



SPECIALS

PIZZA:

Die aktuellen Spezial Pizzen und Burrata Dishes siehst Du auf unseren Social Media Kanälen (Insta & Facebook: [teigfabrik.hamburg](https://www.instagram.com/teigfabrik.hamburg))

Die hier abgebildeten Pizzen geben dir einen Einblick 😊

Special A (Bianco) 15
Spicy Chorizo, Pimientos, Rotes Pesto, Mais, geraspelte Karotte

Special B (Bianco) 14
Ratatouille Gemüse, Feta, getrocknete Oliven (mit Sein), Basilikum, Knoböl

Special Deluxe 18
Weisse Trüffelcreme, frischer Trüffel, Champignos, Burrata, Rucola, Parmesan

Wahlweise auch mit Fenchelsalami 20

BURRATA

Burrata Caprese 12
Mit frischen Tomaten, bestem Olivenöl, Maldon Meersalzflakes und Basilikum

Crispy Burrata 15
Knusprig panierte und mit Pesto gefüllte Burrata

Burrata mit frischem Trüffel 14
Ohne Worte 😊

Geräucherte Burrata im Speckmantel 13
Mit Honigcroutons und beschwipster Birne

Sweet Crispy Burrata 14
In Mandel-Zimt-Kruste und Pflaumenkompott

PIZZA

Margherita

9

wähle Deine Sauce: Tomatensauce, Creme Fraiche oder weiße Trüffelcreme (+ 3,5)Käse: Fior di Latte (Mozzarella) oder veganer Käse (+1,5)

Belag 1,2

rote Zwiebeln
frische Champignons
frische Chilis
Kapern
Jalapeños
Rote Bete
Mais
Peperoni

Belag 1,9

Sardellen
Cherry Tomaten
frische Ananas
Artischocken
Parmesan
extra Mozzarella
rote Paprika

Belag 2,3

Oliven (Kalamata/Iliada)
Proscuitto Cotto
Salami
Salami Spianata (scharf)
Thunfisch
Räuchertofu
Schafskäse
Rucola mit/ohne Balsamico-creme
Hähnchenfleisch (aus der Keule)
Sucuk
Fenchelsalami
grünes Pesto

Belag 2,9

Avocado
Burrata
Burrata geräuchert
Burrata Straciatella
Gorgonzola
Parmaschinken
Ziegenkäse
Salsiccia Peperoncino

Belag 6

frischer Trüffel

ACHTUNG! Das Chiliöl in der Totenkopfflasche ist scharf, scharf, scharf! :)

BURRATA BAR

Italienische Käsespezialität

PUR

Burrata Klassisch	9
Burrata Straciatella (die Zarte Füllung der Burrata)	9
Burrata geräuchert	10
Burrata Tasting Klassisch, geräuchert und Straciatella	26

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

DISHES

Burrata „Caprese“ mit frischen Tomaten, Olivenöl und Basilikum	12
Burrata „Cherry“ Mit Sauerkirschragout und Rucola	13
Crispy Burrata gefüllt mit Basilikumpesto, auf fruchtigem Tomatensugo	15
Burrata mit frischem Trüffel Maldon Meersalzflakes, Olivenöl und Grünzeugs	14
Burrata mit Basilikumpesto Grünzeug und gerösteten Tomaten	12

DISHES

Burrata mit Rote Bete Carpaccio	12
Meerrettich, Olivenöl und Grünzeug	
Burrata mit mediterranem Brotsalat	12
Burrata mit gegrillten, marinierten Weintrauben	12

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

PLATES

Große, gemischte Platte	35
mit drei Sorten Burrata (klassisch, geräuchert und Straciatella) grünem Pesto, Rucola, Früchten oder Gemüse der Saison, Oliven und gerösteten Tomaten	
wahlweise mit Parmaschinken	40

GRÜNZEUG

Caesar Salad	9,9
geröstete Tomaten, Croutons, Rote Zwiebeln, Sonnenblumenkerne, Parmesan	
wahlweise mit Hähnchenfleisch	12,9
Mediterraner Salat	10,9
geröstete Tomaten, Kalamata Oliven, Feta, Gurke, Rote Zwiebeln	
Teigfabrik Salat	13,9
Süßkartoffel, Zwiebelrelish, Bacon, Hähnchen, Früchte der Saison, geröstete Nüsse	

* Zu Grünzeug gibt's Brot

PIZZABRÖTCHEN

Mafiatorte

Pizzabrötchen mit Mozzarella aus unserem leckeren Pizzateig. Dazu Aioli.

Bianco (Mozzarella)	5,5
Sucuk	7
Salami	7
Feta-Olive	7
Thunfisch-Zwiebel	7
Prosciutto-Champignon	7
Trüffel, Champignons und Trüffelcreme	12,5
Pizzabrot	5
Rosmarin, Fior di Latte, Maldon Meersalzflakes, Knoböl	

DIPS

Aioli	1,5
Grünes Pesto	2,5
Trüffelcreme	3,5

SÜSSKRAM

... bitte beim Service anfragen, da täglich wechselnde Desserts

Allergene und Zusatzstoffe können im Laden auf unserer separaten Liste oder online direkt im Bestellvorgang eingesehen werden. Wende Dich gerne an das Service Team.

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.