



TAKE-AWAY-MENÜ

pizzeriafratellidauria.it

FRITTIERTES

Kartoffelkrokette (1 Stk.) 3,00 €

Sila-Kartoffeln IGP, Pecorino Romano DOP, Eier, Pfeffer, Petersilie und Fior-di-latte-Mozzarella. (1, 3, 7)

Klassische Pasta-Frittatina (1 Stk.) 6,00 €

Bucatini, hausgemachte Béchamelsauce, weißes Bolognese-Ragù und Erbsen. (1, 7)

Carbonara-Pasta-Frittatina (1 Stk.) 6,00 €

Bucatini, hausgemachte Béchamelsauce, Pecorino Romano DOP, Eier und guanciale. (1, 3, 7)

Reis-Arancino (1 Stk.) 4,00 €

Reis, Pecorino Romano DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Kubebenpfeffer und Butter. (1, 3, 7)

Zeppole (6 Stk.) 5,50 €

(1)

Rustikale Pommes frites 5,50 €

FRITTIERTE PIZZEN

Classica 11,50 €

San-Marzano-Tomate DOP, Büffelmozzarella aus Kampanien DOP und Basilikum. (1, 7)

Completa 14,00 €

San-Marzano-Tomate DOP, geräucherte Provola, Büffelricotta und milde Salami nach Napoli-Art. (1, 7)

Pulcinella 13,00 €

Geräucherte Provola aus Agerola, Kuhmilch-Ricotta, neapolitanische Schweine-Cicoli, San-Marzano-Tomate DOP und Pfeffer. (1, 7)

UNSERE TEIGE

Klassisch

Mehl Typ 0 aus 100 % italienischem Weizen.

Ausgezogen

Dünn, knusprig und mit niedrigem Rand.

Mehrkorn + 1,50 €

Mischung aus Mehlen und Getreidesaaten: Leinsamen, geröstete Gerste, Sonnenblumenkerne, Roggen und Sojaflocken.

KLASSISCHE PIZZEN

D.O.P. 12,00 €

San-Marzano-Tomate DOP, Büffelmozzarella aus Kampanien DOP, frisches Basilikum und EVO-Öl. (1, 7)

Marinara 6,50 €

San-Marzano-Tomate DOP, roter Knoblauch aus Nubia, Bergoregano und EVO-Öl. (1)

Margherita 7,50 €

San-Marzano-Tomate DOP, Fior-di-latte-Mozzarella, Basilikum und EVO-Öl. (1, 7)

Cosacca 9,50 €

San-Marzano-Tomate DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Pecorino Romano DOP und EVO-Öl. (1, 7)

La Napoletana 12,00 €

San-Marzano-Tomate DOP, Fior-di-latte-Mozzarella, Kapern aus Pantelleria IGP, Sardellen aus Cetara und EVO-Öl. (1, 4, 7)

La Caprese 12,50 €

Fior-di-latte-Mozzarella, Piennolo-del-Vesuvio-DOP-Kirschtomaten, Basilikum, 24 Monate gereifter Parmaschinken DOP und EVO-Öl. (1, 7)

Parma 12,00 €

San-Marzano-Tomate DOP, Fior-di-latte-Mozzarella, 24 Monate gereifter Parmaschinken DOP und EVO-Öl. (1, 7)

Diavola 10,50 €

San-Marzano-Tomate DOP, Fior-di-latte-Mozzarella, scharfe Spianata und EVO-Öl. (1, 7)

Funghi 9,00 €

San-Marzano-Tomate DOP, Fior-di-latte-Mozzarella, Champignons und EVO-Öl. (1, 7)

Gran Biscotto 10,50 €

San-Marzano-Tomate DOP, Fior-di-latte-Mozzarella, Kochschinken Gran Biscotto Gourmet Rovagnati und EVO-Öl. (1, 7)

Prosciutto & Funghi 12,00 €

San-Marzano-Tomate DOP, Fior-di-latte-Mozzarella, Kochschinken Gran Biscotto Gourmet Rovagnati, Champignons und EVO-Öl. (1, 7)

Contadina 11,00 €

San-Marzano-Tomate DOP, Fior-di-latte-Mozzarella, Champignons, geröstete Artischocken, Leccine-Oliven und EVO-Öl. (1, 7)

4 Stagioni 11,00 €

San-Marzano-Tomate DOP, Fior-di-latte-Mozzarella, Champignons, Salsiccia, Würstchen, Kochschinken Gran Biscotto Gourmet Rovagnati und EVO-Öl. (1, 7)



TAKE-AWAY-MENÜ

pizzeriafratellidauria.it

KLASSISCHE PIZZEN

Wurstel & Patatine	10,50 €	Ortolana	11,50 €
San-Marzano-Tomate DOP, Fior-di-latte-Mozzarella, Würstchen und Pommes frites. (1, 7)		San-Marzano-Tomate DOP, Fior-di-latte-Mozzarella, Paprika, Zucchini und gegrillte Auberginen, EVO-Öl. (1, 7)	
Siciliana	11,00 €	Bresaola	16,50 €
San-Marzano-Tomate DOP, Fior-di-latte-Mozzarella, Auberginen nach neapolitanischer Art und EVO-Öl. (1, 7)		Fior-di-latte-Mozzarella, Bresaola aus der Hüftspitze, Rucola, 24 Monate gereifter Grana Padano DOP und EVO-Öl. (1, 7)	
Mascarpinata	11,00 €	Regina	17,50 €
San-Marzano-Tomate DOP, Fior-di-latte-Mozzarella, mascarpone, Südtiroler Speck IGP und EVO-Öl. (1, 7)		San-Marzano-Tomate DOP, Fior-di-latte-Mozzarella, 24 Monate gereifter Parmaschinken, Rucola, Kirschtomate, Büffelmozzarella aus Kampanien DOP, 24 Monate gereifter Grana Padano DOP und EVO-Öl. (1, 7)	
Salsiccia & Friarielli (stagionale)	13,00 €	Calzone Classico	11,00 €
Fior-di-latte-Mozzarella, frische Salsiccia, hausgemachte Friarielli und EVO-Öl. (1, 7)		Fior-di-latte-Mozzarella und Kochschinken Gran Biscotto Gourmet Rovagnati. (1, 7)	
Zingara	12,50 €	Calzone Piccante	12,50 €
San-Marzano-Tomate DOP, Fior-di-latte-Mozzarella, knusprige Pancetta, frische Champignons, frische Salsiccia, Chili und Bio-EVO-Öl aus der Toskana IGP, mit rotem Knoblauch aromatisiert. (1, 7)		Scharfe Spianata Rovagnati, 'nduja di Spilinga und Provola aus Agerola. (1, 7)	
Croccopizza	11,50 €	Calzone Napoli	13,50 €
Geräucherte Provola, knusprige Pancetta Piacentina DOP, Kartoffelkrokette und Basilikum. (1, 7)		Fior-di-latte-Mozzarella, Büffelricotta, milde Salami nach Napoli-Art, Pfeffer und Ei. (1, 3, 7)	

ZWEI KLASSIKER NEU INTERPRETIERT

La Capricciosa secondo D'Auria	14,50 €	Quattro formaggi in quattro consistenze	14,50 €
Artischockencreme, Fior-di-latte-Mozzarella, milde Salami nach Napoli-Art, gebratene Champignons, San-Marzano-Tomaten-DOP-Reduktion, Kochschinken Gran Biscotto Gourmet Rovagnati, Taggiasca-Oliven-Crumble und natives Olivenöl extra. (1, 7)		Fior-di-latte-Mozzarella, Pecorino Toscano DOP, Ricotta-Mousse, Gorgonzola-DOP-Fondue, Parmigiano-Reggiano-DOP-Chips, Basilikum und natives Olivenöl extra. (1, 7)	

DOPPELT GEGARTE PIZZEN

Bei 180 °C frittiert und anschließend bei 280 °C im Ofen vollendet, um Knusprigkeit, Struktur und Geschmack zu betonen. Tradition trifft auf zeitgemäße Technik.

Evoluzione di Margherita	16,00 €	La Pisana	16,00 €
San-Marzano-Tomaten-DOP-Reduktion, 6 Stunden gegart, Büffelmozzarella aus Kampanien DOP, 24 Monate gereifter Parmigiano Reggiano von der Roten Kuh, Basilikumcreme und natives Olivenöl extra. (1, 7)		Reduktion aus 100 % italienischen San-Marzano-Tomaten DOP, 6 Stunden gegart, Sardellen aus Cetara, mindestens 24 Monate gereifter Parmigiano Reggiano von der Roten Kuh, Kapern aus Pantelleria IGP und natives Olivenöl extra. (1, 4, 7)	
Amatriciana Sublime	16,00 €		
San-Marzano-Tomaten-DOP-Reduktion, 6 Stunden gegart, knuspriger Guanciale, leichter Pecorino-Romano-DOP-Schaum, Parmigiano Reggiano DOP und natives Olivenöl extra. (1, 7)			

ZEITGENÖSSISCHE PIZZEN

Fratelli D'Auria	14,00 €	Porchetta & Mela	16,50 €
Fior-di-latte-Mozzarella, San-Marzano-Tomaten-DOP-Filets, burratina, Basilikumcreme und natives Olivenöl extra. (1, 7)		Mehrkornboden, Creme aus gerösteter Zwiebel, Fior-di-latte-Mozzarella, knusprige Porchetta, süß-saure Zwiebelblätter und mariniertes grüner Apfel. (1, 7)	
Parmigiana Contemporanea	16,50 €	Marinara 2.0	16,50 €
Auberginen-Parmigiana, San-Marzano-Tomate DOP, Fior-di-latte-Mozzarella, 30 Monate gereifter Parmigiano Reggiano DOP in zwei Texturen, frisches Basilikum und natives Olivenöl extra. (1, 7)		Geräucherte Provola aus Agerola, Büffelmozzarella aus Kampanien DOP, Piennoles-del-Vesuvio-DOP-Kirschtomaten, gelbe Kirschtomate vom Monte Somma, Sardellen aus Cetara, Pecorino Romano DOP, Basilikum und Bio-EVO-Öl. (1, 4, 7)	



TAKE-AWAY-MENÜ

pizzeriafratellidauria.it

ZEITGENÖSSISCHE PIZZEN

San Giusto 15,90 €

San-Marzano-Tomate DOP, Fior-di-latte-Mozzarella, 24 Monate gereifter Parmaschinken, Büffel-Burratina und EVO-Öl. (1, 7)

Favola 16,90 €

Fior-di-latte-Mozzarella, Mortadella Favola mit Bronte-Pistazien, Burratina aus Apulien, Pistaziencreme, Zitronenzeste und natives Olivenöl extra. (1, 7, 8)

La Campania 14,00 €

Geräucherte Provola aus Agerola, Büffelmozzarella aus Kampanien DOP, Piennolo-del-Vesuvio-DOP-Kirschtomaten, gelbe Kirschtomaten vom Monte Somma, Basilikum und natives Olivenöl extra. (1, 7)

Tonno del Vesuvio 13,50 €

Fior-di-latte-Mozzarella, Piennolo-del-Vesuvio-DOP-Kirschtomaten, knusprig geröstete Zwiebel, Mittelmeer-Thunfisch, Auswahl Armatore und natives Olivenöl extra. (1, 3, 7)

Toscana 19,50 €

Mozzarella aus Milch von San Piero a Grado, Caseificio Aquaviva, knusprige toskanische Pancetta, Pecorino-Toscano-DOP-Späne, geriebener toskanischer Trüffel und ein leichter Hauch von Trüffelöl. (1, 7)

La Porchetta 14,50 €

Provola aus Agerola, Ofenkartoffeln, unsere handwerkliche Porchetta und natives Olivenöl extra. (1, 7, 8)

Chapeau 16,50 €

Provola aus Agerola, knuspriger Guanciale, Caciocavallo Silano DOP, halbgetrocknete Kirschtomaten, karamellisierte Zwiebel, Haselnüsse IGP und natives Olivenöl extra. (1, 7, 8)

Verde Oro 17,50 €

Burrata-Basilikum-Creme, Piennolo-del-Vesuvio-DOP-Kirschtomaten, gelbe Datterini-Tomaten vom Vesuv, gezupfte Burrata, 24 Monate gereifter Parmaschinken DOP Gran Riserva Casa Graziani und natives Olivenöl extra. (1, 7)

Margherita d'Oro 15,00 €

Samtcreme aus gelben Kirschtomaten, Büffelmozzarella aus Kampanien DOP, 30 Monate gereifter Parmigiano Reggiano DOP, knuspriges Basilikum und natives Olivenöl extra. (1, 7)

In tre tempi 17,00 €

Parmigiano-Reggiano-DOP-Fondue, Pancetta La Giovanna von Salumificio Capitelli in drei Texturen, frische Stracciatella, marinierte rote Zwiebel, Kräuterbrot-Crumble, Zitrusnote und natives Olivenöl extra. (1, 6, 7)

Babaganoush 16,50 €

Creme aus gerösteten Auberginen, halbgetrocknete Kirschtomaten, karamellisierte Zwiebel, leichte Zitronen-Ricotta-Mousse, mildes Paprikapulver und natives Olivenöl extra. (1, 7)

PANUOZZI

Panuzzo & Parmigiana 15,00 €

Provola aus Agerola und la nostra Auberginen-Parmigiana hausgemacht. (1, 7)

Classico 10,00 €

Fior-di-latte-Mozzarella und toskanische Pancetta. (1, 7)

Arrabbiato 12,00 €

Fior-di-latte-Mozzarella, Pancetta Piacentina DOP, Taggiasca-Oliven und Chili. (1, 7)

Boscaiolo 13,00 €

Fior-di-latte-Mozzarella, Kochschinken und Pilze. (1, 7)

Salamino 11,00 €

Fior-di-latte-Mozzarella, scharfe Salami und San-Marzano-Tomate DOP. (1, 7)

Speck 12,00 €

Fior-di-latte-Mozzarella, mascarpone und Südtiroler Speck IGP. (1, 7)

Porcellino 12,50 €

Provola aus Agerola und unsere handwerkliche Porchetta. (1, 7)

Gustoso 13,00 €

Fior-di-latte-Mozzarella, Pancetta Piacentina DOP, frische Champignons, San-Marzano-Tomate DOP und Chili. (1, 7)

Americano 12,50 €

Fior-di-latte-Mozzarella, handwerkliches Würstchen, rustikale Pommes frites und Mayonnaise. (1, 7)

Salsiccia & Friarielli (stagionale) 13,50 €

Fior-di-latte-Mozzarella, Salsiccia und von uns traditionell zubereitete Friarielli. (1, 7)

Misto 14,00 €

Fior-di-latte-Mozzarella, Pancetta Piacentina DOP, frische Champignons, San-Marzano-Tomate DOP und Salsiccia. (1, 7)

Ortolano 13,00 €

Fior-di-latte-Mozzarella, Paprika, Zucchini und gegrillte Auberginen. (1, 7)

Azz! 13,50 €

Geräucherte Provola, gegrillte Auberginen, Südtiroler Speck IGP, Tomatenscheiben und natives Olivenöl extra. (1, 7)

Crudo & Burrata 16,00 €

Fior-di-latte-Mozzarella, 24 Monate gereifter Parmaschinken, Büffel-Burratina und EVO-Öl. (1, 7)

Caprese 15,50 €

Büffelmozzarella aus Kampanien DOP, 24 Monate gereifter Parmaschinken, Kirschtomaten, natives Olivenöl extra und Basilikum. (1, 7)

Max 14,00 €

Geräucherte Provola, 'nduja di Spilinga, Auberginen nach neapolitanischer Art und San-Marzano-Tomate DOP. (1, 7)

Principesco 16,00 €

Büffelmozzarella aus Kampanien DOP, Bresaola aus der Hüftspitze, Rucola, 24 Monate gereifter Grana Padano DOP und natives Olivenöl extra. (1, 7)

Supermania 17,00 €

Geräucherte Provola, unsere handwerkliche Porchetta, Salsiccia, handwerkliche Würstchen, rustikale Pommes frites, Mayonnaise und Ketchup. (1, 7)

ALLERGEN-LEGENDE

1 Glutenhaltiges Getreide - 3 Eier - 4 Fisch - 6 Soja - 7 Milch und Milcherzeugnisse - 8 Schalenfrüchte

Bitte informieren Sie unser Personal vor der Bestellung über Allergien oder Unverträglichkeiten. Einige Produkte können tiefgekühlt angeliefert oder gemäß den Vorschriften schockgekühlt sein.