



SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE



'SLICE OF ART

SLICE OF SOUL

ALKOHOLFREI

Homemade Limonade

- Grüner Apfel – Kiwi 0,4l €5,90
- Wassermelone – Erdbeere 0,4l €5,90
- Maracuja – Mango 0,4l €5,90

Homemade Eistee

- Grüner Apfel – Kiwi 0,4l €5,90
- Wassermelone – Erdbeere 0,4l €5,90
- Maracuja – Mango 0,4l €5,90
- Pfirsich

EMPFOHLEN

Wasser Karaffe 1l €1,00

Soda 0,5l €3,80

Soda Zitrone/Himbeer/Hollunder 0,5l €4,20

St. Pellegrino 0,25l €3,60 0,75l €5,90

Aqua Panna 0,25l €3,60 0,75l €5,90

Schweepes Tonic 0,2l €3,90

Schweepes Wildberry 0,2l €3,90

Fentimans Ginger Beer 0,2l €5,20

Apfelsaft Naturtrüb 0,3l €4,30 0,5l €5,20
optional: mit Soda

Orangensaft 0,3l €4,30 0,5l €5,20
optional: mit Soda

GREAT MINDS

DRINK

ALIKE!

APERITIF

Sommer Spritzer O

- Kaiserspritzer (Holler-Spritz) €6,50
- Mango-Maracuja Spritz €6,50
- Wassermelonen - ErdbeerSpritz €6,50
- Pfirsich Spritz €6,50
- Grüner Apfel-Kiwi Spritz €6,50
- Erdbeer-Rosen Spritz €6,50
- Veilchen Spritz €6,50
- Lillet Spritz €6,90
- Aperol Spritz O €6,90
- *optional mit Prosecco +€1
- Campari Spritz O €6,90
- Campari Soda O €6,50
- Campari Orange O €7,90
- Hugo O €6,90

SPECIAL

fritz-kola

- Fritz-Kola Original 0,33l €4,20
- Fritz-Kola Classic Light 0,33l €4,20
- Fritz-Kola Superzero 0,33l €4,20
- Fritz-Kola Mischmasch 0,33l €4,20
- Fritz-Limo Orange 0,33l €4,20
- Fritz-Kola Bio Rhabarber 0,33l €4,20

HAPPY HOUR

16 – 18 Uhr

LONGDRINKS & FUNSHOTS

- Avernasour (Averna Lime Soda) €9,50 1 €7,50
- Disco Gin Tonic €9,50 1 €7,50
- Disco Gin Wildberry €9,50 | €7,50
- Tiki Mule (Vodka, Ginger Beer) €9,50 | €7,50
- Negroni €11,50 | €8,50
(Sbagliato /Americano)

- Berliner Luft (2cl) €3,5
- Limoncello (2cl) €3,5
- Averna (2cl) €3,5

BIER & WEIN

Heineken Bier Fass A 0,3l €3,90 0,5l €4,90

Heineken alkoholfrei A 0,3l €4,50

Moretti & Moretti Radler A 0,3l €4,50

Weißer Spritzer O €3,80

Prosecco D.O.C.G O 1/8l €4,90 0,75l €27,00

Rose Charme Frizzante O 1/8l € 5,50 0,75l €28,00

Trebbiano Da`bruzzo (Weiß) O 1/8l €4,90 0,75l €27,00

Nero D'avola Doc Sicilia 1/8l €5,90 0,75l €30,00

Amorone Della Valpolicella 0,75l €70
DOCG 2014

IT'S FIVE O'CLOCK SOMEWHERE!

Bohemian Taste, Neapolitan Soul



STARTER

Vegan Cheese Salmon Lover Rolls ~~€6,50~~ €3,90

Zucchini Creme, Veganer Feta gerollt mit geräuchertem veganen Lachs, Zitrone, Dill, (2 Lover Rolls)

Antipasta Burrata G ~~€15,90~~ €12,90

Rucola, Cremiger Burrata, rote Cherrytomaten, gelbe Cherrytomaten, Granatapfelkerne, Oregano, Basilikum
+2€ Grissini

Carpaccio di Bresaola A,G ~~€16,90~~ €13,90

Boho Carpaccio mit luftgetrocknetem Bresaola, Parmesan, Rucola und feinem Zitronenöl – leicht, würzig und unwiderstehlich!
+2€ Grissini

Rote Beete Carpaccio H ~~€14,90~~ €11,90

Samtig, nussig & leicht süß – unser Rote Beete Carpaccio mit veganem Feta, Walnüsse, Rucola und Honig
+2€ Grissini

**vegan möglich mit Agavendicksaft statt Honig*

Focaccia A,F €5

INSALATE

Vegan Salmon Salad H €13,90

Zucchini Creme, veganer Lachs, Rucola, vegan Feta, Granatapfelkerne
+2€ Grissini

Insalata di Tonno D,O €14,90

Rucola, Thunfisch, Taggiasca-Oliven, Kapern, marinierte rote Zwiebeln & Zitronen-Olivenöl-Dressing
+2€ Grissini

Veganer Lachs pflanzliches Produkt auf Basis von Erbsenprotein, mit Algenöl
Der vegane Feta und vegane mozzarella bestehen auf Kokosbasis.

Art on a Plate, Taste in every bite

STARTER

Vegan Cheese Salmon Lover Rolls ~~€6,50~~ €3,90

Zucchini Creme, Vegan Feta, vegan smoked salmon, lemon juice, dill (2 Lover Rolls)

Antipasta Burrata G ~~€15,90~~ €12,90

Arugula, creamy burrata, red and yellow cherry tomatoes, pomegranate, oregano, basil
+2€ Grissini

Carpaccio di Bresaola A,G ~~€16,90~~ €13,90

Boho carpaccio with air-dried bresaola, Parmesan, arugula, and delicate lemon oil – light, savory, and irresistible!
+2€ Grissini

Rote Beete Carpaccio H ~~€14,90~~ €11,90

Creamy, nutty & slightly sweet – our beetroot carpaccio with vegan feta, walnuts, arugula and honey
+2€ Grissini
+Vegan with agave syrup instead of honey

Focaccia A,F €5

INSALATE

Vegan Salmon Salad H €13,90

Zucchini Creme, vegan smoked salmon, arugula, vegan feta, pomegranate
+2€ Grissini

Insalata di Tonno D,O €14,90

Arugula, tuna, Taggiasca olives, capers, marinated red onions & lemon–olive oil dressing
+2€ Grissini

Vegan salmon is made from pea protein and algae oil. Vegan feta and vegan mozzarella based on coconut oil.

**Allergene Information gemäß Codex-Empfehlung:*

A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose, H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere.

DESSERTS

Hausgemachte Vegan Tiramisu A,F,H €7,50

Veganer Dinkel Zwieback mit veganer Mascarpone, Kakaopulver, veganer Haselnuss-nougat, Granatapfel und Mandelflocken
*vegan

Salame al Cioccolato F,N €6,90

Hochwertige dunkel Schokolade, Kekse, veganer Butter garniert mit Tahini Creme und knusprigen Sesam
*vegan

Pizza Nocciolata €12,90 A,F,H (for 2 to share)

Gesund, aber verführerisch! Pizza mit deiner Wahl aus veganer Schoko-Nougat-Creme oder Nutella, garniert mit Granatapfel, Kokos- und Mandelflakes.

*Vegane Option verfügbar

Profiterol C,G €6,90

Brandteigkrapfen, überzogen mit dunkler Milchsokolade

Limone Ripieno G €6,90

Zitronensorbet serviert in einer echten Zitronenschale. Eine erfrischende und fruchtige Dessert-Spezialität

Cassata Pistacchio €6,40 C,G,H

Ein traditionelles sizilianisches Eis-Dessert mit Pistazien. Drei verschiedene Schichten überraschen mit einzigartigen Geschmacksnuancen und sorgen für ein unvergessliches Genusserlebnis

Cocco Ripieno €6,90 G

Cremiges Kokoseis, serviert in einer echten Kokosnussschale. Der pure Genuss des Sommers mit exotischem Flair

Tartufo Scuro €5,90 A,C,F,G,H

Ein verführerischer Nougat-Trüffel mit halbgefrorener Schokoladencreme, umhüllt von zarter Schokolade und knusprigen kandierten Haselnussstückchen



KAFFEE

Espresso	€2,70
Kleiner Brauner	€2,80
Cappuccino	€4,20
Verlangerter	€3,60
Verlangerter Braun	€3,80
Espresso Doppio	€4,20
Großer Brauner	€4,30
Caffe Latte	€5,50
Flat White	€5,50

DESSERTS

Homemade Vegan Tiramisu A,F,H €7,50

Vegan spelt rusk with vegan mascarpone, cocoa powder, vegan hazelnut nougat, pomegranate, and almond flakes
*vegan

Salame al Cioccolato F,N €6,90

High-quality dark chocolate, biscuits, vegan butter, garnished with tahini cream and crispy sesame
*vegan

Pizza Nocciolata €12,90 A,F,H (for 2 to share)

Healthy yet indulgent! Pizza with your choice of vegan chocolate nougat cream or Nutella, topped with pomegranate, coconut & almond flakes.

*Vegan option available

Profiterol C,G €6,90

Choux pastry puffs coated with dark milk chocolate

Limone Ripieno G €6,90

Lemon Sorbet in a real lemon shell. Bright, zesty, refreshingly light.

Cassata Pistacchio €6,40 C,G,H

Classic sicilian pistachio ice cream with three layers of delightful, contrasting tastes.

Cocco Ripieno €6,90 G

Creamy coconut ice cream, served in a real coconut shell. pure tropical bliss.

Tartufo Scuro €5,90 A,C,F,G,H

Velvety nougat truffle filled with chilled chocolate cream, enrobed in smooth chocolate and crunchy caramelized hazelnuts.

*Allergene Information gemäß Codex-Empfehlung:

A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose, H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere.

Aus Meer und Weide (Pizzen mit Fleisch oder Fisch)

Laura Spezial A,F,G,H €16,90

Tomatensoße, Fior di latte, Prosciutto di Parma, Rucola, Mandeln
+2,5€ Büffelmozzarella DOP

Roberto Spezial A,F,G €15,90

Tomatensoße, Fior di latte, scharfe Salami, gebratene Aubergine, Gorgonzola DOP

Aaron's Spezial A,F,G €16,90

Zucchinicreme, Fior di latte, Gorgonzola DOP, Parmesan, scharfe Salami, Pinienkerne,
Oregano

Hokkaido Salami A,F,G €17,90

Kürbiscreme, scharfe Salami, rote Cherrytomaten, Burrata, Oregano, Zitronenzest

Bianca Amore A,F,G €18,90

Bianca Creme, Rucola, Bresaola, Parmesan
+€3 Trüffelöl

Violetta Fantasia A,F,G €20,90

Lila Karoffel Creme, Fior di latte, Lila Kartoffelchips, Rucola, Prosciutto di Parma,
Burrata, rote und gelbe Cherrytomaten

La Bella Mortadella A,F,G,H €18,90

Bianca Creme, Fior di latte, Mortadella, Burrata, Pistaziencreme, gehackte Pistazien

Pera Pazza A,F,G,H €19,90

Gelbe Tomatensoße, Fior di latte, Rucola, Prosciutto di Parma, Birne, Wallnüsse, Honig

Bomba del Sud A,F,G €15,90

Gelbe Tomatensoße, Fior di latte, Nduja, gebratene Spitzpaprika, rote
Zwiebeln

Alle Pizzen auch glutenfrei auf Wunsch (+5 €) – nicht geeignet für Personen
mit Zöliakie.

Unser veganer Lachs basiert auf Erbsenprotein und enthält Algenöl. Der
vegane Feta und vegane mozzarella bestehen auf Kokosbasis.

*Allergene Information gemäß Codex-Empfehlung: A= Glutenhaltiges Getreide,
B= Krebstiere, C= Eier D=Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose H=
Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen,
R= Weichtiere



Aus Meer und Weide (Pizzen mit Fleisch oder Fisch)

Fichi Fiuu Nduja A,F,G €17,90

Gelbe Tomatensoße, Fior di latte, Karamellisierte Zwiebeln,
geröstete Knoblauch, Nduja, Feigen

Giallo D'oro A,F,G €18,90

Gelbe Tomatensoße, Fior di latte, Prosciutto di Parma, Burrata Kugel

Tonno Giallo A,F,G,D €16,90

Gelbe Tomatensoße, Fior di latte, Thunfisch, rote Zwiebel,
Kapern, Taggiasca-Oliven aus Ligurien

EXTRAS

Mais €1,00

Pinienkerne, Pistazien €1,50

Schalenfrüchte €1,00

(Wallnuss/Gehobelte Mandeln)

Pesto €1,50

(Basilikum/Wallnuss/Pistazien)

Veganer Feta €2,00

Parmesan €2

Veganer Trüffel Mayo €1,50

Gemüse €2

(Aubergine/Rucola/Zucchini/Kartoffeln Chips/Spitzpaprika/
Cherry Tomaten)

Knoblauch €1

Obst €2,5

(Birne/Granatapfelkerne/Feigen)

Pikante Salami / Mortadella / Prosciutto €3, Bresaola €4

Burrata €3 / Burrata Kugel €5 / Büffelmozzarella DOP €2,5

Vegan Lachs €3

Honig / Agavendicksaft €1

Marinierte Tofu €2,5

Nduja €2,5

Taggiasca-Oliven aus Ligurien €2,5

Surf & Turf

(meat or fish dishes)

Laura Spezial A,F,G,H €16,90

tomato sauce, fior di latte, prosciutto di parma, arugula, almonds
2,5€ Buffalo mozzarella DOP

Roberto Spezial A,F,G €15,90

tomato sauce, fior di latte, spicy salami, roasted eggplant, gorgonzola

Aaron's Spezial A,F,G €16,90

Zucchini-creme, fior di latte, gorgonzola, parmesan, spicy salami, pinenuts,
oregano

Hokkaido Salami A,F,G €17,90

pumpkin cream, spicy salami, cherry tomatoes, burrata, lemon
zest, oregano

Bianca Amore A,F,G €18,90

Bianca cream, fior di latte, arugula, bresaola, parmesan
+€3 truffle oil

Violetta Fantasia A,F,G €20,90

Purple sweet potato cream, fior di latte, purple sweet potato chips,
arugula, prosciutto di parma, burrata, red and yellow cherry tomatoes

La Bella Mortadella A,F,G,H €18,90

Bianca Cream, fior di latte, mortadella, pistachio-cream, pistachio crumble

Pera Pazza A,F,G,H €19,90

Yellow tomato sauce, fior di latte, arugula, prosciutto di parma, pears,
walnuts, honey

Fichi Fiuu Nduja A,F,G €17,90

Yellow tomato sauce, fior di latte, nduja, caramelized onion, roasted garlic,
figs

**All our pizzas can be prepared gluten-free +5€ (Not suitable for celiacs)
upon request!**

*Allergene Information gemäß Codex-Empfehlung:

A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier D=Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder
Laktose H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen,
R= Weichtiere



Slice of Art

slice of Soul

Bomba del Sud A,F,G €15,90

Yellow tomato sauce, fior di latte, ndjua, grilled peppers, onion

Giallo D'oro A,F,G €18,90

Yellow tomato sauce, fior di latte, Prosciutto di Parma, whole
burrata

Tonno Giallo A,F,G,D €16,90

Yellow tomato sauce, fior di latte, tuna, red onion, capers,
Ligurian Taggiasca olives.

EXTRAS

Corn €1,00

Pine nuts, Pistachio €1,50

Nuts €1,00

(Walnuts / Almond Flakes)

Pesto €1,50

(Basil / Walnuts / Pistachio)

Vegan Feta €2,00

Parmesan €2,0

Vegan Trüffel Mayo €1,50

Vegetables €2,5

(Arugula / eggplant / Cherry tomatoes / zucchini / purple
sweet potato chips / peppers)

Garlic €1

Fruits €2,5

(Pear / Fig / Pomegranate seed)

Spicy Salami / Mortadella / Prosciutto €3

Bresaola €4

Burrata €3 / Burrata Kugel €5

Büffelmozzarella DOP €2,5

Honey / Agave Syrup €1

Vegan Smoked Salmon €3

Nduja €2,5

Ligurian Taggiasca olives €2,5

Vegan salmon is made from pea protein and algae oil.

Vegan feta and vegan mozzarella based on coconut oil.

PIZZA VEGETARISCH

Margherita A,F,G €13,90 €11,90

Tomatensoße, Fior di latte, Basilikum

Laura A,F,G,H €13,90

Tomatensoße, Fior di latte, Rucola, Mandeln
+2,5€ Büffelmozzarella DOP

Roberto A,F,G €13,90

Tomatensoße, Fior di latte, gebratene Aubergine, Gorgonzola DOP

Marco A,F,G €13,90

Tomatensoße, Fior di latte, Zwiebeln, Mais, Oregano

Peperone Dolce A,F,G €14,90

Bianca Creme, gebratene Zucchini, Aubergine und Spitzpaprika,
gelbe und rote cherry Tomaten

EXTRAS

Mais €1,00

Pinienkerne, Pistazien €1,50

Schalenfrüchte €1,00

(Wallnuss/Gehobelte Mandeln)

Pesto €1,50

(Basilikum/Wallnuss/Pistazien)

Veganer Feta €2,00

Parmesan €2,00

Veganer Trüffel Mayo €1,50

Gemüse €2,5

Aubergine/Rucola/Zucchini/Kartoffeln Chips/Spitzpaprika/
Cherry Tomaten)

Knoblauch €1

Obst €2,5

(Birne/Granatapfelkerne)

Pikante Salami / Mortadella / Prosciutto €3

Bresaola €4, Nduja €2,50

Burrata €3 / Burrata Kugel €5

Büffelmozzarella DOP €2,5

Vegan Lachs €3

Honig / Agavendicksaft €1

Marinierte Tofu €2,5



Slice of Art

slice of Soul

PIZZA VEGETARISCH

Rossa A,F,G €15,90

Rote Beete Creme, Fior di latte, Gorgozola DOP, Feigen,
Pinienkerne, Basilikum, Oregano

Sole A,F,G,H €15,90

Kürbis Creme, Fior di latte, gebratene Aubergine und Zucchini,
gelbe cherry Tomaten, Pistaziencreme Rucola
+1,5€ vegane Trüffel Creme, +1,5€ Parmesan, +3€ Trüffelöl

Violetta A,F,G €17,90

Lila Kartoffel Creme, Fior di latte, Burrata, rote und gelbe cherry
Tomaten, Basilikum, lila Kartoffelchips Basilikumpesto

Verde Fresca A,F,G €15,90

Zucchini Creme, veganer Feta, Fior di latte, Pinienkerne,
Granatapfel, Basilikum Pesto, Oregano

Bianca Miele A,F,G,H €15,90

Bianca creme, Fior di latte, Birne, Walnusscreme, Gorgonzola DOP,
Honig, Walnüsse, Oregano, Rosmarin

Bianca Basilico A,F,G €14,90

Bianca Creme, Fior di latte, rote und gelbe cherry Tomaten,
Basilikumpesto, Dill, Oregano.

Salmone Vegetarisch A,F €16,90

Zucchini Creme, Fior di latte, veganer Lachs, veganer Feta, Dill,
Zitronensaft

Tofu Vegetarisch A,F €15,90

Zucchini Creme, Fior di latte, marinierte Tofu, gelbe und rote
cherry Tomaten, Pistaziencreme, Basilikum

**Unser veganer Lachs basiert auf Erbsenprotein und enthält Algenöl
Der vegane Feta und vegane mozzarella bestehen auf Kokosbasis.**

**Alle unsere Pizzen können auf Wunsch glutenfrei (+5€ Nicht
geeignet für Zöliakiekranken) zubereitet werden!**

*Allergene Information gemäß Codex-Empfehlung: A= Glutenhaltiges
Getreide, B= Krebstiere, C= Eier D=Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch
oder Laktose H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf,
N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere

PIZZA VEGETARIAN

Margherita A,F,G €13,90

tomato sauce, fior di latte, basil

Laura A,F,G,H €13,90

tomato sauce, fior di latte, arugula, almond
+2,5€ Buffalo mozzarella DOP

Roberto A,F,G €13,90

tomato sauce, fior di latte, grilled eggplant, gorgonzola DOP

Marco A,F,G €13,90

tomato sauce, fior di latte, onion, corn, oregano

Peperone Dolce A,F,G €14,90

Mozzarella cream, peppers, grilled eggplant & zucchini, red
and yellow cherry tomatoes

EXTRAS

Corn €1,00

Pinenuts, Pistachio €1,50

Nuts €1,00

(Wallnuts / Almond Flakes)

Pesto €1,50

(Basil / Wallnuts / Pistachio)

Vegan Feta €2,00

Parmesan €2,00

Vegan Trüffel Mayo €1,50, Marinated Tofu €2,50

Vegetables €2,5

(Arugula / eggplant / cherry tomatoes / zucchini / purple
sweet potato chips / peppers)

Garlic €1

Fruits €2,5

(Pear / Fig / Pomegranate seed)

Spicy Salami, Prosciutto, Mortadella €3, Nduja €2,50

Bresaola €4

Burrata €3 / Burrata Kugel €5

Büffelmozzarella DOP €2,5

Vegan Smoked Salmon €3,0

**All our pizzas can be prepared gluten-free +5€ (Not
suitable for celiacs) upon request!**



Slice of Art

slice of Soul

PIZZA VEGETARIAN

Rossa A,F,G €15,90

beetroot cream, fior di latte, gorgonzola DOP, figs, pine nuts,
basil, oregano

Sole A,F,G,H €15,90

pumpkin cream, fior di latte, grilled eggplant, grilled zucchini,
yellow cherry tomatoes, pistachio cream, arugula
+1,5€ vegan Trüffelcreme, +1,5€ parmesan

Violetta A,F,G €17,90

purple sweet potato cream, burrata, fior di latte, red and
yellow cherry tomatoes, purple sweet potato chips, basil pesto

Verde Fresca A,F,G €15,90

zucchini creme, vegan feta, fior di latte, pine nuts,
pomegranate seeds, basil pesto, oregano

Bianca Miele A,F,G,H €15,90

Bianca Cream, fior di latte, pears, walnut cream, gorgonzola
DOP, honey, walnuts, oregano, rosemary

Bianca Basilico A,F,G €14,90

Bianca Cream, fior di latte, red and yellow cherry tomatoes,
basil pesto, dill, oregano.

Salmone Vegetarian A,F €16,90

Zucchini creme, fior di latte, vegan feta, vegan smoked
salmon, dill, lemon juice

Tofu Vegetarian A,F €15,90

Zucchini creme, fior di latte, tofu, red and yellow tomatoes,
pistachio cream, basil

**Vegan salmon is made from pea protein and algae oil. Vegan feta
and vegan mozzarella based on coconut oil.**

**Allergene Information gemäß Codex-Empfehlung:*

A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier D=Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G=
Milch oder Laktose H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P=
Lupinen, R= Weichtiere

PIZZA VEGAN

Marinara Vegana A,F €10,90

Tomatensoße, rote und gelbe Cherrytomaten, Oregano, Knoblauch

Margherita Vegana A,F €12,40

Tomatensoße, veganer Mozzarella, Basilikum

Roberto Vegana A,F €14,40

Tomatensoße, veganer Mozzarella, gegrillte Aubergine, veganer Feta

Marco Vegana A,F €14,40

Tomatensoße, veganer Mozzarella, Zwiebel, Mais
+2€ veganer Feta

Laura Vegana A,F,H €14,40

Tomatensoße, veganer Mozzarella, Rucola, Mandeln

Peperano Dolce Vegana A,F €15,40

Veganer Mozzarellacreme, gebratene Zucchini, Aubergine
und gelbe und rote Spritzpaprika, rote und gelbe cherry
Tomaten

EXTRAS

Mais €1,00

Pinienkerne, Pistazien €1,50

Schalenfrüchte €1,00

Walnuss/ Gehobelte Mandeln)

Pesto €1,50

(Basilikum/ Walnuss/ Pistazie)

Veganer Feta €2,00

Parmesan €2,00

Veganer Trüffel Mayo €1,50

Gemüse €2,5

(Aubergine/ Rucola/ Zucchini/ Lila Kartoffeln Chpis/ Cherry Tomaten)

Knoblauch €1

Obst €2,5

(Birne, Granatapfelkerne, Apfel)

Marinierte Tofu €2,50

Vegan Lachs €2,50

*Allergene Information gemäß Codex-Empfehlung:

A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier D=Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G=
Milch oder Laktose H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P=
Lupinen, R= Weichtiere



ART ON A
PLATE,
TASTE IN
EVERY BITE

PIZZA VEGAN

Bianca Miele Vegana A,F,H €16,40

Veganer Mozzarella, Birne, Walnusscreme, veganer Feta, Agavendicksaft,
Walnüsse, Oregano, Rosmarin

Bianca Basilico Vegana A,F €15,40

Veganer Mozzarella, rote und gelbe Tomaten, Basilikumpesto, Dille,
Oregano

Rossa Vegana A,F €16,40

Rote Beete Creme, veganer Mozzarella, veganer Feta, Feigen,
Pinienkerne, Basilikum, Oregano

Sole Vegana A,F,H €16,40

Kürbis Creme, veganer Mozzarella, gegrillte Melanzani, gegrillte
Zucchini, gelbe Tomaten, Pistaziencreme, Rucola
+1,5€ vegane Trüffel Creme, +€3 Trüffelöl

Violetta Vegana A,F €18,40

Lila Kartoffel Creme, veganer Mozzarella, rote und gelbe cherry
Tomaten, veganer Feta, lila Kartoffelchips, Basilikumpesto, Basilikum

Verde Fresca Vegana A,F €16,40

Zucchini Creme, veganer Feta, veganer Mozzarella, Pinienkerne,
Granatapfel, Basilikum Pesto, Oregano

Salmone Vegane A,F €17,40

Zucchini Creme, veganer Mozzarella, veganer Lachs, veganer Feta, Dill,
Zitronensaft

Tofu Vegana A,F,H €16,40

Zucchini Creme, veganer Mozzarella, marinierte Tofu, veganer Feta,
gelbe und rote cherry Tomaten, Pistazienpesto, Basilikum

Unser veganer Lachs basiert auf Erbsenprotein und enthält Algenöl Der
vegane Feta und vegan mozzarella bestehen auf Kokosbasis.

Alle unsere Pizzen können auf Wunsch glutenfrei (+5€ Nicht geeignet
für Zöliakiekranken) zubereitet werden!

PIZZA VEGAN

Marinara Vegana A,F €10,90

tomato sauce, yellow and red cherry tomatoes, oregano, garlic

Margherita Vegana A,F €12,40

tomato sauce, vegan mozzarella, basil

Roberto Vegana A,F €14,40

tomato sauce, vegan mozzarella, roasted eggplant, vegan feta

Marco Vegana A,F €14,40

tomato sauce, vegan mozzarella, onions, corn
+2€ vegan feta

Laura Vegana A,F,H €14,40

tomato sauce, vegan mozzarella, arugola, almonds

Peperano Dolce Vegana A,F €15,40

Vegan Mozzarella, grilled eggplant, zucchini and peppers,
red and yellow cherry tomatoes

EXTRAS

Corn €1,00

Pine nuts, Pistachio €1,50

Nuts €1,00

(Walnuts / Almond / Flakes)

Pesto €1,50

(Basil / Walnuts / Pistachio)

Vegan Feta €2,00

Parmesan €2,00

Vegan Trüffel Mayo €1,50

Vegetables €2,5

(Arugola / Eggplant / Tomatose / Zucchini, potato chips)

Garlic €1

Fruits €2,5

(Pear / Apple / Pomegranate seed)

Marinated Tofu €2,5

Vegan Smoked Salmon €2,50

**All our pizzas can be prepared gluten-free +5€ (Not
suitable for celiacs) upon request!**



ART ON A
PLATE,
TASTE IN
EVERY BITE

PIZZA VEGAN

Bianca Miele Vegana A,F,H €16,40

vegan mozzarella, pears, walnut cream, vegan feta, agave
syrup, walnuts, oregano, rosemary

Bianca Basilico Vegana A,F €15,40

vegan mozzarella cream, vegan, red and yellow cherry tomatoes,
basil pesto, dill, oregano

Rossa Vegana A,F €16,40

beetroot cream, vegan mozzarella, vegan feta crumble, figs, pine
nuts, basil, oregano

Sole Vegana A,F,H €16,40

Pumpkin cream, vegan mozzarella, roasted eggplant and
zucchini, yellow tomatoes, pistachio cream, arugola
+1,5€ vegan truffle mayo, +€3 Truffle Oil

Violetta Vegana A,F €18,40

purple sweet potato cream, vegan feta crumble, red and yellow
cherry tomatoes, vegan mozzarella, purple sweet, potato chips,
basil pesto

Verde Fresca Vegana A,F €16,40

zucchini cream, vegan feta, vegan mozzarella, pine nuts,
pomegranate seeds, basil pesto, oregano

Salmone Vegane A,F €17,40

Zucchini creme, vegan mozzarella, vegan salmon, vegan feta
crumble, dill, lemon juice

Tofu Vegana A,F,H €16,40

Zucchini creme, vegan mozzarella, marinated tofu, vegan feta,
red and yellow cherry tomatoes, pistachio cream, basil

**Vegan salmon is made from pea protein and algae oil. Vegan feta
and vegan mozzarella based on coconut oil.**

**Allergene Information gemäß Codex-Empfehlung:*

A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier D=Fisch, E= Erdnuss, F= Soja,
G= Milch oder Laktose H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O=
Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere