

Buongiorno, wir sind's wieder. Die meisten von euch werden uns schon kennen, immerhin sind wir schon seit 2009 fast in Kiel vertreten. Bekannt geworden sind wir vor allem durch unseren dünnen, knusprigen Pizzateig, eben ein italienisches Original. Bisher haben wir uns durchweg dem römischen Pizza-Stil gewidmet: Dünn, groß und auf echtem Schamottstein gebacken. Mit der Eröffnung des **Poi napoletana** erweitern wir gemeinsam unseren Pizza-Horizont! Hier gibt es die Mutter aller Pizzen, das wahre Original aus Neapel. Alles begann mit der hungrigen Königin Margherita und ihrem Mann, König Umberto I. Der Pizzaiolo Raffaele Esposito von der Pizzeria Brandi soll die erste Pizza Margherita zubereitet haben. Diese soll er patriotisch mit Zutaten in den italienischen Nationalfarben belegt haben: grünem Basilikum, weißem Mozzarella und roten Tomaten. Um auch heute noch die Tradition zu wahren gibt es die *Associazione Verace Pizza Napoletana*. Der Verein kontrolliert die traditionelle Herstellungsweise und die Verwendung der richtigen Zutaten. Was zeichnet also eine echte neapolitanische Pizza aus? Der Teig besteht aus ausgewählten Zutaten und ruht für mindestens 24 Stunden. Für den Belag werden San Marzano Tomaten, Fior di Latte Mozzarella und frisches Basilikum verwendet. Die Pizza wird in einem traditionellem Kuppelofen gebacken. In nur 90 Sekunden wird sie bei 485°C herrlich knusprig, nur echt mit kleinen Brandbläschen.

Buon Appetito!

Der Klassiker - was zeichnet sie aus?

1 Der Teig



Er besteht aus ausgewählten Zutaten und ruht für mindestens 24 Stunden

2



San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Extra Vergine Olivenöl und frisches Basilikum

3

Das Backen



90 Sekunden Backzeit bei 480°C in einem original italienischem Kuppelofen

Antipasti dazu hausgemachtes Ciabattabrot

Caprese *vegetarisch* 9 €

Mozzarella di Bufala Campana DOP | Datteltomaten | Olio Extra Vergine di Oliva | Oregano

Melone 11,50 €

Grissini di Torino | Melone | Prosciutto di Parma 24 DOP | Marsala secco

Vitello Tonnato 12 €

Kalbfleisch mit Thunfischsauce | Kapern

Piatto Formaggio e verdure *vegetarisch* 15 €

Mozzarella di Bufola | Scamorza | Pecorino | Gorgonzola Dolce | Parmigiano Reggiano 24 DOP
Burrata | Kalamata Oliven | Nocarella Oliven | gegrilltes und eingelegtes Gemüse

Piatto di Salumi e formaggio 19 €

Salame di Napoli | Black Angus Bresaola | Prosciutto di Parma 24 DOP | Pancetta | Mortadella
di Bologna | Kalamata Oliven | Parmigiano Reggiano 24 DOP | Mozzarella di Bufola

Bruschetta auf hausgemachtem Ciabattabrot *vegetarisch*

• Datteltomaten | Zwiebeln | Knoblauch | Basilikum 7 €

• frische Feigen | Ziegenkäse | Thymian | Bio-Akazienhonig - Bioland Imkerei
Hammerbusch aus Kiel 9 €

Insalate dazu hausgemachtes Ciabattabrot

Cesar Salad 12,50 €

Römersalat | Huhn Bauer Schramm | Pancetta | Cherrytomaten | Croutons | Parmigiano
Reggiano 24 DOP | hausgemachtes Caesar-Dressing

Bunter Blattsalat

Pflück- und Wildkräutersalat | Radieschen | Datteltomaten | Karotten | Kohlrabi

• kleiner Beilagensalat 4 €

• großer Salat 8 €

mit Black Tiger Garnelen 15 €

„ASC“ - aus nachhaltigem Fischfang | Knoblauch | Rosmarin | Chili | Petersilie

mit Rindersteakstreifen 14 €

Hof Steffen

mit Huhn 14 €

Bauer Schramm

Dazu wahlweise unser hausgemachtes Honig-Senf-Dressing oder Caesar-Dressing

Pasta mit hausgemachten Bio Dinkel-Rigatoni + 2€

Sizilianisches Pesto *vegetarisch* 9,50 €

hausgemachte Spaghetti mit Sizilianischem Pesto della casa | Olio Extra Vergine di Oliva | Pinienkernen

Gamberetti 15 €

hausgemachte Rigatoni mit Garnelen | Zucchini | Datteltomaten | Knoblauch | Vecchia Romagna | Thymian | Basilikum

All'Amatriciana 9,50 €

hausgemachte Rigatoni mit Schalotten | Guanciale Speck | Pecorino Sardo | Vino bianco | Chilischoten | Tomatensugo

Gnocchi Gorgonzola *vegetarisch* 13 €

frische Gnocchi mit Gorgonzola Picante | Sahne | Walnüssen | frisch geriebene Muskatnuss

Alla Chitarra 15 €

hausgemachte Spaghetti mit Venusmuscheln | frische Petersilie | Vino bianco | Chilischoten | Knoblauch

Bolognese 10,50 €

hausgemachte Spaghetti mit Bolognese | Bio Rinderhackfleisch

Pasta alle Verdure *vegetarisch* 9 €

hausgemachte Spaghetti mit Brokkoli | Blumenkohl | Fenchel | Möhren | Zucchini | Frühlingszwiebeln | Senf

Ossobuco Sugo 13 €

hausgemachte Rigatoni mit Kalbshaxenragout | Sellerie | Knoblauch | Möhren | Vino bianco | Tomatensugo | Lorbeer | Thymian | Rosmarin | Oregano

Pasta al Pollo 12 €

hausgemachte Spaghetti mit Hähnchenbrust | Datteltomaten | Pecorino sardo | Rucola | Thymian | Aceto Balsamico di Modena Biologico

Bambini

Rigatoni con burro e parmigiano *vegetarisch* 4 €

hausgemachte Rigatoni mit Butter und Parmesan

Rigatoni con sugo di pomodoro *vegetarisch* 4,50 €

hausgemachte Rigatoni mit Tomatensugo

Pizza Bambini *vegetarisch* 4 €

San Marzano Tomaten | Fior di Latte

Pizza napoletana

Pizza Margherita *vegetarisch* 9 €

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | Olio Extra Vergine di Oliva | Basilikum | Parmigiano Reggiano 24 DOP

Pizza Marinara *vegan* 7,50 €

San Marzano Tomaten | Olio Extra Vergine di Oliva | Kapern | Oregano | Knoblauch

Pizza Salame Napoli 10 €

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | Salame di Napoli

Pizza Pistacchio 14,50 €

Schmand | Mortadella di Bologna | Ricotta | Pistazien

Pizza Rucola 14,50 €

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | Rucola | Parmaschinken | Parmigiano Reggiano 24 DOP

Pizza Salsiccia e Verza 12,50 €

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | Salsiccia Fresca | Wirsing | getrocknete Tomaten

Pizza 4 Formaggi *vegetarisch* 12,50 €

Mozzarella di Bufola | Provolone | Gorgonzola Dolce | Scamorza

Pizza Tonno 15 €

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | frischer Thunfisch | rote Zwiebeln | Kapernäpfel

Pizza Verdure *vegetarisch* 10 €

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | Ofengemüse aus Auberginen | Zucchini | Paprika | Oregano

Pizza Spinaci *vegetarisch* 10 €

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | Babyspinat | frisch geriebene Muskatnuss | Gorgonzola Picante

Pizza Prosciutto e funghi 11,50 €

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | Prosciutto cotto | Champignons

Dolci

Tiramisu della casa con marsala 4,50 €

Täglich frisch und immer hausgemacht nach Mamas Rezept

Panna Cotta 4,50 €

Hausgemacht mit einer Espresso-Karamell-Soße

Getränke

Wasser

San Pellegrino	0,75 l	5,90 €
Viva con Aqua laut	0,33 l	2,50 €
	0,75 l	5,90 €
Viva con Aqua leise	0,33 l	2,50 €
	0,75 l	5,90 €

Softdrinks

Afri Cola	0,2 l	2,70 €
Afri Cola ohne Zucker	0,2 l	2,70 €
Bluna Orangenlimo	0,2 l	2,70 €
Fritz Misch Masch	0,33 l	2,90 €
Bio Lemonaid Maracuja	0,33 l	3,30 €
Bio Lemonaid Blutorange	0,33 l	3,30 €
Lüttauer Apfelschorle	0,33 l	2,90 €
Lütts Landlust Rote Früchte	0,33 l	3,30 €

Hausgemachter Eistee	0,4 l	3,90 €
<i>Früchte oder Kräuter</i>		

Fassbier

Ratsherrn Pils	0,3 l	3,20 €
	0,5 l	5,20 €
Ratsherrn Zwickel	0,3 l	3,40 €
	0,5 l	5,40 €

Flaschenbier

Ratsherrn Matrosenschluck	0,33 l	3,50 €
Ratsherrn Organic Ale BIO	0,33 l	3,50 €
Ratsherrn Westküsten IPA	0,33 l	3,50 €

Weizen		
Störtebeker BIO	0,5 l	4,50 €
Störtebeker BIO alkoholfrei	0,5 l	4,50 €

Prosecco

Villa Sandi - il fresco piccolo	0,2 l	6 €
Villa Sandi - il fresco	0,7 l	21 €

Italienische Schnapsideen

Averna	4 cl	4 €
Averna Don Salvatore	4 cl	6 €
<i>2 Jahre im Fass gereift</i>		
Ramazotti	4 cl	4 €
Cynar	4 cl	4 €
Fernet Branca	4 cl	4 €
Amaro del Capo	4 cl	4 €
Sambuca Molinari	4 cl	4 €
Limoncello Pallini	4 cl	4 €
Limoncello Biostilla	4 cl	6 €
<i>Bio Limoncello</i>		
Amaretto	4 cl	4 €
Galliano	4 cl	4 €
Vecchia Romana	4 cl	4 €
Vecchia Romana Riserva	4 cl	7 €
<i>10 Jahre gereift</i>		

Martini	5 cl	4 €
<i>Bianco Rosso Extra Dry Rosato Fiero</i>		

Grappa

Grappa Della Casa	2 cl	3 €
Nonino Grappa Chardonnay	2 cl	4 €
Nonino Grappa di Prosecco	2 cl	5 €
Nonino Grappa Sauvignon blanc	2 cl	5 €
Nonino Grappa anitca cuvee 5 anni	2 cl	8 €
Nonino Grappa riserva 8 anni	2 cl	12 €

Café mit Bio Sojamilch + 1€

In Kooperation mit der individueller Röstung von Loppo Kaffee

Espresso		2,50 €
Espresso Doppio		4 €
Espresso coretto		4 €
<i>mit 1 cl Grappa</i>		
Cappuccino BIO Milch		3,50 €
Latte Macchiato BIO Milch		3,90 €