ 5,90
<i>GÖSSER NATUR RADLER</i>	0,5 l	€ 5,60
<i>GÖSSER NATUR ALKOHOLFREI</i>	0,5 l	€ 5,60

VINO (0)

ROSSO	1/8 l	0,75 l
CHIANTI CLASSICO	€ 5,90	€ 32,00
NERO D'AVOLA	€ 5,50	€ 28,00
MERLOT	€ 5,50	€ 28,00
BRACHETTO (Lambrusco ähnlich)	€ 5,90	€ 32,00
VALPOLICELLA		€ 36,00
BARBERA D'ALBA		€ 39,00
PRIMITIVO		€ 39,00
CHIANTI CLASSICO RISERVA		€ 39,00
BIANCO	1/8 l	0,75 l
PINOT GRIGIO	€ 5,50	€ 28,00
INZOLIA	€ 5,50	€ 28,00
VERMENTINO DI SARDEGNA	€ 5,90	€ 32,00
GAVI		€ 32,00
LUGANA		€ 36,00
FALANGHINA		€ 39,00
RIBOLLA GIALLA		€ 39,00
PROSECCO	€ 5,90	€ 32,00

DIGESTIVI (0)

AVERNA - SAMBUCA - GRAPPA BIANCA	0,4 cl	€ 4,90
RAMAZZOTTI, FERNET BRANCA	0,4 cl	€ 5,40
AMARO DEL CAPO	0,4 cl	€ 5,90
MONTENEGRO, CYNAR	0,4 cl	€ 5,40
LIMONCELLO	0,4 cl	€ 3,90





CAFFE

<i>ESPRESSO</i>	€ 2,90
<i>CAPPUCCINO</i>	€ 4,60
<i>VERLÄNGERTER</i>	€ 4,10
<i>CAFFELATTE</i>	€ 5,50
<i>MACCHIATO</i>	€ 3,20
<i>DOPPIO</i>	€ 4,40
<i>DECA - KOFFEINFREI</i>	+ € 2,00
<i>CORRETTO</i>	+ € 3,00
<i>TEE DIV. SORTEN</i>	€ 4,90

DOLCI

<i>TARTUFO EIS - DIV. SORTEN</i>	€ 6,90
<i>+ AFFOGATO</i>	+ € 2,90
<i>TIRAMISU</i> (ACG)	€ 6,90
<i>PANNA COTTA</i> (GH)	€ 6,90
<i>PROFITTEROLES</i> (ACFGH)	€ 6,90
<i>CANNOLI</i> (ACFGH)	€ 6,90
<i>PIZZE DOLCI</i> (AFGH)	€ 14,90

- 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



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.*