



### Suppen

Zuppa al pomodoro Tomatensuppe	5,50
Minestrone Gemüsesuppe	5,50

### Salate

Cesar	12,50
Römer Salat, Sardellen, Parmesan, Ei Röstbrot, gebratenes Sesam-Hühnchen Kleine Portion ohne Hühnchen	8,00
Mista	9,00
Blattsalate, Tomaten, Karottenstreifen Kleine Portion	6,00
Caprese	11,00
Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum Kleine Portion	8,00
Mista speciale	16,50
Blattsalat, Tomaten, Avocado, Mango Black Tiger Prawns oder frischer Thunfisch	

### Pizza

Margherita	10,00
Mozzarella, Tomate	
Anchovis	11,00
Anchovis, Kapern, Oliven	
Spinaci	11,50
Spinat, Gorgonzola	
Prataiola	13,00
Parmaschinken, Champignons, Rucola, Parmesansplitter	
Capricciosa	12,50
gek. Schinken, Cherry-Tomaten, Artischocken	

Piccantissi	13,00
Salame, Peperoni, Taleggio, Olive	
4 Stagioni	13,50
gek. Schinken, Salame, Champignons, Artischocken	
Scampi	15,00
Tomatensauce, Knoblauch, Rucola Black Tiger Prawns	
Tonno e cipolla	16,00
frischer roher Thunfisch, rote Zwiebeln, Rucola	

### Kinder-Pizza

Margherita	6,00
Salame	8,00

### Pasta

Penne all'arrabbiata	9,00
Tomatensauce scharf	
Spaghetti Carbonara	9,50
Ei und Pancetta	
Maccheroni Gorgonzola	10,00
Spinat und Parmesan	
Rigatoni pomodoro e rucola	10,00
Mozzarella	
Spaghetti Genovese	10,00
Pesto, grüne Bohnen und Kartoffelwürfel	
Spaghetti Bolognese	10,50
Fleischsauce	
Linguine aglio, olio e scampi	13,00
Knoblauch, Chili, Olivenöl	

### Dessert

Tiramisù	5,00
Pannacotta	5,00
Crème brûlée	5,00

Für Informationen über Allergene und Zusatzstoffe wenden Sie sich bitte an den Service.

**Die Pizzeria ist klein, sehr klein!**

**Deshalb bitten wir um Verständnis, dass wir Reservierungen ab 18<sup>00</sup> Uhr (oder früher) bis 20<sup>00</sup> Uhr und ab 20<sup>15</sup> Uhr annehmen.**

## Bier

Holsten Premium	0,3	3,70
Holsten Premium	0,4	4,70
Alsterwasser	0,3	3,70
Alkoholfrei	0,33	3,70
Weizenbier	0,5	4,70
Weizenbier alkoholfrei	0,5	4,70

## Alkoholfrei

Coca Cola	0,2	2,90
Coco Cola light	0,2	2,90
Fanta	0,2	2,90
Sprite	0,2	2,90
Bionade	0,33	3,20
Fürst Bismarck Gourmet feinperlig	0,25	2,90
Fürst Bismarck Gourmet feinperlig	0,75	6,70
Fürst Bismarck Gourmet still	0,25	2,90
Fürst Bismarck Gourmet still	0,75	6,70
Orangensaft	0,2	2,90
Apfelsaft	0,2	2,90
Rhabarbernektar	0,2	3,40
Saftschorle	0,2	2,90
Saftschorle	0,4	3,90
Bitter Lemon	0,2	3,10
Tonic Water	0,2	3,10
Ginger Ale	0,2	3,10
Red Bull	0,25	3,40

## Café

Espresso		2,20
Doppelter Espresso		3,30
Cappuccino		3,30
Latte Machiato		3,70
Americano		2,20
Glas Tee		2,70

## Spirituosen

Amaretto	2 cl	3,20
Averna	4 cl	4,20
Bacardi Rum	2 cl	3,20
Campari	4 cl	4,20
Fernet Branca	2 cl	3,20
Bombay Sapphire	2 cl	3,20
Grappa	2 cl	3,70
Havana Club Rum	2 cl	3,20
Hennessy V.S.O.P.	2 cl	4,80
103er Brandy	2 cl	3,20
Jägermeister	2 cl	2,70
Jameson Irish Whisky	2 cl	4,20
Martini Bianco	4 cl	3,20
Martini Dry	4 cl	3,20
Osborn Veterano	2 cl	3,20
Sambuca	4 cl	4,20
Absolut Vodka	2 cl	3,70
Aperol Spritz	2 cl	5,50
Ramazotti	4 cl	4,20
Oberförster	2 cl	3,80

**0,1**      **0,75**

Prosecco Metico	3,70	21,00
Fratelli Tonon, Valdobiaddene		

## Weißwein offen

		<b>0,15</b>	<b>0,5</b>	<b>1,0</b>
2017er	Riesling trocken Robert Weil, Rheingau	4,90	14,00	28,00
2016er	Grauburgunder trocken Weinhaus Heger, Baden	4,90	14,00	28,00
2017er	Grüner Veltliner W. Bründlmayer, Kamptal	4,90	14,00	28,00
2017er	Pinot Grigio del Veneto Terre al Piano, Venetien	4,40	12,00	23,00
2017er	Chardonnay del Veneto Terre al Piano Weißweinschorle	4,40	12,00	23,00
		4,30		

## Rosèweine offen

		<b>0,15</b>	<b>0,5</b>	<b>1,0</b>
2017er	Spätburgunder Rosè trocken Weinhaus Heger, Baden	4,90	14,00	28,00

## Rotweine offen

		<b>0,15</b>	<b>0,5</b>	<b>0,75</b>
2016er	Chianti Vernaiolo Rocca delle Macie, Toscana	4,70	12,50	21,00
2016er	Nero d'Avola Feudo Arancio, Sizilien	4,70	12,50	21,00
2016er	Merlot- Cellar Selection Kleine Salze, Stellenbosch	5,90	17,00	25,50
2015er	Shiraz- 3 <sup>rd</sup> Generation Nugan Estate, Australien	5,90	17,00	25,50

## Master Sommelier Hendrik Thoma empfiehlt



**WEIN AM LIMIT**  
MIT HENDRIK THOMA

<b>Weiß</b>			<b>Fl. 0,75</b>
2017er	Auener Weißburgunder „S“ Markus Hees, Nahe		26,00
2017er	Alvarinho Quinta de Soalheiro, Vinho Verde		24,00
<b>Rot</b>			
2011er	Chianti Classico „La Misse“ Candiale, Toskana		28,00
2017er	Barbera d'Asti „Loreto“, Piemont		26,00
<b>Rosé</b>			
2017er	Cuvée Domaine des Feraud, Provence		24,00

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Telefon: 040 / 46 77 65 66 · [www.diepizzeria.eu](http://www.diepizzeria.eu)

Öffnungszeiten: täglich von 12<sup>00</sup>-24<sup>00</sup> Uhr · Küche bis 23<sup>00</sup> Uhr (Sonntag und Montag bis 22<sup>00</sup> Uhr).