

VORSPEISEN

- Bruschetta 3 Stk. | 6 Stk.** A 7,5 | 14
Hausgemachtes Sauerteigbrot, Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl
- Frisch gebackenes Sauerteigbrot** A 6,5
Hausgemachtes Sauerteigbrot
- Insalata Mista** J 8,5
Gemischter Salat mit Olivenöl
- Insalata di Pomodori** J 8,5
Kirschtomaten, Zwiebeln, Oregano, Olivenöl
- Insalata di Verdure** G L 1 15 15
Gemischter Salat, gegrilltes Gemüse, Mozzarella, getrocknete Tomaten mit Olivenöl
- Burrata** G L 1 15 12
Burrata, Kirschtomaten, Basilikum, Olivenöl

PASTA

deine Auswahl an hausgemachten Pastaformen:

Fusilli



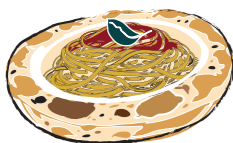
Spaghetti



Maccheroni



- Pesto Rosso** A G H C L 3 14 15
Hausgemachtes rotes Pesto, Parmigiano Reggiano
- Pesto Verde** A G H C 17
Hausgemachtes Basilikum Pesto, Burrata, Pinienkerne
- Napoli** A 13
Tomatensoße, Basilikum
- KIDZ Pasta** A 7
Nudeln mit Tomatensoße



Pasta in Pizza Bowl A +6
Pasta deiner Wahl serviert in neapolitanischem Sauerteigbrot

EXTRAS

Noch nicht genug auf deiner Pizza?

- Rucola, Knoblauch, Basilikum, Pilze, Zwiebeln, Kirschtomaten, Jalapeños 13, Mais 3 + 2,5
- Grillgemüse, Kapern, Sardellen D, Thunfisch D, Parmigiano Reggiano G, Artischocken L 3 14, getrocknete Tomaten L 3 14, Salami 2 3, scharfe Salami 2 3, Prosciutto Cotto 2 3, Grana Padano Flocken G G 2, Oliven, Fior di latte Mozzarella G + 3,5
- Parmaschinken, Burrata G + 5

PIZZA

- Marinara** A 10,5
San Marzano Tomatensoße, Knoblauch, Oregano, Basilikum, Olivenöl
- Margherita** A G 11,9
San Marzano Tomatensoße, Fior di latte Mozzarella, Basilikum, Olivenöl
- Bufala** A G 14
San Marzano Tomatensoße, Mozzarella di Bufala, Basilikum, Olivenöl
- Salami** A G 2 3 14
San Marzano Tomatensoße, Fior di latte Mozzarella, Salami, Basilikum, Olivenöl
- Prosciutto** A G 2 3 14
San Marzano Tomatensoße, Fior di latte Mozzarella, Prosciutto Cotto, Basilikum, Olivenöl
- Funghi** A G 13,5
San Marzano Tomatensoße, Fior di latte Mozzarella, Pilze, Basilikum, Olivenöl
- Prosciutto e Funghi** A G 2 3 14,5
San Marzano Tomatensoße, Fior di latte Mozzarella, Prosciutto Cotto, Pilze, Basilikum, Olivenöl
- Speciale** 15,5
San Marzano Tomatensoße, Fior di latte Mozzarella, Prosciutto Cotto, Salami, Pilze, Basilikum, Olivenöl
- Diavola** A G 2 3 14,5
San Marzano Tomatensoße, Fior di latte Mozzarella, scharfe Salami, Basilikum, Olivenöl
- Don Diablo** A G 2 3 15,5
San Marzano Tomatensoße, Fior di latte Mozzarella, scharfe Salami, Mais, Jalapeños, Basilikum, Olivenöl
- Burrata** A G 16
San Marzano Tomatensoße, Fior di latte Mozzarella, Burrata, Basilikum, Olivenöl
- Vegetariana** A G 14,5
San Marzano Tomatensoße, Fior di latte Mozzarella, gegrilltes Gemüse, Basilikum, Olivenöl
- Tonno** A G D 15
San Marzano Tomatensoße, Fior di latte Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Basilikum, Olivenöl
- Puttanesca** A G D 17
San Marzano Tomatensoße, Fior di latte Mozzarella, Kapern, Sardellen, Oliven, Basilikum, Olivenöl
- Parma** A C G 2 16,5
San Marzano Tomatensoße, Fior di latte Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Grana Padano, Basilikum, Olivenöl
- Crudaiola** A C G 2 15
San Marzano Tomatensoße, Fior di latte Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten, Grana Padano, Basilikum, Olivenöl
- Capricciosa** A G L 2 3 14 15,5
San Marzano Tomatensoße, Fior di latte Mozzarella, Prosciutto Cotto, Pilze, Oliven, Artischocken, Basilikum, Olivenöl
- 4 Stagioni** A G L 2 3 14 15
San Marzano Tomatensoße, Fior di latte Mozzarella, Prosciutto Cotto, Salami, Pilze, Artischocken, Basilikum, Olivenöl
- Pesto e Limone** A G H C 14,5
San Marzano Tomatensoße, Fior di latte Mozzarella, hausgemachtes Basilikumpesto, Zitronenabrieb, Basilikum, Olivenöl

A
Kleine Portion Sauerteigbrot
+ 2,5

PIZZA GOURMET

- Fiamma Rossa** A G H C L 2 3 14 16
hausgemachtes Pesto Rosso, Fior di latte Mozzarella, scharfe Salami, Zwiebeln, Basilikum, Olivenöl
- Pesto Rosso e Burrata** A G H C L 3 14 18
hausgemachtes Pesto Rosso, Fior di latte Mozzarella, Burrata, Pinienkerne, Basilikum, Olivenöl
- Pesto Verde e Burrata** A G H C 18
hausgemachtes Basilikumpesto, Fior di latte Mozzarella, Burrata, Pinienkerne, Basilikum, Olivenöl
- Figone** A G H C 2 17
hausgemachtes Basilikumpesto, Fior di latte Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Grana Padano, Basilikum, Olivenöl

DESSERTS

- Nutella Pizza** A F G H 11,5
verschiedene Süßigkeiten
- Tiramisu** A G C 9
Löffelbiskuits, Espresso, Mascarpone, Eier, Kakao

GETRÄNKE

- Tafelwasser** 2 | 3
prickelnd | still 0,4 l | 0,75 l
- San Pellegrino** 0,75 l 6,5
prickelnd | still
- Paulaner Spezi** 1,3,11 0,33 l 3,9
- Paulaner Cola** 1,3,11 0,33 l 3,9
- Paulaner Limo** 1,3 0,33 l 3,9
- Paulaner Orange** 1,3 0,33 l 3,9
- Cola Zero** 1,9,10,11 0,33 l 3,9

- Saftschorle** 0,4 l 4
Maracuja | Johannisbeere | Apfel
- Rotwein**
- Ardaterra Aglianico** L 4 | 7,5
Kampanien, Benevento IGP 0,1 l | 0,2 l
- Rotwein**
- „Federico“** L 4 | 7,5
Sangiovese Superiore, Romagna DOC 0,1 l | 0,2 l



- Weißwein**
- Zenato Pinot Grigio** L 4 | 7,5
Venetien, delle Venezie DOC 0,1 l | 0,2 l
- Weißwein**
- Costa del Sud** L 4 | 7,5
Kampanien, Greco di Tufo DOCG 0,1 l | 0,2 l

- Rosé** L
- Feudo Antico Tribum** L 4 | 7,5
Abruzzen, Cerasuolo d'Abruzzo DOC 0,1 l | 0,2 l

- Vom Fass**
- Helles** A 3 | 4,4
Hacker Pschorr, vom Fass 0,33 l | 0,5 l
- Vom Fass**
- Hefeweizen** A 3 | 4,4
Paulaner, vom Fass 0,33 l | 0,5 l

- Radler Süß/Sauer** A,1,3 0,5 l 4,2
- Colaweizen** A,1,3,11 0,5 l 4,4
- Alkoholfreies Helles** A 0,5 l 4,4
- Alkoholfreies Weizen** A 0,5 l 4,4
- Alkoholfreies Radler** A,1,3 0,5 l 4,4
- Birra Moretti** A 0,33 l 5,5

- prickelnd**
- Aperol (Sour) Spritz** L,1 0,4 l 8
- Limoncello Spritz** L,1 0,4 l 8
- Weinschorle** L 0,33 l 5,5
Rot | Weiß, Süß | Sauer

- Digestivi**
- Ramazzotti** 2 cl 3
- Grappa** 2 cl 3
- Limoncello** 2 cl 3
- Caffè Corretto** 11 5

- Kaffee**
- Espresso | doppelt** 11 2 | 3,5
- Crema** 11 3
- Cappuccino** G,11 4
- Flat White** G,11 4
- Tee** 2,5

1 Farbstoffe 2 Konservierungsstoffe 3 Antioxidationsmittel 9 Süßungsmittel 10 enthält eine Phenylalaninquelle 11 koffeinhaltig 13 Festigungsmittel
14 Säureregulator (Milchsäure, Citronensäure) 15 Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Xanthan) A Glutenhaltiges Getreide (Speisen & Hefeweizen = Weizen, Bier/Radler = Gerste)
C Eier D Fisch F Soja G Milch / Laktose H Schalenfrüchte J Senf L Schwefeldioxid / Sulfite vegetarisch vegan Bio-Produkt



SCHUMACHERS

PIZZA • PASTA • DRINKS



FOLGE UNS AUF
INSTAGRAM



FINDE UNSERE
WEBSTE



BEWERTE UNS AUF
GOOGLE

Unser Neapolitanischer Pizza Teig

ECHTES HANDWERK INSPIRIERT AUS NEAPEL

Unser Pizzateig besteht ausschließlich aus Weizenmehl, Wasser und Salz. Statt der Hefe verwenden wir einen Weizensauerteig, der täglich aufgefrischt wird.

Nach der Knetphase bekommt unser Teig ganze 50 Stunden Zeit, um sein volles Aroma zu entwickeln.

In dieser langen Ruhephase bauen sich die kurzkettigen Zucker vermehrt ab und es entwickelt sich ein intensives Teigaroma.

Durch den sehr hohen Wasseranteil im Teig und die lange Fermentation entsteht beim backen das typische Leopardmuster und der luftige Rand.

Für unsere Pizza verwenden wir ausschließlich Original-Zutaten direkt aus Neapel:

San Marzano Tomaten vom Vesuv, Fior di Latte, extra natives Olivenöl und ausgewähltes neapolitanisches Mehl.

Gebacken wird unsere Pizza bei rund 450 °C für nur 60–90 Sekunden – dadurch bleibt der Boden dünn und saftig, während der Rand herrlich aufgeht und leicht karamellisiert.

**Das ist keine schnelle Pizza.
Das ist Neapel.**

SCHUMACHERS
Adenauerallee 11
88400 Biberach a. d. RiB