



PIZZERIA

AL PUNTO GIUSTO



UNSERE TEIGE

Wir machen Drei Arten von Teigen:

- Traditionell: Weichweizenmehl ("00"), mit Soja-mehl.
- "5 Getreide": Weichweizenmehl ("00"), mit Weichweizenmehl ("0"), Mehl aus gereinigtem Roggen, Maismehl, Haferflockenmehl, Dinkelmehl, Gerstenmehl, Vollkorn Weichweizenmehl.
- Low Carb: eine Mehlmischung mit hohem Protein- und Ballaststoffgehalt, mit weniger als 5% Kohlenhydraten und mehr als 30% Protein, vorteilhaft für diejenigen, die eine kalorienarme Diät und insbesondere eine reduzierte Kohlenhydratzufuhr einhalten.

Eine Dauer von 48 Stunden für die Gärung des Teiges, ihm wird ein Vorteig von 18 Stunden vorangestellt. Dadurch wird sichergestellt, dass die Teige leichter zu schlucken sind und um das Geschmack zu preisen.



Alle Pizzaböden enthalten **GLUTEN** und andere im
Zutatenbuch angegebene **ALLERGENE**

Mögliche Ergänzungen variieren

von + 1,00 € bis + 4,00 €

Maxi-5-Korn-Pizza: + 3,00

geschlagene Pizza: + 1,50 €

Doppelt Teig: + 1,00 €

laktosefreier Mozzarella: + 3,00 €

Low carb Teig: + 3,00 €

fünf Getreide Teig: + 2,00 €

Glutenfreie pizza: + 5,00 €

Anmerkung: das produkt, das in derselben umgebung
verarbeitet wird, kann durch kreuzkontamination
GLUTEN enthalten.

Ob Sie Ein Zutat abziehen wollen, der Preis ist wie er ist.

UM DEN GESCHMACK EURER PIZZEN AUFZUWERTEN

BEMUTZEN WIR ITALIENISCHEFRISCHKÄSE MOZZARELLA

Geben Sie uns Ihren Lebensmittelallergien, wir helfen
Sie zu entscheiden.

In der Pizzeria haben wir das Buch der Zutaten zu
Ihrer Verfügung

überdachtes Restaurant 2,00 €

KLASSISCHE PIZZEN

BUFALINA	€ 8,50
Tomatensauce, <u>Mozzarella</u> , <u>Büffel-Mozzarella</u>	
CAPRICCIOSA	€ 9,50
Tomatensauce, <u>Mozzarella</u> , gekochter Schinken, Champignon, Artischocken*	
CAMPANA	€ 10,00
Tomatensauce, <u>Büffel-Mozzarella</u> , Zweig Basilikum	
DIAVOLA/SALAMIPIZZA	€ 7,00
Tomatensauce, <u>Mozzarella</u> , scharfe Salami	
FUNGHI/PIZZA MIT GEBRATENEN PILZEN	€ 7,50
Tomatensauce, <u>Mozzarella</u> , Champignon	
INGLESINA/PIZZA MIT ROHSCHINKEN	€ 8,00
Tomatensauce, <u>Mozzarella</u> , Rohschinken	
MARGHERITA	€ 6,00
Tomatensauce, <u>Mozzarella</u>	
MARINARA	€ 5,50
Tomatensauce, Knoblauch, Oregano	
MISTO FUNGHI/GEMISCHTE PILZE	€ 10,00
Tomatensauce, <u>mozzarella</u> , champignon, pilze honiggelbe steinpilzen it all imasch	
PARMIGIANA/PIZZA MIT AUBERGINEN UND GRANA PADANO	€ 8,50
Tomatensauce, <u>Mozzarella</u> , Auberginen, Grana Padano	
PATATOSA/PIZZA MIT POMMES FRITES	€ 8,00
Tomatensauce, <u>Mozzarella</u> , Pommes frites*	
PORCINI/STEINPILZEN	€ 9,00
Tomatensauce, <u>Mozzarella</u> , Steinpilze	
PROSCIUTTO COTTO/GEKOCHETER SCHINKEN	€ 7,50
Tomatensauce, <u>Mozzarella</u> , gekochter Schinken	
PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI/GEKOCHETER SCHINKEN UND GEBRATENE PILZE	€ 9,00
Tomatensauce, <u>Mozzarella</u> , gekochter Schinken, Champignon	
PROIBITA	€ 10,50
Tomatensauce, <u>Mozzarella</u> , Steinpilze, <u>Garnelen</u>	

Klassische Pizzen

QUATTRO STAGIONI € 10,00

Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignon, Artischocken*, Oliven

RICOTTA E SPINACI/HÜTTENKÄSE E SPINAT € 8,00

Tomatensauce, Mozzarella, Spinat*, Hüttenkäse

ROMANA/SARDELLEN € 7,00

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oregano

SALSICCIA E RADICCHIO/BRATWURST UND RADICCHIO € 8,50

Tomatensauce, Mozzarella, salsiccia (italienische große Bratwurst), Radicchio

SALSICCIA E SCAMORZA € 8,00

Tomatensauce, Mozzarella, salsiccia (italienische große Bratwurst), Scamorza

TONNO E CIPOLLA/THUNFISCH UND ZWIEBELN € 8,50

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln

TRITONE € 10,00

Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Garnelen

TOPOLINO/WÜRSTEL UND POMMES FRITES € 9,00

Tomatensauce, Mozzarella, würstel, Pommes frites*

VERDURE/GEMÜSE € 10,00

Tomatensauce, Mozzarella, Auberginen, Paprika, Zucchini Radicchio

VIENNESE/WÜRSTEL € 7,00

Tomatensauce, Mozzarella, würstel



BESONDERE PIZZEN

BAITA	€ 10,00
Tomatensauce, <u>Mozzarella</u> , <u>Asiago</u> , Champignon, sopressa (italienische Salami)	
CARBONARA	€ 9,50
Tomatensauce, <u>Mozzarella</u> , <u>Ei</u> , <u>Bauchspeck</u> , <u>Grana Padano</u>	
CONTESSA	€ 11,00
Tomatensauce, <u>Mozzarella</u> , <u>Asiago</u> , Spinat*, Champignon, kleine Tomaten, <u>Grana Padano</u>	
ESTATE/SOMMER	€ 9,00
Tomatensauce, <u>Mozzarella</u> , Salat rauke, <u>Grana Padano</u> , kleine Tomaten	
FRANCESE	€ 10,00
Tomatensauce, <u>Mozzarella</u> , <u>Zucchini</u> , <u>Brie</u> , <u>Speck</u>	
GIOCONDA	€ 10,00
Tomatensauce, <u>Mozzarella</u> , <u>Gorgonzola</u> , Steinpilze, <u>Bauchspeck</u>	
GUSTOSA/LECKER	€ 10,50
Tomatensauce, <u>Mozzarella</u> , <u>Steinpilze</u> , <u>Rohschinken</u> , <u>Grana Padano</u>	
FRIATA	€ 12,00
Tomatensauce, <u>Mozzarella</u> , <u>scamorza</u> , <u>friarielli*</u> , salsiccia (italienische große Bratwurst)	
MAGNIFICA	€ 12,00
Tomatensauce, <u>Mozzarella</u> , <u>Emmenthal</u> , <u>funghi</u> , <u>coppa</u> , <u>Grana Padano</u>	
ORTOLANA	€ 9,50
Tomatensauce, <u>Mozzarella</u> , <u>Paprika</u> , <u>Zwiebeln</u> , <u>Bauchspeck</u>	
PICCANTE/PIKANT	€ 9,50
Tomatensauce, <u>Mozzarella</u> , <u>Sardellen</u> , scharfe Salami, <u>Zwiebeln</u>	
PORCHETTA E PEPPERONI/PAPRIKA UND SPANFERKEL	€ 9,00
Tomatensauce, <u>Mozzarella</u> , <u>Paprika</u> , <u>Spanferkel</u>	
PRIMAVERA/FRÜHJAHR	€ 10,00
Tomatensauce, <u>Mozzarella</u> , <u>Büffel-Mozzarella</u> , kleine Tomaten, <u>Basilikum</u>	
VERACE/WAHR	€ 12,00
Tomatensauce, <u>Mozzarella</u> , <u>Zucchini</u> , <u>Rohschinken</u> , kleine Tomaten, <u>Burrata</u>	

BESONDERE PIZZEN

TROPPOBUONA € 10,00

Tomatensauce, Mozzarella, salsiccia (italienische große Bratwurst), gebackenen Kartoffeln*

SANTORINI € 10,00

Tomatensauce, Mozzarella, griechische Oliven, Feta, kleine Tomaten, Basilikumöl

SAPORITA/SCHMACKHAFT € 10,00

Tomatensauce, Mozzarella, salsiccia (italienische große Bratwurst), scharfe Salami, Bauchspeck

SFILACCINA/NÜSSE UND PFERDFLEISCH € 9,50

Tomatensauce, Mozzarella, Grana Padano, Nüsse, ausgefranstes Pferdfleisch

SPIANATA € 7,50

Tomatensauce, Mozzarella, spianata calabra

TREVIGIANA/SPANFERKEL UND RADICCHIO € 9,00

Tomatensauce, Mozzarella, Spanferkel, Radicchio

VALDOSTANA € 10,00

Tomatensauce, Mozzarella, Radicchio, Gorgonzola, Speck

VALTELLINA/LUFTGETROCKNETES GESALZENES RINDFLEISCH € 9,50

Tomatensauce, Mozzarella, luftgetrocknetes gesalzenes Rindfleisch, Salat rauke, Grana Padano

VENETA/RADICCHIO UND ITALIANISCHE SALAMI € 10,00

Tomatensauce, Mozzarella, Radicchio, Gorgonzola,

sopressa (italienische Salami), Grana Padano

VITTORIA € 10,00

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven, Thunfisch

FANTASIA DEL PIZZAILO/VORSTELLUNGSKRAFT DES PIZZABÄCKERS € 11,00

einige der oben genannten Inhaltsstoffe nach Ermessen des Pizzabäckers



PIZZEN OHNE TOMATENSAUCE

CAMPAGNOLA	€ 10,00
<i>Mozzarella, Paprika, Salsiccia (italienische große Bratwurst), Spanferkel</i>	
CAVALLINA/PFERDFLEISCH	€ 10,00
<i>Mozzarella, Steinpilze, ausgefranstes Pferdfleisch, Grana Padano</i>	
PADANA	€ 10,00
<i>Mozzarella, Asiago, luftgetrocknetes gesalzenes Rindfleisch, kleine Tomaten, Grana Padano</i>	
RUSTICA	€ 9,50
<i>Mozzarella, Asiago, Scamorza, Bauchspeck</i>	
VANITOSA	€ 8,50
<i>Mozzarella, Brie, Zucchini</i>	
QUATTRO FORMAGGI	€ 9,00
<i>Mozzarella, Gorgonzola, Asiago, Scamorza, Brie</i>	

CREMIGE PIZZEN

CREMA CARCIOFI/ARTISCHOCKENCREME	€ 10,00
<i>Mozzarella, Artischockencreme*, gekochter Schinken</i>	
CREMA PEPERONI/PAPRIKACREME	€ 11,00
<i>Mozzarella, Paprikascreme, Salsiccia (italienische große Bratwurst), Spanferkel</i>	
CREMA PORCINI/STEINPILZCREME	€ 11,00
<i>Mozzarella, Steinpilzcreme, Rohschinken, Grana Padano</i>	
CREMA ZUCCHINE/ZUCCHINI-CREME	€ 10,50
<i>Mozzarella, Zucchini-creme, luftgetrocknetes gesalzenes</i>	



GEFÜLLTE TEIGTASCHE-STANGENBRÖTCHEN

FORMAGGI MISTI/VERSCHIEDENE KÄSESORTEN € 10,00

Mozzarella, verschiedene Käsesorten, Champignon, Bauchspeck (am Ende des Kochens), Tomatensauce

PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI/GEKOCHTER SCHINKEN UND GEBRATENE PILZE € 9,00

Mozzarella, gekochter Schinken, Champignon, Tomatensauce

VERDURE MISTE € 10,00

Mozzarella, Gemüse, Tomatensauce

FLADENBROT

SCHIACCIATA/FLADENBROT € 5,00

Pizzateig, native Olivenöl extra mit Rosmarin

SCHIACCIATA CON PORCHETTA/FLADENBROT MIT SPANFERKEL

Pizzateig, Spanferkel, native Olivenöl extra mit Rosmarin € 7,50



PALA LA ROMANA PIZZEN

MARGHERITA	€ 11,00
Tomatensauce, <u>Mozzarella</u>	
FARCITA	€ 13,00
Tomatensauce, <u>Mozzarella</u> , mit den Zutaten Sie mochten	

UNSERE ALTERNATIVEN

CAPRESE/CAPRESE SALAT MIT BÜFFEL-MOZZARELLA	€ 8,00
Tomatensauce, <u>Büffel-Mozzarella</u> , Basilikum	
GRISSINI	€ 3,00
Grissini in Pizzateig	
GEMISCHTER SALAT	€ 8,50
Salat, Rucola, Kleine, Tomaten, Oliven, <u>Grana</u> , Thunfisch oder aussefranstes Pferdefleisch, <u>Walnüsse</u>	
PROSCIUTTO E MELONE/SCHINKEN UND MELONE	€ 8,00
(nur während eines begrenzten Teils des Jahres)	
VERDURE/GEMISCHTE GEMÜSE	€ 8,00
gemischte Gemüse	
VERDURE E AFFETTATI MISTI/GEMISCHTE GEMÜSE UND GEMISCHTE AUFSCHNITTE	€ 12,00
gemischte Gemüse und gemischte Aufschnitt	
VERDURE E FORMAGGI MISTI/GEMISCHTE GEMÜSE UND GEMISCHTE KÄSE	€ 10,00
gemischte Gemüse und gemischte <u>Käse</u>	
VERDURE E AFFETTATI MISTI/GEMISCHTE AUFSCHNITTE	€ 9,00
gemischte Aufschnitt	

MANI - PIZZA

PIZZA FAMIGLIA MARGHERITA/MARGHERITA FAMILIENPIZZA	€ 15,00
Tomatensauce, <u>Mozzarella</u>	
PIZZA FAMIGLIA FARCITA/FAMILIENPIZZA MIT DEN ZUTATEN SIE MOCHTEN	€ 20,00
Tomatensauce, <u>Mozzarella</u> , mit den Zutaten Sie mochten	

gebraten

GNOCO FRITTO/FRITTIERTEN BROTTTEIG	€ 4,00
(1 Teil) auch zum Mitnehmen	
PATATINE FRITTE/POMMES FRITES*	€ 4,00
1 Teil (mit Mayonnaise /Ketchup; auch zum Mitnehmen)	

Diese Zutaten können gefroren sein. Einige Gemüse können fehlen oder ersetzt werden.
Die unterstrichenen Produkte sind Allergene (REG. U.E. 1169/2001)



Bier vom fass



	0,20 cl	0,40 cl
Pils bier	3,00 €	6,00 €
Doppel-Malz rotes bier	3,50 €	7,00 €

WASSER/ACQUA



Wasser

0,5 liter

0,75 liter

Sprudelwasser (GAS)	1,50 €	2,50 €
Natürliches Wasser (NAT)	1,50 €	2,50 €

BIERE/BIRRA



Flaschenbier/Dosenbier

Alkoholfrei 33 cl / Radler 33 cl	3,00 €
Corona 33cl / glutenfreies Bier 33 cl	4,00 €
Dolomiti Pils 33 cl	3,50 €
Dolomiti Rot 33 cl	4,50 €
Dolomiti Doppelmatz 33 cl	4,50 €
Pedavena 33 cl	3,50 €
Pedavena 66 cl	6,00 €
Pedavena Bernstein 33 cl	4,00 €
Heineken 33 cl	4,00 €

GETRÄNKE/BIBITE



Dosen Getränke 33 cl.

Orangelimonade Fanta	2,50 €
Chinotto	2,50 €
Coca Cola	2,50 €
Coca cola Zero	2,50 €
Lemonsoda	2,50 €
Eistee Pfirsich	2,50 €
Eistee Pfirsich/Eistee Zitrone	2,50 €
Sprite	2,50 €
Tonicwasser/Schweppes	2,50 €

Kohlensäurehaltige 1,5 liter

Coca Cola	5,00 €
Coca Cola zero	5,00 €

Coca-cola vom Fass

Coca cola 30 cl	3,00 €
Coca cola 50 cl	4,00 €

APERITIVI/SPRITZ



Alkoholfreie aperitifs	4,00 €
Alkoholische aperitifs	4,50 €

CAFETERIA/CAFFETTERIA

Espresso-Kaffee - Entkoffeinierter Kaffee	1,20 €
Kaffee befeuchtet (Espresso/Entkoffeinierter/Gerstenkaffee)	1,30 €
Kaffee mit Alkohol (Grappa/Liköre)	2,00 €
Cappuccino (Espresso/Entkoffeinierter/Gerstenkaffee)	1,80 €
Gerstenkaffee	1,30 €
Zitronentee (1 Filter)	2,50 €
Kräutertees (1 Filter)	3,00 €
Heiße Schokolade	3,50 €
Heiße Schokolade mit Sahne	4,00 €



WEINE/VINI



Stille Weine/Schaumweine	Glas Weine	halber liter	Flasche Weine
Cabernet Sauvignon	3,00 €	8,00 €	/
Moscato	4,00 €	10,00 €	17,00 €
Prosecco	4,00 €	10,00 €	17,00 €
Rosato	3,00 €	8,00 €	/
Chardonnay	3,00 €	8,00 €	/

SPIRITUOSEN/GRAPPA



Superalcolici/Spirituosen

Bitter: (Averna, Del Capo, Baileys, Brancamenta, Fernet Branca, Luxardo Abano, Lucano, Montenegro, Ramazzotti, Jägermeister)	3,50 €
Cynar	3,50 €
Grappa Nonino/Barricata Piave	3,50 €
Limoncello Likör	3,50 €
Lakritzlikör	3,50 €
Sambuca	3,50 €
Vodka	3,50 €

SILENE
COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO
DOCG TROCKENER BIOLOGISCHER WEIN:

Aromatischer Wein in der Nase und trocken im Mund. Strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Trockener Geschmack, mit Noten von aromatischen Kräutern, exotischen Früchten, feinen Gewürzen und weißen Blüten, unter denen sich die Orangenblüte hervorhebt. Ausgezeichnet zu Krustentieren, Gemüse-Risotto, weißem Fleisch und Blauschimmelkäse.



€ 20,00

COLLI EUGANEI
FIOR D'ARANCIO DOCG
BIOLOGISCHER LIKÖRWEIN:

Wein mit einer goldenen und glänzenden Farbe, der aber mit der Zeit Schattierungen von Bernstein annimmt. Das Aroma ist intensiv und berauschend: kandierte Zitrusfrüchte, Gewürze mit Noten von Honig und Vanille. Der Geschmack ist süß, weich, anhaltend, aber nicht übersättigend. Hervorragend geeignet für trockenes Gebäck.



€ 38,00

MERLOT
I.G.T. VENETO
BIOLOGISCH:

Rubinroter Wein. Das Bouquet ist fruchtig, anhaltend, fein und elegant, mit Noten von roten Beerenfrüchten wie Himbeere und Heidelbeere. Der Geschmack ist weich, harmonisch, samtig und leicht tanninhaltig. Ausgezeichnet mit rotem Fleisch vom Grill, Wurstwaren und Braten



€ 19,00

CORNOLARO
COLLI EUGANEI ROSSO DOC
BIOLOGISCH:

Wein aus einem "Bordeaux"-Schnitt mit 16-monatiger Reifung in kleinen Eichenfässern. Intensive rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen. Feines und fruchtiges Bouquet nach reifen Waldfrüchten, ergänzt durch subtile Gewürznoten. Vollmundiger Geschmack, elegante Struktur und langer Abgang. Ausgezeichnet zu rotem Fleisch, Wild, Eintöpfen, reifem Käse und Schokolade.



€ 33,00

COLLI EUGANEI
CABERNET DOC
BIOLOGISCH:

Wein mit einer intensiven rubinroten Farbe mit violetten Reflexen. Intensives Aroma mit Noten von roten Früchten (bei jungem Wein) und frischen Kräuternoten, typisch für diese Rebe, manchmal würzig. Trockener, vollmundiger, ausgewogener und ausgeglichener tanninhaltiger Geschmack. Ausgezeichnet zu rotem Fleisch, Eintöpfen und reifem Käse.



€ 19,00

ROSSO di BACCO
NATÜRLICHER WEIN
ROSSO I.G.T. VENETO BIOLOGISCHER WEIN:

Trockener Wein ohne Zusatz von Sulfiten durch spontane Gärung aus einer Bordeauxmischung. Rubinrote Farbe mit einem ausgeprägten und frischen Duft, intensiv mit Noten von roten Früchten. Angenehm weinig. Ausgezeichnet zu Fleisch, Wurstwaren und mäßig gewürztem Käse.



€ 24,00

PROSECCO

DOC

TROCKENER, BIOLOGISCHER SEKT:

Trockener, strohgelber Sekt mit grünlichen Reflexen, fester Schaum, feine und anhaltende Perlage. Das Bouquet ist zart mit einer Note von Akazienblüten und Golden Delicious Äpfeln. Weicher, frischer und ausgewogener Geschmack. Perfekt als Aperitif, ideal zu Fisch, Käse oder zarten Gerichten.



€ 22,00

COLLI EUGANEI

SERPRINO

DOC
BIOLOGISCHER SCHAUMWEIN:

Schaumwein, frisch, angenehm aromatisch. Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Weicher Geschmack und gute Balance. Ideal als Aperitif, zu Vorspeisen oder während der gesamten Mahlzeit.



€ 20,00

PINOT BIANCO

I.G.T. VENETO

BIOLOGISCH:

Stiller, strohgelber Wein mit grünlichen Reflexen und blumigem, fruchtigem Duft, mit einer Note von grünen Apfel- und Holunderblüten. Aromatisch, samtig, angenehm trocken. Ausgezeichnet zu Nudelgerichten, weißem Fleisch, frischem Fisch und Käse.



€ 19,00

ROSATO

I.G.T. VENETO

BIOLOGISCHER SCHAUMWEIN:

Wein, der aus einer Mischung von Glara- und Merlot-Trauben gewonnen wird. Letzteres verleiht dem Wein eine weiche violette Farbe und eine leichte Weichheit, die ihn zusammen mit den Bläschen leicht und lebendig macht. Ausgezeichnet in den heißen Sommermonaten. Ideal zu Aufschnitt, Käse, gegrilltem Fleisch und Pizza.



€ 19,00

COLLI EUGANEI

FIOR D'ARANCIO

DOCG
BIOLOGISCHER SCHAUMWEIN:

Süßer, frischer und samtiger Schaumwein, hellgoldene Farbe mit dichtem Schaum und feiner und anhaltender Perlage. Intensives, aber feines Aroma mit Noten von Glyzinien, weißen Blüten und Zitrusfrüchten. Ideal zu Desserts und Cremes sowie als Aperitif.



€ 22,00



BACCO E ARIANNA

