



TEIGFABRIK
PIZZERIA / BURRATA BAR

#MENÜS
(Tischweise wählbar)

#PIZZETTI MENÜ

3 Pizzetti oder 2 Pizzetti & 1 Salat nach Wahl

p.P. 21

#SHARING MENÜ

#SIDE

Crispy Olives & Aioli

#MAIN:

2x Wahl aus:

- Allen Pizzetti
- Gnocchi Cacio e Pepe oder mit Basilikumpesto
- Veganer Caesar Salat
- Mediterraner Salat
- Getrüffelte Burrata Straciatella

#SWEET:

1x Wahl aus:

- Zitronensorbet in eigener Schale
- Creme Bruleé
- Tiramisu

p.P.27,5



TEIGFABRIK
PIZZERIA / BURRATA BAR

#SHARING Dishes

Kleine Gerichte zum teilen oder selber schnabulieren

(v=Vegan)

#KALT:

Marinierte Premium Oliven (ca. 100gr.) (v)	7
Getrüffelte Burrata Straciatella	9
Halbgetrocknete Tomaten (v)	4
Burrata Panzanella (<i>mediterranean Brotsalat</i>)	16
Geröstete Rote Bete Carpaccio mit Wildkräutersalat & Crispy Kapern (v)	12
Carne Salada Carpaccio mit Trüffelbalsamico & Parmesan (<i>Rinderspezialität aus Trentino</i>)	16
Veganer Caesar Salat <i>Mit Wildkräutersalat, veganem Caesar Dressing, gerösteter Tomate, Sonnenblumenkernen & Panko Crunch, veganem Parmesankäse</i>	9,5
Mediterraner Salat <i>Wildkräutersalat mit Fetakäse, gerösteten Tomaten, frittierten Kapern & Tomatendressing, auch mit veganem Feta möglich!</i>	9,5
Smashed Burrata <i>Mit gerösteten Tomaten, Basilikumpesto & Parmesan</i>	15

#WARM:

Crispy Olives & Aioli	7
Crispy Burrata (signature) <i>Mit Pesto gefüllte & von Parmesan-Knuspermantel umhüllte Burrata, auf fruchtiger Tomatensauce</i>	18
Gefüllte Ziegenkäse-Trüffel Gnocchi	12
Gnocchi in Cacio e Pepe Butter	8
Gnocchi mit frischem Basilikumpesto	8
Italienisches Rinderragout an Parmesan-Papardelle	14
Pimientos de Padron mit getrüffelter Burrata	14

#DESSERT

Crème Brûlée	7
Schokosoufflé mit flüssigem Kern	8
Zitronensorbet in eigener Schale	7,5

Pizzetti

Knusprige Pizzen im sharing Style!

Mit besten Zutaten! Fruchtigem Tomatenpürree von Mutti, Fior di Latte und Olivenöl extra Vergine.

Stück 7,5 (alle Sorten)

Menü : Infos siehe Deckblatt

Veggie

Margherita | Burrata, frischer Basilikum, Olivenöl extra Vergine

Smokey Burrata | geräucherte Burrata, Roséchampignons, gerösteter Salbei

Cheezy Weezy | Fior di Latte, Gorgonzola, Ziegenkäse, frischer Thymian

Parmesan, Feigensenfdressing

Hakuna Patata Veggie (Bianco) | Fior di Latte, Süßkartoffel, Maldon Meersalzflakes, Crispy Kapern, Feta,

Donna Tomata | geröstete Tomaten, Taggiasche Oliven, Feta

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

Cacio E Pepe | Cacio e Pepe Butter aus Pecorino und groben Pfeffer, Parmesan, Basilikum

Bruschetta & Burrata | Bruschetta Mix | Burrata | Rucola

Fleisch

Salami | Chorizo, geröstete Tomate, frischer Oregano

Hakuna Patata Parma | Süßkartoffel, Rosmarin, warmer Parmaschinken, Crispy Kapern,

Magic Mushroom | geräucherte Burrata Roséchampignons,

Parmaschinken warm, gerösteter Salbei

Cotto | Prosciutto Cotto, Roséchampignons, frischer Thymian

El Patron | Chorizo, Sriracha, Pimientos de Padron, Karottenraspel

Parma | Rucola, Parmaschinken, Parmesan

Vegan (mit Veganem Käse)

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

Vegerita (ohne Käse) | Passata, Oregano, Knoblauchöl, Taggiasche Oliven, Crispy Kapern

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

Hakuna Patata Vegan | Süßkartoffel, Rosmarin, Crispy Kapern, veganer Feta

Pizzabrötchen & Dips

Pizzabrötchen (mit Käse) | Mit Fior di Latte oder Vegan

Stück 3

Knobibrötchen | mit Käse, Rosmarin, Knoblauch

Stück 4

Pizzacrust Dips

Aioli 3,5

Basilikum Pesto 3,5

Getrüffelte Burrata Straciatella 9,5

#Dessert

Crème Brûlée 7

Schokosoufflé mit weichem Kern 10

Zitronensorbet in eigener Schale 7,5