gigi's food menu

antipasti

OLIVEN UND BROT 5
Butterzarte Oliven, serviert mit handgezogenem, knusprigem hausgemachtem Brot

GOLDENE FRITTELLE 6
Leicht frittierte Teigbällchen, serviert mit würziger Knoblauch-Aioli

THE MONTANARA 6
Kurz frittierter Teig mit süßem Pomodoro, Grana Padano und frischem Basilikum

CREAMY BURRATA 9
Zartschmelzende Burrata, serviert mit kurz angebratenem Saisongemüse

le pizza

MARINARA 8.5
San Marzano Tomaten, wilder Oregano, frischer Basilikum, geröstetes Knoblauchöl.

MARGHERITA 9.5
San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Parmigiano, frischer Basilikum.

SUPER DIAVOLA 16.5
San Marzano Tomaten, Fior di Latte, scharfe Salami, 'Nduja, Tropea-Zwiebeln

CAPRICCIOSA 17
San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Salami, schwarze Oliven, zarte Artischocken, Champignons

LA NORMA 15
San Marzano Tomaten, Fior di Latte, goldbraun frittierte Aubergine, Ricotta

PROVOLA E PEPE 14.5
San Marzano Tomaten, geräucherte Provola, Parmigiano, schwarzer Pfeffer

PUTTANESCA 14.5
San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Kirschtomaten, Kapern, Oliven, geräucherte Provola.

POLPETTINE DI NONNA 16.5
San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Fleischbällchen, Ricotta-Creme

MORTADELLA AND BURRATA (BIANCA) 16
Weiße Basis: Fior di Latte, Mortadella, cremige Burrata, salzige Mandeln

4 FORMAGGI 15
Fior di latte, gorgonzola, provola, parmigiana, geröstete Walnüsse

Hinweis: Alle Pizzen sind auch vegan (ohne Käse oder mit veganem Mozzarella) erhältlich. Fragen Sie uns gerne nach unserer saisonalen Aktionspizza

extra

SARDELLEN 3 | SALAMI 3.5 | SCHARFE SALAMI 3.5

BUFALA (125gr) 5 | BURRATA (125gr) 5

dolci

KLASSISCHES TIRAMISU 6
In Espresso getränkte Schichten mit Mascarpone-Creme

NUTELLA MIT AMARENA 6
Warmer Teig, gefüllt mit veganem Nutella, getoppt mit Sauerkirschen

Für Informationen zu Lebensmittelallergien fragen Sie bitte unser Personal nach der Allergenkarte