

APERITIVO

0,1 lt

Prosecco Spumante Extra Dry	6,00 €
Aperol Sprizz / Prosecco, Aperol, Orange, Soda	7,90 €
Select Sprizz / Prosecco, Select, Grüne Olive	7,90 €
Limoncello Sprizz / Prosecco, Limoncello, Soda, Minze	7,90 €
Monte & Tonic / Amaro Montenegro, Tonic Water	7,90 €
Hugo	7,90 €
Negroni	9,50 €
Sbagliato	9,50 €

BEVANDE

Acqua Plose	0,25 lt	3,20 €
Acqua Plose	0,75 lt	6,90 €
Coca Cola / Coca Cola zero	0,2 lt	3,80 €
Limonata Plose	0,25 lt	3,90 €
Tegernseer hell	0,33 lt	4,20 €
Tannenzäpfle alkoholfrei	0,33 lt	4,20 €
Gösser Radler	0,33 lt	4,20 €
Peroni	0,33 l	4,20 €

CAFFÉ

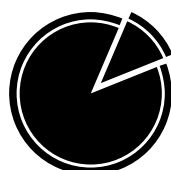
Espresso	2,80 €
Espresso macchiato	2,90 €
Doppio Espresso	5,60 €
Cappuccino	4,50 €

ANTIPASTI

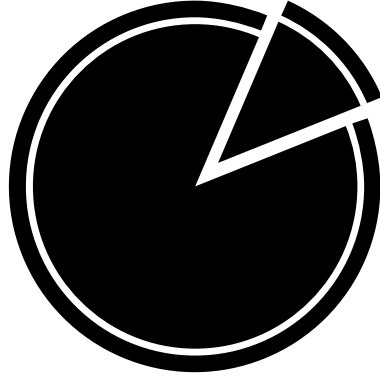
Tonno e Cipolla <i>Thunfisch mit Zwiebeln</i>	14,90 €
Insalata Caprese <i>Tomaten Büffelmozzarella Basilikum (Vegi)</i>	15,90 €
<i>Insalata verde, Pomodorini Grüner Salat, Kirschtomaten (Vegi)</i>	9,50 €
Prosciutto San Daniele Pedrazzoli <i>San Daniele Schinken Pedrazzoli</i>	16,90 €
Mortadella Pedrazzoli <i>Mortadella Pedrazzoli</i>	13,50 €
Burrata e Alici di Cetara <i>Burrata und Sardellen aus Cetara</i>	14,50 €

DOLCI

Tiramisu hausgemacht	8,90 €
Panna Cotta hausgemacht	6,90 €
Babà con rum <i>Napfkuchen aus süßem Hefeteig</i>	8,50 €
Sorbetto al Basilico Olio di Oliva Sale grosso	6,50 €
<i>Basilikumsorbet Olivenöl grobes Salz</i>	
Pecorino con mostarda di fichi <i>Pecorino mit Feigensenf</i>	12,90 €



LA PIZZA
PIZZERIA NAPOLETANA



LA PIZZA 
PIZZERIA NAPOLETANA

LA PIZZA

Ledererstraße 17 | 80331 München | 089 / 23 23 77 89

info@lapizzamuenchen.de

LE PIZZE

STORICHE

Anno 700/Mastunicola

Fior di Latte | Lardo di Colonnata | Pepe | Caciocavallo | Basilico | Origano 16,80 €
Fior di Latte | Speck aus Colonnata | Pfeffer | Caciocavallo Käse | Basilikum | Oregano

Anno 1700/Marinara (Vegi)

Pomodoro San Marzano | Origano | Aglio 11,50 €
San Marzano Tomaten | Oregano | Knoblauch

Anno 1889/Margherita (Vegi)

Pomodoro San Marzano | Fior di Latte | Basilico 12,50 €
San Marzano Tomaten | Fior di Latte | Basilikum

CLASSICHE

Napoletana

Pomodoro San Marzano | Olive di Gaeta | Alici di Cetara | Aglio | Origano | 17,50 €
Capperi di Salina
*San Marzano Tomaten | Oliven aus Gaeta | Sardinien aus Cetara | Knoblauch | Oregano |
Kapern aus Salina*

Quattro Stagioni

Pomodoro San Marzano | Fior di Latte | Carciofi | Funghi | Salame Napoletano | Prosciutto cotto 18,90 €
San Marzano Tomaten | Fior di Latte | Artischocken | Champignons | Salami aus Neapel | Beinschinken

Bufalina (Vegi)

Pomodoro San Marzano | Mozzarella di Bufala di Battipaglia | Basilico 18,50 €
San Marzano Tomaten | Büffelmozzarella aus Battipaglia | Basilikum

Caprese (Vegi)

Pomodoro | Mozzarella di Bufala di Battipaglia | Basilico | Origano 18,90 €
Kirschtomaten | Büffelmozzarella aus Battipaglia | Basilikum | Oregano

Calzone Classico

Pomodoro San Marzano | Fior di Latte | Salame | Ricotta | Pepe 18,90 €
San Marzano Tomaten | Fior di Latte | Salami | Ricotta | Pfeffer

Quattro Formaggi (Vegi)

Bufala affumicata | Blu di Bufala | Fior di Latte | Parmigiano Reggiano | Pecorino Romano 19,50 €
*Geräucherter Büffelmozzarella | Blauschimmelkäse aus Büffelmilch | Fior di Latte |
Gereifter Parmesan | Pecorino Romano*

Diavola

Pomodoro San Marzano | Fior di Latte | Salame piccante 19,50 €
San Marzano Tomaten | Fior di Latte | Scharfe Salami

SPECIALI

Cetarina

Fior di Latte | Tonno di Cetara | Cipolla rossa | Olive di Gaeta 21,50 €
Fior di Latte | Thunfisch aus Cetara | Rote Zwiebeln | Oliven aus Gaeta

„La Pizza“

Pomodoro San Marzano | Mozzarella di Bufala di Battipaglia | Nduja Calabrese | 21,00 €
Prosciutto San Daniele
*San Marzano Tomaten | Büffelmozzarella aus Battipaglia | Griebelschmalz aus Kalabrien |
San Daniele Schinken*

Vesuvina Gialla (vegi)

Pomodoro del Piennolo giallo | Mozzarella di Bufala di Battipaglia 19,90 €
Gelbe Piennolo Tomaten | Büffelmozzarella aus Battipaglia

Datterino Giallo	
Datterino giallo Olive di Gaeta Alici di Cetara Aglio Origano Capperi di Salina Peperoncino	21,50 €
<i>Gelbe Datterino Tomaten Oliven aus Gaeta Sardinien aus Cetara Knoblauch Oregano Kapern aus Salina Chili</i>	
Tartufo (Vegi)	
Crema di tartufo Tartufo estivo Porro (no olio di tartufo)	24,50 €
<i>Trüffelcreme Sommertrüffel Lauch (ohne Trüffelöl)</i>	
Mortadella	
Burrata Mortadella Pistacchi di Bronte	19,50 €
<i>Burrata Mortadella Pistazien aus Bronte</i>	
Vegetariana (Vegi)	
Pomodoro San Marzano Fior di Latte Zucchine Melanzana Peperoni	21,50 €
<i>San Marzano Tomaten Fior di Latte Zucchini Auberginen Rote Paprika</i>	
San Daniele	
Pomodorino Fior di Latte Rucola Parmigiano Reggiano Prosciutto San Daniele	20,50 €
<i>Kirschtomaten Fior di Latte Rucola Gereifter Parmesan San Daniele Schinken</i>	
Bresaola	
Fior di Latte Bresaola Parmigiano Pesto di Rucola	18,90 €
<i>Fior di Latte Bresaola gereifter Parmesan Rucolapesto</i>	
Ghiottona	
Fior di Latte Bufala affumicata Pomodoro San Marzano Salsiccia Olive di Gaeta Capperi di Salina Peperoni	21,50 €
<i>Fior di Latte Geräucherter Büffelmozzarella San Marzano Tomaten Salsiccia Oliven aus Gaeta Kapern aus Salina Rote Paprika</i>	
Magna Grecia (Vegi)	
Mozzarella di Bufala Carciofi Blu di Bufala Menta Prezzemolo	21,50 €
<i>Büffelmozzarella Artischocken Blauschimmelkäse aus Büffelmilch Minze Petersilie</i>	
Acqua Pazza	
Burrata Alici di Cetara „Acqua Pazza“ Prezzemolo Peperoncino Aglio	21,50 €
<i>Burrata Sardinien aus Cetara „Acqua Pazza“ Petersilie Chili Knoblauch</i>	
Le 2 A	
Fior di Latte Bufala affumicata Pomodorino Giallo Salsiccia Rucola Aglio	19,90 €
<i>Fior di Latte geräucherter Büffelmozzarella Gelbe Kirschtomaten Salsiccia Rucola Knoblauch</i>	
Gambero piccante	
Pomodoro di San Marzano Piennolo Giallo Gamberi Peperoncino Olive di Gaeta	23,50 €
<i>San Marzano Tomaten Gelbe Piennolo Tomaten Garnelen Chili Oliven aus Gaeta</i>	
Pizza Pesto	
Fior di Latte Pesto di basilico Mortadella Parmigiano Reggiano	19,50 €
<i>Fior di Latte Basilikumpesto Mortadella Gereifter Parmesan</i>	
Nerano (Vegi)	
Fior di Latte Crema di formaggio Zucchine fritte Zucchine marinate Caciocavallo Pepe	19,90 €
<i>Fior di Latte Käsecreme frittierte Zucchini marinierte Zucchini Caciocavallo-Käse Pfeffer</i>	