



zampano

pizza & pasta

Ok ... wir wissen, dass jeder davon erzählt: von **Nachhaltigkeit**, von **saisonalen** Produkten und möglichst **regional** soll es auch noch sein....irgendwie schon klar, dass wir das auch machen möchten.

.. wie mache mer des jetzt?

.. bekommen wir leckere **Tomaten** aus **Hessen** das ganze Jahr über?

.. oder **Olivenöl** aus **Deutschland**?

Des geht doch gar net!

**Desdewesche mache mer des ´n
bissi annersder!**

Herkunft unserer Zutaten

Salami, Rindersaftschinken, sanft geräucherter Speck, Roastbeef, frische Salsiccia, pikante Salami und natürlich das 100%ige Rinderhack für unsere Bolognese kommen vom **Metzger Henrici** aus **Neu Anspach** im Taunus.

Das Gemüse kaufen wir, wann immer möglich, aus Deutschland und beim Formaggi ...naja, was sollen wir sagen, der ist aus **Italia**, ´türlich!

Wir benutzen als Käsebasis immer eine spezielle Art der MOZZARELLA, die sich „Fior di Latte“ nennt: Diese „Blüte der Milch“ ist die kleine Schwester der Büffelmozzarella. Sie wird aus Kuhmilch hergestellt, deshalb ist sie zarter im Geschmack und hat etwas mehr an feiner Säure.

Hergestellt wird sie von **la fonte nuova**, einer kleinen Käsemanufaktur in **Molise**, nur 2,5 Std. von Neapel entfernt.

Zusätzlichen Geschmacks-Boost erleben unsere Pizzen Dank einer Prise original **Parmigiano Reggiano**: und wo Parmesan drauf steht, ist auch **Parmigiano** drin!

Vom **Sonnenhof** in **Mühltal** beziehen wir unsere Bio-Milch und unsere Bio-Eier.

Unsere Pasta wird frisch gemacht, ist vegan und kommt von der Manufaktur **Pascal Pasta** aus **Hammersbach**.

Die Tomatensauce besteht aus 100% sonnengereiften San Marzano D.O.P Tomaten aus **Salerno** und ein bisschen Salz – finito!

Vorneweg

am besten "family style!" zum Teilen in die Mitte

... dazu gibt's immer ein Pizzabrötchen^{a1}

Kickstarter ^{m,1,3}	7
Dreierlei homemade Dips	
Trota affumicata ^{m,1,3, h7,g}	18,5
Geräucherte Forelle Frühlingszwiebeln salzgereifte Sardinen Fenchel marinierter Brokkoli geröstete Kürbiskerne Amalfi-Zitronensalsa	
Roastbeef Henrici Style ^{m,1,3, h7,g}	21
Roastbeef vom HENRICI Babyleaf Kürbiskernöl Parmesanhobel halbgetrocknete Datteltomaten Pistazien-Dip	
Griglia matta vegan ⁶	17
Gegrillte Paprika, gelbe Zucchini, Aubergine Olive Leccino geröstete Kürbiskerne Kartoffel Knoblauch-Chili-Dip	
Bufala Boom ⁹	13,5
Rucola Mozzarella di Bufala D.O.P Datteltomaten geröstete Kürbiskerne	

Salate

mit *Zampano Dressing*^{m,o} (vegane Orangen-Vinaigrette)

... und hier gibt's auch immer ein Pizzabrötchen^{a1} dazu

Mista <i>vegan</i>	7 / 9,5
Blattsalatmix Datteltomaten Kräuterseitling Fenchel Tropea Zwiebel Frühlingszwiebel Beeren	
Vincenzo Vegano	15
Mista gegrillte Paprika, gelbe Zucchini, Aubergine Kichererbsen geröstete Kürbiskerne Kürbiskernöl marinierter Babybrokkoli	
Formaggino ^{9,6}	18,5
Mista Burrata Ricotta Salata Mascarpone-Gorgonzola Parmesanhobel Kürbiskernöl Olive Leccino geröstete Kürbiskerne	
Zampino ⁹	16
Rucola Babyleaf salzgereifte Sardinen gerösteter Speck vom HENRICI Ei vom Mühltaler Sonnenhof Parmigiano Hobel geröstete Kürbiskerne	
La Ciotolana vegan ^{1,2,3}	15,5
Rucola Babyspinat Babybrokkoli Kichererbsen Kartoffel geröstete Kürbiskerne Olive Leccino halbgetrocknete Datteltomaten	

| Pizzabrötchen extra: 1,5 |^{a1}

Unser Teig – im von uns entwickelten CRUNCHPOLI-STYLE

Für unsere luftig, lockere, knusprig-saftige Pizza fermentiert der Teig mindestens 48 Stunden und reift dann nochmal weitere 12 Stunden – das macht ihn extrem gut verdaulich und sehr geschmacksintensiv.

CRUNCHPOLI-STYLE: unsere Pizzen haben einen dicken, schön luftigen Rand mit dunklen Blasen und sind zur Mitte hin **dünn** und **knusprig** – das macht den Unterschied aus. Wenn du sie typisch neapolitanisch essen möchtest, schneide sie in nur vier Teile, knicke den Rand ein und schlage die Spitze des Dreiecks zum Rand hin ein: so geht nix von den Toppings verloren und du hast nen ordentlichen Bissen im Mund!

Bei den **Pizze rosse** kommt eine Sauce aus San Marzano Tomaten drauf und dann leckere Mozzarella *Fior di Latte*: alles Komponenten, die harmonisch abgeschmeckt hervorragend zueinander passen – jede Zutat kommt zur Geltung, keine dominiert oder maskiert einen anderen Flavour.

Die **Pizze bianche** haben keine Tomatensauce, deshalb sieht man hier und da noch den „weißen“ Teig durch – eine Art Leinwand, die für euch mit bunten Zutaten bemalt wird ;-)

Beim Style können wir diskutieren – bei der Qualität nicht! – BASTA!

Zusätzlich zu unserer Standardkarte, versuchen wir möglichst abgefahrene Gerichte für euch zuzubereiten, um immer mal wieder eine Abwechslung zu bieten – also nur her mit euren Ideen.

... und jetzt geht's los – buon appetito!

Pizze^{al}

das ist übrigens die Mehrzahl von Pizza ;-)
... **bisschen innovativer**



Le bianche - ohne Tomatensauce

Bruschetta Pizza-Style^g

13

Marinierte Datteltomaten | Rucola | Zwiebeln | Parmigiano Hobel

L`arrostina^{g,h,7}

22

Roastbeef vom HENRICI | Mozzarella Fior di Latte | Basilikum |
halb getrocknete Datteltomaten | Thymian | Babyleaf |
Pistazien-Dip | konfierte Datteltomaten

Fumo^d

18,5

Geräucherte Forelle | gelbe Zucchini | Knoblauch |
Peperoncino | Babyspinat | Amalfi-Zitronensalsa

Contadina^{g,2,3}

19

Mozzarella *Fior di Latte* | Speck | Kartoffel | Ei vom Mühltaler Sonnenhof |
Frühlingszwiebel | Ricotta Salata | halb getrocknete Datteltomaten

Le rosse - mit Tomatensauce und Mozzarella *Fior di Latte*

Cinque Formaggi^{g,3}

16

Mascarpone-Gorgonzola | Ricotta salata | Burrata |
Parmigiano Reggiano

Alla norma^{g,3}

14

Ricotta salata | gegrillte Aubergine | Knoblauch-Chili-Dip

Salsiccia^{g,3,l,m}

15,5

gebratene Salsiccia vom HENRICI | Babyspinat | Knoblauch |
konfierte Datteltomaten

Manzino^{2,3,g}

16

Rindersaftschinken vom HENRICI | halb getrocknete Datteltomaten |
Rucola | Parmigiano Hobel | Kürbiskernöl

Le vegane

Verdissima^{1,2,3}

15

Kichererbsencreme | Babyspinat | Tropea Zwiebel | Baby Brokkoli |
Knoblauch | Babyleaf | geröstete Kürbiskerne | Amalfi-Zitronensalsa

La caponata^{2,3}

14

Tomatensauce | halbgetrocknete Datteltomaten |
Frühlingszwiebel | gegrilltes Gemüse | Knoblauch-Chili-Dip

Pizze^{al}

immernoch die Mehrzahl von Pizza

... wenn ihr es eher klassisch wollt



Le classiche – mit Tomatensauce und Mozzarella Fior di Latte

Margherita ^g	9
Basilikum Olivenöl	
Marinara { schon immer vegan weil ohne Käse ;-) }	7
Oregano Knoblauch Olivenöl	
Funghiorganici ^g	11
Kräuterseitlinge aus der Region	
Salamino ^{1,2,3,g,l,m}	11,5
Taunus Salami von HENRICI	
Napoli ^{2,3,d,g}	14
Salzgeriffte Sardinen Kapern Olive Leccino	
Piccante ^{1,2,3,g,l,m}	12
Rinder-Peperoniwurst von HENRICI	

Bufalina ^g	13,5
Zampanos favorita	
Mozzarella di Bufala D.O.P Tomatensauce Basilikum	

Extra Toppings – für auf die Pizza, in die Pasta oder auf den Salat

Knoblauch Chili Basilikum Lächeln geröstete Kürbiskerne	1
Tropea Zwiebeln Knoblauch-Chili-Dip Kartoffel Kapern Olive Leccino ^{2,3} Amalfi-Zitronensalsa Ei vom Mühltaler Sonnenhof Ricotta salata	1,5
Kräuterseitling Mascarpone-Gorgonzola Pistazien-Dip ^{h7} Taunus-Salami ^{1,2,3,g,l,m vom HENRICI} salzgeriffte Sardinen Fior di Latte Kichererbsen ^{2,3} Babyspinat Parmigiano Hobel Rucola	2,5
Rindersaftschinken ^{2,3 vom HENRICI} gegrillte Paprika wilder Brokkoli gegrillte Aubergine Speck ^{2,3 vom HENRICI} gegrillte gelbe Zucchini Datteltomaten Rinder-Peperoniwurst vom HENRICI ^{1,2,3,g,l,m}	3
Salsiccia fresca ^{vom HENRICI} Mozzarella di Bufala D.O.P 100 Gr. ^g Burrata vera 125 Gr. ^g Geräucherte Forelle vom Wetterfeld	4

Pasta^{el}

wer die Wahl hat, hat die Qual!

... e basta!

1. Wähle deine handgemachte Pasta

- **Spaghetti alla chitarra**
- **Fusilli caserecci**
- **Paccheri**

2. Wähle deine Sauce

Pomodoro vegan ³	12,5
San Marzano D.O.P Zwiebel Knoblauch Olivenöl	
Carbonara ^{2,g}	16
Ei vom Mühltaler Sonnenhof Parmigiano Reggiano Speck vom HENRICI	
Aglione e Olio vegan	12
Knoblauch Olivenöl Peperoncino	
Alla Veganesca vegan ^{2,3}	15
Datteltomaten Olive Leccino Kapern Knoblauch	
Cecina vegan ^{2,3}	15
Kichererbsen Kartoffel Knoblauch Tropea Zwiebeln Thymian Kürbiskernöl	
La Proteina ^{g,3}	16
Ricotta Salata Mascarpone-Gorgonzola geröstete Kürbiskerne Babyleaf	
Salsiccia ^{3,g,lm}	16,5
Salsiccia vom HENRICI Datteltomaten Kräuterseitling Knoblauch Babyleaf Parmigiano Hobel	
Bolognese	15,5
San Marzano D.O.P Rinderhack vom HENRICI Zwiebel Karotte Sellerie auf Wunsch auch Parmigiano Hobel extra für nur 2€	

Hinterher

lieber ein Dolce teilen, als gar keins mehr essen!

Pistazien Tiramisu ^{2,c,g,h7}	9
Pizza dolce ^{h2,p,g,h,f}	9
selbstgemachte Nuss Nougat Crème geröstete Kürbiskerne	
Pizza fruttata (vegan)	13
karamellisiertes Obst Basilikum	
... und dazu nen Limoncello-Spritz	8,5

Getränke

Ohne Alkohol	0,33l	
Voelkel Bio-Zisch (Apfelsaftschorle, Rhabarberschorle, Blutorangen Schorle, Zitrone-Naturtrüb)	4	
Coca Cola ^{1,2,3,9,10} / Coca Cola Zero ^{1,2,3,9,}	4	
LaSaisonata (Limonade fatta in casa)	5	
Wasser still /medium	0,25l	0,75l
	3	7
Bollicine°	0,1	0,75
Metodo Classico rosé, Costaripa, Matia De Zolla	9,5	65
Prosecco Valdobbiadene, DOCG	6	40
Weine°	0,2l	0,75l
Bianchi		
Fass 3, Cuvée, Alte Grafschaft, Kreuzwertheim	7	22
Wertheimer Sonnenberg, Cuvée, Alte Grafschaft, Kreuzwertheim	10,5	33
Sauvignon Blanc, Oliver Zeter, Pfalz	9	28
Casa Defrà, Pinot Grigio, Venetien	7	22
Lugana, Cá di Vitti, Lombardei	8,5	27
Rosé°		
Fass 6, Cuvée, Alte Grafschaft, Kreuzwertheim	8	25
Pinot Rosé, Casa Defra, Venetien	7	22
Rossi°		
Apassimento, Primitivo e San Giovese, Cielo e Terra, Apulien	7,5	25
3passo, San Giovese, Primitivo e Negroamaro, Cielo e Terra, Apulien-bio	8,5	26
Casa Defrà, Cabernet Sauvignon e Merlot, Cielo e Terra	9,5	29
Colli Berici Riserva DOC, Apulien		

... Spezialitäten auf Anfrage: wir haben ein paar echte Knaller im Keller !

Getränke

kein Bier ist auch keine Lösung!

Bier^{a,3,4}

0,33l

Birra Ichnusa non filtrata

4,5

MeinMain Helles

4

Glaabsbräu Helles, alkoholfrei

4

Glaabsbräu, Radler

4

Apfelwein^o

0,33l

MeinMain Äpfler

4

(Sauer, Rosé,)

Schnaps

2cl

Limoncello

4

Vecchio Amaro del Capo

4

Grappino, Oliver Zeter, Pfalz

6

Mirabelle, Oliver Zeter, Pfalz

6

Caffè & Tè

Caffè (Espresso)⁷

2

Caffè Macchiato^{7,9}

2,5

Caffè (Americano)⁷

3

Doppio⁷

3

Cappuccino^{7,9}

3,5

Latte Macchiato^{7,9}

4,5

Flat white^{7,9}

4

Nulios tè

Frankfurter Start up mit "functional" Teemischungen

Fred's Kräutermischung | Joe's Gewürztee

4

Zampano

Pizza&Pasta

Inh.: Salvatore Albano

Am Römerhof 2

60486 Frankfurt

Alle Preise in EURO und inkl. der gesetzlich geltenden MwSt.

Zusatzstoffe: ¹Farbstoffe ²Konservierungsstoff ³Antioxidationsmittel ⁴Geschmacksverstärker ⁵geschwefelt ⁶geschwärzt ⁷Phosphat

⁸Milcheiweiß ⁹koffeinhaltig

¹⁰ chininhaltig ¹¹ Süßungsmittel ¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹³ gewachst ¹⁴ taurinhaltig

¹⁵ mit Nitrtpökelsalz ¹⁶ mit einer Zuckerart und Süßungsmittel ¹⁷ Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken ¹⁸ mit Nitrat ¹⁹ gentechnisch veränderter Rohstoff

Allergene im Überblick: ^a glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse ^{a1} Weizen und -erzeugnisse ^{a2} Roggen und -erzeugnisse ^{a3} Gerste und -erzeugnisse ^{a4} Hafer und -erzeugnisse ^b Krebstiere ^c Eier von Geflügel ^d Fisch ^e Erdnüsse und Erzeugnisse ^f Soja und -erzeugnisse ^g Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose)

^h Schalenfrüchte ^{h1} Mandeln und -erzeugnisse ^{h2} Haselnüsse und -erzeugnisse ^{h3} Walnüsse und -erzeugnisse ^{h4} Cashewnüsse und

-erzeugnisse ^{h5} Pecannüsse und -erzeugnisse ^{h6} Paranüsse und -erzeugnisse ^{h7} Pistazien und -erzeugnisse ^{h8} Macadamia und -erzeugnisse ^l Sellerie ^m Senf ⁿ Sesamsamen ^o Schwefeloxid und Sulfite ^p Lupinen ^r Weichtiere ^z Sonstiges

Bei weiteren Fragen, bitte direkt an unser Serviceteam wenden.