

## PIZZA

### **Tomato meets Cheese 🍅 9,50 €**

Saison-Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum, natives Olivenöl

### **4 Cheese Lovers 🍅 14,50 €**

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

### **The Green Goddess 🍃🍃 12,50 €**

Cashew-Käse, Pesto vom grünen Salat, Sprossen, Hanfsamen, natives Olivenöl

### **1001 Arabian Nights 🍃🍃 13,50 €**

Scharfe Harissa, gegrillte Aubergine, Granatapfel, Kichererbsen, Minz-Soja-Joghurt, Soya-Mandeln

### **MC Hammer 13,50€**

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

### **Sweet Prosciutto 14,50€**

Saison-Tomaten, Taleggio, Prosciutto, Birne, Walnüsse

### **Deep Blue Sea 16,00€**

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

Das 🍅 in der Karte steht für vegetarische Gerichte.

Das 🍃🍃 in der Karte steht für vegane Gerichte, ausschließlich aus Pflanzen

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.



### **Salsiccian Dream 14,50 €**

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

### **Eat like a Hessian 13,50 €**

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

### **A Bite of Maui 14,50 €**

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

### **Firestarter 13,50 €**

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

### **Truffle Treasure 13,50 €**

Geräucherter Scamorza, toskanische Salami, schwarzer Trüffel

●  
OMNIO  
DELI

●  
PASSIOPETUA  
RESTAURANT

## PIZZA

### Tomato meets Cheese 🍃 9,50 €

Seasonal tomatoes, buffalo mozzarella, basil, extra virgin olive oil

### 4 Cheese Lovers 🍃 14,50 €

Seasonal tomatoes, mozzarella fior di latte, gorgonzola, smoked provola, parmigiano reggiano, figs, black pepper, rosemary honey

### The Green Goddess 🍃🍃 12,50 €

Cashew cheese, hemp seeds, sprouts, green salad pesto, extra virgin olive oil

### 1001 Arabian Nights 🍃🍃 13,50 €

Spicy harissa, grilled eggplant, pomegranate, chickpeas, mint soy yogurt, soy almonds

### MC Hammer 13,50 €

Seasonal tomatoes, prosciutto, rocket, mozzarella fior di latte, kalamata olives, parmesan cheese

### Sweet Prosciutto 14,50 €

Seasonal tomatoes, taleggio, prosciutto, pear, walnuts

### Deep Blue Sea 16,00 €

Seasonal tomatoes, shrimps, green asparagus, confit garlic, mozzarella fior di latte, sun dried tomatoes, chilli



### Salsiccian Dream 14,50 €

Seasonal tomatoes, salsiccia, mozzarella fior di latte, caramelized red onions, garlic

### Eat like a Hessian 13,50 €

Ahle Worscht, sour cream, marinated onions, mozzarella fior di latte, smoked potatoes, baby green cabbage

### A Bite of Maui 14,50 €

Seasonal tomatoes, mozzarella fior di latte, bacon, grilled pineapple, peperoncino di calabria, coriander, lime

### Firestarter 13,50 €

Seasonal tomatoes, salami piccante, mozzarella fior di latte, pecorino, basil

### Truffle Treasure 13,50 €

Smoked scamorza, tuscan salami, black truffle

The pink leaf 🍃 marks vegetarian dishes.

The two pink leaves 🍃🍃 mark vegan dishes, that are purely plant-based.

Our dishes do not contain any additives. For a list of allergens, please contact the service.

All prices are in Euro and include the statutory value added tax.

●  
OMNIO  
DELI

●  
PASSIOPETUA  
RESTAURANT