

zampano pizzatogo

Vorneweg

Griglia matta vegan ⁶ 16

Gegrillte Paprika, Zucchini, Aubergine | Olive Leccino |
Brokkolini | Kürbiskerne | Knoblauch-Chili-Dip

Burrata Boom ⁹ 13

Rucola | Burrata D.O.P | Datteltomaten | Kürbiskerne | Kürbiskernöl

... und dazu gibt's immer ein **Pizzabrötchen** ^{a,1}

Salate

mit Zampano Dressing^{m,o} (**vegane Orangen-Vinaigrette**)
... und hier gibt's auch immer ein Pizzabrötchen^{a,1} dazu

Mista grande vegan 10

Wildkräutermix | Datteltomaten | Kräuterseitlinge | Kürbiskerne
Fenchel | Tropea Zwiebel | Frühlingszwiebeln

Vincenzo Vegano 15

Mista grande | gegrillte Paprika, Zucchini, Aubergine |
Kürbiskerne | Kürbiskernöl | Brokkolini

Formaggino ^{g,6} 18

Mista grande | Ricotta Salata | Mascarpone-Gorgonzola |
Parmesanhobel | Kürbiskernöl | Olive Leccino | Kürbiskern | Burrata

Lucino ⁹ 16

Rucola | Babyspinat | crunchy Salsiccia | salzgereifte Sardinen |
Brokkolini | Tropea Zwiebeln | Parmigiano Hobel | Olive Leccino

Pizzabrötchen ^{a,1} extra: 1,5

Pizze^{a,1}

das ist übrigens die Mehrzahl von Pizza ;-)

Le bianche - ohne Tomatensauce

Bruschetta Pizza-Style ⁹ 12

Marinierte Datteltomaten | Rucola | Zwiebeln | Parmigiano Hobel

Cinque Formaggi ^{g,3} 16

Mascarpone-Gorgonzola | Ricotta salata | Burrata |
Parmigiano Reggiano | Mozzarella Fior di Latte

Le rosse - mit Tomatensauce und Mozzarella Fior di Latte

Alla norma ^{g,3} 14

Ricotta salata | gegrillte Aubergine | Knoblauch-Chili-Dip

Salsiccia ^{g,3,l,m} 15

gebratene Salsiccia vom HENRICI | Babyspinat | Datteltomaten |
Knoblauch

Manzino ^{2,3,g} 16

Rindersaftschinken vom HENRICI | Datteltomaten | Rucola |
Kürbiskerne | Parmigiano Hobel | Kürbiskernöl

Le vegane

Marinara (schon immer vegan weil ohne Käse) 7

Oregano | Knoblauch | Olivenöl

La caponata ^{2,3} 14

Tomatensauce | gegrilltes Gemüse | Frühlingszwiebel | Kapern |
Olive Leccino | Knoblauch-Chili-Dip

Le classiche - mit Tomatensauce und Mozzarella Fior di Latte

Margherita ⁹ 10

Basilikum | Olivenöl

Funghiorganici ⁹ 12

Kräuterseitlinge aus der Region

Salamino ^{1,2,3,g,l,m} 12

Tanus Salami von HENRICI

Napoli ^{2,3,d,g} 14

Salzgereifte Sardinen | Kapern | Olive Leccino

Piccante ^{1,2,3,g,l,m} 12

Rinder-Peperoniwurst von HENRICI

Burratina ⁹ 14

Burrata D.O.P | Tomatensauce | Datteltomaten | Basilikum

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

Knoblauch | Chili | Basilikum | Lächeln | Kürbiskerne 1

Tropea Zwiebeln | Kapern | Olive Leccino^{2,3} | Ricotta salata
Kräuterseitlinge | Mascarpone-Gorgonzola | Rucola
Tanus-Salami^{1,2,3,g,l,m} von HENRICI | Fior di Latte | Babyspinat
Parmigiano Hobel | salzgereifte Sardinen 2

Rindersaftschinken^{2,3} vom HENRICI | gegrillte Paprika | Brokkolini
gegrillte Zucchini | Datteltomaten | Zucchini
Rinder-Peperoniwurst von HENRICI^{1,2,3,g,l,m} 3

Salsiccia fresca vom HENRICI | Burrata vera 125 Gr.⁹ 4

Hinterher

lieber ein Dolce teilen, als gar keins mehr essen!

Haselnuß Tiramisú ^{2,c,g,h7,9} 9

Getränke

trinken ist so wichtig, wirklich!

Ohne Alkohol

Voelkel Bio-Zisch
(Apfelsaftschorle, Zitrone-Naturtrüb)

0,33l

4

Coca Cola ^{1,2,3,9,10} / Coca Cola Zero ^{1,2,3,9}

4

Taunusquelle still/medium

0,25l

3

Vino & Bubbleso aus kleinen Flaschen

0,2l

Prosecco

8

Biancolino

7

Rossolino

7

Bier ^{a,3,4}

0,33l

Strecks Brauhaus – Helles

4

Strecks Brauhaus – Burgherren Pils

4

Royal Schoppe Bembel

0,33l

Äppler sauergespritzt

4

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

Zusatzstoffe: ¹Farbstoffe | ²Konservierungsstoff | ³Antioxidationsmittel | ⁴Geschmacksverstärker

⁵geschwefelt | ⁶geschwärzt | ⁷Phosphat | ⁸Milcheiweiß | ⁹koffeinhaltig | ¹⁰chininhaltig

¹¹Süßungsmittel | ¹²enthält eine Phenylalaninquelle | ¹³gewachst | ¹⁴taurinhaltig | ¹⁵mit

Nitritpökelsalz | ¹⁶mit einer Zuckerart und Süßungsmittel | ¹⁷Kann bei übermäßigem Verzehr

abführend wirken | ¹⁸mit Nitrat | ¹⁹gentechnisch veränderter Rohstoff

Allergene im Überblick: ^aglutenhaltige Getreide und -erzeugnisse | ^{a1}Weizen und -erzeugnisse

^{a2}Roggen und -erzeugnisse | ^{a3}Gerste und -erzeugnisse | ^{a4}Hafer und -erzeugnisse | ^bKrebstiere

^cEier von Geflügel | ^dFisch | ^eErdnüsse und Erzeugnisse | ^fSoja und -erzeugnisse | ^gMilch und

-erzeugnisse (einschließlich Laktose)

^hSchalenfrüchte | ^{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 | ⁱSellerie | ^mSenf

ⁿSesamsamen | ^sSchwefeloxid und Sulfite | ^pLupinen | ^wWeichtiere | ^zSonstiges

Bei weiteren Fragen, bitte direkt an unser Serviceteam wenden.

Herkunft unserer Zutaten

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.

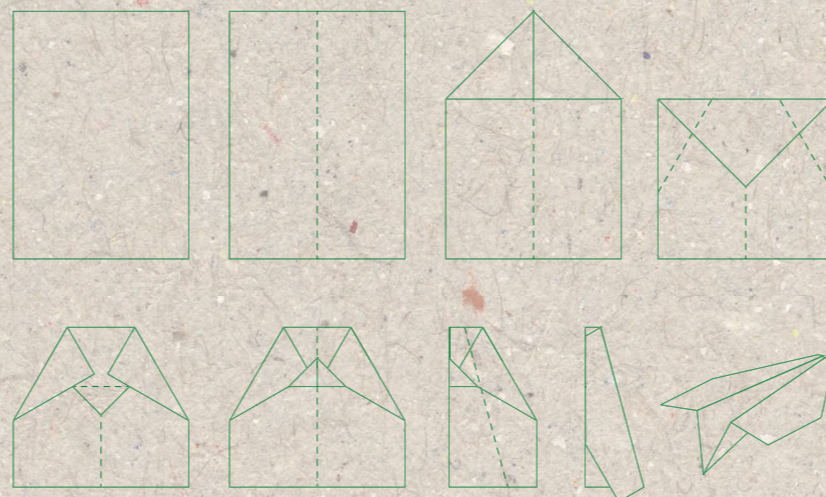
.. wie mache mer des jetzt? .. bekommen wir leckere Tomaten aus Hessen das ganze Jahr über? .. oder Olivenöl aus Deutschland? Des geht doch gar net! Desdewesche mache mer des ´n bissi annersder!

Salami, Rinder-Saftschinken, frische Salsiccia und die pikante Rinder-Salami 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!

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



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!**

Zampano Pizza To Go

Inh.: Salvatore Albano

Am Römerhof 2 | 60486 Frankfurt