



Jede unserer Pizzen ist das Ergebnis einer sorgfältigen Forschung, die bei der Basis beginnt: dem Teig. Wir verwenden eine Verarbeitungstechnik mit natürlichem Vorteig, die Zeit, Aufmerksamkeit und Fachkompetenz erfordert.

Dieser Prozess mit langer Teigführung ermöglicht einen besonders leichten, duftenden und hoch bekömmlichen Teig, der jede einzelne Zutat hervorhebt, ohne den Gaumen zu beschweren.

Dieser Signature-Teig verleiht der Pizza eine lockere, alveolierte Struktur und eine feine Knusprigkeit, während das Innere weich und aromatisch bleibt, mit Düften, die an Brot von früher erinnern.

Zu diesem Autorenteig kombinieren wir ausschließlich Rohstoffe von höchster Qualität: ausgewählte Mehle, San-Marzano-Tomaten aus dem Agro Sarnese-Nocerino g.U., handwerklich hergestellte Wurstwaren, g.U.-Käse und frische saisonale Zutaten, sorgfältig ausgewählt von Produzenten, die unsere Philosophie teilen.

Das Ergebnis ist eine Pizza, die über das traditionelle Konzept hinausgeht – ein authentisches und elegantes Geschmackserlebnis, bei dem jedes Element harmonisch ausbalanciert ist.

Bei uns wird Pizza zu Erzählung, Forschung und Emotion.

Wir bieten drei Teigvarianten an

- Klassischer Teig: dünner und knuspriger
- Moderner Teig: mit hohem Rand
- Mehrkornteig

Neu:

- Pizza im Wagenrad-Stil (knusprig), 36 cm, erhältlich mit klassischem Teig + € 3

Gedeckgebühr **€ 2,50**

Die Klassiker

1. Marinara 1

€ 6

San-Marzano-Tomate aus dem Agro Sarnese-Nocerino Gebiet g.g.A., Knoblauch, Oregano

2. Margherita 1, 7

€ 7

San-Marzano-Tomate aus dem Agro Sarnese-Nocerino Gebiet g.g.A., **Fior-di-Latte-Mozzarella**, Frischer Basilikum

3. Americana 1, 7

€ 9

San-Marzano-Tomate aus dem Agro Sarnese-Nocerino Gebiet g.g.A., **Fior-di-Latte-Mozzarella**, Würstel, Pommes frites

4. Siciliana 1, 4, 7

€ 13

San-Marzano-Tomate aus dem Agro Sarnese-Nocerino Gebiet g.g.A., **Fior-di-Latte-Mozzarella**, **Anchovis aus Kantabrien**, Kapern von Pantelleria, Taggiascher Oliven von der ligurischen Riviera, Oregano

5. Romana 1, 4, 7

€ 11

San-Marzano-Tomate aus dem Agro Sarnese-Nocerino Gebiet g.g.A., **Fior-di-Latte-Mozzarella**, **Anchovis aus Kantabrien**, Oregano

6. Quattro Stagioni 1, 7

€ 11

San-Marzano-Tomate aus dem Agro Sarnese-Nocerino Gebiet g.g.A., **Fior-di-Latte-Mozzarella**, Pilze, Artischocken, Wurst aus Primiero, Gekochter Schinken

7. Capricciosa 1, 7

€ 11

San-Marzano-Tomate aus dem Agro Sarnese-Nocerino Gebiet g.g.A., **Fior-di-Latte-Mozzarella**, Pilze, Artischocken, Gekochter Schinken, Taggiascher Oliven von der ligurischen Riviera

8. Quattro Formaggi 1, 7

€ 12

San-Marzano-Tomate aus dem Agro Sarnese-Nocerino Gebiet g.g.A., **Fior-di-Latte-Mozzarella**, **Trentin Grana, 24 Monate**, **Gorgonzola**, **L'Arin Fumé aus Primiero (ein geräucherter Frischkäse)**

9. Diavola (Sehr scharf) 1, 7

€ 11

San-Marzano-Tomate aus dem Agro Sarnese-Nocerino Gebiet g.g.A., **Fior-di-Latte-Mozzarella**, **Spianata Calabra** (scharfe italienische Salami aus Kalabrien), Frischer Basilikum

10. Verdura alla Griglia 1, 7

€ 13

San-Marzano-Tomate aus dem Agro Sarnese-Nocerino Gebiet g.g.A., **Fior-di-Latte-Mozzarella**, Gegrillte Zucchini, Gegrillte Auberginen, Gegrillte Paprika

Die Weißen

11. Totò 1, 7

€ 12

Fior-di-Latte-Mozzarella, Friarielli (italienischer Brokkoliraab), Wurst aus Primiero, Frischer Basilikum

12. Patatosa 1, 7

€ 12

Fior-di-Latte-Mozzarella, Rosmarinkartoffeln, Wurst aus Primiero, **Fondue aus Trentin Grana, 24 Monate**

13. Cacio e Pepe 1, 7

€ 14

Fior-di-Latte-Mozzarella, **Pecorino Sardo g.U.**, Pfeffer

14. Reale (Sehr scharf) 1, 7

€ 15

Fior-di-Latte-Mozzarella, Spianata Calabria (scharfe italienische Salami aus Kalabrien), Taggiascher Oliven von der ligurischen Riviera, **L'Arin Fumé aus Primiero (ein geräucherter Frischkäse)**, **FrISChe Ricotta**

Unsere Gourmet-Pizzen

15. Bufalina 1, 7

€ 13

San-Marzano-Tomate aus dem Agro Sarnese-Nocerino Gebiet g.g.A., **Büffelmozzarella aus Kampanien g.g.A.**, Rote Datteltomaten

16. Oro di Napoli 1, 4, 7

€ 15

San-Marzano-Tomate aus dem Agro Sarnese-Nocerino Gebiet g.g.A., **Büffelmozzarella aus Kampanien g.g.A.**, Thunfisch, Gelbe Datteltomaten, Rote Datteltomaten

17. Doga 1, 7

€ 18

San-Marzano-Tomate aus dem Agro Sarnese-Nocerino Gebiet g.g.A., **Fior-di-Latte-Mozzarella**, **Burrata**, Mit **Mascarpone gefüllter Rand**, Gelbe Datteltomaten, Rucola, Parmaschinken, 30 Monate Reserve, **Trentin Grana, 24 Monate**

18. Nera 1, 7, 8

€ 18

Trüffelcreme, **Fior-di-Latte-Mozzarella**, Steinpilze, Trüffelscheiben, **Mit Honig geröstete Kastanien**, Nostrales Speck

19. Portofino 1, 7

€ 16

Fior-di-Latte-Mozzarella, Artischockencreme, Gekochter Schinken, **Gorgonzola**, **Trentin Grana, 24 Monate**, Artischockenherz

20. Miracolo di San Gennaro 1, 7

€ 18

San-Marzano-Tomate aus dem Agro Sarnese-Nocerino Gebiet g.g.A., **Büffelmozzarella aus Kampanien g.g.A.**, Parmaschinken, 30 Monate Reserve, Frischer Basilikum

- 21. Favola 1, 7, 8** € 16
 Fior-di-Latte-Mozzarella, Stracciatella, Mortadella (italienische fein gemahlene Schweinswurst), Stücke von sizilianischen Pistazien,
- 22. Gustosa 1, 7, 8** € 15
 Fior-di-Latte-Mozzarella, Birne, Gorgonzola, Nostrales Speck, Walnüsse
- 23. Brigante 1, 7** € 16
 San-Marzano-Tomate aus dem Agro Sarnese-Nocerino Gebiet g.g.A., Fior-di-Latte-Mozzarella, Steinpilze, Wurst aus Primiero, Trentin Grana, 24 Monate
- 24. Sansone 1, 7** € 16
 Kürbiscreme, Fior-di-Latte-Mozzarella, Guanciale (italienische gepökelte Schweinebacke), Karamellisierte Zwiebeln, Trentin Grana, 24 Monate, Taggiascher Oliven von der ligurischen Riviera
- 25. Positano (Sehr scharf) 1, 4, 7** € 16
 San-Marzano-Tomate aus dem Agro Sarnese-Nocerino Gebiet g.g.A., Halbgetrocknete Tomate, Spianata Calabra (scharfe italienische Salami aus Kalabrien), Taggiascher Oliven von der ligurischen Riviera, Anchovis aus Kantabrien, Burrata, Oregano
- 26. Emiliana 1, 7** € 17
 San-Marzano-Tomate aus dem Agro Sarnese-Nocerino Gebiet g.g.A., Fior-di-Latte-Mozzarella, Parmaschinken, 30 Monate Reserve, , Balsamico-Glasur
- 27. Mimosa 1, 7** € 13
 Gelbe Datterino-Tomatencreme, Fior-di-Latte-Mozzarella, Trentin Grana, 24 Monate, Frischer Basilikum
- 28. Estiva 1, 7** € 14
 San-Marzano-Tomate aus dem Agro Sarnese-Nocerino Gebiet g.g.A., Halbgetrocknete Tomate, Taggiascher Oliven von der ligurischen Riviera, Rucola, Stracciatella

Calzone

- 29. Calzone semplice 1, 7** € 8
 San-Marzano-Tomate aus dem Agro Sarnese-Nocerino Gebiet g.g.A., Fior-di-Latte-Mozzarella
- 30. Calzone farcito 1, 7** € 11
 San-Marzano-Tomate aus dem Agro Sarnese-Nocerino Gebiet g.g.A., Fior-di-Latte-Mozzarella, Gekochter Schinken, Pilze
- 31. Calzone diavoloso 1, 7** € 11
 San-Marzano-Tomate aus dem Agro Sarnese-Nocerino Gebiet g.g.A., Fior-di-Latte-Mozzarella, Kleine scharfe Salami, 'Nduja (würzige streichfähige italienische Wurst aus Kalabrien)

Zutaten hinzufügen

Anchovis aus Kantabrien	€ 3
Parmaschinken, 30 Monate Reserve	€ 3
Nostrales Speck	€ 3
Wurst aus Primiero	€ 3
Steinpilze	€ 3
Büffelmozzarella aus Kampanien g.g.A.	€ 2,50
Kapern von Pantelleria	€ 2,50
Thunfisch	€ 2,50
Taggiascher Oliven von der ligurischen Riviera	€ 2,50
Gelbe Datteltomaten	€ 2,50
Stracciatella	€ 2
Fontalkäse	€ 2
Gorgonzola	€ 2
Porchetta (italienischer Braten mit Kräutern)	€ 2
Tropea-Zwiebel	€ 2
Gegrillte Paprika	€ 2
Gegrillte Zucchini	€ 2
Gegrillte Auberginen	€ 2
Frische Ricotta	€ 1,50
Geräucherte Ricotta aus der Molkerei Primiero	€ 1,50
Mortadella (italienische fein gemahlene Schweinswurst)	€ 1,50
Pancetta affumicata	€ 1,50
Friarielli (italienischer Brokkoliraab)	€ 1,50
Tomatenscheiben	€ 1,50
Fior-di-Latte-Mozzarella	€ 1
Tomatensauce	€ 0
Frischer Basilikum	€ 0

Liste der Allergene

- | | | | |
|-------------------------|----------------------|-------------------------------------|---|
| 1 Enthält Gluten | 2 Krebstiere | 3 Eier und Eierzeugnisse | 4 Fisch und Fischerzeugnisse |
| 5 Cashewnüsse | 6 Soja | 7 Milch und Milcherzeugnisse | 8 Schalenfrüchte |
| 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesamsamen | 12 Schwefeldioxid und Sulfite (aus Wein) |
| 13 Lupinen | 14 Weichtiere | | |



Besuchen Sie unsere Website: ladogagourmet.it