

## UNSERE ZUTATEN

Die **San Marzano-Tomate D.O.P.**, ist eine Tomate die ausschließlich in der Region Agro-Sarnese Nocerino angebaut wird. Diese Tomatensorte besitzt einen frischen, intensiven, aber nicht sauren Geschmack.

**Mozzarella aus Agerola** ist eine Rarität für Kenner. Tagesfrische Milch, traditionelle Handarbeit und eine lange Ruhezeit für den Käsebruch. Er wird ausschließlich mit Kuhmilch aus der Umgebung hergestellt.

**D.O.P.** - ist die Abkürzung für **Denominazione d'Origine Protetta**, italienisches Siegel für Produkte mit geschützter Herkunftsbezeichnung. Alle D.O.P. Produkte dürfen nur in einer bestimmten Region hergestellt werden und auch deren Rohstoffe müssen von dieser Region stammen.

**D.O.C.** - ist die Abkürzung für **Denominazione d'Origine Controllata**, heißt übersetzt kontrollierte Herkunftsbezeichnung. Diese Bezeichnung ist ein Qualitätsmerkmal der italienischen Weine. Sie weist darauf hin, dass nur bestimmtes Rebmaterial aus dem genannten Gebiet verwendet werden darf.

**I.G.P.** - ist die Abkürzung für **Indicazione Geografica Protetta**, das Siegel der Europäischen Kommission für geschützte geographische Angabe. Das IGP-Siegel dient als Garantie für Herkunft und Qualität.




### Rent CELLO

Wir backen auf Ihrer Veranstaltung

Sie können uns für Ihre **Privatparty, Firmenevents, Taufen, Hochzeiten** oder sonstige Anlässe buchen.

Gebacken wird frisch bei Ihnen vor Ort.


 **WINKHAUSER STRAÙE 3  
58509 LÜDENSCHIED**

 **02351 / 92 66 67 6**

#### ÖFFNUNGSZEITEN:

<b>Freitag</b>	<b>17:30 - 22:00</b>
<b>Sonntag</b>	<b>13:00 - 21:00</b>
<b>Montag</b>	<b>17:30 - 21:00</b>

 [cellopizza.de](http://cellopizza.de)

 [info@cellopizza.de](mailto:info@cellopizza.de)

 [cellopizza.de](https://www.facebook.com/cellopizza.de)

 [cellopizza.de](https://www.instagram.com/cellopizza.de)



### ORIGINAL NEAPOLITANISCHE PIZZA

Ein simples Rezept mit hochwertigen Zutaten

*Wasser, Mehl, Hefe, Salz und Leidenschaft.*



Die **neapolitanische Pizza** grenzt sich von den herkömmlichen Pizzen durch ihre Zubereitung und Konsistenz des Teiges ab.

UNSERE Pizzen werden ausschließlich mit **Fior di Latte d'Agerola – Mozzarella** und **San Marzano Tomaten D.O.P.** belegt.

Der mittlere Bereich dieser Pizza ist überraschend **dünn**.

Die auch als „**leopard spotting**“ von Pizzaexperten bezeichneten dunklen Flecken sind ein Qualitätsmerkmal der echten Pizza Napoletana.

Durch die **kurze Backzeit bei hohen Temperaturen** wird die Geschmacksintensität des Pizzabelags gestärkt.

Überzeugen Sie sich selbst wie „Fast Food“ zu Gourmet Food wird wenn die **Qualität** stimmt.

Im Jahre 2011 beantragte Italien die **Pizza Napoletana** in das immaterielle Weltkulturerbe der **UNESCO** aufzunehmen. 2017 wurde die Kunst der Pizza Napoletana in die Liste des immateriellen Kulturerbes der Menschheit aufgenommen.



## APPETITANREGER – VORSPEISE

**MONTANARINE** (nicht zum Mitnehmen) **7,50**

3 Stück frittierte Pizzateig Wolken

**1x** mit San Marzano Tomaten D.O.P. | Pecorino – geriebener Schafskäse | Basilikum

**1x** mit Burrata aus Apulien | Prosciutto di Norcia I.G.P. – Rohschinken

**1x** mit Burrata aus Apulien | Sardellenfilet aus Cetara | Bio Zitronenzeste

## LE CLASSICHE – DIE KLASSIKER

**1. MARINARA** (vegan, ohne Käse) **9,00**

San Marzano Tomaten D.O.P. | Knoblauch | Oregano | Basilikum | Extra natives Olivenöl

**2. MARGHERITA VERACE** **10,00**

San Marzano Tomaten D.O.P. | Fior di Latte d'Agerola - Mozzarella | Basilikum | Extra natives Olivenöl

**3. COSACCA** **10,00**

San Marzano Tomaten D.O.P. | Pecorino – geriebener Schafskäse | Basilikum | Extra natives Olivenöl

**4. CARRETTIERA** (ohne Tomatensoße) **14,50**

Fior di Latte d'Agerola - Mozzarella | Salsiccia - italienische Bratwurst | Friarelli – Stängelkohl | Extra natives Olivenöl

**5. SALAME NAPOLI** **12,50**

San Marzano Tomaten D.O.P. | Fior di Latte d'Agerola - Mozzarella | Salami Napoli | Basilikum | Extra natives Olivenöl

**6. COTTO E FUNGHI** **13,50**

San Marzano Tomaten D.O.P. | Fior di Latte d'Agerola - Mozzarella | Kochschinken | Frische Champignons | Basilikum | Extra natives Olivenöl

**7. TONNO E CIPOLLE** **13,00**

San Marzano Tomaten D.O.P. | Fior di Latte d'Agerola Mozzarella | Thunfisch | Rote Zwiebeln | Basilikum | Extra natives Olivenöl

**8. QUATTRO FORMAGGI** (ohne Tomatensoße) **14,00**

Fior di Latte d'Agerola - Mozzarella | Gorgonzola D.O.P. | Pecorino – geriebener Schafskäse | Grana Padano D.O.P. gehobelt | Extra natives Olivenöl

## LE SPECIALI – DIE BESONDEREN

**9. MARINARA ALLA STARITA** **12,50**

San Marzano Tomaten D.O.P. | Knoblauch | Oregano | Schwarzer Pfeffer | Pecorino – geriebener Schafskäse | Frische Tomaten | Basilikum | Extra natives Olivenöl

**10. PESTOSA** (ohne Tomatensoße) **14,00**

Genoveser Basilikum Pesto D.O.P. | Fior di Latte d'Agerola - Mozzarella | Frische Tomaten | Basilikum | Extra natives Olivenöl

**11. CALABRESE** **15,50**

San Marzano Tomaten D.O.P. | Fior di Latte d'Agerola - Mozzarella | Nduja - scharfe Streichwurst | Karamellisierte rote Tropea-Zwiebel I.G.P. | Basilikum | Extra natives Olivenöl

**12. NORCIA** (ohne Tomatensoße) **17,00**

Nach dem Backen: Prosciutto di Norcia I.G.P. - Rohschinken | Rucola | Frische Tomaten | Grana Padano D.O.P. gehobelt | Extra natives Olivenöl

**13. BURRATELLA** (ohne Tomatensoße) **18,50**

Fior di Latte d'Agerola – Mozzarella | Extra natives Olivenöl

Nach dem Backen: Mortadella aus Bologna I.G.P. | Burrata aus Apulien | Gehackte Pistazien aus Sizilien | Bio Zitronenzeste | Basilikum



PIZZA DES  
JAHRES  
2023



15,50

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

**ACQUA PANNA** **0,25l** **2,90**

stilles Wasser **0,75l** **6,50**

**ACQUA S. PELLEGRINO** **0,25l** **2,90**

kohlensäurehaltiges Wasser **0,75l** **6,50**

**COCA COLA / ZERO** **0,33l** **3,30**

**FANTA, SPRITE, MEZZO MIX** **0,33l** **3,30**

**APFELSCHORLE VIO BIO** **0,30l** **3,40**

## APERITIF

**APEROL SPRITZ** **0,20l** **7,20**

## BIERE

**PERONI - NASTRO AZZURRO** **0,33l** **4,20**

**MORETTI** **0,33l** **4,20**

**KROMBACHER PILS** **0,33l** **3,50**

**KROMBACHER RADLER** **0,33l** **3,50**

**KROMBACHER ALKOHOLFREI** **0,33l** **3,50**

## WEINE

**WEIß - BORGO MOLINO** **0,20l** **6,50**

Ciari Pinot Grigio delle Venezie DOC **0,75l** **20,00**

**ROT – VIGNETI DEL SALENTO** **0,20l** **8,00**

Zolla Primitivo di Manduria DOP **0,75l** **26,00**

## SPIRITUOSEN

**LIMONCINO** **2cl** **3,50**

**ESPRESSO LIKÖR** **2cl** **3,50**

## HEIßGETRÄNKE

**ESPRESSO BORBONE AUS NEAPEL** **2,50**

**CAPPUCCINO** **3,50**

## DESSERT

**HAUSGEMACHTES TIRAMISÙ** **5,50**

**FANTASMINI** **6,50**

Frittierte Pizzateigstücke mit Nutella

\*Alle Preise verstehen sich in Euro

\*\*Allergene können bei uns an der Theke eingesehen werden