

# **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 Mindestgehzeit 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** **6,00 €uro**  
**und serviert mit unserem selbst gemachten**  
**Chimichurri** <sup>A,E,G</sup>

**Pizza frita – Spezialität aus Neapel – NUR bei uns**

**Pizzatasche frittiert gefüllt mit**

**...Tomatensauce, Fior di Latte** <sup>A,E,G</sup> **6,00 €uro**

**...Tomatensauce, Fior di Latte, Champignons** <sup>A,E,G</sup> **6,50 €uro**

**...Tomatensauce, Fior di Latte, Jalapenos** <sup>A,E,G</sup> **6,50 €uro**

**...Tomatensauce, Fior di Latte, Oliven** <sup>A,E,G</sup> **6,50 €uro**

**DIDDIS**  
**PIZZA**

FISCHBACH-CAMPHAUSEN

# Pizza

Alle Pizzen sind auch mit veganem Käse erhältlich.  
Ebenso ist jede Pizza glutenfrei erhältlich. (Vorbestellung 72h im Voraus;  
Glutenfrei +3 €uro)

## Pizza Margherita <sup>A,E,G</sup>

San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Parmigiano Reggiano Dop, kaltgepresstes natives Olivenöl, frischer Basilikum  
10 €uro

## Pizza Salami <sup>A,E,G,1,3</sup>

San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Parmigiano Reggiano Dop, kaltgepresstes natives Olivenöl, frischer Basilikum, Salami Milano  
11 €uro

## Pizza Speciale <sup>A,E,G,1,3,5,10</sup>

San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Parmigiano Reggiano Dop, kaltgepresstes natives Olivenöl, frischer Basilikum, Schinken, Pilze  
11 €uro

## Pizza Diavolo <sup>A,E,G,1,3</sup>

San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Parmigiano Reggiano Dop, kaltgepresstes natives Olivenöl, frischer Basilikum, Peperoni Salami, Nduja Salami - scharf -  
12,50 €uro

## Pizza Rucola <sup>A,E,C,G</sup>

San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Parmigiano Reggiano Dop, kaltgepresstes natives Olivenöl, frischer Basilikum, Rucola, Tomaten, Grana Padano Raspeln  
12 €uro

## Pizza Flammkuchen <sup>A,E,G</sup>

Schmand, Zwiebeln, Speck  
11,50 €uro

## Pizza Salina <sup>A,D,E,G</sup>

San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Parmigiano Reggiano Dop, kaltgepresstes natives Olivenöl, frischer Basilikum, Sardellen, Kapern, Kräuterbutter  
12,50 €uro

### **Pizza Fischbach** <sup>A,E,G,1,3</sup>

**San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Parmigiano Reggiano Dop, kaltgepresstes natives Olivenöl, frischer Basilikum, Salami Milano, Fenchel, Ziegenkäse, Feigenmarmelade, scharfer Honig**  
**13,00 €uro**

### **Pizza Salamika** <sup>A,E,G,1,3</sup>

**San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Parmigiano Reggiano Dop, kaltgepresstes natives Olivenöl, frischer Basilikum, Salami Milano, Paprika**  
**11,50 €uro**

### **Pizza Funghi** <sup>A,E,G</sup>

**San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Parmigiano Reggiano Dop, kaltgepresstes natives Olivenöl, frischer Basilikum, Pilze**  
**11,00 €uro**

### **Pizza Tonno** <sup>A,D,E,G</sup>

**San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Parmigiano Reggiano Dop, kaltgepresstes natives Olivenöl, frischer Basilikum, Thunfisch, Zwiebeln**  
**12,00 €uro**

### **Pizza Paprika** <sup>A,E,G</sup>

**San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Parmigiano Reggiano Dop, kaltgepresstes natives Olivenöl, frischer Basilikum, Hirtenkäse, eingelegte Paprika**  
**13,00 Euro**

### **Pizza Sucuk** <sup>A,E,G,1,3</sup>

**San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Parmigiano Reggiano Dop, kaltgepresstes natives Olivenöl, frischer Basilikum, Sucuk, Peperoni, rote Zwiebeln, Hirtenkäse, Chili Mayo**  
**13,00 €uro**

### **Pizza Fabie** <sup>A,D,E,G</sup>

**San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Parmigiano Reggiano Dop, kaltgepresstes natives Olivenöl, frischer Basilikum, Spinat, Knoblauch, Lachs**  
**14,00 €uro**

**Jede extra Zutat 1,50 €uro**

**Burrata 2,50 €uro**

**Parma Schinken 2,00 €uro**

**Pizzakarton bei Abholung 0,50 €uro**

# Pizza frita

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

**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**

**11 Euro**

## **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**

**12 Euro**

## **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**

**12 Euro**

## **Pizza frita Tonno** A,D,E,G

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

**13 Euro**

# **Pizza fritta**

## **als Dessert**

**Pizza fritta gefüllt mit....**

**Nutella**

**6,00 €uro**

**Kinderschokolade**

**6,50 €uro**

**Joghurette**

**6,50 €uro**

**Zartbitterschokolade**

**6,50 €uro**

**Weißer Schokolade**

**6,50 €uro**

**Schaumküsse**

**7,00 €uro**

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

**Folgende Soßen stehen zur Auswahl:**

**Schoko**

**Erdbeer**

**Caramel**

**Genuss pur.**

# Alkoholfreie Getränke

## Kalte Getränke

<b>Sprudel / Stilles Wasser 0,25</b>	<b>2,00 Euro</b>
<b>Cola / Cola Zero 0,33</b>	<b>2,50 Euro</b>
<b>Fanta 0,33</b>	<b>2,50 Euro</b>
<b>Sprite 0,33</b>	<b>2,50 Euro</b>
<b>Mezzo Mix 0,33</b>	<b>2,50 Euro</b>
<b>Flasche Sprudel 0,75</b>	<b>8,00 Euro</b>
<b>Estathe Pfirsich 0,33</b>	<b>3,00 Euro</b>
<b>Estathe Zitrone 0,33</b>	<b>3,00 Euro</b>
<b>Crudo Zitrone 0,33</b>	<b>2,50 Euro</b>
<b>Crudo Orange 0,33</b>	<b>2,50 Euro</b>
<b>Crudo Mojito 0,33</b>	<b>2,50 Euro</b>
<b>Crodino Spritz rot 0,2</b>	<b>5,00 Euro</b>
<b>Crodino Spritz gelb 0,2</b>	<b>5,00 Euro</b>
<b>Birra Moretti 0,0 0,33</b>	<b>3,00 Euro</b>
<b>Karlsberg Alkoholfrei 0,33</b>	<b>2,50 Euro</b>
<b>Karlsberg Radler alkoholfrei 0,33</b>	<b>3,00 Euro</b>
<b>Cola Bier alkoholfrei 0,33</b>	<b>3,00 Euro</b>
<b>Karlsberg fresh Apfel 0,33</b>	<b>3,00 Euro</b>
<b>Karlsberg Malzbier 0,33</b>	<b>3,00 Euro</b>

## Warme Getränke

<b>Espresso</b>	<b>2,50 Euro</b>
<b>Kaffee</b>	<b>2,50 Euro</b>
<b>Capuccino</b>	<b>3,50 Euro</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>3,50 Euro</b>

# Alkoholische Getränke

## Biere

<b>Birra moretti 0,33</b>	<b>3,00 Euro</b>
<b>Peroni 0,33</b>	<b>3,00 Euro</b>
<b>Birra Moretti Radler</b>	<b>3,00 Euro</b>
<b>Karlsberg Urpils 0,33</b>	<b>2,50 Euro</b>
<b>Beckers Pils 0,33</b>	<b>2,50 Euro</b>
<b>Karlsberg Radler 0,33</b>	<b>3,00 Euro</b>
<b>Cola Bier 0,33</b>	<b>3,00 Euro</b>
<b>Weizenbier (regional von IGBier)</b>	<b>5,00 Euro</b>

## Prosecco

<b>Prosecco weiß 0,1</b>	<b>5,00 Euro</b>
<b>Prosecco rosé 0,1</b>	<b>5,00 Euro</b>

## Weine

<b>Weißwein - Casa Grazia Grillo Bio 0,1 / 0,2</b>	<b>5,00 Euro / 7,50 Euro</b>
<b>Rosé - Casa Grazia Frappato Rosato 0,1 / 0,2</b>	<b>5,00 Euro / 7,50 Euro</b>
<b>Rotwein - Casa Grazia Permari Nero D'avola bio 0,1 / 0,2</b>	<b>5,00 Euro / 7,50 Euro</b>
	<b>Ganze Flasche 32 Euro</b>

## Mixgetränke

<b>Aperol Spritz</b>	<b>7,50 Euro</b>
<b>Diddis Spritz</b>	<b>8,00 Euro</b>
<b>Limoncello Spritz</b>	<b>8,00 Euro</b>
<b>Amaretto Spritz</b>	<b>7,50 Euro</b>
<b>Amaretto Sour</b>	<b>8,00 Euro</b>
<b>Don Giovanni (Amaretto, Limettensaft, Ginger Beer)</b>	<b>7,00 Euro</b>

## Likör

<b>Blutorangen Likör</b>	<b>2,50 Euro</b>
--------------------------	------------------

**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 Monat März**

### **PizzSaar**

**Schmand, Fior di Latte, Lyoner, Zwiebeln und  
Schnittlauch**

**– wahlweise mit Maggi als Topping –**

**13,00 €uro**

### **Secco weiß oder rot**

**0,2 – 5,00 €uro**