

Antipasti

- 1. Antipasti-Platte** ^{A1, G} 25,90 €
für 2 Personen, mit Käse und Wurst, dazu frisches Pizzabrot
- 2. Garnelen** ^B 10,50 €
mit Rucola, Mango und grünem Apfel
- 4. Rote-Beete-Carpaccio** ^{10, H3} 10,90 €
Rote Beete, Walnüsse, Ruccola, Knoblauch, Balsamico, Olivenöl, Kresse und Pfeffer, Vegan
- 5. Mediterrane** ^{G, 11} 9,90 €
Feta überbacken mit Datteltomaten, Zwiebeln, grüne Oliven



Allergene und Zusatzstoffe in unseren Speisen

Liebe Gäste, um Ihnen die Auswahl zu erleichtern, haben wir die häufigsten Allergene und ausgewählte Zusatzstoffe in unseren Gerichten gekennzeichnet. Bitte beachten Sie, dass trotz größter Sorgfalt Kreuzkontaminationen nicht vollständig ausgeschlossen werden können. Wenn Sie unter einer Allergie, Unverträglichkeit leiden oder Informationen zu spezifischen Zusatzstoffen wünschen, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Wir beraten Sie gerne!
Legende der Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Süßungsmittel, 5 mit Süßungsmittel Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle, 6 mit Phosphat, 7 geschwefelt, 8 chininhaltig, 9 koffeinhaltig, 10 mit Geschmacksverstärker, 11 geschwärzt, 12 gewachst

Legende der Allergene: A glutenhaltig, A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Kamut, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch, H Schalenfrüchte, H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Kaschunüsse, H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamianüsse, I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L Schwefeldioxid/Sulfite, M Lupinen, N Weichtiere

Dessert

- 1. Tiramisu** ^{A1, C, G, H7, 3} mit Pistazien 6,90 €
- 2. Käsekuchen** ^{C, G, A1} wahlweise mit roten Früchten, Pistazien- oder Haselnusscreme 5,50 €
- 3. Schokoladentarte** ^{H2, C, A1} 5,50 €



Alkoholfreie Getränke

- | | | |
|-------------------|--------|--------|
| 1. Coca-Cola | 0,33 L | 2,50 € |
| | 1,00 L | 3,50 € |
| 2. Cola zero | 0,33 L | 2,50 € |
| | 1,00 L | 3,50 € |
| 3. Fanta Orange | 0,33 L | 2,50 € |
| | 1,00 L | 3,50 € |
| 4. Mezzomix | 0,33 L | 2,50 € |
| | 1,00 L | 3,50 € |
| 5. Apfelschorle | 0,33 L | 2,50 € |
| | 1,00 L | 3,50 € |
| 6. Stilles Wasser | 1,00 L | 3,50 € |

Alkoholische Getränke

WEIN

- | | | |
|----------------------------------|--------|---------|
| 1. Weißburgunder
Trocken | 0,75 L | 16,00 € |
| 2. Grauer Burgunder
Trocken | 0,75 L | 16,00 € |
| 3. Saar Riesling
Trocken | 0,75 L | 16,00 € |
| 4. Trier Riesling
Trocken | 0,75 L | 16,00 € |
| 5. Pinot Gris
Trocken | 0,75 L | 16,90 € |
| 6. Riesling Kabinett
Feinherb | 0,75 L | 16,00 € |
| 7. Elbling
Feinherb | 0,75 L | 16,00 € |
| SEKT | | |
| 1. Elbling
Brut | 0,75 L | 22,00 € |

Alle oben genannten Weine sind von den Weingütern Gries und Vereinigte Hospitien produziert.

ROTWEIN

- | | | |
|--------------|--------|---------|
| 1. Chianti | 0,75 L | 16,00 € |
| 2. Primitivo | 0,75 L | 18,00 € |

BIER

- | | | |
|------------------|--------|--------|
| 1. Treverer Pils | 0,33 L | 3,20 € |
| 2. Bitburger | 0,33 L | 3,00 € |
| 3. Bitburger | 0,5 L | 3,80 € |

NEUE SPEISEKARTE



Avelsbacher Str. 20, 54295 Trier

TEL. 0651 561 347 14

MOBIL: 0162 218 22 86

 **Auch über Whatsapp**

ÖFFNUNGSZEITEN:

Donnerstag bis Montag: 17:00 bis 22:00Uhr
Dienstag und Mittwoch: Ruhetag

Wir sind ein reiner Liefer- und Abholservice!

Lieferkosten ab 20,00€ Bestellung:
Trier, Kürenz: 2,00€

Lieferkosten ab 30,00€ Bestellung:
Ruwer, Olewig, Tarfost, Heilligkreuz: 2,50€

Lieferkosten ab 50,00€ Bestellung:
Feyen, Euren, Irsch, Filsch, Mertesdorf: 3,00€

  **Follow us on Facebook & Instagram**

Pizza



Sie können Ihre Pizza auch mit veganer Mozzarella (Aufpreis 2,00 €) und Rindersalami (Aufpreis 1,50 €) belegen.

1. **Pizza Margherita** ^{A1, G} 10,00 €
mit Mozzarella Fior di Latte und Tomatensauce
Auch vegan möglich (Aufpreis 1,50 €)
2. **Pizza Capricciosa** ^{A1, G, 1, 7} 14,00 €
mit Mozzarella Fior di Latte, Tomatensauce, Basilikum, Champignons, Artischocken, gekochtem Schinken und Oliven
3. **Pizza Salami** ^{1, G, 10, A1} 12,00 €
mit Mozzarella Fior di Latte, Tomatensauce und Salami (Rindersalami möglich)
4. **Pizza Tonno** ^{A1, G, D} 13,00 €
mit Mozzarella Fior di Latte, Thunfisch, Tomatensauce und Zwiebeln
5. **Pizza 4 Stagioni** ^{A1, G, 1, 7, 11} 14,00 €
mit Mozzarella Fior di Latte, Tomatensauce, Champignons, Oliven, Artischocken und gekochtem Schinken
6. **Pizza Cotto e Funghi** ^{A1, 1, 3, 6, 10} 13,50 €
mit Mozzarella Fior di Latte, Tomatensauce, gekochtem Schinken und Champignons
9. **Pizza Marinara** ^{A1, D} 11,00 €
mit Tomatensauce, Kapern und Sardellen
11. **Pizza Diavola** ^{A1, 1, G} 14,00 €
mit Mozzarella Fior di Latte, Tomatensauce, scharfer Salsiccia, Pepperoniwurst und Parmesan

Pizza Bianca

1. **4 Formaggi** ^{A1, G, 9} 14,00 €
mit Gorgonzola, Mozzarella Fior di Latte, Scarmoza und Parmesan
2. **La Golosa** ^{A1, G, H3} 14,50 €
mit Mozzarella Fior di Latte, Birne, Gorgonzola und Walnüssen
3. **La Patanella** ^{A1, G, 3, 1} 15,00 €
mit Mozzarella Fior di Latte, zerkleinerter Kartoffel, geräucherter Scarmoza, Pfeffer, Rosmarin und Bacon
4. **Sfiziosa** ^{A1, G, H7, 1} 14,50 €
mit Mozzarella Fior di Latte, Mortadella, Stracciatella (Büffelkäse) und Pistazien
5. **Rustica** ^{A1, 1, G} 14,50 €
mit Mozzarella Fior di Latte, frischer Salsiccia, Pfeffer und Pomodorini
6. **Sbagliata** ^{A1, 1, G} 14,00 €
mit Mozzarella Fior di Latte, Pesto, angebratenen Tomaten-Filets, Parmesan und Pfeffer
7. **Gold** ^{A1, 1, G} 12,50 €
mit gelber Dattel-Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum und Olivenöl



Pizza Speciale

1. **Estiva** ^{A1, G} 13,00 €
mit Mozzarella Fior di Latte, mit Tomatensauce, frischen Tomaten, frischem Basilikum und Pfeffer
2. **Ortolana** ^{A1, G} 13,50 €
mit Mozzarella Fior di Latte, Tomatensauce, gegrillter Zucchini, Aubergine und Paprika; Auch vegan möglich (Aufpreis 1,50 €)
3. **Bella Campagnola** ^{A1, G, 1, 3} 16,00 €
mit Mozzarella Fior di Latte, Tomatensauce, Burrata, Parmaschinken, Rucola und getrockneten Tomaten
4. **Margherita Fresca** ^{A1, G} 15,50 €
Pomodoro Pelato San Marzano, nach dem Backen Mozzarella fior di latte, Basilikum, pecorino Käse
6. **Salsiccia e Patate** ^{A1, A, G} 15,50 €
Mozzarella Fiordilatte, Salsiccia, im Ofen gegarte aromatisierte Kartoffeln, karamellierte Zwiebeln, geräucherter Scamorza (Schweine Salsicca oder Aufpreis 1,50€ Rind Salsicca)

Pizza Gourmet

1. **Diavola 2.0 (Originale Diavola)** ^{A1, A, G, 1} 13,00 €
San-Marzano-Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, scharfe Ventricina, schwarzer Pfeffer, Basilikum
2. **La Ziegen** ^{A1, A, G, H3} 14,00 €
Spinat in Butter sautiert, Mozzarella Fior di Latte, Ziegenkäse, Honig, Walnuss
3. **Pizza Salmone** ^{A1, G, D, H7} 14,50 €
mit Mozzarella Fior di Latte, geräuchertem Lachs, Stracciatella und Pistazien
4. **Montanara** ^{A1, G, 1, 10} 14,50 €
mit Mozzarella Fior di Latte, Bresaola, Parmesan, frischen Pomodorini und Rucola
5. **Moderna** ^{A1, G, H1, 1} 14,00 €
mit Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, Scarmoza, Parmesan, roter Früchtemarmelade und Haselnüsse
6. **Gambero** ^{A1, G} 16,00 €
mit gelber Dattel-Tomatensauce, Garnelen, Stracciatella, Basilikum und Pfeffer

Saisonale Pizzen

1. **ARMONIOSA** ^{A1, A, G} 14,50 €
Gelbe Tomatensauce, rote Kirschtomaten, Mozzarella in Scheiben, aromatischer Brot-Crunch, frischer Basilikum und eine feine Note von schwarzem Pfeffer
2. **SAN MARZANO** ^{A1, A, G, H} 14,50 €
Fior di Latte mit fruchtigen San-Marzano-Tomatenfilets auf klassischer Tomatenbasis, verfeinert mit cremigem Ricotta, aromatischem Pesto, frischem Basilikum und schwarzem Pfeffer
3. **CRUDAIOLA** ^{A1, A, G} 14,00 €
Traditionelle Margherita als Grundlage, belegt mit Fior di Latte, frischem Rucola, cremigem Parmesan und Kirschtomaten
4. **IL SORRISO** ^{A1, A, G} 14,80 €
Fior di Latte und eine harmonische Komposition aus roten und gelben Datteltomaten, Pesto und frischem Basilikum, Ricotta und knusprigem Brot-Crunch
5. **COLORI ESTIVI** ^{A1, A, G} 13,50 €
Weiße Pizza mit Fior di Latte, roten und gelben Kirschtomaten, frischem Pesto und zarter Gorgonzola-Creme – inspiriert von den Farben des Sommers
6. **PROFUMO DI CIPOLLA** ^{A1, A, G, 1, 6} 14,00 €
Weiße Pizza mit Fior di Latte und Gorgonzola, knusprigem Speck und karamellisierten Zwiebeln
7. **AL VERACE** ^{A1, A, B, G} 16,50 €
Fior di Latte und gelber Tomatenbasis mit saftigen Garnelen, Datteltomaten und cremiger Burrata. Verfeinert mit Knoblauch, frischer Petersilie und aromatischem Brot-Crunch
8. **PRATO FIORITO** ^{A1, A, D, G} 16,50 €
Weiße Pizza mit Fior di Latte, roten und gelben Kirschtomaten, gegrillten Zucchini, feinem Räucherlachs, frischer Zitronenzeste, schwarzem Pfeffer und frischer Minze
9. **DIVERSAMENTE ORTOLANA** ^{A1, A, G} 14,50 €
Weiße Pizza mit Fior di Latte, gegrillten Zucchini und Auberginen, frischen Kirschtomaten sowie aromatischem Brot-Crunch. Eine mediterrane Gemüsepizza voller sommerlicher Aromen

