

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 SPRITZ**<sup>15</sup>  
Malfy Lemon Gin, Aperol, Tonic und  
Soda 7.9

**AMALFI SPRITZ**  
Limoncello, Prosecco, Lemonsoda  
und Soda 7.9

**CRODINO SPRITZ**<sup>1</sup>  
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 ZERO**<sup>16</sup>  
0,33l 4.2

**SPEZI**<sup>16</sup>  
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! <sup>AC</sup>  
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** <sup>AF</sup> 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 <sup>F</sup> 15.9 **VEGAN**

**DIAVOLA** <sup>AC2</sup> 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** <sup>AC2</sup> 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** <sup>AC</sup>  
**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** <sup>AC</sup> 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** <sup>AC2</sup> 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** <sup>ACB2</sup> 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

**BEST SELLER** <sup>ACGESEB2</sup>  
**CUORE BIANCO** 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 <sup>F</sup> aus Cetara + 2.9

**GOLOSA** <sup>ACE2</sup> 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** <sup>AC</sup> 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

**UNSER LIEBLING** <sup>ACF2</sup>  
**SFIZIOSA** 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** <sup>ACF</sup> 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** <sup>AC2</sup> 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** <sup>AF</sup> **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** <sup>AF</sup> **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** <sup>AF</sup> **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** <sup>AF</sup> **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** <sup>CANTINE FEDERICIANE</sup>  
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** <sup>AF</sup> **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<sup>ABC6</sup>

Ein gutes Essen muss damit enden !

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

## BRONTOLONE<sup>BCE2E4A\*</sup>

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<sup>ACE2E42</sup> Am besten zu zweit genießen

Wer kann da widerstehen !

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

**NEW!**

## GOLOSELLA<sup>ACBDE2123\*</sup> 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<sup>ABCD6</sup>

Leckeres Vanilleeis mit Espresso 6.9

Eiskalt Serviert !

## DIGESTIVI<sup>2cl</sup>

LIMONCELLO 3.9

FRANGELICO 3.9

AVERNA 3.9

AMARO D. CAPO 3.9

## CAFFE

ESPRESSO 2.8

CAPPUCCINO<sup>C</sup> 3.2

TASSE KAFFEE 2.8

LATTE MACCHIATO<sup>C</sup> 4.1

Alle Preise sind in EURO inklusive gesetzliche MwSt.

### Zusatzstoffe

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

### Allergene

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

F Fisch G Erdnüsse

\* Kann andren Schalenfrüchte enthalten

