

LIEBE GÄSTE,
tauchen Sie ein in unsere Kultur
und genießen Sie ein Stück
unserer Heimat. Wir wünschen
Ihnen ein unvergessliches
Geschmackserlebnis in unserer
Pizzeria!

SPRIZZERIA

APEROL SPRITZ
Aperol, Prosecco und Soda 7.9

SOMMER SPECIAL !
MARACUJA SPRITZ
Maracuja-Nektar, frische Maracuja
Aperol, Prosecco und Soda 8.9

RAGAZZI SPRITZ¹⁵
Malfy Lemon Gin, Aperol, Tonic und
Soda 7.9

AMALFI SPRITZ
Limoncello, Prosecco, Lemonsoda
und Soda 7.9

CRODINO SPRITZ¹
Crodino, Prosecco und Soda 7.9
Auf Wunsch auch alkoholfrei mit
Tonic Water 7

BEVANDE

S.PELLEGRINO
mit Kohlensäure 0,5l 5.9

ACQUA PANNA
Still 0,5l 5.9

LEMONSODA
Nur mit ital. Zitronen ohne
Zusatzstoffe 0,33l 4.2

ORANSODA
Nur mit ital. Orangen ohne
Zusatzstoffe 0,33l 4.2

ESTATHÉ
Ital. Eistee mit Pfirsich
ohne Zusatzstoffe 0,33l 4.2

COLA/COLA ZERO¹⁶
0,33l 4.2

SPEZI¹⁶
Paulaner 0,33l 4.2

STUGGI SCHORLE
Apfel oder Johannisbeere. 0,33l 4.2

BIRRE

NEU!
PERONI CAPRI
lal. Bier 0,33l 4.5

MORETTI
Ital. Bier 0,33l 4.5

PERONI LEMON
Ital. Radler 0,33l 4.5

WEISSBIER
Schneider-Weisse "auch alkoholfrei"
0,5l 4.5



ENGLISH
MENU

PIZZA NAPOLETANA

Auf Wunsch die Pizza mit laktosefreier Büffelmozzarella + 1.9
oder mit einer Leckerem Burrata dazu + 6.9

MARGHERITA Die Königin!
Diese zeitlose Pizza wurde 1889 nach der Königin
Margherita benannt. San Marzano Tomate, Fior di
Latte aus Agerola, verfeinert mit Olivenöl extra
vergin und frischem Basilikum 14.9

PROFUMO DEL SUD ^{AF} Süditalien pur!
San Marzano Tomaten, Pomodorino del Piennolo
vom Vesuv "Kirschtomaten" Sardellen aus Cetara,
Kapern aus Salina, Leccino Oliven verfeinert mit Olivenöl
extra vergine, frischem Basilikum, dazu Bergoregano
aus Süditalien 18.9
Gerne auch ohne Sardellen ^F 15.9 **VEGAN**

DIAVOLA ^{AC2} Jeder liebt sie!
Wahrscheinlich die bekannteste Pizza auf der Welt.
San Marzano Tomate, Fior di Latte aus Agerola,
leicht scharfe Salami aus Süditalien, am ende
Olivenöl extra vergine und frischem Basilikum 18.9
Ideal dazu Büffel Gorgonzola aus Süditalien + 2.9

A'PAZZA ^{AC2} Zum verrückt werden!
Diese Kombination ist der Wahnsinn. San Marzano
Tomate, Fior Di Latte aus Agerola, gegrillte
Auberginen, leicht scharfe Salami aus Süditalien, zum
Schluss Stracciatella "gerissener Mozzarella", frischem
Basilikum und Olivenöl extra vergine 19.9

BEST SELLER
CUORE BIANCO ^{ACGESEB2} Herzasen!
Die Pizza mit einem weißen Herz. Fior di Latte aus
Agerola, Pomodorino del Piennolo vom Vesuv
"Kirschtomaten", Paccheltelle gialle "Gelbe
Kirschtomaten", eine leckere Burrata in der Mitte,
verfeinert mit Olivenöl und Basilikum-Pesto 20.9
Passend dazu Sardellen ^F aus Cetara + 2.9

GOLOSA ^{ACEZ2} Unwiderstehlich!
Wahrscheinlich die beliebteste Pizza in Italien.
Fior di Latte aus Agerola, Paccheltelle gialle "Gelbe
Kirschtomaten", Stracciatella "gerissener Mozzarella",
Mortadella, Pistazien kerne abgerundet mit Olivenöl
extra vergine und frischem Basilikum 20.9

A'NONNA ^{AC} Omas Rezept!
Noch mehr süditalienische Tradition geht nicht.
Peperonicreme "nicht scharf", Fior di Latte aus Agerola,
Pancetta "gerollter Bauchspeck", am Ende Peperone crusco
"nicht scharf" aus Süditalien, gereifte Büffelricotta, Olivenöl
extra vergine und frischem Basilikum 20.9
Gerne auch ohne Pancetta dafür Stracciatella 18.9

BEST SELLER ^{AC}
VESUVIANA Margherita 2.0!
Die Evolution der klassischen Margherita, jeder
Biss ist pure Freude. San Marzano Tomate, Büffel
Mozzarella, Pomodorino del Piennolo vom Vesuv
"Kirschtomaten", Olivenöl extra vergine und
frischem Basilikum 17.9

PARMIGIANA ^{AC} Einfach aber lecker!
Ein Klassiker der neapolitanischen Küche.
San Marzano Tomate, Auberginen, Fior di Latte aus
Agerola, dazu noch Parmesancreme, frischem
Basilikum und Olivenöl extra vergine 18.9
Die DELUXE Variante mit Büffel Mozzarella und
Pomodorino del Piennolo vom Vesuv + 3.9

CALABRESE ^{AC2} Ein Geschmackserlebnis!
Ist sie zu scharf, bis du zu schwach! San Marzano
Tomate, Fior di Latte aus Agerola, Nduja aus Spilinga
"streichfähige Salami aus Kalabrien", Leccino Oliven,
verfeinert mit Joghurtcreme, Olivenöl extra vergine
und frischem Basilikum 19.9
Auf Wunsch mit Zwiebeln aus Tropea + 1.9

CAPRICCIOSA ^{ACB2} Wer kennt sie nicht?
Sie ist einfach Kult! San Marzano Tomate, Fior di
Latte aus Agerola, Prosciutto cotto "Kochschinken",
frische Pilze und Leccino Oliven, verfeinert mit
Artischockencreme, Olivenöl extra vergine und
frischem Basilikum 19.9

PIZZE SPECIALI

UNSER LIEBLING
SFIZIOSA ^{ACF2} Vorsicht Suchtgefahr!
Diese Pizza werden Sie nie wieder vergessen.
Fior di Latte aus Agerola, gelbe San Marzano Tomaten,
Büffel Gorgonzola aus Süditalien, Sardellen aus Cetara,
verfeinert mit Olivenöl extra vergine mit Zitronen
Geschmack und frischem Basilikum 19.9

MARE FUORI ^{ACF} Vom Vesuv bis zum Meer!
Diese Pizza ist unser ganzer Stolz. Gelbe San Marzano
Tomate, Fior di Latte aus Agerola, Thunfisch von der
Amalfiküste, Zwiebeln aus Tropea, Leccino Oliven,
verfeinert mit Olivenöl extra vergine mit Zitronen-
geschmack und frischem Basilikum 20.9

A'PAESANA ^{AC2} Urlaubserinnerung!
Wer schon mal in Neapel war, kennt sicher diese
fantastische Pizza hier unsere Version. Fior di Latte
aus Agerola, Friarielli creme, frische Salsiccia mit
Fenchel und am Ende flambierter Provolone Käse
aus Süditalien, Olivenöl 20.9
Passend dazu Peperone crusco "nicht scharf" + 2,9

VINI DEL SUD

BIANCHI
FALANGHINA ^{AF} **SAN SALVATORE**
100% Falanghina IGP Paestum
Delikates Aroma mit einem saftigen
Fruchtgeschmack. Trocken
0,75l 3l 0,1l 4.9 0,2l 8.9

PIAN DI STIO ^{AF} **SAN SALVATORE**
100% Fiano BIO Paestum
Ein herrlich erfrischender Weißwein
mit leichter Mineralität, Anklängen von
Zitrusfrüchten, Pfirsichen und gelben
Pflaumen. Trocken, fruchtig 0,75l 39

ROSÉ
VETERE ^{AF} **SAN SALVATORE**
100% Aglianico IGP BIO Paestum
Aromen von Johannisbeeren und
Kirschen. Er begeistert mit einer
wunderbaren Frische und Leichtigkeit.
Halbtrocken
0,75l 32 0,1l 5.9 0,2l 9.9

ROSSI
CERASO ^{AF} **SAN SALVATORE**
100% Aglianico IGP Paestum
Ein tiefdunkler Rotwein mit explosivem
Duft von Kakao, Tabak und Obst. Trocken
0,75l 31 0,1l 4.9 0,2l 8.9

IDEAL ZUR PIZZA!
GRAGNANO ^{AC} **CANTINE FEDERICIANE**
60% Piediroso 40% Aglianico
Traditioneller neapolitanische Wein,
schön fruchtig, wird kalt serviert und ist
leicht frizzante
0,75l 28 0,1l 4.1 0,2l 8.1

JUNGANO ^{AF} **SAN SALVATORE**
100% Aglianico IGP Paestum
Der Jungano präsentiert sich mit einem
fruchtigen Bouquet am Gaumenist der
weich und vollmundig mit dezentem
Tannin. Trocken 0,75l 39

Zusatzstoffe	Allergene
1 mit Farbstoffe	A Gluten (Weizen)
2 mit Konservierungstoffe	B Eier C Milch D Soja
3 mit Antioxidationsmittel	E Schalenfrüchte
4 mit Süßungsmittel	(E1 Mandel - E2 Pistazien - Aspartam
5 chininhaltig	E3 Walnüsse - E4 Haselnüsse -
6 koffeinhaltig	E5 Cashewnüsse -
7 enthält Sulfite	E6 Pinienkerne) F Fisch G Erdnüsse

Vegetarisch Leicht scharf Scharf

Alle Preise sind in EURO inklusive gesetzlicher MwSt.

Wir investieren viel Zeit und Liebe in
die Zusammenstellung unserer Pizzen.
Daher empfehlen wir, die Pizzen so zu
bestellen, wie sie auf der Karte stehen.
Bei Unverträglichkeiten oder Allergien
können Zutaten weggelassen werden.
Da wir nur mit frischen Produkten
arbeiten, die direkt aus Süditalien
kommen, kann es auch mal sein, dass
ein Produkt ausverkauft ist.
Wir bitten um Ihr Verständnis
Ihr RAGAZZI Team

DOLCI

Natürlich hausgemacht !

TIRAMISÚ^{ABC6}

Ein gutes Essen muss damit enden !

Mascarponecreme nach alter Italienischer Tradition, Löffelbiskuit in Espresso getränkt, verfeinert mit leckerem Kakaopulver 9.9

BRONTOLONE^{BCE2E4A*}

Muss man unbedingt probieren!

Pistazien- Mascarpone- Semifreddo mit Pistazien aus Sizilien auch "grünes Gold" genannt dazu gehackte Pistazien und zum Schluss verfeinert mit Pistazien- und Schokoladensoße 9.9

PIZZA NUTELLA^{ACE2E42} Am besten zu zweit genießen

Wer kann da widerstehen !

Pizzateig frisch gebacken, bestrichen mit leckerem flüssigen Nutella, verfeinert mit Pistazienkerne 14.9

NEW!

GOLOSELLA^{ACBDE2123*} Am besten zu zweit genießen

Himmlisch lecker !

Ein göttliches Dessert. Focaccia-Pizza, die mit Pistaziencrème veredelt ist, wird mit gehackten Pistazien und einem Herz aus Vanilleeis serviert 15.9

DAS BESTE NACH DEM ESSEN !

AFFOGATO^{ABCD6}

Leckeres Vanilleeis mit Espresso 6.9

Eiskalt Serviert !

DIGESTIVI^{2cl}

LIMONCELLO 3.9

FRANGELICO 3.9

AVERNA 3.9

AMARO D. CAPO 3.9

CAFFE

ESPRESSO 2.8

CAPPUCCINO^C 3.2

TASSE KAFFEE 2.8

LATTE MACCHIATO^C 4.1

Alle Preise sind in EURO inklusive gesetzliche MwSt.

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoffe 2 mit Konservierungstoffe 3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Süßungsmittel Aspartam 5 Chininhaltig 6 Koffeinhaltig

Allergene

A Gluten (Weizen) B Eier C Milch D Soja E Schalenfrüchte
(E1 Mandel - E2 Pistazien - E3 Walnüsse - E4 Haselnüsse)

F Fisch G Erdnüsse

* Kann andren Schalenfrüchte enthalten

