

Gourmetpizza für Genießer



Eine

Pizza Rucola

Pizza ist nicht gleich Pizza. Viele Pizzaliebhaber haben das schon festgestellt und wurden oft tief enttäuscht von dem was einem so als Pizza serviert wird. Sogar im Mutterland der beliebten Teigfladen - in Italien - wird dieses einfache und zugleich köstliche Gericht vielerorts verpatzt.

Und so kommt es, dass es die besten Pizzen meist beim Auslandsitaliener (der im intensiven Wettbewerb steht) oder beim "Nichtitaliener" (der sich täglich beweisen muß) gibt.

Wir sind der festen Überzeugung, dass eine Gourmetpizza, die höchsten Ansprüchen genügt, nur durch die Qualität der verwendeten Zutaten entstehen kann und nicht durch gutgemeinte aber mißlungenen "Pizzaspezialitäten" mit übermäßigem Belag.

Die Pizza sollte nach unserem Verständnis im Stil ihrer Herkunft als "Arme Leute Essen" einfach und sparsam belegt sein und keine schwer verdauliche Kalorienbombe.

Unsere aktuelle Pizzakarte für Bestellungen zum Mitnehmen finden Sie [hier](#).

Der Holzofen macht den Unterschied



Feinstes Buchenholz verleiht unseren Pizzen den besonderen Geschmack.