La Terzi

Pizza Napoletana in Hamm

Antipasti

Portion Oliven
Frische, aromatische Oliven | **4,90€**

Pizzabrot mit Dips
Knuspriger Pizzaboden mit herrlich frischen Dips.
Pizzabrot-Dreiecke, Dips nach Wahl: Knoblauch, Joghurt, Kräuterbutter, Aioli | **5,90€ + 1,90€ je Dip**

Mediterraner Beilagensalat
„Knackig, frisch, ehrlich gut" – die perfekte Ergänzung zu jedem Gericht.
Wildkräutersalat, Kirschtomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Kalamata Oliven,
Balsamico Dressing, Olivenöl | **5,90€**

Bruschetta Classica
„Brotzeit auf italienisch" – mediterrane Zutaten und Aromen machen diesen Klassiker unwiderstehlich.
Knuspriges Ofenbrot mit marinierten Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Oregano, Olivenöl | **6,90€**

Verdure al Forno
„Herzhaft, warm und voller Süden" – kräftige Röstaromen machen diese Vorspeise zum Highlight.
Im Ofen gegartes Gemüse: Zucchini, Aubergine, rote Zwiebeln, Artischocken, Champignons
und Paprika. Aromatisiert mit Knoblauch und bestem Olivenöl. Dazu hausgebackenes Brot | **8,90€**

Argentinisches Carpaccio
„Herzhaft, warm und voller Süden" – kräftige Röstaromen machen diese Vorspeise zum Highlight.
Im Ofen gegartes Gemüse. Dazu hausgebackenes Brot | **8,90€**

Caprese
„So schmeckt mediterrane Leichtigkeit" – mit frischen Zutaten in ihrer schönsten Form.
Mozzarella di Bufala auf mariniertem Tomatenmix und ofenfrischem Brot | **9,90€**

Burratina-Salat
Ein frischer und bunter Salat mit mediterranen Highlights.
Salat mit Artischocken, Ofenzucchini, Aubergine, frischen Pilzen, Burrata und Kirschtomaten.
Verfeinert mit Balsamico-Olivenöl-Dressing und ofenfrischem Brot | **10,90€**



La Terzi

Pizza Napoletana in Hamm

Pizzakarte *(alle Pizzen auch als Calzone-Variante)*

Margherita
„Ein Trio für die Sinne“ – mit sorgfältig ausgewählten Zutaten und echter Handwerkskunst gebacken.
San Marzano Tomaten DOP, Fior di Latte, frisches Basilikum, natives Olivenöl extra | **11,90€**

Marinara
„Ohne Käse. Ohne Kompromisse.“ – minimalistisch, aber maximal lecker! So pur, wie das erste Mal Pizza.
San Marzano Tomaten DOP, frischer Oregano, Knoblauch | **11,90€**

Diavola
„Ein Biss, und das Feuer Italiens erwacht“ – würzig, scharf und unwiderstehlich – eine Pizza mit Temperament.
San Marzano Tomaten DOP, Fior di Latte, Rindersalami, Jalapeño | **13,90€**

Funghi
*„Für alle, die Pilze lieben“ – eine raffinierte Komposition aus milden und kräftigen Aromen, die auf der Zunge tanzen.*San Marzano Tomaten DOP, frische Champignons, Fior di Latte, Ricotta, Rucola | **13,90€**

Napoli
„Kraftvoll im Geschmack, mit maritimem Akzent“ – eine Pizza wie eine Meeresbrise an der Amalfiküste.
San Marzano Tomaten DOP, Fior di Latte, Sardellen, Kapern | **13,90€**

Tonno
„Herzhaft wie das Meer, mild wie der Süden“ – zarter Thunfisch, rote Zwiebeln und cremiger Fior di Latte.
San Marzano Tomaten DOP, Fior di Latte, Thunfisch, rote Zwiebeln | **14,90€**

Quattro Formaggi
„Vier mal Käse. Vier mal Genuss.“ – eine intensive Kombination aus Schmelz, Charakter und Harmonie.
Fior di Latte, Gorgonzola, Parmigiano Reggiano, Ricotta | **14,90€**

Genovese
„Mediterrane Leichtigkeit mit aromatischer Tiefe“ – ein Hauch ligurischer Lebensfreude, wie Urlaub in Italien.
Mozzarella-Scheiben, Pesto-Soße, Cherrytomaten, Basilikum, Nüsse | **14,90€**

La Terzi

Pizza Napoletana in Hamm

Pizzakarte

Capricciosa

„Ein Fest italienischer Genusskultur“ – Ein Klassiker, der Erinnerungen an sonnige Tage in Italien weckt.
Fior di Latte, San Marzano Soße, Salami, Schinken, Pilze, Artischocken, Truthahnschinken | **14,90€**

Burratina

„Ein mediterraner Gruß mit Herz“ – cremige Burrata, süße Tomaten und kräftige Oliven – wie ein Urlaub in Apulien.
San Marzano Tomaten DOP, Kirschtomaten, Kalamata Oliven, frisches Basilikum,
Burrata, Rucola | **15,90€**

Ortolana

„Der Garten Italiens“ – aromatisch geröstetes Gemüse – für alle, die mit allen Sinnen genießen wollen.
Fior di Latte, ofengebackene Zucchini, Aubergine, rote Zwiebeln, gemischte Paprika, Artischocken, braune Champignons, Knoblauch | **15,90€**

La Pizza del Giorno

„Die kreative Freiheit unserer Küche, ausgesuchte Zutaten und saisonale Aromen vereinen sich zu einzigartigen Kompositionen – Immer anders, immer gut.“
Regelmäßig neu gedacht, mit dem, was die Saison und der Markt gerade schenken. | **15,90€**

Parmegianoo

Fein abgestimmt, frisch und kraftvoll im Geschmack.
San Marzano Tomaten DOP, Fior di Latte, Truthahnschinken, frische Pilze, Rucola, Parmesan | **16,50€**

Carpaccio di Manzo

„Ein Hauch von Luxus“ - leicht, aromatisch, ein vollendeter Genuss für besondere Momente.
San Marzano Tomaten DOP, Fior di Latte, Rindercarpaccio, frisches Basilikum, Rucola,
Parmigiano Reggiano, gemischte Kerne, Balsamico Crema | **16,90€**

Ingredienti extra

Fior di Latte - **1,90€** | Rucola - **1,00€** | Burrata - **3,90€** | Tunfisch - **1,90€** | Kapern - **1,00€** | Mais - **1,00€**
rote Zwiebeln - **1,00€** | Gorgonzola - **1,00€** | Chilipulver - **1,00€** | Zucchini - **1,00€** | Artischocken - **1,00€**
Aubergine - **1,00€** | frischer Knoblauch - **1,00€** | Parmigiano Reggiano - **1,90€** | Rindersalami - **1,90€**
Paprika - **1,00€** | Jalapeños - **1,00€** | frische braune Champignons - **1,00€** | Gorgonzola - **1,00€** | Kalamata
Oliven - **1,00€** | gemischte Kerne - **1,00€**

La Terzi

Pizza Napoletana in Hamm

Dolci – Nachspeisen

Hausgemachter Tiramisù

„Eine süße Versuchung“ - der Klassiker der italienischen Dessertküche - auch „To-Go“.
Klassisch cremiges Dessert mit Mascarpone und Espresso | **6,90€**
(Bitte beim Personal Verfügbarkeit nachfragen)

La Pizza Dolce

„Pizza einmal anders“ - luftiger Pizzateig trifft auf cremige Nuss-Nougat-Creme.
Luftiger Pizzateig, mit zartschmelzender Nuss-Nougat-Creme. Als Calzone mit Nuss-Nougat-Creme gefüllt und mit Zucker-Kristallen bestreut | **12,90€**

