



Suppen

Minestrone
Gemüsesuppe 6,50

Zuppa al pomodoro
Tomatensuppe 7,00

Salate

Cesar 14,50

Römer Salat, Sardellen, Parmesan, Ei
Röstbrot, gebratenes Sesam-Hühnchen
Kleine Portion ohne Hühnchen 11,00

Mista 10,50
Blattsalate, Tomaten, Karottenstreifen
Kleine Portion 8,00

Caprese 13,50
Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum
Kleine Portion 10,50

Mista speciale 18,50
Blattsalat, Tomaten, Avocado, Mango
Black Tiger Prawns oder frischer Thunfisch

Pizza

Margherita 11,00
Mozzarella, Tomate

Anchovis 13,00
Anchovis, Kapern, Oliven

Spinaci 14,00
Spinat, Gorgonzola

Prataiola 15,00
Parmaschinken, Champignons,
Rucola, Parmesansplitter

Capricciosa 14,50
gek. Schinken, Cherry-Tomaten,
Artischocken

Piccantissi 15,00
Salame, Peperoni,
Taleggio, Olive

4 Stagioni 15,00
gek. Schinken, Salame,
Champignons, Artischocken

Scampi 17,00
Tomatensauce, Knoblauch, Rucola
Black Tiger Prawns

Tonno e cipolla 18,00
frischer roher Thunfisch,
rote Zwiebeln, Rucola

Kinder-Pizza

Margherita 7,00

Salame 8,50

Pasta

Penne all'arrabbiata 11,00
Tomatensauce scharf

Spaghetti Carbonara 11,50
Ei und Pancetta

Tortiglioni Gorgonzola 12,50
Spinat und Parmesan

Rigatoni pomodoro e rucola 12,00
Mozzarella

Spaghetti Genovese 13,00
Pesto, grüne Bohnen
und Kartoffelwürfel

Spaghetti Bolognese 13,00
Fleischsauce

Linguine aglio, olio e scampi 15,00
Knoblauch, Chili, Olivenöl

Dessert

Tiramisù 6,50

Pannacotta 6,50

Crème brûlée 6,50

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 18⁰⁰ Uhr (oder früher) bis 20⁰⁰ Uhr und ab 20¹⁵ Uhr annehmen.

Bier

Holsten Premium	0,3	4,30
Holsten Premium	0,4	5,30
Alsterwasser	0,3	4,30
Alkoholfrei	0,33	4,30
Weizenbier	0,5	5,30
Weizenbier alkoholfrei	0,5	5,30

Alkoholfrei

Coca Cola	0,2	3,40
Coco Cola light Zero	0,2	3,40
Fanta	0,2	3,40
Sprite	0,2	3,40
Litauer Apfelschorle	0,33	4,00
Litauer Rhababerschorle	0,33	4,00
Proviant Schorle	0,33	3,70
Fürst Bismarck Gourmet feinperlig	0,25	3,40
Fürst Bismarck Gourmet feinperlig	0,75	7,90
Fürst Bismarck Gourmet still	0,25	3,40
Fürst Bismarck Gourmet still	0,75	7,90
Orangensaft	0,2	3,40
Bitter Lemon	0,2	3,80
Tonic Water	0,2	3,80
Ginger Ale	0,2	3,80
Red Bull	0,25	4,00

Café

Espresso		2,70
Doppelter Espresso		4,50
Cappuccino		4,50
Latte Machiato		4,50
Americano		2,70
Glas Tee		3,20

Spirituosen

Amaretto	2 cl	3,80
Averna	4 cl	4,50
Limoncello	2 cl	3,70
Campari	4 cl	4,50
Fernet Branca	2 cl	3,70
Bombay Sapphire	2 cl	3,70
Grappa	2 cl	4,30
Havana Club Rum	2 cl	3,70
Hennesy V.S.	2 cl	5,00
103er Brandy	2 cl	3,70
Jägermeister	2 cl	3,00
Jameson Irish Whisky	2 cl	4,50
Martini Bianco	4 cl	3,50
Martini Dry	4 cl	3,50
Osborn Veterano	2 cl	3,70
Sambuca	4 cl	4,50
Absolut Vodka	2 cl	4,00
Aperol Spritz	2 cl	7,50
Ramazotti	4 cl	4,50
Oberförster	2 cl	3,80
Baileys	2 cl	3,70

0,1 0,75

Prosecco

Valdobbiadene, Veneto	4,00	24,00
-----------------------	------	-------

Weißwein offen

		0,15	0,5	1,0
2020er	Riesling trocken Franz Künstler, Rheingau	5,70	16,00	31,00
2021er	Grauburgunder trocken Weinhaus Heger, Baden	5,70	16,00	31,00
2021er	Grüner Veltliner W. Bründlmayer, Kamptal	5,70	16,00	31,00/0,75l
2021er	Pinot Grigio del Veneto Terre al Piano, Venetien	5,40	15,00	26,00
2021er	Chardonnay del Veneto Terre al Piano	5,40	15,00	26,00
	Weißweinschorle	5,10		

Rosèweine offen

		0,15	0,5	1,0
2021er	Spätburgunder Rosè trocken Weinhaus Heger, Baden	5,70	16,00	31,00

Rotweine offen

		0,15	0,5	0,75
2020er	Chianti Vernaiolo Rocca delle Macie, Toscana	5,30	14,00	23,00
2020er	Nero d'Avola Feudo Arancio, Sizilien	5,50	14,00	23,00
2020er	Syrah La Croix Belle Languedoc-Roussillon	6,70	19,00	28,00
2021er	Primitivo di Salento Tinazzi, Apulien	6,70	19,00	28,00

Master Sommelier Hendrik Thoma empfiehlt



WEIN AM LIMIT

MIT HENDRIK THOMA

		Fl. 0,75	
2020er	Auener Weißburgunder „S“ Markus Hees, Nahe		29,00
2021er	Alvarinho Quinta de Soalheiro, Vinho Verde		27,00
	Rot		
2020er	Chianti Classico „La Missé“ Candiale, Toskana		31,00
2020er	Barbera d'Asti „Loreto“, Piemont		29,00
	Rosé		
2020er	Roberta Domaine des Feraud, Provence		27,00

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Telefon: 040 / 46 77 65 66 · www.diepizzeria.eu

Öffnungszeiten: täglich von 12⁰⁰-24⁰⁰ Uhr · Küche bis 23⁰⁰ Uhr (Sonntag und Montag bis 22⁰⁰ Uhr).