

Herzlich Willkommen bei



Wir freuen uns, Euch als unsere Gäste begrüßen zu dürfen.

Unser Ziel ist es Euch heute mit...

....der leckersten Pizza

....den besten Getränken und

...einem ausserordentlichen Service

glücklich zu machen.

Euch erwartet eine geschmackliche Reise nach Neapel.

Unser mit Liebe zubereiteter Teig hat eine Mindestgezeit von

**72 Stunden, um Euch den besten Geschmack einer
neapolitanischen Pizza bieten zu können.**

Kommt mit uns auf die Reise und genießt die Zeit bei uns!

Euer Diddi und Team

Vorspeisen

**2 frittierte Pizzabällchen – gefüllt mit Fior di Latte
und serviert mit unserem selbst gemachten
Chimichurri** A,E,G **6,50 €uro**

Pizza frita – Spezialität aus Neapel – NUR bei uns

Pizzatasche frittiert gefüllt mit

...Tomatensauce, Fior di Latte A,E,G **6,50 €uro**

...Tomatensauce, Fior di Latte, Champignons A,E,G **7,00 €uro**

...Tomatensauce, Fior di Latte, Jalapenos A,E,G **7,00 €uro**

...Tomatensauce, Fior di Latte, Oliven A,E,G **7,00 €uro**

Antipasti

–auch glutenfrei–

**Crudo Schinken, Pancetta, Mortadella,
getrocknete Tomaten, Kalamata Oliven, grüne
Oliven, Pecorino** **9,00 €uro**

Pizzabrot mit selbst gemachter Knoblauchbutter

Burrata extra **3,50 €uro**

Pizza

Alle Pizzen sind auch mit veganem Käse erhältlich.

Ebenso ist jede Pizza glutenfrei erhältlich. (Vorbestellung 48h im Voraus;

Glutenfrei +3 €uro)

Pizza Margherita ^{A,E,G}

San Marzano Tomaten, Fior di Latte, kaltgepresstes natives Olivenöl, frischer
Basilikum
11 €uro

Pizza Salami ^{A,E,G,1,3}

San Marzano Tomaten, Fior di Latte, kaltgepresstes natives Olivenöl, frischer
Basilikum, Salami Milano
12 €uro

Pizza Speciale ^{A,E,G,1,3,5,10}

San Marzano Tomaten, Fior di Latte, kaltgepresstes natives Olivenöl, frischer
Basilikum, Schinken, Pilze
12 €uro

Pizza Diavolo ^{A,E,G,1,3}

San Marzano Tomaten, Fior di Latte, kaltgepresstes natives Olivenöl, frischer
Basilikum, Peperoni Salami, Nduja Salami – scharf –
13,50 €uro

Pizza Rucola ^{A,E,C,G}

San Marzano Tomaten, Fior di Latte, kaltgepresstes natives Olivenöl, frischer
Basilikum, Rucola, Tomaten, Grana Padano Raspeln
13 €uro

Pizza Flammkuchen ^{A,E,G}

Schmand, Zwiebeln, Speck
12,50 €uro

Pizza Salina ^{A,D,E,G}

San Marzano Tomaten, Fior di Latte, kaltgepresstes natives Olivenöl, frischer
Basilikum, Sardellen, Kapern, Kräuterbutter
13,50 €uro

A,E,G,1,3

Pizza Fischbach

**San Marzano Tomaten, Fior di Latte, kaltgepresstes natives Olivenöl, frischer Basilikum,
Salami Milano, Fenchel, Ziegenkäse, Feigenmarmelade, scharfer Honig**

14,00 €uro

A,E,G,1,3

Pizza Salamika

**San Marzano Tomaten, Fior di Latte, kaltgepresstes natives Olivenöl, frischer Basilikum,
Salami, Paprika**

12,50 €uro

A,E,G

Pizza Funghi

**San Marzano Tomaten, Fior di Latte, kaltgepresstes natives Olivenöl, frischer Basilikum,
Pilze**

12,00 €uro

A,D,E,G

Pizza Tonno

**San Marzano Tomaten, Fior di Latte, kaltgepresstes natives Olivenöl, frischer Basilikum,
Thunfisch, Zwiebeln**

13,00 €uro

A,E,G

Pizza Caesars Salad

**San Marzano Tomaten, Fior di Latte, kaltgepresstes natives Olivenöl, frischer Basilikum,
Salat, Caesars Salad Dressing, Tomaten, Grana Padano Käseraspeln**

14,00 Euro

+ Bacon - 14,50 €uro

A,E,G,1,3

Pizza Sucuk

**San Marzano Tomaten, Fior di Latte, kaltgepresstes natives Olivenöl, frischer Basilikum,
Sucuk, Peperoni, rote Zwiebeln, Hirtenkäse, Chili Mayo**

14,00 €uro

A,D,E,G

Pizza Fabie

**San Marzano Tomaten, Fior di Latte, kaltgepresstes natives Olivenöl, frischer Basilikum,
Spinat, Knoblauch, Lachs**

15,00 €uro

Extras für Deine Pizza?

Findest du auf der nächsten Seite

Extras

**Schmand statt
Tomatensoße**

0,50 €uro

Peperoni

Jedes Extra 1,50 €uro

Jalapenos

Oliven grün

Spiegelei

Salami

Schinken

Speck

Paprika

Pilze

Feta

Rucola

Tomaten

Fenchel

Kapern

Burrata

3,50 €uro

Kalamata Oliven

2,00 €uro

Parmaschinken

4,00 €uro

Sardellen

3,00 €uro

Lachs

4,00 €uro

Spinat

2,50 €uro

Veganer Käse

2,00 €uro

Zwiebeln

kostenlos

Knoblauch

Bei Abholung Karton

0,50 €uro

Pizza Sandwich

-nicht glutenfrei möglich-

Pizza Sandwich Mortadella

**Fior di latte, kaltgepresstes natives Olivenöl, Mortadella, Rucola, Basilikumpesto,
Tomaten, Burrata**

17,50 Euro

Pizza Sandwich Crudo

**Fior di latte, kaltgepresstes natives Olivenöl, Crudo Schinken, Rucola, Tomaten,
Basilikumpesto, Burrata**

17,50 Euro

Pizza Sushi

-glutenfrei möglich-

Pizza Sushi Rucola

**Fior di latte, kaltgepresstes natives Olivenöl, San Marzano Tomaten,
Knoblauchdressing**

13,50 Euro

Pizza Sushi Mortadella

**Fior di latte, kaltgepresstes natives Olivenöl, San Marzano Tomaten, Mortadella,
Stracciatella, Pistazien**

15,50 Euro

Pizza Sushi Crudo

**Fior di latte, kaltgepresstes natives Olivenöl, San Marzano Tomaten,
Crudo Schinken, Avocado, Balsamicocrem**

15,50 Euro

Pizza frita

Frittierte Pizza – eine Spezialität aus Neapel. Im Saarland einzigartig und nur bei uns erhältlich

–nicht glutenfrei möglich–

**In Neapel hat die Pizza frita eine wichtige soziale und kulturelle Tradition:
Entstehung nach dem Zweiten Weltkrieg: Viele Familien waren arm und hatten keinen eigenen Ofen.**

Frittieren war günstiger und einfacher als Backen.

**Bis heute lebendig: Auch heute ist Pizza frita ein Symbol neapolitanischer
Identität und wird auf Märkten, Festen und in traditionellen Lokalen angeboten.**

Kurz gesagt:

**Pizza frita steht in Neapel für Zusammenhalt, Einfachheit und
Tradition – sie ist mehr als nur Essen, sie ist Teil der Stadtgeschichte.**

Pizza frita Salami A,E,G,1,3

**San Marzano Tomaten, Fior di latte, Parmigiano Reggiano Dop, kaltgepresstes natives
Olivenöl, frischer Basilikum, Salami**

12 €uro

Pizza frita Salami & Pilze A,E,G,1,3

**San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Parmigiano Reggiano Dop, kaltgepresstes natives
Olivenöl, frischer Basilikum, Salami, Champignons**

13 €uro

Pizza frita Speciale A,E,G,1,3,5,10

**San Marzano Tomaten, Fior di latte, Parmigiano Reggiano Dop, kaltgepresstes natives
Olivenöl, frischer Basilikum, Schinken, Champignons**

13 €uro

Pizza frita Tonno A,D,E,G

**San Marzano Tomaten, Fior di latte, Parmigiano Reggiano Dop, kaltgepresstes natives
Olivenöl, frischer Basilikum, Thunfisch, Zwiebeln**

14 €uro

Pizza fritta

-nicht glutenfrei möglich-

als Dessert

Pizza fritta gefüllt mit....

Nutella

9,00 €Euro

Kinderschokolade

9,50 €Euro

Joghurette

9,50 €Euro

Zartbitterschokolade

9,50 €Euro

Weißer Schokolade

9,50 €Euro

Schaumküsse

10,00 €Euro

Jede Pizza fritta als Desservariante wird nochmals mit Puderzucker und verschiedenen Soßen dekoriert.

Folgende Soßen stehen zur Auswahl:

Schoko

Erdbeer

Caramel

Genuss pur.

Pizza frita

als glutenfreies Dessert

Pizza frita glutenfrei
kleine frittierte, glutenfreie Pizzastücke
13,00 €uro

Die Pizza frita als Desservariante wird nochmals mit Puderzucker und verschiedenen Soßen dekoriert.

Folgende Soßen stehen zur Auswahl:

Schoko
Erdbeer
Caramel

Alle angebotenen Soßen sind glutenfrei.

Genuss pur.

FISCHBACH-CAMPHAUSEN

Alkoholfreie Getränke

Kalte Getränke

Sprudel / Stilles Wasser 0,25	2,50 Euro
Cola / Cola Zero 0,33	3,00 Euro
Fanta 0,33	3,00 Euro
Sprite 0,33	3,00 Euro
Mezzo Mix 0,33	3,00 Euro
Apfelschorle 0,33	3,80 Euro
Flasche Sprudel 0,75	8,50 Euro
Estathe Pfirsich 0,33	3,50 Euro
Estathe Zitrone 0,33	3,50 Euro
Crudo Zitrone 0,33	3,00 Euro
Crudo Orange 0,33	3,00 Euro
Crudo Mojito 0,33	3,00 Euro
Karlsberg Alkoholfrei 0,33	3,00 Euro
Karlsberg Radler alkoholfrei 0,33	3,00 Euro
Cola Bier alkoholfrei 0,33	3,50 Euro
Karlsberg fresh Apfel 0,33	3,50 Euro
Paulaner Weizen Zitrone 0,5	4,80 Euro
Karlsberg Weizen alkoholfrei 0,5	4,80 Euro

Warme Getränke

Espresso	2,50 Euro
Kaffee	2,50 Euro
Capuccino	3,50 Euro
Latte Macchiato	3,50 Euro

Alkoholische Getränke

Biere

Birra moretti 0,33	3,50 €Euro
Peroni 0,33	3,50 €Euro
Karlsberg Urpils 0,33	3,00 €Euro
Beckers Pils 0,33	3,00 €Euro
Karlsberg Radler 0,33	3,50 €Euro
Cola Bier 0,33	3,50 €Euro
Weizenbier 0,5	5,00 €Euro
Löschzwerg (Cola Weizen) 0,33	3,80 €Euro

Weine - Italien

Weißwein - Casa Grazia Grillo Bio 0,1 / 0,2	5,50 €Euro / 8,00 €Euro
Weißwein - Fina Kikè 0,1 / 0,2	6,00 €Euro / 8,50 €Euro
Rosé - Casa Grazia Frappato Rosato 0,1 / 0,2	5,50 €Euro / 8,00 €Euro
Rotwein - Casa Grazia Permari Nero D'avola bio 0,1 / 0,2	5,50 €Euro / 8,00 €Euro

Weine - Deutschland

Rosé von der Saar / Agritiushof 0,1 / 0,2	5,50 €Euro / 8,00 €Euro
Rotwein Anhäusser Lebenskünstler Mut 0,1 / 0,2	5,50 €Euro / 8,00 €Euro

Ganze Flasche Wein 33 €Euro

Ganze Flasche Fina Kikè 37 €Euro

Mixgetränke

Aperol Spritz	8,00 €Euro
Diddis Spritz (Ast Up Bitter, Rosé Prosecco, Soda)	8,50 €Euro
Limoncello Spritz	8,50 €Euro
Fischbach Smash (Vodka, Limettensaft, Grenadine, Wildberry)	8,00 €Euro

Likör

Blutorangen Likör, Amaretto, Limoncello, Ramazotti, Grappa	2,80 €Euro
--	------------

Zusatzstoffe:

- 1= mit Konservierungsstoff oder konserviert**
- 2= mit Geschmacksverstärker**
- 3= mit Antioxidationsmittel**
- 4= mit Farbstoff**
- 5= mit Phosphat**
- 6= mit Süßungsmittel**
- 7= chininhaltig**
- 8= geschwärzt (E 579; Eisen II Gluconat)**
- 9= enthält Phenylalaninquelle**
- 10= mit Nitritpökelsalz**
- 11= kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken**
- 12 = gewachst, bei Zusatzstoffen zur Oberflächenbehandlung**

Allergene:

- A= glutenhaltiges Getreide (Weizen A 1, Roggen A 2, Gerste A 3, Hafer A 4, Dinkel A 5, Kamut A 6, Hybridstämme A 7)**
- B= Krebstiere,**
- C= Eier,**
- D= Fisch,**
- E= Erdnüsse,**
- F= Soja,**
- G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose),**
- H= Schalenfrüchte (Mandel H 1, Haselnuss H 2, Walnuss H 3, Cashew H 4, Pecannuss H 5, Paranuss H 6, Pistazie H 7, Macadamianuss H 8),**
- I= Sellerie,**
- J= Senf,**
- K= Sesamsamen,**
- L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l,**
- M= Lupinen,**
- N= Weichtiere**



Spezial im September

Pizza Döner

–auch glutenfrei möglich–

**Knoblauchsoße, Dönerfleisch, eingelegte rote Zwiebeln, Hirtenkäse,
Petersilie**

14 €uro

Hidden Burrata

**Burrata, Basilikumpesto im Pizzateig gebacken
auf einem Rucola-Tomatenbett mit Balsamicocreme**

13,00 €uro

+ Crudo-Schinken

15,00 €uro