



Über uns

„Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst“

Dieser Spruch von François de La Rochefoucauld beschreibt perfekt die italienische Esskultur. Es geht nicht nur darum, satt zu werden, sondern das Essen in vollen Zügen zu genießen.

Durch langjährige Erfahrung (20 Jahre in Italien-Salento) und Leidenschaft, schaffen wir auf Euren Tellern ein Stück Italien zu bringen. Durch Verwendung der traditionellen Zubereitungsmethoden mit hochwertigen Zutaten, bewahren wir die authentischen Aromen der italienischen Küche.

Speisekarte

Vorspeisen

Bruschetta classica 7,50

Selbstgebackenes Brot, Tomatenvariation
frische Knoblauch, Basilikum, Oregano

Bruschetta caprese 9,50

Selbstgebackenes Brot, Tomaten- und Mozzarella
Scheiben, Basilikum, Olivenöl

Bruschetta gorgonzola 9,50

Selbstgebackenes Brot, Honig, Walnüsse
Gorgonzola

Lasagne 12,50

Klassische italienische Lasagne mit Rindfleisch
in Tomatensauce

Salate

Gemischte Salat 11,00

Pflücksalat, Cherry Tomaten
Kalamata Oliven, Rote Zwiebeln

Burrata 14,00

Pflücksalat, Burrata, Gebratene Gemüse
Geröstetes Brot

Tonno 14,00

Pflücksalat, gekochte Eier, Tonno
Kalamata Oliven, rote Zwiebeln

Pizza Napoletana *UNESCO Weltkulturerbe*

Die Neapolitanische Pizza zeichnet sich durch einen dünnen und saftigen Teil aus, der am Rand etwas dicker ist, was ein luftiges und leicht knuspriges Äußeres verleiht.

Pizza ø 33 cm
Kinderpizza ø 25 cm

Kinderpizza werden mit 4,00 € weniger berechnet

Extras:

Kinderpizza:

Extra Gemüse 1,00 €

Extra Käse 1,50 €

Extra Fleisch 1,50 €

Pizza:

Extra Gemüse 2,00 €

Extra Käse 2,50 €

Extra Fleisch 3,00 €

Pizza Margherita 11,50

Tomatensauce San Marzano, Mozzarella
Fior di latte, Basilikum, Olivenöl

Pizza Hawai 13,50

Tomatensauce San Marzano, Mozzarella
Fior di latte, Kochschinken, Ananas
Basilikum, Olivenöl

Pizza Nerano 14,50

Zucchini-Creme, Mozzarella Fior di latte
Zucchini-Chips, Walnüsse, Basilikum, Olivenöl

Pizza Peter Pan 13,50

Tomatensauce San Marzano, Mozzarella
Fior di latte, Würstchen, Pommes
Basilikum, Olivenöl

Pizza Capriciosa 14,50

Tomatensauce San Marzano, Mozzarella
Fior di latte, Artischocken, Pilze, Kalamata Oliven
Kochschinken, Basilikum, Olivenöl

Pizza Diavola 15,50

Tomatensauce San Marzano, Mozzarella
Fior di latte, scharfe Salami, Peperoni
Gorgonzola, Basilikum, Olivenöl

Pizza Parma 15,00

Tomatensauce San Marzano, Mozzarella
Fior di latte, Parmaschinken, Rucola, Parmesan
Basilikum, Olivenöl

Pizza Prosciutto e funghi 13,50

Tomatensauce San Marzano, Mozzarella
Fior di latte, Kochschinken, frische Champignon
Basilikum, Olivenöl

Pizza 4 Formaggi 14,50

Mozzarella Fior di latte, Gorgonzola, Parmesan
Ricotta, Basilikum, Olivenöl

Pizza Salame 13,00

Tomatensauce San Marzano, Mozzarella
Fior di latte, Salami Milano, Basilikum, Olivenöl

Pizza Bufala e pera 15,50

Tomatensauce San Marzano, Mozzarella
Fior di latte, Kochschinken, Birne, Büffelmozzarella
Basilikum, Olivenöl

Pizza Salento 15,50

Tomatensauce San Marzano, Büffelmozzarella
Cherry Tomaten, Knoblauch, Parmesan, Basilikum

Pizza Vegetariana 14,50

Tomatensauce San Marzano, Mozzarella
Fior di latte, Zucchini, Auberginen, Paprika
Pilze, Basilikum, Olivenöl

Pizza Tonno 14,00

Tomatensauce San Marzano, Mozzarella
Fior di latte, Thunfisch, Rote Zwiebeln
Basilikum, Olivenöl

Pizza Spinaci 13,50

Mozzarella Fior di latte, Spinat, Gorgonzola
Basilikum, Olivenöl

Pizza Frutti di mare 16,50

Tomatensauce San Marzano, Mozzarella
Fior di latte, Garnelen, Calamari, Muscheln
Basilikum, Olivenöl

Pizza Marinara 10,50

Tomatensauce San Marzano, Sardellen, Cherry
Tomaten, Oregano, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl

Pizza Rote Beete 14,50

Rote Beete Sauce, Mozzarella Fior di latte
Feta-Käse, Kalamata Oliven, Artischocken

Pizza Tartufo 15,00

Trüffel-Creme, Mozzarella Fior di latte, gebackene
Kartoffeln, Ricotta, Basilikum, Olivenöl

Pizza Salmone 15,00

Büffelmozzarella, gebratener Lachs, Fenchel
geröstete Mandelblättchen, Basilikum, Olivenöl

Pizza Mortadella 14,00

Pistazien-Creme, Mozzarella Fior di latte
Mortadella, geröstete Pistazien, Basilikum, Olivenöl

Pizza Oktopus 15,00

Mozzarella Fior di latte, Spinat, Oktopus
Knoblauch, Parmesan-Waffeln, Basilikum, Olivenöl

Pizza Polpette 14,50

Tomatensauce San Marzano, Mozzarella
Fior di latte, Rinder-Fleischbällchen, Käse-Creme
Basilikum, Olivenöl

Pizza Estate 15,00

Tomatensauce San Marzano, Mozzarella
Fior di latte, Büffelmozzarella, Pflücksalat, Cherry
Tomaten, Kracker, Basilikum, Olivenöl

Pizza Landwehrhagen 15,00

Mozzarella Fior di latte, Garnelen, Cherry Tomaten
Ricotta Käse, Basilikum, Olivenöl

Getränke

Aperitivi

Sarti	0,2l	7,50
Aperol Spritz	0,2l	7,50
Malfy Arancia Gin&Tonic	0,2l	8,50
Prosecco, Spumante DOC	0,1l	5,50
Prosecco, Spumante DOC	0,7l	28,00

Caffé

Espresso	2,50
Cappuccino	3,50

Bier vom Fass

Säfte

			Bitburger	0,3l	3,50
			Bitburger	0,5l	5,00
			Alster	0,3l	3,50
Apfelsaft	0,3l	4,00	Alster	0,5l	5,00
Rhabarbersaft	0,3l	4,00	Diesel	0,3l	3,50
Als Schorle jeweils	0,3l	3,50	Diesel	0,5l	5,00

Softdrinks

Gerolsteiner Wasser		
(Medium, Naturell)	0,25l	3,00
Gerolsteiner Wasser		
(Medium, Naturell)	0,75l	6,00
Coca Cola	0,33l	3,50
Coca Cola Zero	0,33l	3,50
Fanta	0,33l	3,50
Sprite	0,33l	3,50

Flaschenbier

Benediktiner		
Weißbier Naturtrüb	0,5l	5,00
Benediktiner, Hell	0,5l	5,00

Flaschenbier alkoholfrei

Bitburger	0,33l	3,00
Benediktiner, Weißbier	0,5l	5,00

Weine

Weißwein

GRILLO DOC	0,1l	3,00
	0,2l	5,50
	0,75l	24,00

100% Grillo

Tenute Mokarta, Sizilien, Italien

Goldgelbe Farbe. In der Nase Noten von weißem Pfirsich, Wildkräutern und Wildblumen, im Geschmack frisch, duftend und herzhaft, trocken.

Grauburgunder QBA	0,1l	4,00
	0,2l	7,00
	0,75l	26,00

100% Grauburgunder

Manz, Rheinhessen, Deutschland

Hellgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Aromen von gelber Frucht wie Melone, Birne und Pfirsich. Am Gaumen cremig, elegant und fruchtig mit feinmineralischem Nachhall, trocken.

Weißburgunder Kalkstein	0,1l	6,00
	0,2l	9,50
	0,75l	34,00

100% Weißburgunder

Manz, Rheinhessen, Deutschland

30% in Tonneaux-Fässern ausgebaut. Goldgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Herrliches Aroma von weißen Früchten, grünen Äpfeln, Holunderblüten und mit seiner mineralischen Cremigkeit. Am Gaumen sortentypische Fruchtaromen mit eingebundenen Barrique Noten. Viel Schmelz und Volumen, trocken.

Rotwein

NERO D'AVOLA DOC	0,1l	3,00
	0,2l	5,50
	0,75l	24,00

100% Nero d'Avola

Tenute Mokarta, Sizilien, Italien

Er zeichnet sich durch seine violette Farbe aus, in der Nase Aromen die an schwarze Kirschen, wilde Brombeeren und Maulbeeren erinnern. Rotwein von erheblicher Komplexität. Im Geschmack würzig, herzhaft, umhüllend und samtig, trocken.

INDIO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, DOC	0,1l	4,50
	0,2l	8,50
	0,75l	28,00

90% Montepulciano, 10% Cabernet Sauvignon, Cantine Bove, Abruzzen, Italien

10 Monate im Barrique aus Allier-Eiche gereift. Dichtes Rubinrot mit violetten Reflexen, Noten von Pflaume, Amarena Kirsche, und Lakritz. Aromen von Vanille verbunden mit Gewürznoten von Kaffee und Schokolade. Ausgewogener Wein mit schönem Nachhall, trocken.

Roséwein

SYRAH ROSATO DOC	0,1l	3,50
	0,2l	6,00
	0,75l	25,00

100% Syrah

Tenute Mokarta, Sizilien, Italien

Brillante rosa Farbe mit einem intensiven Aroma von Blumen und frischen Früchten. Harmonischer und ausgewogener Geschmack, trocken.

Digestifs

Limoncello	4cl	5,00
Sambuca	4cl	5,50
Grappa Barrique	4cl	6,00
Ramazzotti	4cl	5,50

Dessert (Preis siehe Angebot)

Des Tages

Liste der Allergene und Zusatzstoffe kann
beim Personal erfragt und eingesehen
werden.

Alle unsere Preise verstehen sich in Euro inkl.
Mehrwertsteuer.



Heinrich-Heine-Str. 1
34266 Niestetal (Heiligenrode)

Öffnungszeiten:

Di.-So.: 16:00-21:30 Uhr

Telefon:

0162-2360534

www.niestetal@salento-pizza.de