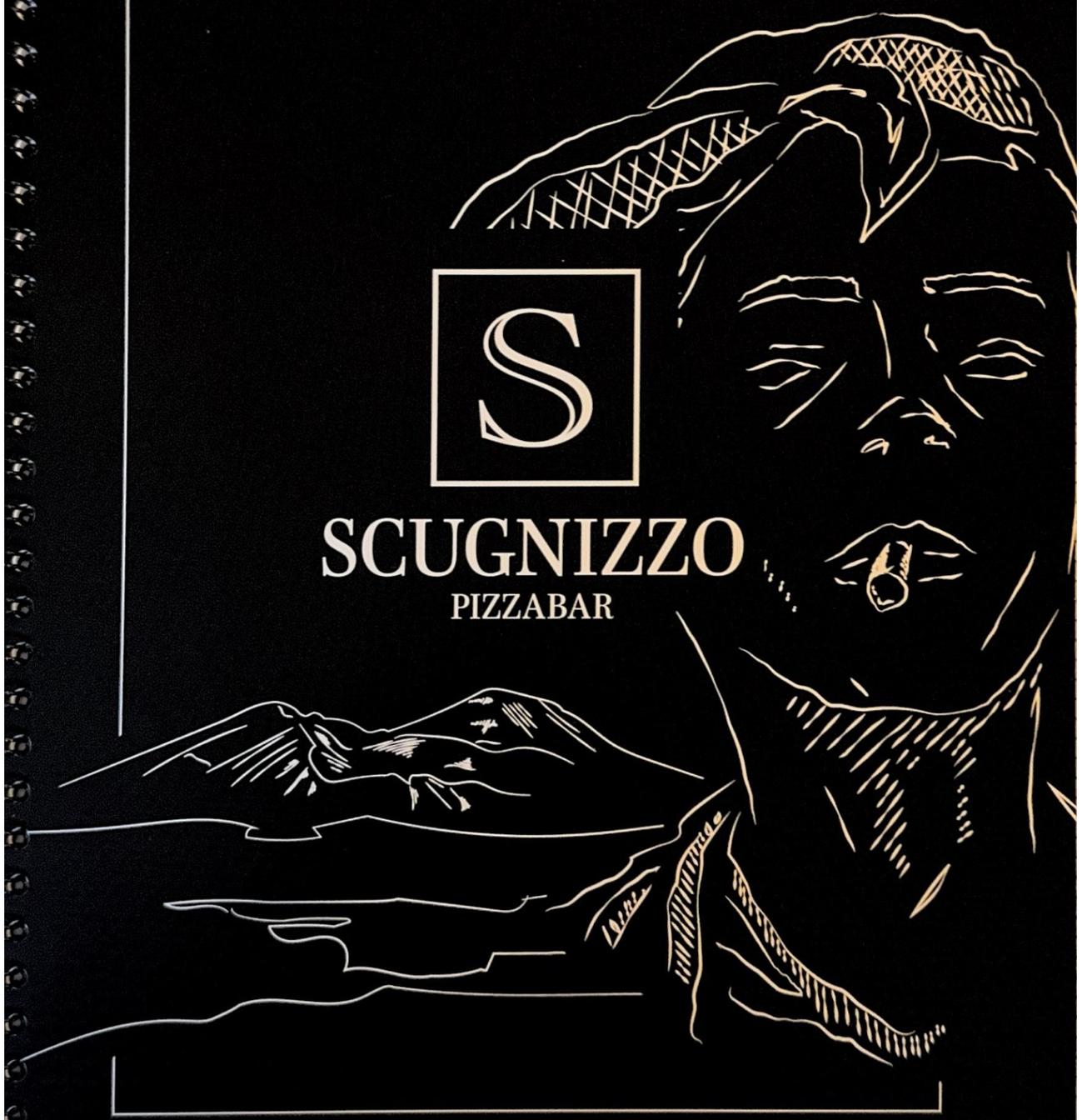




SCUGNIZZO
PIZZABAR



ANTIPASTI

- | | | |
|---|--|-------|
| 1 | Carpaccio Bresaola
Kalbschinken Carpaccio mit Rucola, Parmesan ^G , Zitrone und Balsamicocreme | 14,90 |
| 2 | Misto della Casa
Gemischter Vorspeisenteller ^{C, D, G, K, M} | 15,00 |
| 3 | Bruschetta
Knoblauchbrot ^A , mit Tomaten, Basilikum und Olivenöl | 6,90 |
| 4 | Bruschetta Pazza
Brot ^A mit Mortadella, Pistazienpesto und Burrata - 3 Stück | 9,00 |
| 5 | Caprese D.O.P
Büffel-Mozzarella ^G , Tomaten, Oregano, Basilikum und Olivenöl | 12,50 |

INSALATA

- | | | |
|----|--|-------|
| 10 | Rucola
Rucola, Kirschtomaten, Burrata ^G | 7,90 |
| 11 | Mista
gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Rucola und Paprika | 7,50 |
| 12 | Napoli
gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Thunfisch ^D , Oliven ^{2,3,6} und roten Zwiebeln | 12,90 |
| 13 | Contadina
Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Artischocken ^{G,M} , Oliven ^{2,3,6} , Schafskäse ^G und roten Zwiebeln | 12,90 |
| 14 | Italiana
Gemischter Salat mit Rucola, Tomaten, Gurken, San Daniele Schinken ^{2,6,7} , Büffel-Mozzarella ^G , geriebener Parmesan ^G , Essigöl | 13,90 |

LE ROSSE^A

Ø 32 cm

- | | | |
|----|---|-------|
| 20 | Margherita (vegetarisch)
Tomatensoße, Fior di latte ^G , Basilikum, Olivenöl | 11,00 |
| 21 | Marinara (vegan)
Tomatensoße, Knoblauch, Oregano, Olivenöl | 9,50 |
| 22 | Marinaio
Tomatensoße, Knoblauch, Sardellen ^P , Olivenöl | 10,00 |
| 23 | Fuoco
Tomatensoße, Fior di latte ^G , Basilikum, Spianata calabrese ^{2,3,4} (scharfe salami), Gorgonzola ^G , Oliven ^{2,3,6} , Olivenöl | 13,90 |
| 24 | Capriccio
Tomatensoße, Fior di latte ^G , Salame Napoli ^{2,3,4} , Hinterschinken ^{2,3,5,7,14} , frische Champignons, Artischocken ^{G,M} , Olivenöl | 14,50 |
| 25 | Ortolana (vegetarisch)
Tomatensoße, Fior di latte ^G , frische Champignons, Aubergine, Zucchini, Oliven ^{2,3,6} , Olivenöl | 14,00 |
| 26 | D.O.P (vegetarisch)
Tomatensoße, Büffel-Mozzarella ^G , Basilikum, Olivenöl | 14,90 |
| 27 | Nilsa
Etwas Tomatensoße, Provola di Napoli ^G , Pancetta pepata ^{2,3} (pfeffriger Speck), gelbe Kirschtomaten, Basilikum, Olivenöl | 14,00 |
| 28 | San Daniele
Tomatensoße, Fior di latte ^G , Parmaschinken ^{2,6,7} (San Daniele), Rucola, Parmesan ^G , Olivenöl | 15,50 |
| 29 | Norma
Tomatensoße, Fior di latte ^G , Aubergine, Ricotta-Flocken ^G (stagionata), Olivenöl | 13,50 |
| 30 | Moby Dick
Tomatensoße, Fior di latte ^G , Thunfisch ^P , Zwiebeln, Olivenöl | 13,90 |
| 31 | Pomodorino (vegetarisch)
Tomatensoße, Provola di Napoli ^G , gelbe und rote Kirschtomaten, Basilikum | 13,50 |
| 32 | Gustosa
Tomatensoße, Fior di latte ^G , Pancetta pepata ^{2,3} (pfeffriger Speck), Salsiccia ^{2,3} , Steinpilze | 15,00 |
| 33 | Puparuolo
Tomatensoße, Fior di latte ^G , gegrillte Paprika, Salsiccia ^{2,3} , Oliven ^{2,3,6} und Kapern | 14,90 |
| 34 | Bresaola
Tomatensoße, Fior di latte ^G , Bresaola (Kalbschinken), Rucola, Parmesan ^G , geriebene Zitrone | 16,50 |
| 35 | Spilinga
Tomatensoße, Provola di Napoli ^G , Nduja ^{2,3,4} , Salsiccia ^{2,3} (italienische Bratwurst) und Basilikum | 16,50 |

LE BIANCHE^A

Ø 32 cm

- | | | |
|----|--|-------|
| 36 | Pizza Pane
Olivenöl, Oregano | 6,50 |
| 37 | Totò
Fior di latte ^G , Salsiccia ^{2,3} , Steinpilze, Basilikum, Olivenöl | 14,50 |
| 38 | Sud
Provola di Napoli ^G (geräucherter Fior di latte ^G), Friarielli (Stängelkohl), Salsiccia ^{2,3} , Olivenöl | 15,00 |
| 39 | Gleicy
Pecorino Romano ^G , Fior di latte ^G , Provola di Napoli ^G , Parmesan ^G , Gorgonzola ^G , Büffel-Mozzarella ^G | 14,90 |
| 40 | Caruso
Fior di latte ^G , Hinterschinken ^{2,3,5,7,14} , Steinpilze, Basilikum, Olivenöl | 14,50 |
| 41 | Pazzariello
Pistazien-Pesto ^{G,H} , Fior di latte ^G , Mortadella ^{2,3,H} , gehackten Pistazien ^H , Burrata ^G , Olivenöl | 17,90 |
| 42 | Tartufata
Fior di latte ^G , Büffel-Mozzarella ^G , Trüffelcreme ^G , Parmaschinken ^{2,6,7} (San Daniele) | 17,50 |
| 43 | Scugnizzo
Pizzabrot, Rucola, Parmaschinken ^{2,6,7} (San Daniele), Büffel-Mozzarella ^G , Kirschtomaten und Aceto Balsamico Creme | 17,20 |
| 44 | Nostromo
Fior di latte ^G , Thunfisch ^D , Oliven ^{2,3,6} , Kapern, geriebene Zitrone | 15,00 |

DOLCE

- | | | |
|----|--|------|
| 50 | Tiramisù
italienische Spezialität ^{9,F} | 7,00 |
| 51 | Soufflé
Schokoladen ^H - oder Pistaziensoufflé ^H mit flüssigem Kern | 7,60 |
| 52 | Straccietti di Nutella
gebackene Pizzateigstreifen ^A mit Nutella ^H | 7,90 |
| 53 | Tartufo-Eis
italienische Eisspezialität ^G mit Pistazien ^H - oder Schokoladengeschmack ^H | 7,60 |

BEVANDE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

60	Coca Cola^{1,9} , Cola Zero^{1,9,10,11}	0,20l	2,00
	Fanta^{1,2,3} , Sprite^{2,3} , Mezzo Mix^{1,2,3,9}	0,40l	4,00
61	Schorle / Säfte	0,20l	2,10 / 2,30
	Apfel, Maracuja, Trauben, Johannisbeere, Orange	0,40l	4,20 / 4,60
62	Wasser (San Pellegrino / Aqua Panna)	0,75l	6,50
63	Tafelwasser	0,20l / 0,04l	2,00 / 4,00

BIRRA – BIER AUS DER FLASCHE

64	Radler^{1,2}	0,50l	4,00
65	Pils	0,50l	4,00
66	Helles	0,50l	4,00
67	Jever (Alkoholfrei)	0,33l	4,00
68	Moretti	0,33l	4,50

VINO – WEINFLASCHEN

69	Primitivo doppio passo Riserva^M	0,75l	●	29,90
70	Nero D'avola Sicilia^M	0,75l	●	28,90
71	Chianti Riserva Poggio al Casone^M	0,75l	●	26,90
72	Falanghina Del Sannio DOC^M	0,75l	●	31,90
73	Lugana Bulgarini DOC^M	0,75l	●	39,00
74	Doppio Passo Puglia Primitivo Rosé^M	0,75l	●	25,90

VINO – WEINGLÄSER

75	Primitivo^M (trocken)	0,20l	●	6,90
76	Bardolino^M (trocken)	0,20l	●	6,90
77	Pinot Grigio^M (halbtrocken)	0,20l	●	6,90
78	Frascati^M (trocken)	0,20l	●	6,90
79	Doppio Passo Puglia Primitivo Rosé^M	0,20l	●	7,00

APERITIVI

80	Prosecco ^M	0,10l	4,00
81	Aperol-Spritz ^M	0,20l	7,50
82	Mango-Spritz ^M	0,20l	7,50
83	Maracuja-Spritz ^M	0,20l	7,50
84	Pfirsich-Spritz ^M	0,20l	7,50
85	Wassermelone-Spritz ^M	0,20l	7,50
86	Lillet Berry ^M	0,20l	7,50
87	Hugo ^{1,M}	0,20l	7,50
88	Scugnizzo-Spritz ^M	0,20l	7,50
	Prosecco, Zitronensaft, Limoncello		

LIQUORI

89	Averna	0,2cl	3,50	94	Grappa	0,2cl	3,50
90	Ramazotti	0,2cl	3,50	95	Vecchia Romagna	0,2cl	3,50
91	Lucano	0,2cl	3,50	96	Sambuca	0,2cl	3,50
92	Amaro del Capo	0,2cl	3,50	97	Disaronno	0,2cl	3,50
93	Baileys	0,2cl	3,50	98	Limoncello	0,2cl	3,50

CAFFÈ

100	Espresso ⁹	2,50	103	Espresso ⁹ macchiato	3,20
101	Espresso ⁹ doppio	4,20	104	Cappuccino ^{6,9}	4,00
102	Espresso ⁹ corretto	3,50			

ZUSATZSTOFFE

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst, 14 = mit Nitritpökelsalz, 15 = Taurin, 16 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

ALLERGENE

A = glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme daraus) und daraus hergestellte Erzeugnisse, B = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, C = Eier und Eierzeugnisse, D = Fisch und Fischerzeugnisse, E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, F = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, G = Milch und Milcherzeugnisse, H = Schalenfrüchte und Schalenfrüchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse), I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, K = Senf und Senferzeugnisse, L = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, M = Schwefeldioxid und Sulfite, N = Lupinen und Lupinerzeugnisse, O = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse



Schiefe Mütze, freches Gesicht und oft mit einer Zigarettenkippe zwischen den Lippen. Der typische „Scugnizzo“ ist ein Bub mit etwas wenig Manieren: ein Kind, das in den sonnenlosen Gassen des antiken Neapels zu schnell aufwuchs; mit seinem listigen Blick und seiner schlaun Art ist er das Porträt eines Menschen, der trotz der Schwierigkeiten des Lebens um jeden Preis Erfolg haben will.

Antonio & Francesco – Pizzabar Scugnizzo

Connect with us on social media

Folge uns und erhalte Updates auf deinem bevorzugten Social-Media-Kanal

