

PIZZA

Tomato meets Cheese 🌿 9,00€

Saison-Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum, Extra Virgin Olive Oil

4 Cheese Lovers 🌿 13,00€

Saison-Tomaten, Mozzarella Fior Di Latte, Gorgonzola, geräucherter Provola, Parmesan, Feigen, Schwarzer Pfeffer, Rosmarin-Honig

The Green Goddess 🌿 11,00€

Cashew-Käse, Pesto vom grünen Salat, Sprossen, Hanfsamen, Extra Virgin Olive Oil

1001 Arabian Nights 🌿 12,00€

Spicy Harissa, gegrillte Aubergine, Granatapfel, Kichererbsen, Minz-Soja-Jogurt, Soya-Mandeln

MC Hammer 12,00€

Saison-Tomaten, Prosciutto, Rucola, Mozzarella Fior Di Latte, Kalamata Oliven, Parmesan

Sweet Prosciutto 13,00€

Saison-Tomaten, Taleggio, Prosciutto, Birne, Walnüsse

Deep Blue Sea 14,00€

Saison-Tomaten, Garnelen, grüner Spargel, confierter Knoblauch, Mozzarella Fior Di Latte, sonnengetrocknete Tomaten, Chili

Salsiccian Dream 13,00€

Saison-Tomaten, Mozzarella Fior Di Latte, Salsiccia, karamalisierte rote Zwiebeln, Knoblauch

Das 🌿 in der Karte steht für vegetarische Gerichte.

Unsere Gerichte enthalten keine Zusatzstoffe. Für eine Liste der Allergene, kontaktieren Sie bitte den Service.

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Eat like a Hessian 12,00€

Ahle Worscht, Schmand, marinierte Zwiebeln, Mozzarella Fior Di Latte, geräucherte Kartoffeln, Baby-Grünkohl

A Bite of Maui 13,00€

Saison-Tomaten, Mozzarella Fior Di Latte, gegrillte Ananas, Speck, Peperoncino di Calabria, Koriander, Limette

Firestarter 12,00€

Saison-Tomaten, Salami Picanta, Mozzarella Fior Di Latte, Pecorino, Basilikum

Truffle Treasure 12,00€

Geräucherte Scarmorza, toskanische Salami, Schwarze Trüffel

PIZZA SPECIAL

Wilde Pizza 16,00€

Saison-Tomaten, Wildsalami, Steinpilze, karamalisierte Wacholder-Zwiebeln, Rucola, Preiselbeeren

●
OMNIO
DELI

●
PASSIOPETUA
RESTAURANT