

GINA'S

PIZZA BAR

*Make it
Wellness*

Honest BIO Tee & Salat
+ 3,5

Vorspeisen

GINA'S GARTEN

Wildkräuter, Blattsalate, Cherrytomaten,
Kürbiskerne, Balsamico Bianco Dressing

4

GANZER FRISCHER KOPFSALAT

(auch zum Teilen)
Joghurdressing / Vinaigrette

8,5

GEMISCHTES

50g San Daniele Schinken, Oliven,
getrocknete Tomaten

9,5

VOLLES ROHR

Geschmorte Tomaten, Burrata Mozzarella,
Olivenöl, Fleur de Sel

11,5

RÜBENPOWER

Rote Beete, Rucola, Büffelmozzarella,
Olivenöl, Fleur de Sel

13,5

HAUCHDÜNN VON DER BERKEL

San Daniele Schinken 100g

13,0

PIZZABROT

+1,0

all'ora di pranzo

Mo. – Fr. 12 – 14:30 Uhr

Pizza

MARINARA 2.0 vegan

Tomate, Knoblauch, Kapern, Dattel Tomaten,
Oregano, Olivenöl

7,0

MARGHERITA vegetarisch

Tomate, Fior di Latte Mozzarella & Basilikum

8,0 | mit Trüffel +6,0

CACIO E PEPE vegetarisch

Crema bianco, Pecorino, Parmesan

8,5 | mit Trüffel + 6

CHORIZO

Tomate, Fior di Latte Mozzarella, Honig,
Iberico Chorizo, Pimenton de la Vera

11,5

PUMPKIN POWER vegetarisch

Kürbis, Fior di Latte Mozzarella, Kürbiskerne,
Kürbiskernöl

9

SALSICCIA

Tomate, Fior di Latte Mozzarella, Brath Salsiccia,
Sundryed Tomato, Rucola

11,5

BUD SPENCER

Tomate, Fior di Latte Mozzarella,
Toskanische Weiße Bohnen, Speck

10,5

ITALIA

Tomate, Fior di Latte Mozzarella, Rucola,
& Parmesan

8,5 | San Daniele +5,5

*Make it
Business*

Alkoholfreies Getränk & Espresso
+ 2

Pizza

NO PORK JUST BEEF

Fior di Latte Mozzarella, Bresaola, Rucola,
Parmesan

17

SPINACI

Crema bianco, Baby Spinat, Parmesan,
Pecorino, Knoblauch

9

Bambini

PIZZA STELLA

Tomate, Fior di Latte Mozzarella & Basilikum

4,5

Desserts

PANNA COTTA FRAGOLA

Weltbeste Erdbeersauce

6,0

EFREY'S TIRAMISU

Löffelbiskuits, Mascarpone, Espresso, Honig,
Cacao

6,5

GINA'S

PIZZA BAR

Feine Bohnen

ESPRESSO	2,5
ESPRESSO MACCHIATO	2,8
ESPRESSO DOPPIO	3,5
CAPPUCCINO	3,5
KAFFEE	3,0

Alkoholfreies

AQUA DI KARLSRUHE in der Soulbottle	
STILL/SPRUDEL 0,6l/1l	2,0 3,0
APFEL-/JOHANNISBEER-/RHABARBER-SAFTSCHORLE je 0,3l	2,5
COCA COLA 0,2l	2,8
COCA COLA LIGHT 0,2l	2,8
COCA COLA ZERO 0,2l	2,8
FANTA 0,2l	2,8
MEZZO-MIX 0,2l	2,8
SPRITE 0,2l	2,8
FENTIMANS ROSE LIMO 0,275l	5,5
GOLDBERG TONIC 0,2l	3,5
GOLDBERG BITTER LEMON 0,2l	3,5
GOLDBERG GINGER BEER 0,2l	3,5
GOLDBERG GINGER ALE 0,2l	3,5
RED BULL 0,25l	
Classic/sugarfree/Cola/Sonderedition	4,0
HONEST ICE TEA 0,33l	
Himbeer-Basilikum (Schwarzer Tee)	4,5
Pfirsich-Rosmarin (Weißer Tee)	4,5
Zitrone-Honig (Grün Tee)	4,5

Bier

KÖNIG LUDWIG HELLES	
im gekühlten Steinkrug 0,3l	4,0
KALTENBERG SCHLOSS-KELLER	
naturtrüb, im gekühlten Steinkrug 0,3l	4,0
Die Schlossbrauerei in ihrer heutigen Form wurde 1871 eröffnet, aber bereits 1260 gründete das Haus Wittelsbach die erste Brauerei.	
MORETTI HELL AUTENTICA 0,33l	4,0
MORETTI ZERO 0,33l	4,0
MORETTI LIMONE 0,33l	4,0

Sparkling

PROSECCO 0,1l	4,0
APEROL SPRIZZ	
Aperol/Prosecco/Soda 0,2l	7,0
WEISSWEINSCHORLE 0,2l	3,5

Offene Weine

2017 PINOT GRIGIO	
Hauswein 0,2l/0,5l	6,5 16
2017 GUTSRIESLING	
Dr. Bürklin-Wolf	
Wachenheim/Pfalz 0,1l/0,2l	3,9 7,6
2018 WEISSBURGUNDER	
Arndt Köbelin	
Eichstetten/Baden 0,1l/0,2l	3,9 7,6
2017 GRAUBURGUNDER	
Seckinger Niederkirchen/Baden 0,1l/0,2l	3,9 7,6
2018 KULT ROSÉ	
Adriane Moll St. Martin/Pfalz 0,1l/0,2l	3,5 6,9
2017 SANGIOVESE	
Hauswein 0,2l/0,5l	6,5 16
2014 PISTUS ETNA ROSSO	
I Custodi delle Vigne d'ell Etna 0,1l/0,2l	4,3 8,1
2015 CRIANZA	
Bodegas Y Vinedos	
Gomez Cruzado/Rioja 0,1l/0,2l	4,1 7,9
2011 MERLOT BARRIQUE	
Adriane Moll St. Martin/Pfalz 0,1l/0,2l	4,9 9,6

Brände

ANDREA DI PONTE	
Grappa di Prosecco 2cl	5,0
BERTA GRAPPA	
Monte Acuto 2cl	8,5
FERNET BRANCA 2cl	3,0
RAMAZZOTTI 2cl	3,0
AVERNA 2cl	3,0
AMARETTO DI SARONNO 2cl	3,0
PADRON TEQUILA	
Reposado 2cl	5,0

Philosophie

Wusstest du, dass Tomaten ursprünglich gelb waren und aus Südamerika kamen? Daher auch der italienische Name Pomodoro (Pomo d'Oro = Goldener Apfel). Erst durch die Kultivierung in der fruchtbaren Erde am Fuße des Vesuvs und dem mediterranen Klima konnten die ersten roten Exemplare gezüchtet werden. Verwendet werden heute beide Farben gerne in Neapel und noch immer kommen die besten Tomaten aus der Gegend um den Vesuv. Typisch für Neapel ist auch die Lagerung der Tomaten.

Sie werden zu Bündeln gebunden und auf dem Balkon aufgehängt. So sind sie den ganzen Winter über haltbar.

Der Mozzarella di Buffalo und der Fior di Latte. Für welchen du dich entscheidest, ist letztendlich Geschmackssache, die meisten Pizzaiolos bevorzugen jedoch den Fior di Latte aufgrund seiner etwas festeren Struktur.

Am 9. Februar 2005 wurde die Pizza Napoletana als Warenzeichen innerhalb der Europäischen Union eingetragen und die zugelassenen Zutaten festgelegt.[9] Die Herstellung einer verace pizza napoletana artigianale (echten handgemachten neapolitanischen Pizza) als specialità tradizionale garantita (STG, garantiert traditionelle Spezialität) wird in der italienischen Norm UNI 10791:98 und der EU-Verordnung 97/2010 festgeschrieben.[10]