

Pizza bianca

ohne Tomatenpolpa

Siciliana (A1, C, a, d)	13,00
Mozzarella, Cherrytomaten, Sardellen, Oliven, Kapern,	
Tricolore (A1, C)	13,00
Mozzarella, frischer Blattspinat, Cherrytomaten	
Gardesana (A1, C)	13,50
Mozzarella, Cherrytomaten, Rucola, Parmesan	

Zuzüglich zum Preis der Pizza Extras wie:

Salami, Schinken, Zucchini, Thunfisch, Champignons, Sardellen, Kapern, Oliven	2,00
Gorgonzola, Parmesan, Rucola, Mozzarella, Camembert, Feta	3,00
Knoblauch, Zwiebeln, Peperoni	1,00
Lachs, Parmaschinken, Spianata Calabrese, Bolognesesauce	4,00
Garnelen, Büffelmozzarella	5,00
sonstige Wünsche	2,00

Zusatzstoffe in den Zutaten:

Spianata Calabrese: Antioxidationsmittel, Nitritpöckelsalz, Kaliumnitrit

Salami: Antioxidationsmittel, Nitritpöckelsalz

Oliven: geschwärzt

Mayonnaise: Milcheiweiß

Kochschinken: Natriumnitrit, Natriumascorbat,

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

A Getreideprodukte (glutenhaltig) 1 Weizen, 2 Gerste	
B Fisch	C Milch und Laktose
D Krebstiere	E Nüsse 1 Walnuß, 2 Erdnuß
F Weichtiere 1 Tintenfisch, 2 Schnecken	
G Eier	H Sojabohnen
I Sellerie	J Sesamsamen
K Senf	L Lupinen
M Erdnüsse	N Schwefeldioxid und Sulfite

a Antioxidationsmittel	b Nitritpöckelsalz und Kaliumnitrit
c Milcheiweiß	d geschwärzt
e Farbstoff	f Geschmacksverstärker
g koffeinhaltig	h alkoholhaltig

Pizzeria - Enoteca

»Altes Spritzenhaus«

Inhaber: S. Popovici



traditioneller Steinofen mit Holzfeuer

Mitnahmekarte

59469 Ense-Bremen · Zur Waterlappe 1

Tel. 02938/4731

Öffnungszeiten:

Donnerstag Freitag und Samstag

17:30 bis 21:30 Uhr

Sonntag 17:00 bis 20:30 Uhr

Familie Popovici

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer

Keine Kartenzahlung möglich

I nostri Prodotti

**Wir beziehen für unsere Pizza
frische, regionale und saisonale Produkte
von der Biomühle Eiling in Sichtigvor und
dem Biohof Knapp in Altenmellrich.**

Antipasti

Panini Allioli (A1, G, c)	6,00
Pizzabrötchen mit Knoblauch-Mayonnaise	
Focaccia (A1,)	8,00
mit Rosmarin und Olivenöl	
Affettati Misti (C, N, a, b, d)	14,50
Antipastiplatte mit Aufschnitt aus Edelsalamisorten, Parmaschinken, Käse	

La Pizzeria

Für unseren Teig benutzen wir einen Mix
aus Biomehle auf Weizenbasis.

Der Teig reift langsam in über 30 Stunden.

Daher ist er sehr bekömmlich und sehr leicht verdaulich.
Außerdem bieten wir auch eine glutenfreie Variante an.

Pizza rossa

mit Mozzarella und Tomatenpolpa

Margherita (A1, C)	10,00
Salame (A1, c, a, b)	12,00
Prosciutto cotto (A1, C, a, b, e)	12,00
Kochschinken	
4 Formaggi (A1, C)	13,00
Camembert, Gorgonzola, Mozzarella, Parmesan	
Vegetaria (A1, C, a)	13,00
frische Champignons, Zucchini, rote Zwiebeln, Cherrytomaten	
Mele e Nocchi (A1, C, E1)	13,00
Apfel, Camembert, Walnuß	

La Pera (A1, C, b)	14,00
Birne, Gorgonzola, Parmaschinken	
Buon Gusto (A1, C)	14,00
frischer Blattspinat, Gorgonzola, Walnuß	
Napoli (A1, B, C, a)	13,00
Thunfisch, Sardellen, Kapern, rote Zwiebeln	
Calabrese (A1, C, b, a)	13,50
Spianata Calabrese (scharfe Salami), rote Zwiebeln	
Romana (A1, C, a, b)	13,00
Salami, frische Champignons	
Regina (A1, C, a, b, c)	13,00
Kochschinken, frische Champignons	
Parma e Rucola (A1, C, b)	15,00
Parmaschinken, Rucola, Parmesan	
Rustica (A1, C, a, b, e)	13,50
Salami, Kochschinken, frische Champignons	
Tonno-Cipolla (A1, C, F)	13,00
Thunfisch, rote Zwiebeln	
Inferno (A1, C, a, b)	13,50
Salami, Spianata Calabrese (scharfe Salami), frische Champignons, Peperoni	
Calzone (A1, C, a, b, c)	13,50
Salami, Kochschinken, frische Champignons	
Piccante (A1, C, a, d)	13,50
Thunfisch, Feta, Oliven, Kapern	
Saporita (A1, B, C, b, a)	14,00
Spianata Calabrese (scharfe Salami), Thunfisch Sardellen, Kapern	
Margherita di Bufala (A1, C, D, F1)	14,50
Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Basilikum, Olivenöl	
Parma e Gamberoni (A1, C, D, b)	16,50
Parmaschinken, Garnelen, Knoblauch	
Spinacci e Gamberoni (A1, C, D)	16,50
frischer Blattspinat, Garnelen, Knoblauch	
Salmone e Spinacci (A1, C, B)	16,50
Lachsfilet, frischer Blattspinat, Knoblauch	