



Pizza



Neapolitanische Pizza ist wie jede andere Pizza? Pustekuchen.

1. Marinara	Tomaten – Aglio (Knoblauch) – Oregano	7,00 Euro
2. Margherita	Tomaten – Mozzarella – Basilikum	8,00 Euro
3. Salami	Tomaten – Mozzarella – Salami	8,50 Euro
4. Prosciutto	Tomaten – Mozzarella – gekochter Schinken	9,00 Euro
5. 4 Stagioni	Tomaten – Mozzarella – Pilze – Artischocken	9,50 Euro
6. Prosciutto e funghi	Tomaten – Mozzarella – Pilze – gek. Schinken	10,00 Euro
7. Caprese	Tomaten – Mozzarella – Mozzarellakugeln – Basilikum Cherrytomaten	12,00 Euro
8. 4 Formaggio	Tomaten – Mozzarella – Gorgonzola – Parmiggiano – Ermentaler	12,50 Euro



Pizza



- | | | |
|---------------------------|---|------------|
| 9. Gut am See | Tomaten – Mozzarella – Mozzarellakugeln – Cherrytomaten – Rucola – Parmigiano | 13,50 Euro |
| 10. Vegetariano | Tomaten – Mozzarella – Paprika – Pilze – Artichocken | 10,50 Euro |
| 11. Frutti di Mare | Tomaten – Mozzarella – Meeresfrüchte | 13,00 Euro |
| 12. Diablo | Tomaten – Mozzarella – piccolo Salami picante – Peperocini (scharf) | 11,50 Euro |

Gut zu wissen:

Neapel hat gefeiert, am 8. Dezember, im historischen Stadtkern, mit **Pizza** zum Frühstück. Der Grund: Nicht etwa Maria Empfängnis, deren in Italien jedes Jahr am 8. Dezember mit einem Feiertag gedacht wird, sondern die **Aufnahme** der Pizza Napoletana in die **UNESCO-Liste** der Weltkulturerbe.

Einige der historischen Pizzerien im Stadtzentrum hatten, ganz außer der Reihe, bereits um 8 Uhr morgens die Pizzaöfen angeheizt, um die Aufnahme der Pizza Napoletana in die Liste der **Weltkulturerbe** stilecht mit Pizza zu feiern.

Das Zentrum der Feierlichkeiten war rund um die „**Antica Pizzeria Brandi**“, wo die einzig wahre, originale Pizza Margherita erfunden worden sein soll.

„Die Pizza aus Neapel und das Handwerk des Pizzaioli wurden endlich

als immaterielles UNESCO-Weltkulturerbe anerkannt.

Das ist eine historische **Anerkennung**, die wir den neapolitanischen Pizzaioli, die in Neapel und in der ganzen Welt arbeiten, zu verdanken haben“ (...)

<https://www.die-genussreise.de/blog/pizza-napoletana-ist-weltkulturerbe/>