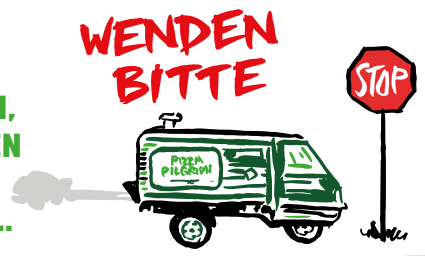
PIZZA PILGRIMS

EINMAL WENDEN BITTE UM DIE 3 WAHREN NEAPOLITANISCHEN LIEFERANTEN KENNENZULERNEN, MIT DENEN WIR SEIT DEM ERSTEN TAG ZUSAMMENARBEITEN – MOZZARELLA, TOMATEN & MEHL.



MARINARA EXTRA (vegan) 8,95 €

San-Marzano-Tomate DOP, Piennolo-del-Vesuvio-Tomaten, Kräuter-Knoblauchöl, Oregano & natives Olivenöl extra. Extra Burrata[1]: +4,50 € (AKA die ultimative Margherita).

MARGHERITA (vegan möglich) 11,50 €

San-Marzano-Tomate DOP, Fior-di-Latte-Mozzarella, Basilikum & natives Olivenöl extra.

BUFALA MARGHERITA 13,95 €

San-Marzano-Tomaten DOP, Büffel Mozzarella, Basilikum und natives Olivenöl extra.

PIZZ& LOVE (vegan) 14,75 €

Artischockenherzen[3], sautierte Pilze, Oliven, rote Zwiebeln, San-Marzano-Tomate DOP, veganer Käseersatz & Basilikum. Wechsel zu normalem Fior-di-Latte-Mozzarella – KOSTENLOS.

SMOKY AUBERGINE PARMIGIANA 15,75 €

Gebackene Auberginen-Parmigiana, Fior-di-Latte-Mozzarella & Basilikum.

EXTRA MOZZARELLA 3,50 €

NDUJA (vegan möglich) 14,75 €

Nduja Di Spilinga, San-Marzano-Tomate DOP, Fior-di-Latte-Mozzarella & Basilikum.

MUSHROOM & TRUFFLE 16,75 €

Ricotta-Basis mit Fior-di-Latte-Mozzarella, sautierten Pilzen & weißem Trüffelöl.

AMALFI COAST 16,25 €

Cetara-Sardellen, Piennolo-del-Vesuvio-Tomaten, Fior-di-Latte-Mozzarella, Oliven, Kapern, Kräuter-Knoblauchöl & Basilikum.

DOUBLE PEPPERONI & HOT HONEY (halal möglich) 16,75 €

Zweierlei Peperoni-Salami, San-Marzano-Tomate DOP, Fior-di-Latte-Mozzarella, Basilikum & hausgemachter Hot Honey.

CARBONARA PIZZA 16,25 €

Knuspriger Guanciale-Speck[1,3,4] Pecorino Romano DOP, Fior-di-Latte-Mozzarella, schwarzer Pfeffer, al dente gekochte Spaghetti & Eigelb.

YOU'VE GOT MAIALE 16,75 €

Nduja, italienische Salsiccia[1,3,4] Peperoni-Salami, San-Marzano-Tomate DOP, Fior-di-Latte-Mozzarella, rote Zwiebeln & Balsamico-Creme*.

THE 8-CHEESE 15,75 €

1. Ricotta 2. Büffelmozzarella 3. Fior-di-Latte-Mozzarella 4. Gorgonzola DOP 5. Ricotta Salata 6. Geräucherter Mozzarella 7. Pecorino Romano DOP 8. Burrata[1] Abgerundet mit geräucherter Chili-Marmelade.

SALSICCIA E FRIARIELLI 14,75 €

Italienische geröstete Salsiccia[1,3,4] wilde Broccoletti[3] sautiert mit Knoblauch & Chili, geräucherter Mozzarella & Basilikum.

PRINCIPESSA 17,95 €

18 Monate gereifter Prosciutto di Parma DOP, Piennolo-di-Vesuvio-Tomaten DOP, 24 Monate gereifter Parmigiano Reggiano DOP, Mozzarella di Bufala DOP, Rucola & natives Olivenöl extra.

KINDER MENÜ

Eine halbe Pizza Margherita.
Apfelsaft oder Apfelsaftschorle (200 ml).
Eine Kugel Vanilleeis mit Nutella.
7,95 €

Alle Preise in EURO inkl. MwSt

Social Media @pizzapilgrims.de

DOP steht für Denominazione di Origine Protetta, was „geschützte Ursprungsbezeichnung" bedeutet.

BEILAGEN UND SALATE

Garlic Flatbread zum Teilen 7,95 €

Mit unserem hausgemachten Kräuter-Knoblauchöl & Fior-di-Latte-Mozzarella.

Artischocken fritti 7,95 €

Frittiert in einer Panko-Kruste[3] mit Knoblauch-Kräuter-Dip.

Cacio-e-Pepe-Bällchen 7,95 €

Knusprige Spaghetti-Bällchen mit Pecorino-Käse & schwarzem Pfeffer.

Smoked Mozzarella Bites 7,95 €

Mozzarella gewälzt in leichten Semmelbröseln & frittiert. Serviert mit geräucherter Chili-Marmelade.

Rucola- & Parmesan-Salat 5,75 €

Rucolablätter mit Parmesanspänen, Olivenöl & Zitrone.

~~Greek~~ Napoli Salat 7,50 €

Gurken, Paprika, Piennolo-del-Vesuvio-Tomaten, Rote Zwiebeln, Kalamata Oliven, Oregano, Ricotta Salata und Vinaigrette*.

Burrata Caprese-Salat 9,95 €

Piennolo-del-Vesuvio-Tomaten, Burrata[1], Basilikum & natives Olivenöl extra.

Cavolo-Nero-Caesar-Salat 7,50 €

Cavolo-Nero-Blätter, Caesar-Dressing, geröstete Semmelbrösel & Parmesanspäne.

CRUST DIPPERS

Jeder Dip 2,00 € / Drei Dips 4,50 €

CAESAR
GARLIC & HERB
HOT HONEY
CALABRIAN CHILLI
WHITE TRUFFLE[2]

DIP TO DONATE

Für jeden verkauften Dip spenden wir an unsere Charity-Partner.

JE MEHR DU DIPPST, DESTO MEHR SPENDEN WIR!

Make-A-Wish DEUTSCHLAND

TOP OF THE TOPPINGS

Extra Mozzarella	3,50 €	Sardellen	4,50 €
Oliven oder Kapern	2,00 €	Rucola	2,50 €
Peperoni-Salami	2,50 €	Pilze	3,00 €
Italienischer Kochschinken[1,3,4]	3,50 €	Artischocken[3]	4,50 €
Nduja oder V'duja*	3,00 €	Burrata[1]	4,50 €

VEGAN, GLUTENFREI ODER HALAL: Ohne Aufpreis erhältlich

ALLERGENE: Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wende dich bitte an den Service | **1** Mit Konservierungsstoff | **2** Mit Farbstoff | **3** Mit Antioxidationsmittel | **4** Mit Nitritpökelsalz und Nitrat | **5** Mit Geschmacksverstärker | **6** Geschwefelt | **9** Mit Süßungsmittel | **10** Enthält eine Phenylalaninquelle | **11** Mit Phosphat | **12** Koffeinhaltig | **13** Alkoholhaltig | **14** Chininhaltig | **15** Mit Taurin | * Enthält Sulfite

PIZGRIMS STORY

PIZZA PILGRIMS begann, als die Brüder James und Thom ihre Jobs kündigten, in Süditalien einen Dreirädige Ape kauften und ihn auf einer „Pizza-Pilgerreise" zurück nach London fuhren, um die Geheimnisse der neapolitanischen Pizza zu lernen. Dreizehn Jahre später sind wir immer noch davon besessen, unsere Pizza stetig zu verbessern, und reisen regelmäßig zurück nach Neapel, um uns inspirieren zu lassen und mit den Freunden in Kontakt zu bleiben, die uns unsere wichtigsten Zutaten liefern:

MEHL, TOMATEN UND MOZZARELLA.

Das ist **ANTIMO CAPUTO** – Neapels legendärer „König des Mehls" und Familienoberhaupt in dritter Generation der Caputo-Mühle. Mit seinem Mehl „Saccorosso", das im Herzen der Stadt gemahlen wird, stellen wir jeden Tag unseren charakteristischen, 72 Stunden fermentierten Teig her.

ANIELLO baut seine süßen, saftigen San-Marzano-Tomaten in den vulkanischen Böden rund um den Vesuv an – bekannt als die besten Soßentomaten der Welt. Wir zerdrücken sie von Hand mit nur einer Prise Salz zu unser Pizzasoße – denn großartige Tomaten brauchen sonst nichts.

GIOVANNI und seinen Vater haben wir bei unserer ersten Reise nach Neapel in ihrer Latteria kennengelernt, wo sie noch heute nach traditionellen Methoden frischen Fior-di-Latte-Mozzarella herstellen. Er wird uns wöchentlich geliefert, täglich von unseren Pizzaioli von Hand geschnitten und landet direkt auf unser Pizza.

THESE QUALITY INGREDIENTS, IN THE HANDS OF OUR PIZZAIOLOS, MAKE EVERY PIZZA SPECIAL!

CODE SCANNEN