

Menu Pizzeria

MON

17:00 – 22:00

TUE

11:30 – 14:00

17:00 – 22:00

WED

CLOSED

THU

17:00 – 22:00

FRI

17:00 – 22:00

SAT

11:30 – 15:00

17:00 – 22:00

SUN

13:00 – 22:00

Traditional

Neapolitan dough

Alpin Roof 17.⁹⁰

Parma Rohschinken • Brie •
Datterini- Tomaten • Rauke •
Parmesanraspeln • Mozzarella
fiordilatte • San Marzano
Tomatensoße
Crudo di Parma • brie •
datterini misti • rucola •
scaglie di grana • mozzarella
fiordilatte • passata di
pomodoro San Marzano



Stranamore 17.⁹⁰

Scharfe Salami •
Schwarze Oliven • Getrocknete
Tomaten • Lombardische
Paprikas •
Scharfes Öl •
Büffelmozzarella (kalt) •
Basilikum • Mozzarella
fiordilatte •
Cocktailtomatensoße
Salamino • olive nere •
pomodori secchi • peperoni
lombardi • olio piccante •
mozzarella di Bufala
(dopo cottura) • basilico •
mozzarella fiordilatte •
passata di pomodorini



Seiser Alm 15.⁵⁰

Speck • Rauke •
Parmesanraspeln • Mozzarella
fiordilatte • San Marzano
Tomatensoße
Speck • rucola • scaglie di
grana • mozzarella fiordilatte
• passata di pomodoro San
Marzano



Timeless-Norma 15.⁹⁰

Vergoldete Auberginen •
Ricotta • Basilikumtropfen •
Mozzarella fiordilatte •
Cocktailtomatensoße
Melanzane dorate • ricotta •
pipetta di basilico •
mozzarella fiordilatte •
passata di pomodorini



Capricciosa 14.⁹⁰

Champignonpilze • Schinken •
Artischocken • Bratwurst
Lucanica • Schwarze Oliven •
Basilikum • Mozzarella
fiordilatte • San Marzano
Tomatensoße
Funghi champignon •
prosciutto cotto • carciofi •
salsiccia Lucanica • olive
nere • basilico • mozzarella
fiordilatte • passata di
pomodoro San Marzano



Paprika Party 16.⁹⁰

Paprika • Lombardische
Paprikas • Zwiebel •
Bratwurst Lucanica • schwarze
Oliven • Basilikum •
Mozzarella fiordilatte • San
Marzano Tomatensoße
Peperoni • peperoni lombardi
• cipolla • salsiccia
Lucanica • olive nere •
basilico • mozzarella
fiordilatte • passata di
pomodoro San Marzano



White Pizzas (without Tomato sauce)

Tartufata

22.⁰⁰

Trüffel • Burrata •
Parma Rohschinken •
Steinpilze • Basilikum •
Mozzarella fiordilatte
Tartufo • burrata • Crudo di
Parma • funghi porcini •
basilico • mozzarella
fiordilatte



Fenice Verde

19.⁵⁰

Pesto • Fiordilatte •
Stracciatella di Burrata •
Parma Rohschinken • Datterini
Tomaten • Pistaziengranulat
Base pesto • fiordilatte •
stracciatella di burrata •
Crudo di Parma • datterini •
granella di pistacchio



Cereal dough (whole grain)

Sonnentraum

16.⁹⁰

Mascarpone • Parma
Rohschinken • Getrocknete
Tomaten • Basilikum •
Mozzarella fiordilatte •
Cocktailtomatensoße
Mascarpone • Crudo di Parma •
pomodori
secchi • basilico •
mozzarella fiordilatte •
passata di pomodorini



Vegetariana

15.⁵⁰

Zucchini • Vergoldete
Auberginen • Paprika • Mais •
Spinat • Basilikum •
Mozzarella fiordilatte • San
Marzano Tomatensoße
Zucchini • melanzane dorate •
peperoni • mais • spinaci •
basilico • mozzarella
fiordilatte • passata di
pomodoro San Marzano



Bufalina

12.⁹⁰

Büffelmozzarella • Datterini-
Tomaten • Mozzarella
fiordilatte
Mozzarella di Bufala •
datterini misti • mozzarella
fiordilatte



Tirolese

16.⁵⁰

Speck • "Gorgonzola" blauer
Höhlengenuss des
Käseherstellers Genussbunker
• Nüsse • Basilikum •
Mozzarella fiordilatte • San
Marzano Tomatensoße
Speck • "Gorgonzola" blu di
grotta del casaro
Genussbunker • noci •
basilico • mozzarella
fiordilatte • passata di
pomodoro San Marzano



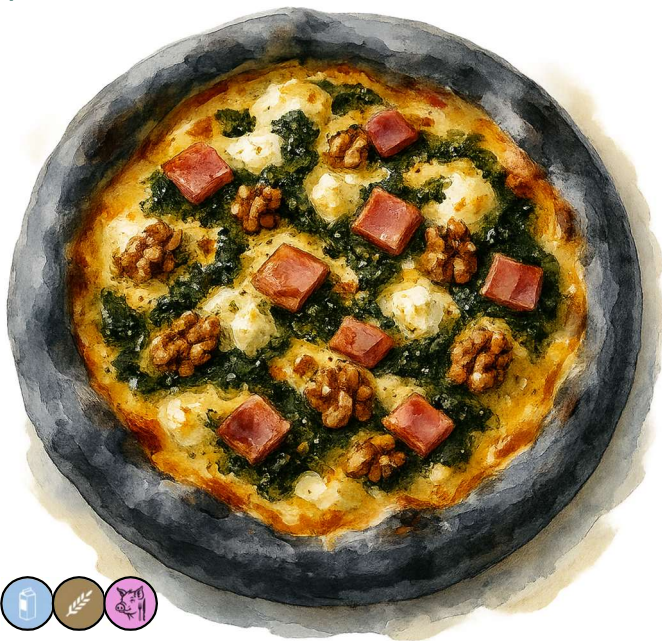
Coal dough (black pizza)

Schlern Gourmet 14.⁹⁰

Mascarpone • Speck • Nüsse •
Basilikum • Mozzarella
fiordilatte •

Cocktailtomatensoße

Mascarpone • Speck • noci •
basilico • mozzarella
fiordilatte • passata di
pomodorini



Hänsel und Gretel 15.⁵⁰

Steinpilze • “Gorgonzola“
blauer Höhlengenuss des
Käseherstellers Genussbunker
• Parmesanraspeln • Basilikum
• Mozzarella fiordilatte • San
Marzano Tomatensoße

Funghi porcini • “Gorgonzola“
blu di grotta del casaro
Genussbunker • scaglie di
grana • basilico • mozzarella
fiordilatte



Rock ‘n’ Brisket 19.⁵⁰



Geräucherte Rindsbrust
(Brisket) • Basilikum Pesto •
Krokkante Zwiebeln • Nüsse •
Mozzarella fiordilatte •
Cocktailtomatensoße

Brisket affumicato • pesto di
basilico • cipolla croccante
• noci • mozzarella
fiordilatte • passata di
pomodorini



White Pizzas (without Tomato sauce)

4 formaggi (bianca)

16.⁵⁰

“Gorgonzola“ blauer

Höhlengenuss des

Käseherstellers Genussbunker

• Brie • Pecorinocrema •

Ricotta • Basilikum •

Mozzarella fiordilatte

“Gorgonzola“ blu di grotta

del casaro Genussbunker •

brie • crema di pecorino •

ricotta • basilico •

mozzarella fiordilatte



Rustica

15.⁵⁰

Bratwurst Lucanica •

Rosmarin-Kartoffeln •

Steinpilze • Basilikum •

Mozzarella fiordilatte

Salsiccia Lucanica • patate

novelle al rosmarino • funghi

porcini • basilico •

mozzarella fiordilatte



100% BBQ happiness

Porky BBQ

18.⁹⁰

Pulled Pork • BBQ Soße •

Bacon • Krokante Zwiebel •

Basilikum • Mozzarella

fiordilatte

Pulled pork • salsa barbecue

• bacon • cipolla croccante •

basilico • mozzarella

fiordilatte

