



PIZZERIA

AL PUNTO GIUSTO



UNSERE TEIGE

Wir machen zwei 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.

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.



Mögliche Ergänzungen variieren
von + 0,50 € bis + 2,50 €
Mini-Pizza: – 0,50 €
Doppelt Teig: + 1,00 €
fünf Getreide Teig: + 1,50 €
Glutenfreie Pizza: + 5,00 €
geschlagene Pizza: + 1,00 €
laktosefreier Mozzarella: + 3,00 €

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 honiggelse steinpilzen itallimasch	
PARMIGIANA/PIZZA MIT AUBERGINEN UND GRANA PADANO	€ 8,50
Tomatensauce, <u>Mozzarella</u> , Auberginen, <u>Grana Padano</u>	
PATATOSA/PIZZA MIT POMMES FRITES	€ 8,00
Tomatensauce, <u>Mozzarella</u> , Pommes frites*	
PORCINI/STEINPILZEN	€ 9,00
Tomatensauce, <u>Mozzarella</u> , Steinpilze	
PROSCIUTTO COTTO/GEKOCHTER SCHINKEN	€ 7,50
Tomatensauce, <u>Mozzarella</u> , gekochter Schinken	
PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI/GEKOCHTER 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, <u>Mozzarella</u> , gekochter Schinken, Champignon, Artischocken, Oliven	
RICOTTA E SPINACI/HÜTTENKÄSE E SPINAT	€ 8,00
Tomatensauce, <u>Mozzarella</u> , Spinat*, <u>Hüttenkäse</u>	
ROMANA/SARDELLEN	€ 7,00
Tomatensauce, <u>Mozzarella</u> , <u>Sardellen</u> , Oregano	
SALSICCIA E RADICCHIO/BRATWURST UND RADICCHIO	€ 8,50
Tomatensauce, <u>Mozzarella</u> , salsiccia (italienische große Bratwurst), Radicchio	
SALSICCIA E SCAMORZA	€ 8,00
Tomatensauce, <u>Mozzarella</u> , salsiccia (italienische große Bratwurst), <u>Scamorza</u>	
TONNO E CIPOLLA/THUNFISCH UND ZWIEBELN	€ 8,50
Tomatensauce, <u>Mozzarella</u> , <u>Thunfisch</u> , Zwiebeln	
TRITONE	€ 10,00
Tomatensauce, <u>Mozzarella</u> , Zucchini, <u>Garnelen</u>	
TOPOLINO/WÜRSTEL UND POMMES FRITES	€ 9,00
Tomatensauce, <u>Mozzarella</u> , würstel, Pommes frites*	
VERDURE/GEMÜSE	€ 10,00
Tomatensauce, <u>Mozzarella</u> , Auberginen, Paprika, Zucchini Radicchio	
VIENNESE/WÜRSTEL	€ 7,00
Tomatensauce, <u>Mozzarella</u> , würstel	



BESONDERE PIZZEN

BAITA	€ 10,00
Tomatensauce, <u>Mozzarella</u> , <u>Asiago</u> , Champignon, sopressa (italienische Salami)	
CARBONARA	€ 9,50
Tomatensauce, <u>Mozzarella</u> , Ei, Bauchspeck, <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> , Zucchini, <u>Brie</u> , Speck	
GIOCONDA	€ 10,00
Tomatensauce, <u>Mozzarella</u> , <u>Gorgonzola</u> , Steinpilze, Bauchspeck	
GUSTOSA/LECKER	€ 10,50
Tomatensauce, <u>Mozzarella</u> , Steinpilze, Rohschinken, <u>Grana Padano</u>	
FRIATA	€ 12,00
Tomatensauce, <u>Mozzarella</u> , <u>scamorza</u> , friarielli*, salsiccia (italienische große Bratwurst)	
MAGNIFICA	€ 12,00
Tomatensauce, <u>Mozzarella</u> , <u>Emmenthal</u> , funghi, coppa, <u>Grana Padano</u>	
ORTOLANA	€ 9,50
Tomatensauce, <u>Mozzarella</u> , Paprika, Zwiebeln, Bauchspeck	
PICCANTE/PIKANT	€ 9,50
Tomatensauce, <u>Mozzarella</u> , <u>Sardellen</u> , scharfe Salami, Zwiebeln	
PORCHETTA E PEPERONI/PAPRIKA UND SPANFERKEL	€ 9,00
Tomatensauce, <u>Mozzarella</u> , Paprika, Spanferkel	
PRIMAVERA/FRÜHJAHR	€ 10,00
Tomatensauce, <u>Mozzarella</u> , <u>Büffel-Mozzarella</u> , kleine Tomaten, Basilikum	
VERACE/WAHR	€ 12,00
Tomatensauce, <u>Mozzarella</u> , Zucchini, Rohschinken, 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 PIZZAIOLO/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, <u>Grana Padano</u></i>	
PADANA	€ 10,00
<i>Mozzarella, <u>Asiago</u>, luftgetrocknetes gesalzenes Rindfleisch, kleine Tomaten, <u>Grana Padano</u></i>	
RUSTICA	€ 9,50
<i>Mozzarella, <u>Asiago</u>, <u>Scamorza</u>, Bauchspeck</i>	
VANITOSA	€ 8,50
<i>Mozzarella, <u>Brie</u>, Zucchini</i>	
QUATTRO FORMAGGI	€ 9,00
<i>Mozzarella, <u>Gorgonzola</u>, <u>Asiago</u>, <u>Scamorza</u>, <u>Brie</u></i>	

CREMIGE PIZZEN

CREMA CARCIOFI/ARTISCHOCKENCREME	€ 10,00
<i>Mozzarella, Artischockencreme, gekochter Schinken</i>	
CREMA PEPERONI/PAPRIKACREME	€ 11,00
<i>Mozzarella, Paprikas creme, Salsiccia (italienische große Bratwurst), Spanferkel</i>	
CREMA PORCINI/STEINPILZCREME	€ 11,00
<i>Mozzarella, Steinpilzcreme, Rohschinken, <u>Grana Padano</u></i>	
CREMA ZUCCHINE/ZUCCHINICREME	€ 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> , Mais, <u>Thunfisch</u> oder aussefranstes Pferdfleisch, <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 Aufschnitte	
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 Aufschnitte	

MAXI - 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)

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 Doppelmalz 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 €

APERITIVI/SPRITZ

Alkoholfreie aperitifs	3,50 €
Alkoholische aperitifs	4,00 €

CAFETERIA/CAFFETERIA

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 €

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 €

VINI

Stille Weine/Schaumweine	Glas Weine	1/4 liter	1/2 liter
Cabernet	3,00 €	4,00 €	8,00 €
Moscato	4,00 €	8,00 €	16,00 €
Prosecco	4,00 €	8,00 €	16,00 €
Rosato	3,00 €	4,00 €	8,00 €
Chardonnay	3,00 €	4,00 €	8,00 €

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:

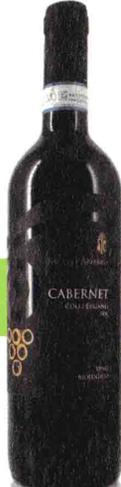
Wein aus einem "Bordeaux"-Schnitt mit 16-monatiger Reifung in kleinen Eichenfässern. Intensive rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen. Feines und fruchtiges Bouquet nach reifen Waldfrüchten, ergänzt durch subtile Gewürznoten. Vollmundiger Geschmack, elegante Struktur und langer Abgang. Ausgezeichnet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

DOC
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

