



[WWW.LINTENDITORE.AT](http://WWW.LINTENDITORE.AT)

# PIZZA NAPOLETANA

## La Cucina Verde

### VEGAN & BIO

## Pizze Classiche

### DIE KLASSIKER

#### MARINARA 14,5 ♥

Bio Tomatensauce, frischer Bio Knoblauch, Bio Olivenöl, Bio Oregano, Bio Cocktailtomaten (A)

#### MARGHERITA VERDE 14,9 ♥

Bio Tomatensauce, frisches Basilikum, Fior di Verde, Bio Olivenöl (A)

#### CAPRICCIOSA DELLA NATURA 18,9 ♥

Bio Tomatensauce, frisches Basilikum, Fior di Verde, gegrillte Bio Artischocken, Natura Bio Oliven, Bio Champignons, Bio Olivenöl (A,O)

#### CONSIGLIO DELLO CHEF 17,2 ♥

Bio Tomatensauce, frisches Basilikum, Fior di Verde, frische Bio Zwiebeln, frischer Bio Knoblauch, Natura Bio Mais, Bio Oregano, Bio Olivenöl (A)

## Pizza Bianche

### „WEISSE“ PIZZEN OHNE TOMATENSOSSE

#### FORMAGGI VEGETALI 17,5 ♥

Oatly Bio Hafer Cuisine, Bio Meersalz, schwarzer Bio Pfeffer, Fior di Verde, Greek White, Gran Prosociano, geräucherter Bio Tofu (A,F)

## Pizze Speciale

### UNSERE SPECIALS

#### PLANTED AMORE 17,5 ♥

Bio Tomatensauce, frisches Basilikum, Fior di Verde, Bio Rucola, Bio Cocktailtomaten, Bio Olivenöl, Gran Prosociano (A)

#### LA GENOVESE BIOLOGICA 19,9 ♥

Veganes Basilikum Pesto, Fior di Verde, Bio Rucola, Bio Cocktailtomaten, Bio Olivenöl, Gran Prosociano (A)

# PIZZA NAPOLETANA

## Antipasti VORSPEISEN

### BURRATA CAPRESE 12,9

Cremiger Burrata • halbtrocknete Tomaten • frisches Basilikum • extra natives Olivenöl (A,G)

### CLASSICA 6,9

Pizzabrot mit Olivenöl • Meersalz • Rosmarin aus dem eigenen Kräutergarten (A)

### AGLIO OLIO 6,9

Pizzabrot mit Olivenöl • Meersalz • frisch gehackter Knoblauch (A)

## Pizze Classiche DIE KLASSIKER

### MARINARA

#### - das Juwel aus Neapel 11,9

Soße aus sonnengereiften Tomaten • aromatischer BIO-Oregano • frisch gehackter Knoblauch • frisches Basilikum • extra natives Olivenöl (A)

Eine der ältesten und ursprünglichsten Pizzavarianten. Ihre Schönheit liegt in der Schlichtheit und der Qualität der Zutaten.

### LA REGINA MARGHERITA

#### - die Königin Neapels 12,9

fein abgestimmte Tomatensoße nach unserem Geheimrezept • frisches Basilikum • zart schmelzender Fior di Latte • extra natives Olivenöl (A,G)

Der Innbegriff italienischer Kochkunst.

Entstanden ist sie im Jahr 1889 in Neapel, als der Pizzabäcker Raffaele Esposito sie zu Ehren von Königin Margherita von Savoyen kreierte. Die Zutaten spiegeln die Farben der italienischen Flagge wider.

### LA BUFALINA D.O.P. 15,9

Tomatensoße aus Kampanien • frisches Basilikum • Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. (kaltbelegt) • extra natives Olivenöl (A,G)

### COTTO 14,9

fruchtige Tomatensoße • frisches Basilikum • zart schmelzender Fior di Latte • saftiger Beinschinken aus Österreich (A,G)

### MILANO 14,9

fruchtige Tomatensoße • frisches Basilikum • zart schmelzender Fior di Latte • milde, italienische Salami (A,G)

### DIAVOLA 14,9

fruchtige Tomatensoße • frisches Basilikum • zart schmelzender Fior di Latte • pikante, italienische Salami (A,G)

### CAPRICCIOSA MILANO 16,9

fruchtige Tomatensoße • frisches Basilikum • zart schmelzender Fior di Latte • milde, italienische Salami • grüne Oliven • geviertelte Artischockenherzen • frische Champignons • extra natives Olivenöl (A,G)

### CAPRICCIOSA 16,9

fruchtige Tomatensoße • frisches Basilikum • zart schmelzender Fior di Latte • saftiger Beinschinken aus Österreich • grüne Oliven • geviertelte Artischockenherzen • frische Champignons • extra natives Olivenöl (A,G)

### TONNARA 17,9

fruchtige Tomatensoße • frisches Basilikum • zart schmelzender Fior di Latte • feiner Thunfisch • grüne Oliven • frische Zwiebeln • Kapern (A,D,G)

### RUSTICA 17,9

fruchtige Tomatensoße • frisches Basilikum • zart schmelzender Fior di Latte • frisch gehackter Knoblauch • frische Zwiebeln • knuspriger Bauchspeck • süßer Mais (A,G)

### HAWAII 15,9

fruchtige Tomatensoße • frisches Basilikum • zart schmelzender Fior di Latte • saftiger Beinschinken aus Österreich • sonnengereifte Ananas • extra natives Olivenöl (A,G)

# Pizza Bianche

„WEISSE“ PIZZEN OHNE TOMATENSOSSE

## QUATTRO FORMAGGI 15,9

zart schmelzender Fior di Latte • würziger Gorgonzola • Sahnecreme • feinster Grana Padano D.O.P. (A,G)

## PIZZA CARBONARA 17,9

zart schmelzender Fior di Latte • orientalische Pfeffermischung • knuspriger Bauchspeck • pasteurisiertes Eigelb • gehobelter Grana Padano D.O.P. (A,C,G)

Mit dieser Kreation haben wir bei der **PIZZAMEISTERSCHAFT 2024** in Hamburg, die **TOP 10** in Europa erreicht.

## MIMOSA 15,9

Sahnecreme • frisches Basilikum • zart schmelzender Fior di Latte • saftiger Beinschinken aus Österreich • süßer Mais (A,G)

## FUOCO 15,9

zart schmelzender Fior di Latte • frisches Basilikum • frische Zwiebeln • frische Champignons • frisch gehackter Knoblauch • knuspriger Bauchspeck (A,G)

# Pizze Special

UNSERE SPECIALS

## AMORE 17,9

fruchtige Tomatensoße • zart schmelzender Fior di Latte • knackiger Rucola • sonnengereifte, halbtrocknete Tomaten • hauchdünn geschnittener Prosciutto San Marco • gehobelter Grana Padano D.O.P. (A,G)

**Tipp:** Für den perfekten Genuss empfehlen wir einen cremigen Burrata als Topping

## GIALLI 19,9

süße, gelbe Datteltomatensoße • zart schmelzender Fior di Latte • knackiger Rucola • sonnengereifte, halbtrocknete Tomaten • cremiger Burrata (A,G)

## GENOVESE 19,9

hausgemachtes Basilikum Pesto • zart schmelzender Fior di Latte • knackiger Rucola • sonnengereifte, halbtrocknete Tomaten • hauchdünn geschnittener Prosciutto San Marco • gehobelter Grana Padano D.O.P. (A,G,H)

# Extra Zutaten

Jede Pizza kann auf Wunsch auch **GLUTENFREI** zubereitet werden. + 2,5  
(Achtung Kontamination nicht ausgeschlossen)

- frische Zwiebeln ♥ + 0,9
- Mais ♥ + 0,9
- Jalapenos ♥ + 0,9
- frischer BIO Knoblauch ♥ + 0,9
- BIO Oregano ♥ + 0,9
- grüne Oliven ♥ + 1,5
- Rucola ♥ + 1,5
- frische BIO Champignons ♥ + 1,5
- Artischocken ♥ + 1,5
- Kapern ♥ + 1,5
- Ananas ♥ + 1,5
- Gorgonzola ♻️ + 1,5
- pasteurisiertes Eigelb ♻️ + 1,5  
(nach dem Backen)
- Basilikum Pesto ♥ + 2,5
- halbtrocknete gelbe Tomaten ♥ + 2,5
- halbtrocknete rote Tomaten ♥ + 2,5
- süß-saure Peperoncini ♥ + 2,5
- gehobelter Grana Padano + 2,5  
mind. 12 Monate gereift
- Büffelmozzarella D.O.P. + 2,5
- Beinschinken + 2,5
- milde Salami + 2,5
- pikante Salami + 2,5
- Bauchspeck + 2,5
- Thunfisch + 3,5
- Sardellen + 3,5
- Prosciutto San Marco + 3,5
- Burrata + 5,5

A Gluten, B Krebstiere, C Ei, D Fisch, E Erdnuss, F Soja, G Milch, H Nüsse, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Sulfite, P Lupinen, R Weichtiere  
In unserem Betrieb verarbeiten wir auch weitere allergene Zutaten. Preise in Euro inklusive aller Steuern und Abgaben.

♥ Vegan • ♻️ Vegetarisch