



Pizza ZWEIPUNKTNULI steht für traditionell per Hand zubereitete neapolitanische Pizza in einem neuen Ambiente.

Moment! Neapolitanische Pizza? Was ist das eigentlich ...?

Man nehme einen genialen Pizzaiolo, der den Teig nach eigenem Geheimrezept herstellt und lasse ihn dann mindestens 48h ruhen. Mit geübter Hand unserer Pizzaioli aufgemacht und mit frischen hochwertigen Zutaten belegt, kommt der Teigrohling dann in den direkt aus Neapel importierten Kuppelofen. Bei einer Backtemperatur von 480 Grad entfaltet die liebevoll zubereitete Pizza innerhalb von 60-90 sec. ihre geschmackliche Perfektion. Luftig, weich und mit dem typischen Leoparden Muster versehen landet unsere neapolitanische Pizza 2.0 dann auf eurem Teller.

Und nun ...

BUON APPETITO!



PIZZAKLASSIKER

extra: mozzarella di bufala 3,00€

**bei Fragen zu den Allergene Abkürzungen, fragt
bitte die Servicekräfte*

MARINARA *vegan* (A, 0) **8,50 €**

Tomatenbasis, Kirschtomaten, Oregano, Knoblauch & Olivenöl

MARGHERITA *veggie* (A, G, 0) **9,50 €**

Tomatenbasis, Fior di latte, Olivenöl & Basilikum

SALAME (A, G, 0) **11,00 €**

Tomatenbasis, Fior di latte, Salame & Oregano

BIANCA *veggie* (A, G) **11,50 €**

Fior di latte, Parmigiano, Rosmarin, Knoblauch & schwarze Oliven

NAPOLI (A, D, G, 0) **12,00 €**

Tomatenbasis, Fior di latte, Sardellenfilets, Oliven & Kapernäpfel

SALSICCE (A, G, 0) **13,90 €**

Tomatenbasis, Fior di latte, Salsicce, Kapernäpfel, Fenchel & Oliven

QUATTRO FORMAGGI *veggie* (A, G, H) **14,50 €**

Fior di latte, Taleggio, Gorgonzola, Parmigiano & Walnüsse

CRUDO E RUCOLA (A, G, O) **14,50 €**

Tomatenbasis, Fior di latte, crudo di Parma, Rucola, Parmigiano & Olivenöl

THUNA (A, D, G, O) **14,80 €**

Tomatenbasis, Fior di Latte, Thunfisch, Kapernäpfel, Kirschtomaten, Knoblauch & Thymian

extra: mozzarella di bufala 3,00€ (G)



FETA LOVE *veggie* (A, G, O) **11,80 €**

Tomatenbasis, Fior di latte, Feta, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Knoblauch & Chilliöl

BACON CRUSH (A, G, O) **12,00 €**

Tomatenbasis, Fior di latte, Bacon, Champignons & Oliven

PILZVERGNÜGEN *veggie* (A, G, O) **12,50 €**

Tomatenbasis, Fior di latte, Austernpilze, Champignons getrocknete Tomaten & Parmigiano

TEUFLISCH (A, G, O) **13,00 €**

Tomatenbasis, Fior di latte, Salame pikante, rote Zwiebeln & Peperoni

GEMÜSEGARTEN *veggie/vegan* (A, G, O) **13,50 €**

Tomatenbasis, Fior di latte, Artischocken, rote Zwiebeln, Champignons, Paprika, Oliven & Kirschtomaten

PRIMAVERA (A, G, O)**13,80 €**

Tomatenbasis, Fior di latte, Salame pikante, Artischocken, Mais, getrocknete Tomaten & schwarze Oliven

PINK *veggie* (A, G, H)**13,80 €**

weiße Basis, Ziegenkäse, Rucola, Walnüsse, Honig & Himbeer Dressing

PAULY (A, G, O)**14,50 €**

Fior di latte, Parmigiano, Salame pikante, Gorgonzola, Cherrytomaten, Rosmarin, Knoblauch & schwarze Oliven

BURRATINA *veggie* (A, G, H)**14,80 €**

weiße Basis, hausgemachtes Basilikum Pesto, Burrata, Parmigiano, getrocknete Tomaten, Pinienkerne & Knoblauch

BRESA OLÉ (A, G, H)**14,80 €**

weiße Basis, Fior di latte, Bresaola, Babyspinat, Parmigiano, Pinienkerne & Olivenöl

extra: mozzarella di bufala 3,00€ (G)



KLEINIGKEITEN

PIZZABROT & DIP <i>veggie</i> (A, G, O, M, H)	6,00 €
BRUSCHETTA <i>vegan</i> (A, O)	6,50 €
CAPRESE DI BUFALA (A, O)	8,00 €
BURRATA MIT RUCOLA (A, G, O)	9,00 €



GRÜNZEUG

INSALATA MISTA <i>veggie</i> (G, M, O)	8,00 €
---	---------------

gem. Salat, Feta, Oliven, getrocknete Tomaten, rote Zwiebeln & Balsamico Dressing

CITRUS GOAT <i>veggie</i> (G, L, O, N)	9,00 €
---	---------------

Babyspinat, karamellierter Ziegenkäse, frische Beeren, Walnüsse, Honig & Zitronen Dressing

BELLA SALSICCE (O,M) **9,00 €**

Babyspinat, Salsicce, Fenchel, Kirschtomaten & Sylter Dressing

SPICY HALLOUMI *veggie* (A,C,E,F,G,H,M,O) **10,50 €**

gem. Salat, Halloumi, Mango, Cranberries, Kokosflocken & Mango-Curry Dressing



PANA COTTA CREME *veggie* (C,H,G) **4,50 €**

HAUSGEMACHTES TIRAMISU (A,C,G,H) **6,00 €**

(Veggie und ohne Alkohol)

PIZZA NUTELLA (A,C,F,G,H) **7,00 €**

PIZZA VANILLA (A,C,F,G) **7,00 €**

Liked uns auf:
facebook: @pizzazweipunktnull
instagram: pizza_zweipunktnull