Sane
NEAPOLITANISCHE PIZZA

Menù Classiche

Margherita

Die klassische neapolitanische Pizza mit Tomatensoße, Fior di Latte (Mozzarella), Pecorino, Parmigiano, frischem Basilikum und Olivenöl extra vergine.





Provola e Pepe

Ein rauchiger Geschmack mit geräucherter Provola, Tomatensoße, Pecorino, Parmigiano, frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer und Olivenöl extra vergine.

Salame

Mit neapolitanischer Salami vom Schwein, Tomatensoße, Fior di Latte, Pecorino und Parmesan.
Auf Wunsch mit scharfem Chiliöl.

Alternative Vegetarische:
Pizza Funghi (mit Pilzen).





Daisy

Passierte gelbe Kirschtomaten, Fior di Latte und frischer Rucola.

Im Pizzarand wahlweise
Stracciatella oder Knoblauchöl.

Saltimbocca mit Nutella



Rollizza

so genießt man Pizza







Die ofenheiße Pizza kommt auf ein Holzbrett. Wir schneiden sie in sechs Stücke, öffnen den Rand jedes Stücks mit einer Schere, füllen ihn und rollen das Stück zur Rollizza. Eine Idee von Antonio Sane.

Alle klassischen Pizzen inklusive

Menù Speciali

Salsiccia e Friarielli

Italienische Salsiccia, Friarielli (neapolitanischer Stängelkohl), geräucherte Provola, Parmigiano und Olivenöl extra vergine.





Prosciutto cotto e funghi

Tomatensoße, Fior di Latte, gekochter Schinken, Champignons, Pecorino und Parmesan.

Vegetarische Variante: ***nur mit Pilzen.***

Parma e Rucola

Tomatensoße, Fior di Latte, Parmaschinken, Rucola und Parmesan.

Vegetarische Alternative: ***Mit Burrata statt Parmaschinken.***







Saltimbocca mit Pistazie

Alternativ stehen folgende Pizzen zur Wahl:

Sane
NEAPOLITANISCHE PIZZA



Quattro Formaggi



Mortadella e Pistacchio



Diavola