Nennillo Pizzeria

Limburger Straße 23, 50672 koeln
+49 221 42344844

KOMPLETTE SPEISEKARTE

PIZZE

Regina margherita VEGETARISCH **12,00 €**
Tomatensoße, Basilikum, Fior di Latte Mozzarella Pecorino Romano DOP und Olio Evo

Bufalina VEGETARISCH **16,00 €**
Tomatensoße, rote & gelbe Piennolo Vom Vesuv, Pecorino Romano DOP, Olio Evo und nach dem Backen: Bester Büffelmozzarella

La margherita vegana VEGAN **12,00 €**
Kein Käse, Tomatensoße, veganer Bio Mozzarella Basilikum, Olio Evo

Quattro vegani VEGAN **15,00 €**
Tomatensoße, roten Ofenpaprika, Baby Mangold, Artischockenherzen aus Apulien, Mandelparmesan & nach dem Backen: Unsere Cashew-Ricotta-Tupfen und Olio Evo

Veganheaven VEGAN **15,50 €**
Viola Creme aus Spitzkohl, frittierte Zucchini, frittierte Aubergine, gelbe und rote Piennolo Tomaten vom Vesuv, Semi-dry Tomaten, vegane Bio Mozzarella, Walnuss, Baby-Mangold, Olio Evo, Parmesan aus geröstetem Brot

Marinara di cetara **12,00 €**
Kein Käse dafür aber reichlich Tomatensoße, dunkle Oliven aus Neapel, geile Sardellen, wilder Oregano aus Sizilien und Knoblauch Olio Evo

Nennella **15,00 €**
Geräucherter Fior di Latte, gehobelte Zucchini, Oliven, geile Sardellen, Olio Evo, eingelegte Friarielli in Olio Evo mit Knoblauch, Piennolo Tomaten vom Vesuv, Parmigiano Reggiano 24M

Ciccio **15,00 €**
Pizza bianca ohne Tomatensoße, Fior di Latte Mozz, Mortadella (Schweinefleisch) di Bologna IGP, Provolone, Pistazien aus Bronte (Sizilien), Fondue aus Ricotta und Pistazien, Olio Evo

Il calzone di nennillo **14,00 €**
Tomatensoße innen & außen, geiler ital. Kochschinken geräucherter Fior di Latte, Olio Evo, Parmigiano Reggiano 24M. DOP

Rot & böse (scharf) **14,50 €**
Tomatensoße, rote Ofen-Paprika, scharfe Nduja-Wurst, Salsiccia aus Neapel, Bio-Chili-Honig, geräucherter Fior di Latte, Olio Evo

Principessa **15,50 €**
Tomatensoße, Fior di Latte Mozz, Olio Evo, nach dem Backen: Prosciutto di Parma DOP, Parmigiano Reggiano 24M DOP & frischer Rucola aus Salerno

Lungo tonno **15,00 €**
Tomatensoße, Tapenade aus grünen Oliven und Kapern Äpfeln, Parmigiano Reggiano DOP 24M, Olio Evo & nach dem Backen: Bestes Thunfischfilet.

Pizza carbonara **13,00 €**
Bio-Eier Soße, Fior di Latte Mozz, Guanciale (luftgetrocknete Schweinebäckchen), zwei Jahre alter Parmigiano Reggiano 24M DOP, schwarzer Pfeffer, Olio Evo

Diavola **13,00 €**
Tomatensoße, Fior di Latte Mozz, Spianata Piccante aus Salerno, Nduja Calabrese, Olio Evo, Basilikum, Chilifäden

Salsiccia e friarielli 2.0 **15,00 €**
Friarielli Pesto, Fior di Latte Mozz, Salsiccia aus Neapel, eingelegte Friarielli in Olio Evo mit Knoblauch und gebröselte Taralli für den extra Crunch!

La reale **14,00 €**
Tomatensoße, Olio Evo, geräucherter Fior di Latte Mozz, geiler italienischer Kochschinken, gebratene Champignons, scharfer

PIZZE GOURMET

Crispy truffle **18,00 €**
Creme aus schwarzem Trüffel, Fior di Latte Mozz, Salsiccia (ital. Schweine Wurst) aus Neapel, nach dem Backen: Kartoffelchips, Fondue aus Pecorino Romano DOP, frischer Rosmarin & Olio Evo

Costiera **19,00 €**
Gelbe Tomatensoße, Parmigiano Reggiano 24M DOP, Olio Evo, semi-dry Tomaten, nach dem Backen: Stracciatella di Bufala DOP, Acciughe del Mar Cantabrico, Crumble aus schwarzen Oliven & Basilikum