



Suppen

Minestrone
Gemüsesuppe 7,00

Zuppa al pomodoro
Tomatensuppe 7,50

Salate

Cesar 16,00
Römer Salat, Sardellen, Parmesan, Ei
Röstbrot, gebratenes Sesam-Hühnchen
Kleine Portion ohne Hühnchen 13,00

Mista 12,00
Blattsalate, Tomaten, Karottenstreifen
Salatkerne Kleine Portion 9,50

Caprese 14,50
Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum
Kleine Portion 11,50

Mista speciale 20,50
Blattsalat, Tomaten, Avocado, Mango
Black Tiger Prawns oder frischer Thunfisch

Antipasti 11,50
mariniertes Gemüse, Dip

Pizza

Margherita 11,50
Mozzarella, Tomate

Anchovis 14,50
Anchovis, Kapern, Oliven

Spinaci 15,50
Spinat, Gorgonzola

Prataiola 17,00
Parmaschinken, Champignons,
Rucola, Parmesansplitter

Capricciosa 16,00
gek. Schinken, Cherry-Tomaten,
Artischocken

Piccantissi 16,50
Salame, Peperoni,
Taleggio, Olive

4 Stagioni 17,00
gek. Schinken, Salame,
Champignons, Artischocken

Scampi 18,50
Tomatensauce, Knoblauch, Rucola
Black Tiger Prawns

Tonno e cipolla 19,50
frischer roher Thunfisch,
rote Zwiebeln, Rucola

Kinder-Pizza

Margherita 8,50

Salame oder Schinken 9,50

Pasta

Penne all'arrabbiata 12,50
Tomatensauce scharf

Spaghetti Carbonara 13,00
Ei und Pancetta

Tortiglioni Gorgonzola 14,00
Spinat und Parmesan

Rigatoni pomodoro e rucola 13,50
Mozzarella

Spaghetti Genovese 14,50
Pesto, grüne Bohnen
und Kartoffelwürfel

Spaghetti Bolognese 15,50
Fleischsauce

Linguine aglio, olio e scampi 16,50
Knoblauch, Chili, Olivenöl

Dessert

Tiramisù 7,00

Pannacotta 7,00

Crème brûlée 7,00

Mascarpone Creme 7,00

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

Bier

Holsten Premium	0,3	4,80
Holsten Premium	0,4	5,80
Alsterwasser	0,3	4,80
Alkoholfrei	0,33	4,80
Weizenbier	0,5	5,80
Weizenbier alkoholfrei	0,5	5,80

Alkoholfrei

Coca Cola	0,2	3,70
Coca Cola light Zero	0,2	3,70
Fanta	0,2	3,70
Sprite	0,2	3,70
Lütauer Apfelschorle	0,33	4,30
Lütauer Rhababerschorle	0,33	4,30
Proviand Schorle	0,33	4,00
Johannisbeer-Schorle	0,3	4,50
Fürst Bismarck Gourmet feinperlig	0,25	3,70
Fürst Bismarck Gourmet feinperlig	0,75	7,90
Fürst Bismarck Gourmet still	0,25	3,70
Fürst Bismarck Gourmet still	0,75	7,90
Orangensaft	0,2	3,70
Bitter Lemon	0,2	4,10
Tonic Water	0,2	4,10
Ginger Ale	0,2	4,10
Red Bull	0,25	4,30

Café

Espresso		2,90
Doppelter Espresso		4,80
Cappuccino		4,80
Latte Machiato		4,80
Americano		2,90
Glas Tee		3,50

Spirituosen

Amaretto	2 cl	4,00
Averna	4 cl	4,80
Limoncello	2 cl	4,00
Campari	4 cl	4,80
Tanqueray	2 cl	4,00
Grappa	2 cl	4,60
Havana Club Rum	2 cl	4,00
Hennesy V.S.	2 cl	5,50
Botucal Rum	2 cl	5,50
Jameson Irish Whisky	2 cl	4,80
Martini Bianco	4 cl	3,80
Martini Rosso	4 cl	3,80
Sambuca	4 cl	4,80
Absolut Vodka	2 cl	4,30
Ramazotti	4 cl	4,80
Oberförster	2 cl	4,00
Baileys	2 cl	4,00
Aperol Spritz	2 cl	9,00
Aperol Spritz mit Crémant	2 cl	10,50
Limoncello Spritz	2 cl	9,00
Alkoholfreier Aperitif	2 cl	8,00

Prosecco

Cielo e Terra, Veneto	0,1	0,75	4,50	25,00
-----------------------	------------	-------------	------	-------

Crémant

Louis de Grenelle, Saumur, Loire	8,50	38,00
----------------------------------	------	-------

Weißwein offen

		0,15	0,5	1,0
2023er	Riesling	6,50	18,00	35,00
	Weingut Jakob Jung, Rheingau			
2023er	Grauburgunder	6,50	18,00	35,00
	Weingut Bergdolt-Reif & Nett, Pfalz			
2023er	Grüner Veltliner	6,00	17,00	33,00
	Weingut Der Pollerhof, Weinviertel			
2024er	Pinot Grigio delle Venezie	6,50	18,00	35,00
	Cantina Valdadige, Trentino			
2024err	Chardonnay Vallagarina	6,00	16,00	28,00
	Cantina Valdadige, Trentino			
	Weißweinschorle	5,50		

Rosèweine offen

		0,15	0,5	1,0
2023er	Spätburgunder Rosé	6,50	18,00	35,00
	Bergdolt-Reif & Nett, Pfalz			

Rotweine offen

		0,15	0,5	0,75
2023er	Chianti „Renzo M.“	5,60	15,00	24,50
	Renzo Masi, Toskana			
2023er	Nero d'Avola „Et. Bianca“	5,80	15,00	24,50
	Corte dei Mori, Sizilien			
2023er	Merlot della Venezie	7,00	20,00	29,50
	Cantine Borga Winery, Venetien			
2023er	Primitivo „I Tratturi“	7,00	20,00	29,50
	Cantine di San Marzano, Apulien			

Master Sommelier Hendrik Thoma empfiehlt



WEIN AM LIMIT
MIT HENDRIK THOMA

Weiß				Fl. 0,75
2022er	Auener Weißburgunder „S“			29,00
	Markus Hees, Nahe			
2023er	Alvarinho			27,00
	Quinta de Soalheiro, Vinho Verde			
Rot				
2022er	Chianti Classico „La Misse“			31,00
	Candiale, Toskana			
2022er	Barbera d'Asti			29,00
	„Loreto“, Piemont			
Rosé				
2023er	La galaxia			27,00
	Dao, Porutgal			

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

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

Öffnungszeiten: täglich von 12⁰⁰-23⁰⁰ Uhr · Küche bis 22⁰⁰ Uhr (Sonntag und Montag bis 21⁰⁰ Uhr).