

UNSERE TEIGSORTEN
I NOSTRI IMPASTI

Moderne Rezeptur nach vielen Versuchen & langer Teigreifung für ein perfektes Ergebnis.

SEMIVOLLKORN

Neapolitanischer Stil - hoher Rand - unser erstes Rezept und standard Teig
selbstgeknetet mit Sauerteig & Poolish, mnd. 48 St. Ruhe
aus halbvollkornem Blend – luftig & bekömmlich

Aroma / Profumo: ★★★★☆
Knusprigkeit / Croccantezza: ★★★★☆
Bekömmlichkeit / Digeribilità: ★★★★★
-regulärer Preis, immer verfügbar (Ø ca. 29cm)-

7-KÖRNER

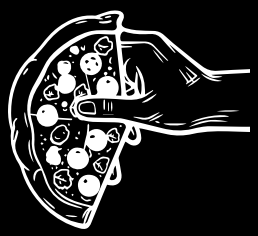
Hafer/Weizen/Gerste/Reis/Roggen/Dinkel/Kamut
Römischer Stil - dünner Rand
selbstgeknetet mit Sauerteig , mnd. 48 St. Ruhe
mit 7 Getreidesorten und Saaten – dünn & kross

Aroma / Profumo: ★★★★★
Knusprigkeit / Croccantezza: ★★★★★
Bekömmlichkeit / Digeribilità: ★★★★☆
-Aufpreis 2.5€, solange der Vorrat reicht (Ø ca. 31cm)-

GLUTENFREI

Direkt aus Italien importiert – nicht selbstgemacht

Aroma / Profumo: ★★☆☆☆
Knusprigkeit / Croccantezza: ★★★☆☆
Bekömmlichkeit / Digeribilità: ★★★★★
-Aufpreis 5€, solange der Vorrat reicht (Ø ca. 29cm) -



...WÄHLEN SIE EINFACH IHREN LIEBLINGSTEIG AUS

WWW.RITTER-HANDSCHUHSHEIM.COM

ALLE PREISE IN EURO INKLUSIVE MWST. - FÜR ALLERGENE UND ZUSAZSTOFFE FRAGEN SIE GERNE UNSER SERVICEPERSONAL

UNSER STANDARD TEIG?

SEMI-VOLLKORN MEHLMISCHUNG - SAUERTEIG - 48 STUNDEN RUHEZEIT

(FDL : MOZZARELLA FIOR DI LATTE)

LE NOSTRE 5 MARGHERITE



MARGHERITA (V)
TOMATENSUGO / FDL 11.9

MARGHERITA GIALLA (V)
GELBE DATTELTOMATEN CREME / FDL 12.9

NEW
MARGHERITA COSACCA (V)
TOMATENSUGO / PECORINO ROMANO
SCHWARZE PFEFFER (OHNE FDL) 12.9

MARGHERITA BUFFALÉ (V)
TOMATENSUGO / FDL
GERÄUCHERTER BÜFFELMOZZARELLA 15.9

MARGHERITA D.O.P. (V)
TOMATENSUGO / PARMIGIANO D.O.P.
ON TOP: BÜFFELMOZZARELLA 16.5

NEW
MARGHERITA PACCHETELLE (V)
PACCHETELLE (EINGELEGTE KIRSCHTOMATEN) / PARMIGIANO D.O.P.
GERÄUCHERTER BÜFFELMOZZARELLA / BASILIKUM PESTO
(OHNE TOMATENSUGO) 17.5

— EXTRA-TIPP —
MIT CULATTA-SCHINKEN ON TOP – EINFACH UNSCHLAGBAR (+ 4)

ZUM ERSTEN MAL BEI UNS?
AUF JEDEN FALL EINE MARGHERITA PROBIEREN...
...UND DANN GEHT ES WEITER

UNSERE TOMATENSUGO IST bio "PETTI"



LE CLASSICHE

RUSTICA
LECCINO OLIVEN / SALAME NAPOLI
FRISCHE EGERLINGE / FDL / TOMATENSUGO 16.5

CAPRICCIOSA TOP SELLER
LECCINO OLIVEN / GEKOCHTER SCHINKEN
FRISCHE EGERLINGE / ARTISCHOCKEN / TOMATENSUGO / FDL 17.5

4 FORMAGGI (V)
GERÄUCHERTER BÜFFELMOZZARELLA / GORGONZOLA
PARMIGIANO D.O.P. / TOMATENSUGO / FDL 17.5

WIE IMMER
GEKOCHTER SCHINKEN / FRISCHE EGERLINGE
TOMATENSUGO / FDL 15.5

CULATTA TOP SELLER
FRISCHE EGERLINGE / TOMATENSUGO / FDL
ON TOP: RUCOLA & CULATTA SCHINKEN 18.9



PICCANTE
SPIANATA PICCANTE / ZWIEBELN
SIRACHA (CHILISOSSE) / TOMATENSUGO / FDL 15.5

DAL MARE

VAI GIANNI VAI!
TOMATENSUGO / KNOBLAUCH / OREGANO
ON TOP: BÜFFELMOZZARELLA & SARDELLEN 17.5

MARINARA - A MODO MIO
PACCHETELLE (EINGELEGTE KIRSCHTOMATEN) / TOMATENSUGO
LECCINO OLIVEN / KNOBLAUCH / ON TOP: SARDELLEN 15.5

TONNO PRIMO TOP SELLER
THUNFISCH / ZWIEBELN / KAPERN / TOMATENSUGO / FDL 15.9

TONNO SECONDO
THUNFISCH / ARTISCHOCKEN / LECCINO OLIVEN
TOMATENSUGO / FDL 16.9

DIAVOLETTA
GELBE DATTELTOMATEN CREME / CHILI / FDL
SPIANATA PICCANTE / ON TOP: SARDELLEN 17.9

- FÜR INDIVIDUELLE ÄNDERUNGEN UND UMBESTELLUNGEN AM BELAG BERECHNEN WIR EINE PAUSCHALE VON 2,00 €
- BEI TEILUNG EINER PIZZA BERECHNEN WIR EINE SERVICEPAUSCHALE VON 3 € (INKL. GEDECK, SERVIETTE UND TISCHPLATZ)

VIELEN DANK FÜR IHRE VERSÄNDNIS!

UNSER STANDARD TEIG?

SEMI-VOLLKORN MEHLMISCHUNG - SAUERTEIG - 48 STUNDEN RUHEZEIT

(FDL : MOZZARELLA FIOR DI LATTE)

UNSERE TOMATENSUGO IST bio "PETTI"

LE BIANCHE
OHNE TOMATENSUGO



LAMBRETTA (V)
PAPRIKA / GETROCKNETE TOMATEN
RUCOLA / FDL / PECORINO ROMANO 17

VESPA (V)
GERÄUCHERTER BÜFFELMOZZARELLA / GORGONZOLA
FDL / PECORINO ROMANO / GEHACKTE PISTAZIEN 18.9

CIAO
'NDUJA (SCHARFE WURSTMASSE AUS KALABRIEN) / ROTE ZWIEBELN
FRISCHER ZIEGENKÄSE / FDL / BASILIKUM PESTO 18.9

GUZZI (V)
RADICCHIO / HAUCHDÜNN GEHOBELTE ZUCCHINI / GORGONZOLA
FDL / PEKANNÜSSE 17.9

CON CARNE
MIT FLEISCH

BUONGIORNO MEZZOGIORNO
AUBERGINEN / SPIANATA PICCANTE / KAPERN / TOMATENSUGO
FDL / ON TOP: BÜFFELMOZZARELLA 18.9

NEW VESUVIANA
ROTE ZWIEBELN / SPIANATA PICCANTE / TOMATENSUGO / FDL
ON TOP: BURRATA 18.9

TREVISANA
PANCETTA / RADICCHIO / GORGONZOLA / TOMATENSUGO / FDL 17

SHREK
WILDE BROKKOLICREME / SALAMI / FRISCHE EGERLINGE
KNOBLAUCH / FDL (OHNE TOMATENSUGO) 17.5

AMATRICIANA
TOP SELLER
PANCETTA / ROTE ZWIEBELN / CHILI / PECORINO ROMANO
TOMATENSUGO / FDL 17

AFFUMICATA
GEKOCHTER SCHINKEN / GERÄUCHERTER BÜFFELMOZZARELLA
HAUCHDÜNN GEHOBELTE ZUCCHINI / TOMATENSUGO / FDL 17.5

'NDUJA
TOP SELLER
'NDUJA (SCHARFE WURSTMASSE AUS KALABRIEN) / KAPERN
GERÄUCHERTER BÜFFELMOZZARELLA / TOMATENSUGO / FDL 18.5

VEGGI & VEGAN



PASQUÁ (VEGAN)
TOMATENSUGO / KNOBLAUCH / CHILI
PACCHETELLE (EINGELEGTE KIRSCHTOMATEN) / RUCOLA 15.5

CIPOLLA PINK
ZWIEBELN / GORGONZOLA / GESCHROTETER ROSA PFEFFER
TOMATENSUGO / FDL 15.5

DREI TOMATEN
GELBE DATTELTOMATENCREME / PACCHETELLE (EINGELEGTE KIRSCHTOMAT.)
TOMATENESSENZ / BASILIKUM / FDL 15.5 (VEGAN OHNE KÄSE MÖGLICH)

ORTOLANA
TOP SELLER
EGERLINGE / ZWIEBELN / LECCINO OLIVEN
PACCHETELLE (EINGELEGTE KIRSCHTOMATEN) / TOMATENSUGO / FDL 15.9

MELANZANA
AUBERGINEN / BASILIKUM PESTO / PARMIGIANO D.O.P.
TOMATENSUGO / FDL 17

DELICATA
GELBE DATTELTOMATENCREME / GEMÜSE
GERÄUCHERTER BÜFFELMOZZARELLA 18.5 (VEGAN OHNE KÄSE MÖGLICH)

NAGEV (VEGAN)
ROTE PAPRIKACREME / ZWIEBELN / LECCINO OLIVEN
PACCHETELLE (EINGELEGTE KIRSCHTOMATEN) / WHITE-GREEK 17.5

NUMBER ONE
TOP SELLER
PACCHETELLE (EINGELEGTE KIRSCHTOMATEN) / ZWIEBELN / BASILIKUM
TOMATENSUGO / FDL / ON TOP: BÜFFELMOZZARELLA 17.9



HULK
WILDE BROKKOLICREME / GERÄUCHERTER BÜFFELMOZZARELLA
GETROCKNETE TOMATEN / GORGONZOLA
FDL (OHNE TOMATENSUGO) 17.5

BURRATA
PACCHETELLE (EINGELEGTE KIRSCHTOMATEN)/ TOMATENSUGO / FDL
ON TOP: RUCOLA & BURRATA 18.9

NEW NERANO RED
LEICHTER TOMATENSUGO / FDL / HAUCHDÜNN GEHOBELTE ZUCCHINI
PARMIGIANO D.O.P. / BASILIKUM / SCHWARZER PFEFFER 15.5
— EXTRA-TIPP —
MIT KNUSPRIGER PANCETTA – RICHTIG GEIL (+ 3)
(P.S.: DANN NICHT MEHR VEGETARISCH)

EXTRA BELÄGE:

ZWIEBELN+1 KAPERN+1 KNOBLAUCH+1 PANCETTA+3 SPIANATA PICCANTE+3 SARDELLEN+3 GORGONZOLA+3 BUFALA+4
PACCHETELLE (EINGELEGTE KIRSCHTOMATEN)+3 ZIEGENKÄSE+4 WHITE GREEK (VEGAN SCHAFSKÄSE)+4 CULATTA+4 NDUJA+4 BURRATA+4

ALLE ANDEREN ZUTATEN+2

- FÜR INDIVIDUELLE ÄNDERUNGEN UND UMBESTELLUNGEN AM BELAG BERECHNEN WIR EINE PAUSCHALE VON 2,00 €
- BEI TEILUNG EINER PIZZA BERECHNEN WIR EINE SERVICEPAUSCHALE VON 3 € (INKL. GEDECK, SERVIETTE UND TISCHPLATZ)

VIELEN DANK FÜR IHRE VERSÄNDNIS!