

PIZZA

– DIE KLASSIKER –

39	Pizza Pane Pizzabrot hausgemachte Tomatensoße, Kräuter oder gedreht	4,90 Euro
40	Pizza Margherita hausgemachte Tomatensoße Käse Mozzarella	6,50 Euro
42	Pizza al salame hausgemachte Tomatensoße Käse Salami ^{2,3}	7,00 Euro
43	Pizza al prosciutto hausgemachte Tomatensoße Käse Schinken ^{2,3}	7,00 Euro
05	Pizza alla marinara hausgemachte Tomatensoße Käse Sardellen Kapern Knoblauch	7,50 Euro
55	Pizza con panna e prosciutto Sahne Schinken ^{2,3}	8,50 Euro
45	Pizza Regina hausgemachte Tomatensoße Käse Schinken ^{2,3} Champignon	8,50 Euro
47	Pizza Vesuvio hausgemachte Tomatensoße Käse Schinken ^{2,3} Peperoni Knoblauch scharf	8,50 Euro
48	Calzone gefüllt mit Tomatensoße Käse Schinken ^{2,3}	8,50 Euro
49	Pizza 4 stagioni hausgemachte Tomatensoße Käse Schinken ^{2,3} Salami ^{2,3} Champignon Peperoni	9,00 Euro
50	Pizza capricciosa hausgemachte Tomatensoße Käse Schinken ^{2,3} Salami ^{2,3} Artischocken Paprika Peperoni Zwiebel	9,00 Euro
52	Pizza ai 4 Formaggi hausgemachte Tomatensoße 4 verschiedene Käsesorten	9,50 Euro
04	Pizza ai gamberetti hausgemachte Tomatensoße Käse Krabbe Petersilienpesto	10,50 Euro
54	Pizza ai frutti di mare hausgemachte Tomatensoße Käse Meeresfrüchte Petersilienpesto	11,50 Euro
	Pizza für 3 Personen ø 45 cm (nur die Klassiker) (bei Meeresfrüchte, Parmaschinken ² oder Shrimps + 2,00 Euro)	21,00 Euro

– DIE BESONDEREN –

110	Pizza Diavolo hausgemachte Tomatensoße Büffelmozzarella scharfe Salami rote Zwiebel	10,50 Euro
116	Pizza alla carbonara Giuseppes geschmorte Tomate Sahne geschütteltes Ei Speck rote Zwiebel Petersilie Parmesanraspel	10,50 Euro
112	Pizza Michele hausgemachte Tomatensoße Büffelmozzarella Kirschtomate scharfe Salami Gorgonzola Rucola Olivenöl Parmesanraspel	11,50 Euro
111	Pizza Parma hausgemachte Tomatensoße Büffelmozzarella Parmaschinken ² Rucola Parmesanraspel Olivenöl	12,50 Euro
114	Pizza alla Tirolese hausgemachte Tomatensoße Büffelmozzarella Südtiroler Speck Steinpilz	12,50 Euro
115	Pizza con bresaola Giuseppes geschmorte Tomate Bresaola Ricotta Rosmarin Olivenöl	12,50 Euro

VEGETARISCH

140	Pizza alla Simone Pomodorini Collina Büffelmozzarella frisches Basilikum Olivenöl	9,50 Euro
141	Pizza Torrioni Kirschtomate kalter Büffelmozzarella Olive ¹ frisches Basilikum Olivenöl	10,00 Euro
142	Pizza Italia Kirschtomate Büffelmozzarella Rucola Parmesanraspel Olivenöl	10,50 Euro
144	Pizza con verdure hausgemachte Tomatensoße Büffelmozzarella Grillgemüse Seitling	10,50 Euro
145	Pizza ai carciofi hausgemachte Tomatensoße Büffelmozzarella Artischocke Pecorino Olive ¹ Oregano	11,50 Euro
146	Pizza con pera e noci Büffelmozzarella Gorgonzola Birne Walnuss Rucola	11,50 Euro
147	Pizza con radicchio e miele Giuseppes geschmorte Tomate Ricotta Gorgonzola Radicchio Walnuss Honig	12,50 Euro

Jede extra Zutat + 0,50 Euro
Meeresfrüchte und Parmaschinken + 2,00 Euro
Jede Pizza ist auch in klein erhältlich - 1,00 Euro

1-Farbstoffe 2-Konservierungsstoffe 3-Geschmacksverstärker

PIZZERIA O'VESUVIO DA SIMONE

Familie Lombardi

Hauptstraße 61 · 84385 Egglham

08543/3523

www.der-kulturwirt.de

Öffnungszeiten:

11:00 Uhr - 13:30 Uhr und 17:00 Uhr - 22:00 Uhr
Aus dem Pizzaofen bis 21:00 Uhr

Montags und Dienstags sowie
Freitagmittag und Samstagmittag
geschlossen.



KULTUR
WIRT

Karte gültig ab September 2020

ANTIPASTI

10	Bruschette Kirschtomate Knoblauch Olivenöl geröstetes Weißbrot	6,50 Euro
13	Caprese Büffelmozzarella Kirschtomaten hausgemachtes Weißbrot	8,50 Euro
18	Antipasti misti gemischte Vorspeise hausgemachtes Weißbrot	12,50 Euro

SALAT

alle Salate mit unserem hausgemachten Dressing

29	Insalata mista piccola kleiner gemischter Salat	5,50 Euro
31	Insalata mista grande großer gemischter Salat	6,50 Euro
Extras:		
	- Kürbiskerne	1,50 Euro
	- Olive ¹	1,50 Euro
	- Parmesanraspel	1,50 Euro
	- Artischocke	1,50 Euro
	- Salami ^{2,3}	1,50 Euro
	- Büffelmozzarella	2,00 Euro
	- Krabbe	2,00 Euro
	- Thunfisch	2,00 Euro
	- Pecorino	2,50 Euro
	- Parmaschinken	2,50 Euro
	- Wildräucherlachs	3,50 Euro

PASTA

aus dem Pizaofen

73	Rigatoni al forno überbacken	8,50 Euro
76	Lasagne al forno überbacken	9,00 Euro

LOMBARDI PIZZA HANDWERK

Pizza! Bei uns ist das noch echte Handarbeit. Und das seit 1992.
Unser Teig wird aus feinstem italienischen Mehl hergestellt und dann bekommt er was ihm am Besten tut... Zeit, ganz viel Zeit.
Zwei Tage dürfen die Kugeln ruhen, bevor sie von unseren Pizzabäckern von Hand gedreht, mit ausgewählten Zutaten belegt auf einen Schamott-Stein kommen. Erst dann gehören sie zu den Besten!
Ach noch was: unser Büffelmozzarella kommt aus unserer Heimat Kampanien und unser Olivenöl stammt aus eigener Herstellung.

WIRKLICH WAHRI

Es gibt sie jetzt auch tiefgekühlt!
Ab 5 Stück und einem Vorlauf von 2 Tagen könnt ihr unsere Pizzas auch daheim in den Ofen schieben.

IHR VERMISST MEHR PASTA?

Mehr geht leider nicht...
aus personellen und familiär gesundheitlichen Gründen mussten wir diesen Schritt gehen und haben uns deshalb auf unsere Pizza konzentriert.
Aber sollte es mal so sein, dass es daheim was zu feiern gibt, machen wir euch gerne Pasta und auch Fisch und Fleisch auf Vorbestellung.
Außerdem gibt es zukünftig wieder Pasta Events in unserem KulturWirt.



EIGENE HERSTELLUNG

Flasche Wein von unserem privaten Weingut	15,50 Euro
Hauseigenes Olivenöl 0,5l Flasche	14,50 Euro
Hauseigenes Olivenöl 0,75l Flasche	18,50 Euro
Flasche Hausdressing - 1l Flasche	15,00 Euro
„Petersilie“ im Glas, hausgemacht	8,50 Euro
„Chili“ im Glas, hausgemacht	8,50 Euro
„Knoblauch“ im Glas, hausgemacht	8,50 Euro

EVENTLOCATION

Ihr plant eine Feier und sucht nach der richtigen Location?
Wir haben da was für euch: unseren KulturWirt!
Sprecht uns an und wir zeigen euch gerne unseren Stadl.
Egal ob Hochzeit, Geburtstag, Firmenfeier oder was auch immer...
Wir können uns individuell euren Wünschen anpassen.
Gängemenü, Buffet oder eine coole Party mit Grillen am offenen Feuer.

CATERING

Oder möchtet ihr euer Fest lieber in den eigenen vier Wänden feiern?
Auch hier können wir euch unterstützen.
Wir kommen mit dem Pizaofen, unserem offenen Feuergrill oder bringen Fingerfood und Buffet.
Oder wie wärs mal mit nem Spanferkel oder Grillhähnchen?

Sprecht uns einfach an oder
stellt uns eine unverbindliche Anfrage an:
info@der-kulturwirt.de

FERIENHAUS

Und wenn ihr nach der ganzen Feierei ein wenig Ruhe braucht, schaut euch doch mal an wo die Trauben unseres Hausweins und Oliven wachsen. In unserem Ferienhaus in Kampanien könnt ihr eines ganz sicher: zur Ruhe kommen!
Fragt nach unserem Prospekt.