



Pizzeria
DA LEONARDO

TEL: 06237/ 80922
HAUPTSTRASSE 62
67133 MAXDORF

DA LEONARDO

NEAPOLETANISCHE PIZZA

UNSER TEIG - IL NOSTRO IMPASTO

SAUERTEIG AUS WEIZENMEHL TYP 1 VON EINER SEIT GENERATIONEN BETRIEBENEN MÜHLE AUS DER TOSKANA

BEKÖMMLICHER DANK DEM WISSEN UND DER STUDIEN IM CHEMISCH-BIOLOGISCHEN BEREICH IN VERBINDUNG MIT DER TRADITION VON VERACE PIZZA NAPOLETANA STG KONNTEN WIR EINEN „SAUERTEIG“ KREIEREN, DER AUSSCHLIESSLICH AUS "LACTOBACILLUS" HERGESTELLT WIRD UND NACH 48-STÜNDIGER REIFEZEIT UNSEREM TEIG EINE SUPERLATIVISCHE FERMENTATION UND EIN ADÄQUATES AUFGEHEN ERMÖGLICHT, WODURCH UNSERE PIZZA BEKÖMMLICHER WIRD. VOR ALLEM FÜR DIE GLUTENINTOLERANTEN.

PIU' DIGERIBILE GRAZIE A CONOSCENZE E STUDI NEL CAMPO CHIMICO- ABBINATO ALLA TRADIZIONE DELLA VERACE PIZZA NAPOLETANA STG, SIAMO RIUSCITI A SELEZIONARE UN CEPPO DI "LIEVITI MADRE" FORMATO ESCLUSIVAMENTE DA "LACTOBACILLUS" CHE DOPO 48 ORE DI MATURAZIONE CONFERISCONO AL NOSTRO IMPASTO UNA SUPERLATIVA FERMENTAZIONE ED UNA ADEGUATA LIEVITAZIONE, FINO AL PUNTO DI RIUSCIRE A SINTETIZZARE LA "GLIADINA", ELEMENTO NOCIVO CHE COMPONE LE MAGLIE GLUTINICHE, RENDENDO COSI LA NOSTRA PIZZA PIÙ DIGERIBILE E SOPRATTUTTO PIACEVOLE ANCHE A CHI È INTOLLERANTE AL GLUTINE.

GETRÄNKE

Acqua San Pellegrino	0,75 L	€ 5,00
Acqua Panna	0,75 L	€ 5,00
Apfelsaftschorle	0,50 L	€ 3,90
Coca-Cola ^{2,11}	0,33 L	€ 2,90
Coca-Cola Light ^{2,6,7,11}	0,33 L	€ 2,90
Coca-Cola Zero ^{2,6,7,11}	0,33 L	€ 2,90
Fanta ³	0,33 L	€ 2,90
Mezzo Mix ^{2,3}	0,33 L	€ 2,90
Sprite	0,33 L	€ 2,90
Lift Apfelschorle ¹	0,33 L	€ 2,90
Fuze Eistee Pfirsich	0,30 L	€ 2,90
Fuze Eistee Zitrone ³	0,30 L	€ 2,90
Vio Bio Zitronenlimonade ³	0,30 L	€ 2,90
Vio Bio Orangenlimonade ³	0,30 L	€ 2,90
Vio Johannisbeerschorle	0,30 L	€ 2,90
Krombacher	0,33 L	€ 2,90
Radler	0,50 L	€ 3,80
Moretti Limone	0,33 L	€ 3,80
Erdinger Hefe	0,50 L	€ 3,80
Erdinger Hefe alkoholfrei	0,50 L	€ 3,80
Weinschorle	0,40 L	€ 4,50

GETRÄNKE

GLI ANTIPASTI

01. € 18,90
DOP Büffelmozzarella aus Kampanien (la Mozzatella del Cilento) und Prosciutto Crudo „DOP Veneto“ 22 Monate ^g

Mozzarella di Bufala Campana DOP (la Mozzatella del Cilento) e Crudo „Veneto DOP“ 22mesi

02. € 16,90
DOP Büffelmozzarella aus Kampanien (la Mozzatella del Cilento) und DOP Datteltomaten ^g 

Mozzarella di Bufala Campana DOP (a Mozzatella del Cilento) e Pomodorino datterino

03. € 19,90
Auswahl an italienischen Schinken- & Käsevariationen ^{g,1,3}

Selezione di Affetati e Formaggi Italiani

gerne auch dazu: in Öl eingelegtes Gemüse der Saison € 5,50

anche con verdure sott'olio

04. € 16,90
Apulische Burrata DOP begleitet von DOP Datteltomaten ^g 

Burrata Pugliese DOP accompagnata da Pomodorino datterino

WENIGER GLYKÄMISCH

Da wir für unseren Sauerteig eine Hefesorte aus Laktobazillus verwenden, hat unsere Pizza einen geringen Effekt auf den Blutzuckerspiegel. Aus diesem Grund kann unsere Pizza von Personen, die auf ihren Blutzuckerspiegel achten müssen, mit Genuss verzehrt werden.

LE PIZZE

05. Die Margherita von Raffaele Esposito 1816 ^{a,g}

€ 10,00

DOP San Marzano Tomaten von „La Torrente“, Fior di Latte Mozzarella aus Kampanien, Pecorino Romano, Basilikum, natives Olivenöl aus Sizilien.

Pomodoro San Marzano DOP La Torrente, Fior di Latte Campana, Pecorino Romano, basilico, olio extra vergine d'oliva di Sicilia.

06. Neue Pizza RE ^{a,g}

€ 13,90

DOP San Marzano Tomaten von „La Torrente“, DOP-Büffelmozzarella aus Region Kampanien (la Mozzatella del Cilento), gehobelter DOP Parmigiano-Reggiano (36 Monate), gelbe Piennolo Tomaten vom Vesuv, Basilikum, natives Olivenöl aus Sizilien.

Pomodoro San Marzano Dop La Torrente, mozzarella di bufala Campana DOP (la Mozzatella del Cilento), scaglie di parmigiano reggiano DOP (36 mesi), pomodorino gialli del piennolo del Vesuvio, basilico, olio extra vergine d'oliva di Sicilia.

07. La Napoli ^{a,d,g}

€ 13,50

DOP San Marzano Tomaten von „La Torrente“, Fior di Latte Mozzarella aus Kampanien, Sardellen aus dem Kantabrischen Meer (Spanien), Oregano aus Sizilien, Basilikum, natives Olivenöl aus Sizilien.

Pomodoro San Marzano DOP La Torrente, Fior di Latte Campana, acciughe del Mar Cantabrico (Spagna), origano, basilico, olio extra vergine d'oliva di Sicilia.

08. Marinara ^{a,d}

€ 11,50

DOP San Marzano Tomaten von „La Torrente“, Knoblauch, Oregano aus Sizilien, Sardellen aus dem kantabrischen Meer, Basilikum, natives Olivenöl aus Sizilien.

Pomodoro San Marzano DOP La Torrente, aglio, acciughe del Mar Cantabrico (Spagna), origano in foglie e fiori, basilico, olio extra vergine d'oliva di Sicilia.

MENO GLICEMICA

Grazie alla lievitazione lattica che nel nostro impasto si sostituisce a quella alcolica, la nostra pizza risulta avere un minore impatto sul livello degli zuccheri presenti nel sangue, consentendo un consumo in tutta tranquillità anche a persone che prestano particolare attenzione a non alterare il proprio "status glicemico".

LE PIZZE

09. D.O.C. ^{a,g}

€ 12,90

DOP San Marzano Tomaten von „La Torrente“, DOP Büffelmozzarella aus Kampanien (la Mozzatella del Cilento), Basilikum, natives Olivenöl aus Sizilien.

Pomodoro San Marzano DOP La Torrente, mozzarella di bufala campana DOP (la Mozzatella del Cilento), basilico, olio d'oliva extra vergine di Sicilia.

10. Bufalina ^{a,g}

€ 17,50

DOP San Marzano Tomaten von „La Torrente“, Fior di Latte Mozzarella aus Kampanien, Basilikum, natives Olivenöl aus Sizilien. Nach dem Backen belegen wir die Pizza mit Prosciutto Crudo aus der Toskana und DOP Büffelmozzarella aus der Region Kampanien (la Mozzatella del Cilento).

Pomodoro San Marzano DOP La Torrente, mozzarella Fior di Latte di Campana, basilico, olio extra vergine d'oliva di Sicilia. All'uscita dal forno Crudo „Toscano“ e Mozzarelline di Bufala Campana DOP (la Mozzatella del Cilento).

11. Fumè ^{a,g,1,3}

€ 13,90

DOP San Marzano Tomaten von „La Torrente“, geräucherter Fior di Latte Mozzarella aus Kampanien, DOP-Speck aus dem Trentino, Basilikum, natives Olivenöl aus Sizilien.

Pomodoro San Marzano DOP La Torrente, provala di Fior di Latte affumicata con paglia, speck Trentino DOP, basilico, olio extra vergine d'oliva di Sicilia.

12. Tonno e Cipolla (Thunfischfilet & Zwiebeln) ^{a,d,g}

€ 15,90

DOP San Marzano Tomaten von „La Torrente“, Fior di Latte Mozzarella aus Kampanien, Bio Filets vom Thunfisch, Zwiebeln aus Tropea, Basilikum, natives Olivenöl aus Sizilien.

Pomodoro San Marzano DOP La Torrente, Fior di Latte di Campana, bio filetto di tonno, cipolla di Tropea, basilico, olio extra vergine d'oliva di Sicilia.

DIE QUALITÄT UNSERER PRODUKTE

Die DOP Büffelmozzarella aus Kampanien der Molkerei "La Mozzatella del Cilento", Fior di Latte aus „parco Nazionale del Cilento“, DOP San Marzano Tomaten "La Torrente", 100% natives Olivenöl aus Sizilien, ausgewählte Schinken- Salami- und Käsevariationen aus ganz Italien, sind nur einige der ausgezeichneten Produkte, die für unsere Pizze Veraci ausgewählt wurden.

LE PIZZE

13. Sfizio ^{a,g}

€ 13,90

Geräucherter Fior di Latte Mozzarella aus Kampanien. Nach dem Backen, belegen wir die Pizza mit Datteltomaten, Basilikum, nativem Olivenöl aus Sizilien.

Provola di bufala affumicata su paglia, all'uscita del forno viene condita con pomodorini datterino, basilico e olio extra vergine d'oliva di Sicilia.

14. Diavola ^{a,g,1,3}

€ 15,90

DOP San Marzano Tomaten von „La Torrente“, Fior di Latte Mozzarella aus Kampanien, „Ventricina Abruzzese“ (Salumi Fratelli Marini), Taggiasche Oliven, Basilikum, natives Olivenöl aus Sizilien.

Pomodoro San Marzano DOP La Torrente, Fior di Latte di Campana, „Ventricina Abruzzese“ (Salumi Fratelli Marini), olive taggiasche, basilico, olio extra vergine d'oliva di Sicilia.

15. Fantasia di Verdure (Gemüse Fantasien) ^{a,g}

€ 14,90

Geräucherter Fior di Latte Mozzarella aus Kampanien, Aubergine, Zucchini, Stängelkohl, frische Champignon, Taggiasche Oliven, Basilikum, natives Olivenöl aus Sizilien.

Provola di Fior di Latte affumicata su paglia, melanzane, zucchini, friarielli Napoletani, olive nere di Gaeta, basilico, olio extra vergine d'oliva di Sicilia.

16. Nuova 5 Formaggi ^{a,g}

€ 15,90

Fior di Latte Mozzarella aus Kampanien, 5 ausgewählte Käsesorten, rote Pienolo Tomaten vom Vesuv (halbgetrocknet), Rucola, natives Olivenöl aus Sizilien.

Fior di Latte di Campana, 5 formaggi selezionati, pomodorini del piennolo del Vesuvio confit, foglie di rucola, olio extra vergine d'oliva di Sicilia.

LA QUALITÀ DEI NOSTRI PRODOTTI

Mozzarella di Bufala Campana DOP (la Mozzatella del Cilento), Fior di Latte del Parco Nazionale del Cilento, Pomodori pelati San Marzano DOP „La Torrente“, Olio 100% extravergine di olive Siciliane, Salumi e Formaggi scelti da tutta Italia, sono solo alcuni dei prodotti d'eccellenza selezionati per le nostre Pizze Veraci.

LE PIZZE

17. La Pozzuoli ^{a,g}

€ 15,90

Geräucherter Fior di Latte Mozzarella aus Kampanien, Salsiccia aus der Toscana, Stängelkohl, natives Olivenöl aus Sizilien.

Provola di Fior di Latte affumicata su paglia, salsiccia Toscana, friarielli Napoletani, olio extra vergine d'oliva di Sicilia.

18. Rosina ^{a,g,1}

€ 13,50

DOP San Marzano Tomaten von „La Torrente“, Fior di Latte Mozzarella aus Kampanien, Prosciutto Cotto aus dem Hause „Capitelli“, Basilikum, natives Olivenöl aus Sizilien.

Pomodoro San Marzano DOP La Torrente, Fior di Latte Mozzarella, prosciutto cotto casa „Capitelli“, basilico, olio extra vergine d'oliva di Sicilia.

19. Capricciosa ^{a,g,1}

€ 16,50

DOP San Marzano Tomaten von „La Torrente“, Fior di Latte Mozzarella aus Kampanien, Prosciutto Cotto aus dem Hause „Capitelli“, frische Champignons, Taggiasce Oliven, gegrillte Artischocken, Basilikum, natives Olivenöl.

Pomodoro San Marzano DOP La Torrente, Fior di Latte Campana, prosciutto cotto casa „Capitelli“, funghi champignon freschi, olive taggiasce, carciofi grigliate, basilico e olio extra vergine d'oliva di Sicilia.

20. Pizza Bologna ^{a,g,1}

€ 17,90

Fior di Latte Mozzarella aus Kampanien, IGP Mortadella aus Bologna, IGP Pistazien aus Sizilien, Burrata aus Apulien.

Fior di Latte Campana, mortadella di Bologna IGP, pistacchio di Bronte IGP, burrata di Puglia.

PIZZA LIGHT

Grazie alla miscela di farine integrali ipocaloriche ed all'alta idratazione del nostro impasto dell'70% circa, la nostra pizza a parità di peso risulta essere 200/250 kcal in meno rispetto alla maggioranza delle pizze prodotte con i metodi tradizionali.

LE FOCACCE

21. Ciaccia ^a

€ 4,50

Natives Olivenöl aus Sizilien, Salz, Oregano.

Olio extra vergine d'oliva di Sicilia, sale marino, origano.

22. Caprese ^{a,g}

€ 12,90

Nach dem Backen belegen wir sie mit Datteltomaten, DOP Büffelmozzarella aus Kampanien (la Mozzatella del Cilento), nativem Olivenöl aus Sizilien, Oregano und Basilikum.

Pomodorini datterino, mozzarella di bufala Campana DOP, olio extra vergine d'oliva di Sicilia, origano, basilico (condita a crudo).

23. Caprese D.O.C. ^{a,g}

€ 15,90

Nach dem Backen belegen wir sie mit Prosciutto Crudo aus der Toskana, DOP Büffelmozzarella aus Kampanien (la Mozzatella del Cilento), Datteltomaten, nativem Olivenöl aus Sizilien, Oregano und Basilikum.

Prosciutto crudo toscano, mozzarella di bufala Campana DOP, pomodorini datterini, olio extra vergine d'oliva di Sicilia, origano, basilico (condita a crudo).

24. Mediterranea ^{a,d}

€ 12,90

Nach dem Backen, belegen wir sie mit Datteltomaten, Sardellen aus dem Kantabrischen Meer (Spanien), Knoblauch, Oregano aus Sizilien, Basilikum und nativem Olivenöl aus Sizilien.

Pomodorini datterino, acciughe del Mar Cantabrico, aglio, origano in fiori e foglie, basilico, olio extra vergine d'oliva di Sicilia (condita a crudo).

NIEDRIEGER SALZGEHALT

Für unsere Pizzen verwenden wir ausschließlich Meersalz aus Trapani, um Ihnen ursprünglichen Geschmack zu bieten.

I CALZONI

25. Classico ^{a,g,1}

€ 14,90

Fior di Latte Mozzarella aus Kampanien, Prosciutto Cotto aus dem Hause „Capitelli“.

Fior di Latte di Campana, Prosciutto cotto casa „Capitelli“.

26. Hamsik ^{a,g,1,3}

€ 14,90

Büffelricotta, Bergpfeffer, „Ventricina Abruzzese“ (Salumi Fratelli Marini), geräucherter Fior die Latte Mozzarella aus Kampanien, DOP San Marzano Tomaten von „La Torrente“.

Ricotta di bufala, „Ventricina Abruzzese“ (Salumi Fratelli Marini), provola di Fior di Latte affumicata con paglia, Pomodoro San Marzano DOP La Torrente Sopra.

POVERA DI SODIO

Per le nostre pizze utilizziamo solo sale marino dalla Salina „Culcasi“ di Trapani per conoscere il gusto originale.

EXTRA BELÄGE

Kräuter / Gemüse

Basilikum
Knoblauch
Oregano
Chili
Champignons
Rucola
Zwiebeln
Friarielli (Stängelkohl)
Datteltomaten
getrocknete Tomaten
Oliven
Aubergine (fritiert)
Kapern
Verdure (Gemüse)
Artischocken Romani
frischer Trüffel

Region/Land

Regional € 0,00
Frankreich € 0,00
Sizilien € 0,00
Kalabrien € 0,00
Südtirol € 1,50
Kampanien € 1,50
Kalabrien € 1,50
Kampanien € 2,00
Sizilien € 2,50
Kampanien € 2,50
Ligurien € 2,50
Kampanien € 2,50
Salerno € 2,50
Kampanien/Sizilien € 2,50
Latium € 3,50
Piemont € 5,50

Käse

Fior di Latte Mozzarella
Geräuchte Fior di Latte
Parmesan
Gorgonzola
Büffelricotta
Bocconcini á 50g (2 Stk.)
Burrata

Kampanien € 1,50
Kampanien € 2,00
Parma € 2,00
Lombardei € 3,00
Kampanien € 3,50
Lombardei € 4,00
Apulien € 5,50

Fisch / Fleisch

Salami
Prosciutto Cotto
Sardellen
Speck
Salami Piccante
Salsiccia
Mortadella
Prosciutto Crudo
Thunfisch

Toskana € 2,00
Emilia Romagna € 2,50
Spanien € 2,50
Südtirol € 2,50
Abruzzen € 3,00
Toskana € 3,00
Emilia Romagna € 3,00
Toskana € 4,00
Spanien € 2,50

EXTRA BELÄGE

INFORMATION

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen in unseren Speisen und Getränken fragen Sie bitte unser geschulte Personal.

Übersicht der 14 Hauptallergene:

- A - Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (z. B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern)
- B - Krebstiere und Krebstiererzeugnisse (z. B. Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Scampis)
- C - Eier und Eierzeugnisse (alle Eier, nicht nur Hühnereier)
- D - Fisch und Fischerzeugnisse (alle Fischarten)
- E - Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse (aller Erdnussorten)
- F - Soja und Sojaerzeugnisse (alle Sorten von Sojabohnen)
- G - Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) (Kuhmilch)
- H - Schalenfrüchte (z. B. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Para-, Peka-, Macadamia- und Queenslandnüsse, Cashewkerne)
- I - Sellerie und Sellerieerzeugnisse (z. B. Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie)
- J - Senf und Senferzeugnisse (alle Senfisaaten)
- K - Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- L - Schwefeldioxid und Sulfite (in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l)
- M - Lupine und Lupinenerzeugnisse
- N - Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (z. B. Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln inkl. Austern)

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff
- Nr. 2 mit Farbstoff
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- Nr. 8 mit Phosphat
- Nr. 9 geschwefelt
- Nr. 10 chininhaltig
- Nr. 11 coffeinhaltig
- Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
- Nr. 13 geschwärzt
- Nr. 14 gewachst

Hinweis zum Legendensymbol:



vegetarisch

D.O.P. (Denominazione d'Origine Protetta) bezieht sich auf die geschützte Ursprungsbezeichnung und gibt Auskunft darüber, in welchem geografischen Gebiet (z.B. aus Sizilien) alle drei Arbeitsschritte zur Produktion eines Produkts (also alle Herstellungsstufen wie Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung) stattfanden.

I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta) bedeutet geschützte geografische Angabe und besagt, dass einer der drei Produktionsschritte (Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung) innerhalb des angegebenen Gebietes (z.B. aus der Toskana) stattgefunden haben muss.

INFORMATION