

Maria Maria



PIZZA

Die Pizza bei uns im MariaMaria wird ganz nach neapolitanischem Vorbild zubereitet: viel Teigruhe, kaum Hefe, spezielles Mehl, intensiv schmeckende San Marzano Bio-Tomaten, welche auf Vulkanerde am Fuße des Vesuv wachsen, der köstliche Fior di Latte Mozzarella aus Agerola & Basilikum. Mehr braucht es als Basis nicht, mehr darf es auch nicht sein.

Marinara^{VEGAN}

Bio San Marzano Tomaten, Oregano, Knoblauch, natives Olivenöl

-7,00-

Margherita^{VEGGIE}

Bio San Marzano Tomaten, Fior d'Agerola, Grana Padano DOP², natives Olivenöl, frisches Basilikum

-8,00-

Verdura^{VEGGIE}

Bio San Marzano Tomaten, Fior d'Agerola, gelbe Cherrytomaten, saisonales Grillgemüse^{3,5}

-9,00-

Tonno

Bio San Marzano Tomaten, Fior d'Agerola, Thunfisch, rote Zwiebeln, Pecorino Sardo, frisches Basilikum

-10,00-

Salino

Bio San Marzano Tomaten, Fior d'Agerola, eingelegte Anchovies, Kapern, schwarze Oliven⁶

-10,00-

Salame

Bio San Marzano Tomaten, Fior d'Agerola, Fenchelsalami^{2,3}, Grana Padano DOP², gelbe Kirschtomaten, frisches Basilikum, natives Olivenöl

-10,00-

Bufala^{VEGGIE}

Fior d'Agerola, Büffelmozzarella, Pecorino Sardo, Provola, Grana Padano DOP², frischer Rucola

-11,50-

Salsiccia

Bio San Marzano Tomaten, Fior d'Agerola, Salsiccia Fresca^{2,3}, Friarielli

-11,50-

Nduja^{SCHARF}

Bio San Marzano Tomaten, Fior d'Agerola, Nduja³, gelbe Cherrytomaten, Oregano

-11,50-

Bianca

Fior d'Agerola, Provola, Pancetta arrolata^{2,3}, gelbe Kirschtomaten, natives Olivenöl

-11,50-

Bresaola

Bio San Marzano Tomaten, Fior d'Agerola, Bresaola Punta, Grana Padano DOP², frischer Rucola, Zitrone, natives Olivenöl

-12,00-

Parma

Bio San Marzano Tomaten, Fior d'Agerola, Prosciutto Parma, Büffelmozzarella, frischer Rucola, natives Olivenöl

-12,50-

DOLCI

Ciocolatta Süße Pizza mit Nutella, Bananenscheiben, gehackte Haselnüsse & Kokosraspeln -4,50-

FIOR D'AGEROLA: Fior di Latte Mozzarella, mit der Hand verarbeitet, täglich frisch aus Kuhmilch von Rindern der Umgebung

PECORINO: pikanter Bruder des Parmesan, aus bester sardischer Schafsmilch hergestellt und bis zu sechs Monate gereift

FRIARIELLI: italienischer, eingelegter Stängelkohl, der traditionell zu Salsiccia gegessen wird

BRESAOLA: vier Monate luftgetrocknete & gesalzene, sehr fein aufgeschnittene Rinderhüfte aus der Nuss des Rinderschenkels

PANCETTA: italienischer Bauchspeck vom Schwein, aufgerollt und dünn aufgeschnitten

PROVOLA: geräucherter, italienischer Schnittkäse aus Kuhmilch

SALSICCIA: italienische, pikant gewürzte Wurst aus Schweinefleisch

NDUJA: sehr würzige, pikante, weiche, italienische Rohwurst, auch als scharfe Streichsalami bekannt

Du brauchst mehr Infos? Frag einfach unseren Service!