



TEIGFABRIK
PIZZERIA / BURRATA BAR

#MENÜS
(Tischweise wählbar)

#PIZZETTI MENÜ

3 Pizzetti oder
2 Pizzetti & 1 Salat nach Wahl
(Veganer Caesar Salat, Mediterraner Salat oder Seasonal Salat)

p.P. 21

#SHARING MENÜ

#SIDE

Crispy Olives & Aioli

#MAIN: (Side & Main werden als Sharing zusammen serviert)

2x Wahl aus:

- Allen Pizzetti
- Gnocchi Cacio e Pepe oder mit Basilikumpesto
- Veganer Caesar Salat
- Mediterraner Salat
- Seasonal Salat

#SWEET:

1x Wahl aus:

- Zitronensorbet in eigener Schale
- Creme Bruleé
- Schokosoufflee mit weichem Kern

p.P.27,5

#Seasonal

Pizzetti:

Spargel Veggie | grüner Spargel | Creme Fraiche | geröstete Tomaten | Parmesan
Spargel Parma | grüner Spargel | warmer Parmaschinken | geröstete Tomaten | Parmesan

Salat:

Mit mariniertem Spargel | Himbeerdressing | Heidelbeeren | Feta

#SHARING Dishes

Kleine Gerichte zum teilen oder selber schnabulieren

(v=Vegan)

#KALT:

Marinierte Premium Oliven (ca. 100gr.) (v)	7
Halbgetrocknete Tomaten (schön saftig!) (v)	4
Burrata Single „Natur“ mit Olivenöl & Maldon Meersalzflakes & Brot	6
Geröstetes Rote Bete Carpaccio mit Wildkräutersalat & Crispy Kapern (v) <i>extra Burrata</i>	12 +3
Burrata Caprese <i>Mit marinierten, fruchtigen Cherrytomaten & Basilikum, Maldon Meersalzflakes</i>	9
Burrata auf Panzanella <i>Mit Wildkräutersalat, Kalamata Oliven, gerösteten Tomaten, roten Zwiebeln, Tomatendressing, und geröstetem Brot</i>	11
Vegane Caesar Salat <i>Mit Wildkräutersalat, veganem Caesar Dressing, gerösteter Tomate, Sonnenblumenkernen & Panko Crunch, veganem Parmesankäse</i>	9,5
Mediterraner Salat <i>Wildkräutersalat mit Fetakäse, halbgetrockneten Tomaten, frittierten Kapern, Kalamata, Oliven Tomatendressing auch mit veganem Feta möglich!</i>	9,5
Seasonal Salat	9,5

#WARM:

Crispy Olives & Aioli	7,5
Pimientos de Padron (geröstete Bratpaprika)	7,5
Crispy Burrata (Signature dish) <i>In Parmesan-Knuspermantel umhüllte Burrata auf Wildkräutersalat und fruchtiger Tomatensauce & Pesto (lauwarmes Gericht)</i>	12
Gefüllte Ziegenkäse-Trüffel Gnocchi & Weißweinsauce	12
Gnocchi „Cacio e Pepe“ (Pecorino, ger. Pfeffer, Meersalz, Butter)	8
Gnocchi mit frischem Basilikumpesto <i>Burrata Topping“ für Gnocchi</i>	8 +3
Italienisches Rinderragout an Parmesan-Papardelle	14

#DESSERT

Crème Brûlée	7
Tiramisu	8
Zitronensorbet in eigener Schale	7,5

Pizzetti

Knusprige Pizzen im sharing Style!

Mit besten Zutaten! Fruchtigem Tomatenpüree von Mutti, Fior di Latte, & Olivenöl extra Vergine.

Stück 7,5 (alle Sorten)

Burrata Topping: Pimpe jede Pizza mit einer cremigen Baby Burrata

Stück 3,5

#Wald&Wiese

Margherita | Burrata, frischer Basilikum, Olivenöl extra Vergine

Smokey Burrata | geräucherte Burrata, Roséchampignons, gerösteter Salbei

Cheezy Weezy | Fior di Latte, Gorgonzola, Ziegenkäse, Parmesan, Rucola, Feigensenfdressing

Donna Tomata | geröstete Tomaten, Taggiasche Oliven, Feta

Cacio e Pepe | Bianco, mit Butter aus Pecorino, Meersalz & groben Pfeffer, Parmesan & Basilikum

Truffle & Thyme | weisse Trüffelcreme, Roséchampignons, frischer Thymian, Parmesan

Bruschetta | Bruschetta Mix | Rucola

Seasonal Wiese: | grüner Spargel | Crème Frâiche, Rucola, Parmesan

#Stall&Meer

Salami | Chorizo, geröstete Tomate, Basilikum

Magic Mushroom | Roséchampignons, Parmaschinken warm, gerösteter Salbei, Rucola

Cotto | Prosciutto Cotto, Roséchampignons, frischer Thymian

Parma | Rucola, Parmaschinken, Parmesan

Napoli | Olivenöl, Passata, Anchovis, Zitronensaft, Crispy Kapern, Basilikum

Oriental | Sucuk, Oliven, Rucola

El Padron: Chorizo, Sriracha, Pimentos de Padron, Karottenraspel

Seasonal Stall: grüner Spargel, warmer Parmaschinken, Rucola, Parmesan

#OhneMuh (mit veganem Käse)

Rucola-Feta | Rucola mit Balsamico | veganer Feta | Taggiasche Oliven

Marinara | Passata, Oregano, Knoblauchöl, Taggiasche Oliven, Crispy Kapern

Donna Tomata Vegan | geröstete Tomaten, Taggiasche Oliven und veganer Parmesan

Bruschetta Vegan | Bruschetta Mix, Rucola, veganer Parmesan

Pizzacrust Dips

Aioli

3,5

Basilikumpesto

3,5

#Dessert

Crème Brûlée

7,5

Schokosoufleé mit weichem Kern

10

Zitronensorbet in eigener Schale

7,5