

MENU PIZZERIA

MON

17:00 - 22:00

TUE

11:30 - 14:00

17:00 - 22:00

WED

CLOSED

THU

17:00 - 22:00

FRI

17:00 - 22:00

SAT

11:30 - 14:30

17:00 - 22:00

SUN

13:00 - 22:00

RESTAURANT

BAR & GELATO

Tradition trifft Qualität: Unsere Neapolitanische Pizza

L'arte della pizza napoletana:
ingredienti di qualità e sapore autentico

Experience Authenticity: Our Neapolitan-Style Pizza

Entdecken Sie unsere neapolitanische Pizza, hergestellt aus ausgewählten Mehlen und hochwertigen Zutaten wie fiordilatte-Mozzarella, gemacht mit Milch von Bauernhöfen in Südtirol, und San-Marzano-Tomaten.

Unsere Pizzen, nach Teigarten kategorisiert, garantieren eine perfekte Balance von Geschmack und Aromen.

Der Teig, mit einer Hydratation von 75%, ist leicht und weich, was die Verdauung erleichtert und die Aromen verstärkt.

Scopri la nostra pizza napoletana, realizzata con farine selezionate e ingredienti di alta qualità come mozzarella fiordilatte, fatta con il latte dei masi dell'Alto Adige, e pomodoro San Marzano.

Le nostre pizze, suddivise per categorie di impasto, garantiscono un perfetto equilibrio di gusti e sapori.

L'impasto, con un'idratazione del 75%, è leggero e soffice, facilitando la digestione e esaltando i sapori.

Discover our Neapolitan-style pizza, made with selected flours and high-quality ingredients such as fiordilatte mozzarella, made with milk from South Tyrolean farms, and San Marzano tomatoes.

Our pizzas, categorized by dough types, ensure a perfect balance of tastes and flavors.

The dough, with 75% hydration, is light and soft, making it easier to digest and enhancing the flavors.



+ 3.5

Glutenfreier Teig
Impasto senza glutine
Gluten-Free Dough



+ 1.5

Laktosefreie Mozzarella
Mozzarella senza lattosio
Lactose-Free Mozzarella

Traditioneller neapolitanischer Teig Impasto napoletano tradizionale Traditional Neapolitan dough

Alpin Roof

17.5

Parma Rohschinken • Brie • Datterini-Tomaten • Rauke • Parmesanraspeln • Mozzarella fiordilatte • San Marzano Tomatensoße

Crudo di Parma • brie • datterini misti • rucola • scaglie di grana • mozzarella fiordilatte • passata di pomodoro San Marzano

Crudo di Parma (ham) • brie • cherry tomatoes • arugula • parmesan flakes • mozzarella fiordilatte • San Marzano tomato sauce



Seiser Alm

15

Speck • Rauke • Parmesanraspeln • Mozzarella fiordilatte • San Marzano Tomatensoße

Speck • rucola • scaglie di grana • mozzarella fiordilatte • passata di pomodoro San Marzano

Speck • arugula • parmesan flakes • mozzarella fiordilatte • San Marzano tomato sauce



Bereit, Feuer zu spucken?



Sei pronto a sudare...
di gusto?



Fire up your taste buds

-

let's get spicy!

Stranamore

16.9

Scharfe Salami • Schwarze Oliven • Getrocknete Tomaten • Lombardische Paprikas • Scharfes Öl • Büffelmozzarella (kalt) • Basilikum • Mozzarella fiordilatte • Cocktailtomatensoße

Salamino • olive nere • pomodori secchi • peperoni lombardi • olio piccante • mozzarella di Bufala (dopo cottura) • basilico • mozzarella fiordilatte • passata di pomodorini

Pepperoni (spicy salami) • black olives • sun-dried tomatoes • lombardy peppers • spicy oil • Buffalo mozzarella (cold) • basil • mozzarella fiordilatte • cherry tomato sauce



Traditioneller neapolitanischer Teig Impasto napoletano tradizionale Traditional Neapolitan dough

Paprika Party

16.5

Paprika • Lombardische Paprikas •
Zwiebel • Bratwurst Lucanica •
schwarze Oliven • Basilikum •
Mozzarella fiordilatte • San Marzano
Tomatensoße

Peperoni • peperoni lombardi • cipolla
• salsiccia Lucanica • olive nere •
basilico • mozzarella fiordilatte •
passata di pomodoro San Marzano
*Peppers • lombardy peppers • onion •
"lucanica" sausage • black olives •
basil • mozzarella fiordilatte • San
Marzano tomato sauce*



Parma-Kuss

14.5

Parma Rohschinken • Rauke •
Parmesanraspeln • Mozzarella
fiordilatte • San Marzano Tomatensoße
Crudo di Parma • rucola • scaglie di
grana • mozzarella fiordilatte •
passata di pomodoro San Marzano
*Crudo di Parma (Ham) • arugula •
parmesan flakes • mozzarella
fiordilatte • San Marzano tomato sauce*



Capricciosa

14

Champignonpilze • Schinken •
Artischocken • Bratwurst Lucanica •
Schwarze Oliven • Basilikum •
Mozzarella fiordilatte • San Marzano
Tomatensoße

Funghi champignon • prosciutto cotto •
carciofi • salsiccia Lucanica • olive
nere • basilico • mozzarella
fiordilatte • passata di pomodoro San
Marzano

*Champignon mushrooms • cooked ham •
artichokes • "lucanica" sausage • black
olives • basil • mozzarella fiordilatte
• San Marzano tomato sauce*



Timeless-Norma-

14.9

Vergoldete Auberginen •
Ricotta • Basilikumtropfen •
Mozzarella fiordilatte •
Cocktailtomatensoße

Melanzane dorate • ricotta •
pipetta di basilico • mozzarella
fiordilatte • passata di pomodorini
*Fried Eggplants • ricotta • basil
drops • mozzarella fiordilatte •
cherry tomato sauce*



Weißer Pizzas (ohne Tomatensoße) Pizze Bianche (senza pomodoro) White Pizzas (without Tomato sauce)

Tartufata

20

Trüffel • Burrata •
Parma Rohschinken • Steinpilze •
Basilikum • Mozzarella fiordilatte
Tartufo • burrata • Crudo di Parma •
funghi porcini • basilico • mozzarella
fiordilatte
*Truffle • Burrata • Crudo di Parma
(ham) • Porcini mushrooms • basil •
mozzarella fiordilatte*



Gargamel

15

Spinat • Steinpilze • Ricotta •
Basilikum • Mozzarella fiordilatte
Spinaci • funghi porcini • ricotta •
basilico • mozzarella fiordilatte
*Spinach • Porcini Mushrooms • ricotta •
basil • mozzarella fiordilatte*



Erwachen mit der Phönix:
Entdecke deine
Leidenschaft für weiße
Pizzen neu

Rinasci con la Fenice:
riscopri la tua passione
per le pizze bianche!

Reborn with the Phoenix:
Rediscover your passion
for white pizzas!

Fenice

18

Büffelmozzarella •
Pesto • Parma Rohschinken • Gelbe
Datterini - Tomaten •
Pistaziengranulat
Mozzarella di Bufala • pesto •
Crudo di Parma • datterini gialli •
granella di pistacchio
*Buffalo Mozzarella • Pesto • Crudo
di Parma (ham) • yellow cherry
tomatoes • Crushed Pistachios*



Cerealienteig (Vollkorn) Impasto ai cereali Cereal dough (whole grain)

Unser traditioneller neapolitanischer Teig wird aus Vollkornmehl hergestellt und mit einer speziellen Mischung aus Getreidemehlen sowie Sonnenblumenkernen, Hanfsamen, Mohn und Leinsamen verfeinert.

Diese Samen, reich an Ballaststoffen, Omega-3-Fettsäuren und essentiellen Nährstoffen, verleihen dem Teig einen einzigartigen Geschmack und wertvolle ernährungsphysiologische Vorteile.

Der Teig geht langsam auf, um eine weiche Konsistenz und die perfekte Knusprigkeit zu erreichen, und bietet eine Pizza, die Tradition und Gesundheit vereint.

Il nostro impasto napoletano tradizionale è preparato con farina integrale e arricchito da una selezione speciale di farine ai cereali, semi di girasole, canapa, papavero e lino.

Questi semi, ricchi di fibre, omega-3 e nutrienti essenziali, donano all'impasto un sapore unico e benefici nutrizionali straordinari.

L'impasto lievita lentamente, sviluppando una consistenza soffice e una croccantezza ideale, per una pizza che unisce alla perfezione tradizione e salute.

Our traditional Neapolitan dough is made with whole wheat flour and enhanced with a special blend of cereal flours, sunflower seeds, hemp seeds, poppy seeds, and flaxseeds.

These seeds, rich in fiber, omega-3s, and essential nutrients, give the dough a unique flavor and significant nutritional benefits.

The dough rises slowly, achieving a soft texture and perfect crispiness, offering a pizza that beautifully combines tradition and health.



Cerealienteig (Vollkorn)

Impasto ai cereali

Cereal dough (whole grain)

Sonnentraum

16

(Sun Dream)

Mascarpone • Parma Rohschinken •
Getrocknete Tomaten • Basilikum •
Mozzarella fiordilatte •

Cocktailtomatensoße

Mascarpone • Crudo di Parma • pomodori
secchi • basilico • mozzarella
fiordilatte • passata di pomodorini

*Mascarpone • Crudo di Parma (ham) •
sun - dried tomatoes • basil •
mozzarella fiordilatte • cherry tomato
sauce*



Vegetariana

14.5

Zucchini • Vergoldete Auberginen • Paprika
• Mais • Spinat • Basilikum • Mozzarella
fiordilatte • San Marzano Tomatensoße

Zucchini • melanzane dorate • peperoni •
mais • spinaci • basilico • mozzarella
fiordilatte • passata di pomodoro San
Marzano

*Zucchini • fried eggplant • Peppers • corn •
spinach • basil • mozzarella fiordilatte •
San Marzano tomato sauce*



Bufalina (bianca)

12.5

Büffelmozzarella • Datterini- Tomaten •
Mozzarella fiordilatte

Mozzarella di Bufala • datterini misti
• mozzarella fiordilatte

*Buffalo Mozzarella • cherry tomatoes •
mozzarella fiordilatte*



Tirolese

16

Speck • “Gorgonzola“ blauer
Höhlengenuss des Käseherstellers
Genussbunker • Nüsse • Basilikum •
Mozzarella fiordilatte • San Marzano
Tomatensoße

Speck • “Gorgonzola“ blu di grotta
del casaro Genussbunker • noci •
basilico • mozzarella fiordilatte •
passata di pomodoro San Marzano

*Speck • “Gorgonzola“ cave blue
cheese • nuts • basil • mozzarella
fiordilatte • San Marzano tomato
sauce*



Holzkohlenteig (schwarz) Impasto al carbone (nere) Coal dough (black)

Unser Teig mit Pflanzenkohle ist eine besondere Variante der neapolitanischen Pizza.

Die Pflanzenkohle, die durch das Verbrennen von Holz ohne Sauerstoff gewonnen wird, verleiht dem Teig seine charakteristische schwarze Farbe.

Diese natürliche Zutat ist bekannt für ihre verdauungsfördernden und reinigenden Eigenschaften. Der Teig ist leicht und luftig, verbessert die Verdauung und hebt die Aromen der frischen und hochwertigen Zutaten hervor. Eine schmackhafte und gesunde Wahl für eine einzigartige Pizza.

Il nostro impasto al carbone vegetale è una versione speciale della pizza napoletana.

Il carbone vegetale, ottenuto dalla combustione di legno senza ossigeno, conferisce all'impasto il caratteristico colore nero.

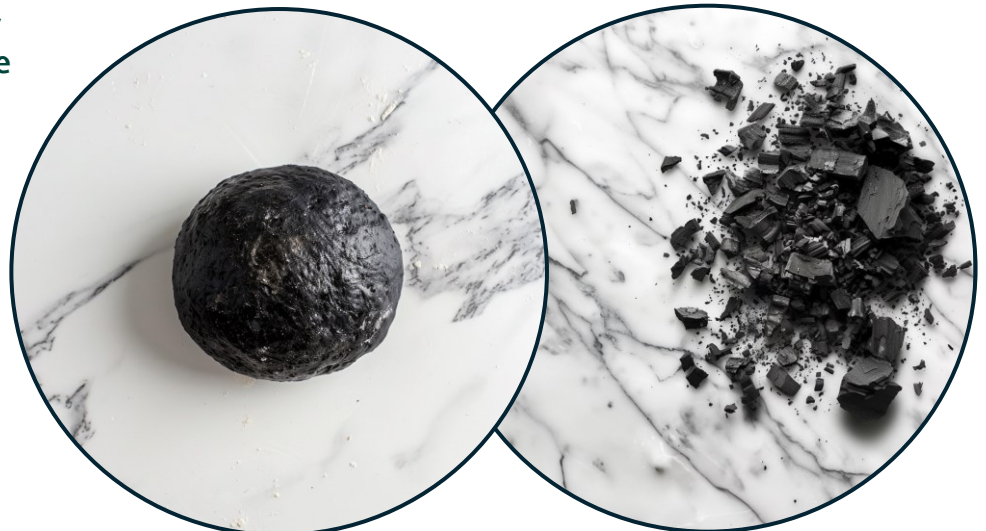
Questo ingrediente naturale è noto per le sue proprietà digestive e depurative.

L'impasto risulta leggero e soffice, migliorando la digestione e esaltando i sapori degli ingredienti freschi e di qualità. Una scelta gustosa e salutare per una pizza unica.

Our vegetable charcoal dough is a special version of Neapolitan pizza.

The vegetable charcoal, obtained by burning wood without oxygen, gives the dough its characteristic black color.

This natural ingredient is known for its digestive and purifying properties. The dough is light and airy, enhancing digestion and bringing out the flavors of fresh, high-quality ingredients. A tasty and healthy choice for a unique pizza.



Holzkohlenteig (schwarz) Impasto al carbone (nere) Coal dough (black)

Schlern Gourmet

14.5

Mascarpone • Speck • Nüsse •
Basilikum • Mozzarella fiordilatte •
Cocktailtomatensoße

Mascarpone • Speck • noci • basilico
• mozzarella fiordilatte • passata di
pomodorini

*Mascarpone • Speck • nuts • basil •
mozzarella fiordilatte • cherry
tomato sauce*



Hänsel und Gretel

15

Steinpilze • “Gorgonzola“ blauer
Höhlengenuss des Käseherstellers
Genussbunker • Parmesanraspeln • Basilikum
• Mozzarella fiordilatte • San Marzano
Tomatensoße

Funghi porcini • “Gorgonzola“ blu di grotta
del casaro Genussbunker • scaglie di grana
• basilico • mozzarella fiordilatte •
passata di pomodoro San Marzano

*Porcini mushrooms • “Gorgonzola“ cave blue
cheese • Parmesan flakes • basil •
mozzarella fiordilatte • San Marzano tomato
sauce*



Unser Brisket: 12 Stunden
Räuchern, um deinen Tag
zu verwandeln!

Il nostro brisket: 12 ore
di affumicatura per
trasformare la tua
giornata!

Our brisket: 12 hours of
smoking to turn your day
around!

Rock ‘n’ Brisket

18.5

Geräucherte Rindsbrust
(Brisket) • Basilikum Pesto •
Krokkante Zwiebeln • Nüsse •
Mozzarella fiordilatte •
Cocktailtomatensoße

Brisket affumicato • pesto di
basilico • cipolla croccante •
noci • mozzarella fiordilatte •
passata di pomodorini

*Smoked Brisket • basil pesto •
crunchy onion • nuts • mozzarella
fiordilatte • cherry tomato sauce*



Weißer Pizzas (ohne Tomatensoße) Pizze Bianche (senza pomodoro) White Pizzas (without Tomato sauce)

4 formaggi (bianca)

16

“Gorgonzola“ blauer Höhlengenuss des Käseherstellers Genussbunker • Brie • Pecorinocrema • Ricotta • Basilikum • Mozzarella fiordilatte

“Gorgonzola“ blu di grotta del casaro Genussbunker • brie • crema di pecorino • ricotta • basilico • mozzarella fiordilatte

“Gorgonzola“ cave blue cheese • brie • basil • pecorino cheese • ricotta • mozzarella fiordilatte



Rustica

14.5

Bratwurst Lucanica • Rosmarin-Kartoffeln • Steinpilze • Basilikum • Mozzarella fiordilatte
Salsiccia Lucanica • patate novelle al rosmarino • funghi porcini • basilico • mozzarella fiordilatte

“Lucanica“ sausage • potatoes with rosemary • porcini mushrooms • basil • mozzarella fiordilatte



Achtung Genießer:
Diese Pizza lässt euch
vor Freude quieken!

Buongustai,
preparatevi a grugnire
di gioia ad ogni
morso!

Foodies, get ready to
oink with joy with
every bite!

Porky BBQ

18

Pulled Pork • BBQ Soße • Bacon • Krokante Zwiebel • Basilikum • Mozzarella fiordilatte
Pulled pork • salsa barbecue • bacon • cipolla croccante • basilico • mozzarella fiordilatte
Pulled pork • BBQ sauce • bacon • crunchy onion • basil • mozzarella fiordilatte



Perfektes Paar Coppia perfetta Perfect Match



Bereichern Sie Ihre Gerichte mit unserem
Elia Olivenöl, klassisch oder scharf,
für ein Geschmackserlebnis!

Auch zum Mitnehmen verfügbar: € 16 - 500 ml

Esalta i tuoi piatti con il nostro Olio d'Oliva
Elia, in versione classica o piccante per
incantare il palato!

Disponibile anche da portare a casa: € 16 - 500 ml

*Elevate your meals with our Elia Olive Oil, in
classic or spicy to dazzle your taste buds!
Also available to take home: € 16 - 500 ml*



Lagrein Tramin



4.5



27



0.25l
10



0.5l
19

Blauburgunder Meczan



5



29.5



0.25l
11



0.5l
20

Cabernet Sauvignon



5.2



31



0.25l
11.5



0.5l
21

Kwak



Entdecken Sie
das perfekte rote Bier
zu Ihrer Pizza mit Fleisch:
ein magischer Geschmack!

Scopri la birra rossa perfetta
per la tua pizza con la carne:
un abbinamento irresistibile!

*Experience the perfect red beer to
boost the flavor of your meat pizza:
a match made in heaven!*

