

Lieber Gast,



60 seconds to napoli

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.

VORSPEISEN

GRÜNZEUG *vegan* 8

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

wahlweise mit Ziegenkäse *vegetarisch* 10

wahlweise mit Burrata *vegetarisch* 12

CAPRESE DI BUFALINA *vegetarisch* 10

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

MIXED ANTIPASTI 13

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

CAESAR SALAD 13

Romana Salat, Kirschtomaten, Bread Rolls, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, Hausgemachtes Caesar Dressing, Hähnchenfilet von Peyriguet – Label Rouge

BEST OF BRUSCHETTA 7

Hausgemachtes Brot, Guacamole, Parmaschinken 24 Monate DOP, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Hausgemachtes Pesto, Rucola, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP

FOCCACIA 6

mit dreierlei Dips

BEILAGENSALAT 4

Wildkräutersalat, Kirschtomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Kalamata Oliven, Balsamico Essig, Olivenöl

PIZZA

MARINARA *vegan* 7

San Marzano Tomatensauce DOP, Knoblauch, Oregano

MARGHERITA *vegetarisch* 8

San Marzano Tomatensauce DOP, Fior di Latte, frischer Basilikum, Olivenöl

MARGHERITA DI BUFALINA 11

San Marzano Tomatensauce DOP, Büffelmozzarella DOP, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, frischer Basilikum, Olivenöl

wahlweise mit veganem Bio-Mozzarella *vegan* 10

HULK *vegan* 9

San Marzano Tomatensauce DOP, Rucola, Zucchini, Brokkoli

SCHWARZENEGGER *vegetarisch* 10

Steirischer Bergkäse, Fior di Latte, Babyspinat, Knoblauch, schwarzer Pfeffer

BUD SPENCER 13

Provolone DOP, Fior di Latte, Fenchel-Salsiccia, Kirschtomaten, Basilikum

THE ROCK 13

Burrata, hausgemachtes Basilikum Pesto, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, Kirschtomaten, Pinienkerne

JOHN RAMBO 13

San Marzano DOP Tomatensoße, Fior di Latte, Premium Negroni Schinken, Champignons

COWABUNGA 10

San Marzano Tomatensauce DOP, Salami Napoli, Fior di Latte

DON DIABLO 13

San Marzano Tomatensauce DOP, Chorizo Iberico, Fior di Latte, Bio Chili-Honig, geräuchertes Paprikapulver

AVOCADO *vegetarisch* 12

Guacamole, Rucola, Kirschtomaten, Fior di Latte

wahlweise mit veganem Bio-Mozzarella *vegan* 13

THE BEAST 13

San Marzano Tomatensauce DOP, Bresaola vom Black Angus Rind, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, Kirschtomaten, Fior di Latte

PIZZA

MISS PIGGIE 12

Provolone DOP, Südtiroler Bacon, Fior di Latte, Champignons, rote Zwiebeln

NDUJA 12

San Marzano Tomatensauce DOP, Büffelmozzarella DOP, Nduja di Spilinga, frischer Basilikum

PARMA 24 15

San Marzano Tomatensauce DOP, Fior di Latte, Rucola, Parmaschinken 24 Monate DOP, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP

GAMBA ZAMBA 15

San Marzano DOP Tomatensoße, argentinische Riesengarnelen, Fior di Latte, Spinat, Knoblauch

MARGHERITA 2020 10

Fior di Latte, San Marzano DOP Tomatenessenz, Basilikumessenz

VEGAN SALAMI *vegan* 13

San Marzano DOP Tomatensoße, vegane Salami, veganer Mozzarella, Basilikum

TERIYAKI SALMON 16

Fior di Latte, Lachsfilet, Teriyaki Sauce, Spinatsalat, Yuzosoja

AMALFI 15

Fior di Latte, Kirschtomaten, Sardellen, Kapern, Amalfi-Zitrone, Thymian

PORC/CINI 17

Fior di Latte, Steinpilzcreme, frische Steinpilze, südtiroler Bacon, rote Zwiebeln, Kresse

AUG-SEP SPECIALS

NACHTISCH

PIZZA NUTELLA mit frischen Erdbeeren 7**HAUSGEMACHTES TIRAMISU** 5**HAUSGEMACHTES SCHOKOTÖRTCHEN** mit flüssigem Kern 6**ESPRESSO AFFOGATO** mit Bourbon Vanilleeis 6**VEGAN STRAWBERRY CRUMBLE** *vegan* 7

Erdbeeren, vegane Vanillecreme, vegane Kekscrumble

AUG-SEP SPECIALS



60stn.de

f 60secondstonapoli

i 60secondstonapoli

✉ info@60stn.de

60secondstonapoli

*Allergene können bei uns an der Theke eingesehen werden