

RESTAURANT  
**ADRIATIC**  
PIZZA NAPOLETANA

*Handgemacht in Berlin. Nach der Tradition Neapels.*

1. **MARGHERITA** ..... 12,00 €  
Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella,  
Parmesan, Basilikum
2. **MARGHERITA PICANTE** ..... 13,00 €  
Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella,  
Nduja-Salami, Parmesan, Basilikum
3. **CAPRICCIOSA** ..... 16,00 €  
Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella,  
Prosciutto cotto, Champignons, Oregano
4. **VEGETERIANA** ..... 14,00 €  
Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella,  
Marinierte Tomaten, Rucola, Champignons,  
Oregano, Mais, Oliven
5. **QUATTRO FORMAGGI** ..... 16,00 €  
Fior di Latte Mozzarella, Gorgonzola,  
Parmesan, Ricotta
6. **RUSTICA** ..... 17,00 €  
Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella,  
Parmesan, Coppa stagionata,  
Rote Zwiebel, Speck
7. **PANUZZO (Sandwich)** ..... 12,00 €  
Fior di Latte Mozzarella, Prosciutto cotto,  
Tomaten, Gurken, Ei, Mayo, Parmesan,  
Rucola, Virgin Olive Öl



ADRIATIC



MARGHERITA



CAPRICCIOSA



VEGETERIANA

*Buon Appetito!*

# RESTAURANT ADRIATIC

## PIZZA NAPOLETANA

*Handgemacht in Berlin. Nach der Tradition Neapels.*

8. **DIAVOLA** ..... 17,00 €  
Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella,  
Ventricina Salami, marinierte Tomaten,  
Parmesan
9. **GARNELEN** ..... 18,00 €  
Tomatensoße, Fior di Latte,  
Garnelen, Kirschtomaten,  
Knoblauchöl
10. **ADRIATIC** ..... 19,00 €  
Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella,  
Zwiebeln, Pancetta, marinierte Tomaten,  
Basilikum Pesto, Burrata
11. **MARINARA** ..... 11,00 €  
Tomatensoße, Parmesan,  
Basilikum
12. **PROSCIUTTO** ..... 18,00 €  
Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella,  
Parmesan, Prosciutto,  
Kirschtomaten, Rucola
13. **MORTAZZA** ..... 18,00 €  
Ricotta, Fior di Latte Mozzarella,  
Parmesan, Mortadella,  
Pistaziencreme, Burrata
14. **CALZONE** ..... 14,00 €  
Gefüllte Pizzatasche mit Fior di Latte  
Mozzarella, Salami und Schinken



ADRIATIC



PROSCIUTTO



MORTAZZA

*Pizza Napoletana – Der authentische Geschmack Neapels!*

Unser Teig wird nach original neapolitanischer Tradition hergestellt – ohne Zusatz von Zucker oder Öl.

Wir verwenden ausschließlich hochwertiges italienisches Mehl der Marke Caputo.

Durch die lange Fermentation von 48 bis 72 Stunden wird der Teig besonders leicht,  
bekömmlich und liegt nicht schwer im Magen.