

Lieber Gast,

Der Ursprung der Pizza liegt in Neapel, genau aus diesem Grund hat das Konzept von **60 seconds to napoli** seine Wurzeln in der originalen Pizza Napoletana.



Wir arbeiten ohne Geschmacksverstärker und Zusatzstoffe, somit werdet ihr bei uns auch keine Dosenprodukte finden.



60 seconds

Die Pizza backen wir in einem Stefano Ferrara Ofen bei **485 Grad** für **60 seconds**, so wie es bei der original Pizza Napoletana der Fall sein sollte.

Buon appetito

 60secondstonapoli

 60secondstonapoli

 info@60stn.de

 #60secondstonapoli



60stn.de

PIZZA

MARINARA	7
San Marzano Tomatensauce DOP, Knoblauch, Oregano vegan 🌿	
MARGHERITA	8
San Marzano Tomatensauce DOP, Fior di Latte DOP, frischer Basilikum, Olivenöl vegetarisch 🌿	
MARGHERITA DI BUFALINA	10
San Marzano Tomatensauce DOP, Büffelmozzarella DOP, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, frischer Basilikum, Olivenöl vegetarisch 🌿	
wahlweise mit veganem Bio-Mozzarella	10
vegan 🌿	
HULK	9
San Marzano Tomatensauce DOP, Rucola, Zucchini, Brokkoli vegan 🌿	
SCHWARZENEGGER	10
Steirischer Bergkäse, Fior di Latte, Babyspinat, Knoblauch, schwarzer Pfeffer vegetarisch 🌿	
BUD SPENCER	13
Provolone, Fior di Latte, Salsiccia, Kirschtomaten, Basilikum	
BLACK MAMBA	19
San Marzano DOP Tomatensoße, Fior di Latte, frischer schwarzer Trüffel, Trüffelöl	
JOHN RAMBO	13
San Marzano DOP Tomatensoße, Fior di Latte, Premium Kronenschinken, Champignons	

PATA NEGRA	16
Jamon Iberico ‚Pata Negra‘ 36 Monate, geräucherter Provolone, Kirschtomaten, Meersalz und geräuchertes Olivenöl	
THE ROCK	13
Burrata, Basilikum Pesto, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, Kirschtomaten, Pinienkerne	
BEEF COWABUNGA	10
San Marzano Tomatensauce DOP, Rindersalami von der Metzgerei Vinzenc Murr aus München, Fior di Latte (wahlweise mit Mozzarella di Bufala + 2 Euro)	



Pizze Bianche

In Neapel gibt es sogenannte „**Pizze Bianche**“ („weiße Pizzen“).
Die „weiße Pizza“ unterscheidet sich von der herkömmlichen Pizza
dadurch, dass sie nicht mit Tomatensauce bestrichen wird.



*Alergene können bei uns an der Theke eingesehen werden

PIZZA

COWABUNGA	10
San Marzano Tomatensauce DOP, Salami Napoli, Fior di Latte	
DON DIABLO	12
San Marzano Tomatensauce DOP, Chorizo Iberico, Fior di Latte, Bio Chili-Honig, geräuchertes Paprikapulver	
AVOCADO	12
Guacamole, Rucola, Kirschtomaten, Fior di Latte	
vegetarisch 🌿	
wahlweise mit veganem Bio-Mozzarella	12
vegan 🌿	
THE BEAST	13
San Marzano Tomatensauce DOP, Bresaola, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, Kirschtomaten, Fior di Latte	
MISS PIGGIE	12
Provolone, Südtiroler Bacon, Fior di Latte, Champignons, rote Zwiebeln	
NDUJA	12
San Marzano Tomatensauce DOP, Büffelmozzarella DOP, Nduja di Spilinga, frischer Basilikum	
PARMA 24	14
San Marzano Tomatensauce DOP, Fior di Latte, Rucola, Parmaschinken 24 Monate DOP, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP	
THE REAL SLIM TUNA	15
Thunfisch Sashimi, Schmand, Ingwer, Sesam, Cashew, Babyspinat, Jaipur Curry	

Leoparding

ACHTUNG

Die Pizza Napoletana hat ein sogenanntes „Leoparding“. Dieses Leopardenmuster am Rand und auf der Unterseite der Pizza ist das „Markenzeichen“ dieser Pizza und kann bedenkenlos verzehrt werden.

Der Teig

Für den besonderen Pizzateig verwenden wir „00“ Mehl aus der Region Neapels, etwas Hefe, Meersalz und Wasser. Dieser ruht dann bis zu **72 Stunden**, bis der Teig seinen besonderen Geschmack erhält. Die Pizza ist dadurch „luftig“ und „fluffig“.



VORSPEISEN

GRÜNZEUG 8

Wildkräutersalat, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Kalamata-Oliven, Avocado, San Marzano Tomatendressing DOP | Bread Rolls

vegan 🌿

wahlweise mit Ziegenkäse

vegetarisch 🌿

10

CAPRESE DI BUFALINA 9

Kirschtomaten, Büffelmozzarella DOP, frischer Basilikum, Olivenöl, schwarzer Pfeffer | Bread Rolls

vegetarisch 🌿

MIXED ANTIPASTI 13

Parmaschinken 24 Monate DOP, Salami, Südtiroler Bacon, Mozzarella di Bufala DOP, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, Bresaola, Kalamata-Oliven | Bread Rolls

DORIE 9

baskische Nardin Anchovis | Bread Rolls

CHEESY 5

Pizza-Snack mit Provolone + steirischer Bergkäse



BURRATINA 7

Pizza-Snack mit Burrata + Anchovies + Chili Flakes

NACHTISCH

PIZZA NUTELLA 6

TIRAMISU 5

WILLY WONKA 5

Valrhona Schokoladenspecial mit saisonalem Früchtepüree



Zutaten

Für den Belag verwenden wir nur die besten Zutaten wie zum Beispiel:

San Marzano Tomaten DOP
Fior di Latte aus Agerola DOP
(Mozzarella aus Kuhmilch aus der Region Kampaniens)
Mozzarella di Bufala Campana DOP
Parmaschinken 24 Monate DOP
Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP
Chorizo Iberico de Bellota
Kalamata-Oliven

