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

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

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.



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

Herkunttsbezeichnung. 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.



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
- o 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	8,50
PROSECCO	0.10L	5.00

## ANTIPASTI - VORSPEISEN

MONTANARINE	8,00
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 14,00

Rucola | Frische Tomaten | Burrata aus Apulien | Prosciutto di Norcia I.G.P. – Rohschinken | Brot | Extra natives Olivenöl

#### BURRATINA

Rucola | Frische Tomaten | Brot | Burrata aus Apulien | Extra natives Olivenöl



### LE CLASSICHE - DIE KLASSIKER

1. MARINARA / ANNO 1700 (vegan, ohne Käse) 10,50 San Marzano Tomaten D.O.P. | Knoblauch | Oregano | Basilikum | Extra natives Olivenöl

2. MARGHERITA VERACE / ANNO 1889 (vegetarisch) 11,50 San Marzano Tomaten D.O.P. | Fior di Latte d'Agerola -Mozzarella | Basilikum | Extra natives Olivenöl

3. COSACCA / ANNO 1844 (vegetarisch) 11,50 San Marzano Tomaten D.O.P. | Pecorino – geriebener Schafskäse | Basilikum | Extra natives Olivenöl

**4. CARRETTIERA** (ohne Tomatensoße)

Fior di Latte d'Agerola - Mozzarella | Salsiccia - italienische Bratwurst mit Fenchel | Friarelli – Stängelkohl | Extra natives Olivenöl

#### 5. SALAME NAPOLI 14,00

San Marzano Tomaten D.O.P. | Fior di Latte d'Agerola -Mozzarella | Salami Napoli | Basilikum | Extra natives Olivenöl

#### 6. COTTO E FUNGHI 15,00

San Marzano Tomaten D.O.P. | Fior di Latte d'Agerola -Mozzarella | Kochschinken | Frische Champignons | Basilikum | Extra natives Olivenöl

#### 7. TONNO E CIPOLLE

10.00

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) **15,50** 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) 14,50
San Marzano Tomaten D.O.P. | Knoblauch | Oregano |
Schwarzer Pfeffer | Pecorino – geriebener Schafskäse |
Frische Tomaten | Basilikum | Extra natives Olivenöl

10. PESTOSA (ohne Tomatensoße, vegetarisch) 15,50
Genoveser Basilikum Pesto D.O.P. | Fior di Latte d'Agerola
- Mozzarella | Frische Tomaten | Basilikum | Extra
natives Olivenöl

#### 11. CALABRESE

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) **17,00**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) 19,50 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 |

14. CARBONARA (ohne Tomatensoße)

Fior di Latte d'Agerola - Mozzarella | Guanciale - Schweinespeck aus der Wange | Eigelb | Pecorino – geriebener Schafskäse | frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

#### 15. MAURIZIO MORETTI

Bio Zitronenzeste | Basilikum

14.50

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) **16.50**Fior di Latte d'Agerola - Mozzarella | Gorgonzola D.O.P. |
Salami Napoli | Rote Zwiebeln | Basilikum | Extra natives
Olivenöl

### **DOLCI - DESSERTS**

HAUSGEMACHTES TIRAMISU	6,50
FANTASMINI	6,50
Erittiarta Dizzataiastüska mit Nutalla	

## BEVANDE – ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

ACQUA PANNA - still	0,25l	3,00
	0,75l	7,00
ACQUA S. PELLEGRINO - sprudelnd	0,25l	3,00
	0, <b>7</b> 5l	7,00
COCA COLA / ZERO	0,331	3,60
FANTA, SPRITE, MEZZO MIX	0,331	3,60
APFELSCHORLE VIO BIO	0,30l	3,70

#### BIRRE – BIERI

17.00

19,50

0,331	4,50
0,331	4,50
0,331	3,80
0,331	3,80
0,331	3,80
	0,33l 0,33l 0,33l

### **VINO BIANCO – WEIßWEIN**

Ciari Pinot Grigio delle Venezie DOC	0,20l	7,0
	0, <b>7</b> 5l	22,0

## **VINO ROSSO - ROTWEIN**

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

### LIQUORI - SPIRITUOSEN

LIMONCINO	2cl	3,80
ESPRESSO LIKÖR	2cl	3,80
AMARO DEL CAPO	2cl	4,80
GRAPPA DELLA CASA	2cl	4,80

## CAFÉ – 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