



#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

Peperoni

Belag 2,30€

frische Champignons

Cherrytomaten

frischer Babyspinat

Artischocken

Parmesan

frische Ananas

rote Paprika

extra Mozzarella

extra veganer Käse

Belag 2,90 €

Sucuk

Prosciutto Cotto

Salami Milano

Salami Spianata (scharf)

Thunfisch

grünes Pesto

Ruola mit/ohne

Balsamicoreme

Schafskäse

Chickenflakes

Sardellen

Belag 3,50€

Geräucherte Burrata

Burrata natur

Fenchelsalami

Parmaschinken

Salsiccia Peperoncino

Oliven (Kalamata/Iliada)

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.