PIZZA NAPOLETANA

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

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.



UNSERE ZUTATEN

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

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.

Geschlossene Gesellschaft

Sie können unsere Räumlichkeiten ganz für sich allein nutzen und in **geschlossener Gesellschaft** feiern.

WINKHAUSER STRAßE 3
58509 LÜDENSCHEID

02351 / 92 66 67 6

ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag	17:00 - 21:00	Uhr
Freitag	17:00 - 22:00	Uhr
Sonntag	15:00 - 21:00	Uhr

info@cellopizza.de
cellopizza.de
cellopizza.de
cellopizza.de
cellopizza.de

ORIGINAL NEAPOLITANISCHE PIZZA

Ein simples Rezept mit hochwertigen Zutaten

Wasser, Mehl, Hefe, Salz und Leidenschaft.



APERITIVI – APERITIFS

APEROL SPRITZ	0,20l	7,50
LEMON SPRITZ	0,20l	8,90
PROSECCO	0,10l	4,90

ANTIPASTI – VORSPEISEN

MONTANARINE (nicht zum Mitnehmen) **8,90**
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

DA NORD A SUD **14,90**
Rucola | Frische Tomaten | Burrata aus Apulien | Prosciutto di Norcia I.G.P. – Rohschinken | Brot | Extra natives Olivenöl

BURRATINA **10,90**
Rucola | Frische Tomaten | Brot | Burrata aus Apulien | Extra natives Olivenöl

BRUSCHETTA AL POMODORO **6,90**
Geröstetes italienisches Brot | Knoblauch | Frische Tomaten | Basilikum | Extra natives Olivenöl

SALSICCIA AL FORNO **5,90**
Italienische Bratwurst mit Fenchel im Holzofen gegart | Brot | Zitrone

TIPP FÜR GRUPPEN

Wenn ihr als Gruppe kommt, empfiehlt es sich, mehrere Pizzen gemeinsam zu bestellen und sie **untereinander zu teilen**.

Wir servieren sie daher auch einzeln, **eine nach der Anderen**.

So könnt ihr den vollen Genuss unserer Pizzen erleben und die **Vielfalt unserer Zutaten entdecken**.

Die Reihenfolge könnt ihr selbst bestimmen oder den **Pizzabäcker** wählen lassen.

LE CLASSICHE – DIE KLASSIKER

1. MARINARA / ANNO 1700 (vegan, ohne Käse) **11,50**
San Marzano Tomaten D.O.P. | Knoblauch | Oregano | Basilikum | Extra natives Olivenöl

2. MARGHERITA VERACE / ANNO 1889 (vegetarisch) **12,50**
San Marzano Tomaten D.O.P. | Fior di Latte d'Agerola - Mozzarella | Basilikum | Extra natives Olivenöl

3. COSACCA / ANNO 1844 (vegetarisch) **12,50**
San Marzano Tomaten D.O.P. | Pecorino – geriebener Schafskäse | Basilikum | Extra natives Olivenöl

4. CARRETTIERA (ohne Tomatensoße) **16,50**
Fior di Latte d'Agerola - Mozzarella | Salsiccia - italienische Bratwurst mit Fenchel | Friarelli – Stängelkohl | Extra natives Olivenöl

5. SALAME NAPOLI **15,00**
San Marzano Tomaten D.O.P. | Fior di Latte d'Agerola - Mozzarella | Salami Napoli | Basilikum | Extra natives Olivenöl

6. COTTO E FUNGHI **16,00**
San Marzano Tomaten D.O.P. | Fior di Latte d'Agerola - Mozzarella | Kochschinken | Frische Champignons | Basilikum | Extra natives Olivenöl

7. TONNO E CIPOLLE **15,50**
San Marzano Tomaten D.O.P. | Fior di Latte d'Agerola Mozzarella | Thunfisch | Rote Zwiebeln | Basilikum | Extra natives Olivenöl

8. QUATTRO FORMAGGI (ohne Tomatensoße, vegetarisch) **16,50**
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 (vegetarisch) **15,50**
San Marzano Tomaten D.O.P. | Knoblauch | Oregano | Schwarzer Pfeffer | Pecorino – geriebener Schafskäse | Frische Tomaten | Basilikum | Extra natives Olivenöl

10. PESTOSA (ohne Tomatensoße, vegetarisch) **16,50**
Genoveser Basilikum Pesto D.O.P. | Fior di Latte d'Agerola - Mozzarella | Frische Tomaten | Basilikum | Extra natives Olivenöl

11. CALABRESE **18,00**
San Marzano Tomaten D.O.P. | Fior di Latte d'Agerola - Mozzarella | Nduja – scharfe Streich- wurst | Karamellisierte rote Tropea-Zwiebel I.G.P. | Basilikum | Extra natives Olivenöl

12. NORCIA (ohne Tomatensoße) **17,50**
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) **20,50**
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

14. CARBONARA (ohne Tomatensoße) **17,50**
Fior di Latte d'Agerola - Mozzarella | Guanciale - Schweinespeck aus der Wange | Eigelb | Pecorino – geriebener Schafskäse | frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

15. MAURIZIO MORETTI **20,50**
San Marzano Tomaten D.O.P. | Fior di Latte d'Agerola - Mozzarella | Salami Napoli | Burrata aus Apulien | Chili | Basilikum | Extra natives Olivenöl

16. SINFONIA (ohne Tomatensoße) **17,50**
Fior di Latte d'Agerola - Mozzarella | Gorgonzola D.O.P. | Salami Napoli | Rote Zwiebeln | Basilikum | Extra natives Olivenöl

DOLCI – DESSERTS

HAUSGEMACHTES TIRAMISÙ	6,90
AFFOGATO AL CAFFÈ	4,00
FANTASMINI	6,90

Frittierte Pizzateigstücke mit Nutella

BEVANDE – ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

ACQUA PANNA - still	0,25l	3,00
	0,75l	7,00
ACQUA S. PELLEGRINO - sprudelnd	0,25l	3,00
	0,75l	7,00
COCA COLA / ZERO	0,33l	3,80
FANTA, SPRITE, MEZZO MIX	0,33l	3,80
APFELSCHORLE VIO BIO	0,30l	3,90

BIRRE – BIERE

MORETTI	0,33l	4,60
PERONI NASTRO AZZURRO	0,33l	4,60
KROMBACHER PILS	0,33l	3,90
KROMBACHER RADLER	0,33l	3,90
KROMBACHER ALKOHOLFREI	0,33l	3,90

VINO BIANCO – WEIßWEIN

Ciari Pinot Grigio delle Venezie DOC	0,20l	7,00
	0,75l	22,00

VINO ROSSO – ROTWEIN

Zolla Primitivo di Manduria DOP	0,20l	8,00
	0,75l	26,00

LIQUORI – SPIRITUOSEN

LIMONCINO	2cl	3,90
ESPRESSO LIKÖR	2cl	3,90
AMARO DEL CAPO	2cl	3,90
GRAPPA DELLA CASA	2cl	3,90

CAFFÉ – KAFFEE

ESPRESSO	2,50
ESPRESSO MACCHIATO	3,00
CAPPUCCINO	3,50
LATTE MACCHIATO	4,00

*Alle Preise verstehen sich in Euro

**Allergene können bei uns an der Theke eingesehen werden