



The Roman Artisan Pizza

Pizza al taglio classica

Margherita vegi 7.10

Tomatensugo, Mozzarella fior di latte und Basilikum

Melanzanissima vegan 7.10

Sugo Puttanesca, Auberginen, Pomodorini und Basilikum

Gran Cotto 8.30

Tomatensugo, Schinken, Fior di latte und Thymian

Pizza al taglio contemporanea

Tartufo in bianco vegi 8.30

Parmesancreme, Camembert, geräucherter Provola, Rosmarin, und Trüffel

Rivoluzione vegetale vegan 8.30

Always a different surprise for our vegan friends

Pizza al taglio dello Chef

Cotto & Funghi 8.30

Tomatensugo, Schinken, Fior di latte und gem Pilze

Diavola 8.30

Tomatensugo, scharfe Salami, Mozzarella fior di latte und Basilikum

Foccacia Romana

Romagna mia 9.10

Rohschinken, Rucola und Ricotta

Primi

Lasagne alla bolognese 19.80

Tomatenragù, Béchamel, Nudelblätter, Parmesan

Vorspeisen und kleine Salate

Rucola, Pomodorini e Grana 5.50

Rucola mit Tomatenconfit, Parmesansplitter, Oliven und Cashewnüsse

Rucola, Caprese 6.50

Rucola mit farbigen Cherrytomaten, Mozzarelline Fior di Latte und Basilikum

Hausgemachte Desserts

Tiramisù 5.80

Mascarponecreme, Amarettini, Café und Kakao

Torta del giorno 5.80

And so much more!

Weekly Special – Daily Special

Immer wieder anders möchten wir euch dazu verführen etwas Neues zu probieren. Pizza al Taglio ist kreativ. Wir arbeiten mit Spezialitäten, regionalen und saisonalen Zutaten. Vom leckeren italienischen Spanferkel bis zur veganen Variante. Für jeden ist etwas dabei.



The Roman Artisan Pizza

Pizza napoletana rossa

Marinara vegan 15

Pomodoro San Marzano, olio evo, origano, basilico, aglio

Margherita vegi 17

Pomodoro San Marzano, olio evo, Basilico, Fior di latte

Napoli acciughe capperi e olive 23

Pomodoro San Marzano, olio evo, Fior di latte, Basilico, Origano, acciughe, capperi, olive taggiasche

Norma vegi 23

Pomodoro San Marzano, olio evo, Basilico, Fior di latte, melanzane grigliate, parmigiano, ricotta salata

Cotto 21

Pomodoro San Marzano, olio evo, basilico, Fior di latte, cotto

Cotto & Funghi 23

Pomodoro San Marzano, olio evo, basilico, Fior di latte, cotto, funghi mist

Diavola 22

Pomodoro San Marzano, olio evo, Basilico, Fior di latte, salame piccante

Tonno e cipolla 23

Pomodoro San Marzano, Olio evo, Basilico, Fior di latte, tonno, cipolla rossa di tropea

Capricciosa 25

Pomodoro San Marzano, olio evo, basilico, Fior di latte, cotto, funghi misti, olive taggiasche, carciofi grigliati

Pizza napoletana bianca

Focaccia al rosmarino vegan 8

focaccia bread with rosemary

Carrettiera 25

Provola affumicata, olio evo, parmigiano, friarelli, salsiccia, aglio e peperoncino

Tartufella vegi 24

provola affumicata, olio evo, pecorino, pepe, tartufo, basilico e funghi misti

Boscaiola 28

provola affumicata, olio evo, pecorino, pepe, tartufo, basilico, salsiccia e funghi misti

Parmigiana 30

Fior di latte, pomodorini del piennolo, rucola, scaglie di grana, crudo di Parma 20 mesi



The Roman Artisan Pizza

Getränke

Organic Tea Alpenkräuter (500 ml)	3.80
Bio Schorle Rhabarber (500 ml)	4.50
Bio Cola Tomarchio (275 ml)	4.80
Bio Chinotto Tomarchio (275 ml)	4.80
Bio Limonata Tomarchio (275 ml)	4.80
Bio Aranciata Rossa Tomarchio (275 ml)	4.80
Wasser mit goccia blu (500 ml)	3.00
Wasser ohne goccia blu (500 ml)	3.00

Bier

Menabrea Bionda	4.30
Helles Lager Bier, 4,8% Vol. (33 cl)	
Birrificio Abusivo aus der San Marino Republik	
Speak Easy	6.80
Italienisches Pils, 4,7% Vol. (33 cl)	
Ambigua	6.80
Pale Ale / Double, 5,5% Vol. (33 cl)	
Illecita	6.80
Sehr bitter, 100% Englisch, 3,6% Vol. (33 cl)	