

FORNO FILOSOFALE

DEUTSCHES MENÜ



WÄHLEN SIE IHRE PHILOSOPHIE

S. Römische dünne & knusprige Runde Pizza | N. Neapolitanische Pizza mit hohem Rand | P. Pinsa

LE PIÙ RICHIESTE (BELIEBTESTE)

1. Bufalina € 10,00

Tomatensauce, Büffelmozzarella g.U., Basilikum, Confit-Kirschtomaten, Olivenöl native extra [1, 7]

2. Duchessa Bianca € 12,00

Handwerklicher Mozzarella, handwerkliche Stracciatella, köstliche Ofenkartoffeln, knuspriger Guanciale (Schweinebacke), Rosmarin, Olivenöl native extra [1, 7, 12]

3. Margherita Sbagliata € 12,00

Gelbe Tomatensauce, handwerklicher Mozzarella, Basilikumpesto, Confit-Kirschtomaten, handwerkliches schwarzes Olivenpulver [1, 7, 8]

4. Napoli di Papà Ulisse € 9,00

Tomatensauce, handwerklicher Mozzarella, Occhiello-Kapern, Sardellen, Basilikum, Olivenöl native extra [1, 4, 7]

5. Parmigiana Sbagliata € 10,00

Tomatensauce, handwerkliche Stracciatella, Auberginen, Pecorino Romano g.U., Basilikum, Olivenöl native extra [1, 7]

6. Würstel e Patate € 10,00

Tomatensauce, handwerklicher Mozzarella, köstliche Ofenkartoffeln, Hähnchen- und Putenwürstchen, Olivenöl native extra [1, 7, 12]

LE ROSSE (ROTE BASEN)

Rote Basen zubereitet mit ausgewählter Tomatensauce

7. Boscaiola € 11,00

Tomatensauce, handwerklicher Mozzarella, Champignons, knuspriger Guanciale, köstliche Ofenkartoffeln, Olivenöl native extra [1, 7, 12]

8. Canadese € 12,00

Tomatensauce, handwerklicher Mozzarella, Prager Kochschinken, Champignons, Hähnchen- und Putenwürstchen, Olivenöl native extra [1, 7, 12]

9. Guanciale e Gorgonzola € 10,00

Tomatensauce, handwerklicher Mozzarella, knuspriger Guanciale, Gorgonzola g.U., Olivenöl native extra [1, 7, 12]

10. La Regina Margherita € 6,50

Tomatensauce, handwerklicher Mozzarella, Basilikum, Olivenöl native extra [1, 7]

11. Marinara 2.0

€ 6,00

Doppelte Tomatensauce, Confit-Kirschtomaten, Knoblauch, Oregano, Basilikum, Olivenöl native extra [1]

12. Tonno e Cipolle

€ 12,00

Tomatensauce, handwerklicher Mozzarella, Thunfischfilets, karamellisierte rote Zwiebeln, Olivenöl native extra [1, 4, 7]

13. Vegetariana

€ 10,00

Tomatensauce, handwerklicher Mozzarella, karamellisierte rote Zwiebeln, Auberginen, Champignons, Zucchini, Olivenöl native extra [1, 7]

14. Würstel e Cipolle

€ 10,00

Tomatensauce, handwerklicher Mozzarella, karamellisierte rote Zwiebeln, Hähnchen- und Putenwürstchen, Olivenöl native extra [1, 7, 12]

FORNO FILOSOFALE

DEUTSCHES MENÜ



LE BIANCHE (WEISSE BASEN)

Edle weiße Basen mit extra Mozzarella

15. Cotto di Praga e Funghi € 10,00

Handwerklicher Mozzarella, Prager Kochschinken, Champignons, Olivenöl native extra [1, 7, 12]

16. Funghi e Guanciale croccante € 10,00

Handwerklicher Mozzarella, Champignons, knuspriger Guanciale, Olivenöl native extra [1, 7, 12]

17. Margherita Malcontenta € 6,50

Handwerklicher Mozzarella, Basilikum, Olivenöl native extra [1, 7]

18. Panna, Funghi e Patate € 10,00

Handwerklicher Mozzarella, Sahne, Champignons, köstliche Ofenkartoffeln, Olivenöl native extra [1, 7]

19. Pistacchiosa € 12,00

Handwerklicher Mozzarella, handwerkliche Stracciatella, Mortadella mit Pistazien, Pistazienpulver, Olivenöl native extra [1, 7, 8, 12]

20. Purpuzza Friarielli e Provola € 13,00

Handwerklicher Mozzarella, gewürztes Schweinehackfleisch (Purpuzza), Stängelkohl (Friarielli), geräucherte handwerkliche Provola, Olivenöl native extra [1, 7, 12]

21. Saporita € 12,00

Handwerklicher Mozzarella, Gorgonzola g.U., Champignons, gewürztes Schweinehackfleisch (Purpuzza), Olivenöl native extra [1, 7, 12]

22. Trionfo di Formaggi € 12,00

Handwerklicher Mozzarella, Pecorino Romano g.U., handwerkliche Stracciatella, geräucherte handwerkliche Provola, Gorgonzola g.U., Olivenöl native extra [1, 7]

14 MALANDRINI CONSIGLIANO (EMPFEHLUNGEN)

23. L'Inferno Secondo Fulvio € 13,00

Tomatensauce, handwerklicher Mozzarella, kalabrische 'Nduja, handwerkliche Stracciatella, trocken gewürzte Rohwurst, schwarze Oliven, Olivenöl native extra [1, 7, 12]

24. La Rustica Secondo Marco € 10,00

Handwerklicher Mozzarella, Champignons, Occhiello-Kapern, Olivenöl native extra [1, 7]

25. La Solita Secondo Mari € 10,00

Handwerklicher Mozzarella, Rucola, Grana Padano g.U., Olivenöl native extra [1, 7]

26. L'Italiana Secondo Laura € 12,00

Handwerklicher Mozzarella, Confit-Kirschtomaten, handwerkliches knoblauchfreies Pesto mit Pinienkernen, handwerkliche Stracciatella, Olivenöl native extra [1, 7, 8]

LE SPECIALI (SPEZIALITÄTEN)

Gourmet-Kombinationen mit Spitzenzutaten und einzigartigen Geschmacksnoten

27. Amatrice

€ 12,00

Tomatensauce, handwerkliche Stracciatella, knuspriger Guanciale, Pecorino Romano g.U., Olivenöl native extra [1, 7, 12]

28. Assoluto di Zucchine Terra

€ 15,00

Handwerklicher Mozzarella, knuspriger Guanciale, Zucchini, Zucchini blüten, handwerkliche Stracciatella [1, 7, 12]

29. Carbon Alley

€ 12,00

Handwerklicher Mozzarella, Ei, knuspriger Guanciale, Pecorino Romano g.U., gemahlener schwarzer Pfeffer, Olivenöl native extra [1, 3, 7, 12]

30. Carrettiera

€ 12,00

Handwerklicher Mozzarella, handwerkliche Stracciatella, Kirschtomaten, Oregano, Olivenöl native extra [1, 7]

FORNO FILOSOFALE

DEUTSCHES MENÜ



31. Fior di Cotto di Praga

€ 15,00

Handwerklicher Mozzarella, handwerkliche Stracciatella, Zucchini Blüten, Zucchini, Prager Kochschinken, Olivenöl native extra [1, 7, 12]

32. Fuori Norma

€ 12,00

Tomatensauce, handwerklicher Mozzarella, Ricotta, Auberginen, Confit-Kirschtomaten, Olivenöl native extra [1, 7]

33. Gran Premio

€ 14,00

Handwerklicher Mozzarella, Auberginen, Pferdefleischstreifen, geräucherte handwerkliche Provola, Olivenöl native extra [1, 7]

34. La Carlo Felice

€ 13,00

Tomatensauce, handwerklicher Mozzarella, Thunfischfilets, Pesto, Confit-Kirschtomaten, Olivenöl native extra [1, 4, 7, 8]

35. La Ciociara

€ 12,00

Handwerklicher Mozzarella, Ricotta, knuspriger Guanciale, geräucherte handwerkliche Provola, Pfeffer, Olivenöl native extra [1, 7, 12]

36. Straordinariamente Vegana

€ 14,00

Gelbe Tomatensauce, veganer Mozzarella, karamellierte Zwiebeln, Zucchini, Kürbiskerne, Olivenöl native extra [1]

37. Tartufina

€ 13,00

Handwerklicher Mozzarella, handwerkliche Stracciatella, Mortadella mit Pistazien, Champignons, Trüffelföl, Olivenöl native extra [1, 7, 8, 12]

LE BABY PIZZA (KINDERPIZZEN)

Neapolitanische Pizzen im kleineren Format

Baby Margherita

Baby Napoli

Baby Special

*Je nach Verfügbarkeit von Spezial- und Tagespizzen

AGGIUNTE (EXTRAS)

Saucen (2€), Fisch (2€), Käse (2€)

Wurst & Fleischwaren (2€), Gemüse (2€)

Öle & Gewürze (0,50€ - 2€)

€ 4,00

€ 6,00

€ 7,50

GLI ORDINI DELLA FENICE

Herstellung nur auf Bestellung mindestens 24 Stunden im Voraus

INCANTESIMI GOLOSI (SÜSSE VERSUCHUNGEN)

Luna Piena Süß

€ 6,00

LunaStorta Süß

€ 3,00

BIBITE (GETRÄNKE)

Wasser

€ 1,00

Kohlensäurehaltige Getränke Dose
0,33l

€ 2,00

Marmeladen-Crostata (pro Stk.)	€ 3,00	Kohlensäurehaltige Getränke Glas 0,33l	€ 3,00
Nutella-Crostata (pro Stk.)	€ 3,00	Ichnusa Bier Glas 0,33l	€ 2,50
Filosofale Creme-Crostata (pro Stk.)	€ 3,50	Spezialbiere Glas 0,33l	€ 3,00
Blechpizza Margherita [8er Stk.]	€ 2,50	Flaschenbier 0,50l	€ 4,00
Blechpizza Pilze [8er Stk.]	€ 3,00	Filosofale Baguettes (pro Stk.)	€ 1,50
Blechpizza Napoli [8er Stk.]	€ 3,00	Pan Bauletto Kastenbrot (pro Stk.)	€ 3,50
Ricotta-Brot (pro Stk.)	€ 4,00	Brotlaib / Pagnotta (pro Stk.)	€ 3,50
Burger-Brötchen [min. 5, pro Stk.]	€ 2,00	Filosofale Creme-Crostata (Ganz)	€ 30,00
Brioche-Brötchen [8er Stk., pro Stk.]	€ 2,00	Marmeladen-Crostata (Ganz)	€ 25,00
		Drei-Schokoladen-Crostata (Ganz)	€ 28,00

ALLERGEN-LEGENDE (EU-VERORDNUNG 1169/2011)

[1] Gluten [2] Krebstiere [3] Eier [4] Fisch [5] Erdnüsse [6] Soja [7] Milch/Laktose [8] Schalenfrüchte [9] Sellerie [10] Senf [11] Sesam [12] Sulfite [13] Lupinen [14] Weichtiere