



#afterwork #aperitivo #flyingpizza #ottensen

- 1 Flying Pizza Buffet – ganz einfach: wir backen, Du genießt :)**
Ab 2 Personen | ab 18 Uhr | wählbar immer für den gesamten Tisch

p.p. € 22,50

Lust auf Burrata vorweg? Alle Burrata Gerichte lassen sich hervorragend teilen!
Die Burrata Platte ist z.B. perfekt für 4-5 Personen

Jeden Donnerstag in Ottensen!

Zurücklehnen und unsere besten Kreationen genießen bis ihr satt seid.
Alle Pizzen werden am Tisch serviert!

Entspannter Aperitivo Sound und leckere Getränke runden den Abend ab 😊
(Jeden 1. Donnerstag/Monat mit Live DJ!)

Start 15.6. mit DJ!

#APERITIV

Aperol Spritz, Lillet Wildberry, Lemon & Ale (ähnlich wie Limoncello Spritz)

Teigfabrik Spritz (signature drink)

(italicus Bergamottenlikör, Tonic & Zitronengras Espuma)

#SPRITZIG

Calixte 5 Cremant Blanc Brut

Pulle Secco

#gekommenumzubleiben

Espresso Martini

Gin Basil Smash

Und natürlich eine große Barkarte mit vielen weiteren Longdrings & Highballs!

Pizza #specials

- | | | |
|----------|---|--------------|
| 1 | “ Spargeltarzan” I Mozzarella I grüner Spargel I getrocknete Tomaten I Basilikumpesto I Burrata
Option: warmer Parmaschinken | 17
+3,50 |
| 2 | „V wie Vegdetta“ I Mix aus: Broccoli I I Mais I rote Zwiebeln I getrocknete Tomaten I griechische Oliven I Olivenöl I gehackten Jalapeños I Basilikum
Auch mit veganem Käse möglich | 17 |
| 3 | “Toni Tartufo” I Trüffelcreme vom weißen Trüffel I Mozzarella Champignons I Burrata I Rucola I Parmesan
+ Fenchelsalami | 19,5
22,5 |

BURRATA ab 17 Uhr

- | | |
|---|----|
| Crispy Burrata, gefüllt mit Basilikumpesto auf fruchtigem Tomatensugo | 16 |
| Burrata auf grünem Spargel & Salat frische Früchte Himbeerdressing | 14 |
| Gefüllte Ziegenkäse-Trüffelcreme-Gnocchi I Babyspinat I Burrata | 15 |
| Frische Gnocchi mit Basilikumpesto I getrockneten Tomaten I Burrata | 13 |

Alle Dishes außer Crispy Burrata bekommst Du wahlweise mit Burrata Natur, Stracciatella (Füllung der Burrata) oder geräucherter Burrata (+1€). Mehr Burrata Dishes findest Du in der Karte!

#VINO

Teigfabrik #Chardonnay (Weingut Julius, Bio & Vegan)	0,15l / 0,75l	7 / 34
--	----------------------	---------------

#APERITIVO

Teigfabrik Spritz Italicus Bergamottenlikör, Limettenespuma, Tonic Water	11
--	-----------

Lemon & Ale Limoncello I Ginger Ale I Limette	9,5
---	------------

PIZZA

Margherita

9,90€

wähle Deine Sauce: Tomatensauce oder weiße
Trüffelcreme (+ 3,5)
Käse: Mozzarella oder veganer Käse

Belag 1,60€

rote Zwiebeln
Mais
frische Chilis
Kapern
Jalapeños
Peperoni

Belag 2,30€

frische Champignons
Cherrytomaten
frische Ananas
Artischocken
Parmesan
frischer Babyspinat
rote Paprika
extra Mozzarella
extra veganer Käse

Belag 2,90€

Sucuk
Proscuitto Cotto
Salami Milano
Salami Spianata (scharf)
Thunfisch
grünes Pesto
Rucola mit/ohne
Balsamicocreame
Sardellen
Chickenflakes
Schafskäse

Belag 3,50€

Salsiccia Peperoncino
Burrata
Burrata geräuchert
Burrata Straciatella
Fenchelsalami
Parmaschinken
Oliven (Kalamata/Iliada)

Info:

- Große Sommerterrasse im
Hinterhof!

- Online bestellen und
abholen!
www.teigfabrik.hamburg

BURRATA BAR

Italienische Käsespezialität

SINGLES

Burrata Klassisch	10
Burrata Straciatella (die Zarte Füllung der Burrata)	10
Burrata geräuchert	10
Burrata Tasting Klassisch, geräuchert und Straciatella	29

*Alle Burrata "singles" werden mit Grünzeug, bestem Olivenöl, Maldon Meersalzflakes und mit frischem Brot serviert.

DISHES

Burrata „Caprese“ mit frischen Tomaten, Olivenöl und Basilikum	13
Burrata mit Spicy Salsiccia, Süßkartoffel & Grünzeug	14
Crispy Burrata gefüllt mit Basilikumpesto, auf fruchtigem Tomatensugo	16
Burrata mit Basilikumpesto Grünzeug und geröstete Tomaten	12

DISHES

Burrata mit Rote Bete Carpaccio 12
Meerrettich, Olivenöl und Grünzeug

Burrata mit mediterranem Brotsalat 13

Alle Dishes, außer Crispy Burrata, bekommst Du
wahlweise mit Burrata natur, Straciatella Füllung
der Burrata oder geräucherter
Burrata + 1

PLATES

Große, gemischte Platte 38

mit drei Sorten Burrata (klassisch, geräuchert und
Straciatella) grünem Pesto, Rucola, Früchten oder
Gemüse der Saison, Oliven und gerösteten Tomaten
wahlweise mit Parmaschinken 43

GRÜNZEUG

Caesar Salad 11

geröstete Tomaten, Croutons, Sonnenblumenkerne,
Parmesan

wahlweise mit Hähnchenfleisch 14

Mediterraner Salat 13

geröstete Tomaten, getrocknete Oliven, Feta,
Gurke, Rote Zwiebeln

Teigfabrik Salat 15

Süßkartoffel, Zwiebelrelish, Bacon, Hähnchen,
Früchte der Saison, geröstete Nüsse

* Zum Grünzeug gibt's Brot

PIZZABRÖTCHEN

Mafiatorte

Pizzabrötchen mit Mozzarella aus unserem leckeren Pizzateig. Dazu Aioli.

Bianco (Mozzarella)	6
Sucuk	7,5
Salami	7,5
Feta-Olive	8
Thunfisch-Zwiebel	8
Prosciutto-Champignon	8

Pizzabrot	6
Rosmarin, Fior di Latte, Maldon Meersalzflakes, Knoböl	

DIPS

Aioli	1,5
Grünes Pesto	2,5

SÜSSKRAM

Zitronensorbet in eigener Schale 6,5

Apfel-Mandel-Blätterteigkörnchen an Vanillesauce. 9,5

Wechselndes Nachspiel (Bitte beim Service erfragen)

Allergene und Zusatzstoffe können im Laden auf unserer separaten Liste oder online im Bestellvorgang eingesehen werden
Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.