



# Pizza & Getränke

# Starter - Zum Teilen

## **Foccacia**

*Frischgebackenes Brot, Tomatensauce, verfeinert mit Jordan Olivenöl & Parmesan, dazu hausgemachter Dip 7.0*

## **Burrata & Pistacchio**

*Frischer, cremiger Burrata mit knackigen sizilianischen Pistazien und Honig 13.50*

## **Bresaola & Burrata**

*Bresaola (italienischer Rinderschinken) mit frischem Burrata 14.50*

## **●'live**

*Kalamata Oliven, kaltgepresstes Olivenöl und frische Kräuter, dazu frischgebackenes Brot mit Dip 7.50*



# Salat

## Salat 'live

Frische Wildkräuter, sonnengereifte Cherrytomaten, rote Zwiebeln und Parmesan 12.50

### Extra:

+ **Hähnchen** 4.0

+ **Thunfisch** 4.0

Wählen Sie Ihr Dressing:

- Joghurt-Dressing,
- Essig und Öl,
- Balsamico-Dressing

**Wir servieren zu jedem Salat unser hauseigenes frischgebackenes Brot und hausgemachten Dip.**



# Pizza - Unsere Klassiker

## **Marinara**



*San Marzano Tomatensauce, Knoblauch, Oregano, Olivenöl und frisches Basilikum (ohne Fior di Latte Mozzarella) 10.50*

## **Margherita D.O.C.**



*San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Basilikum, Parmesan & Olivenöl 12.50*

## **Salami Piccante**

*San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella & Salami Calabrese 15.0*

## **Tonno**

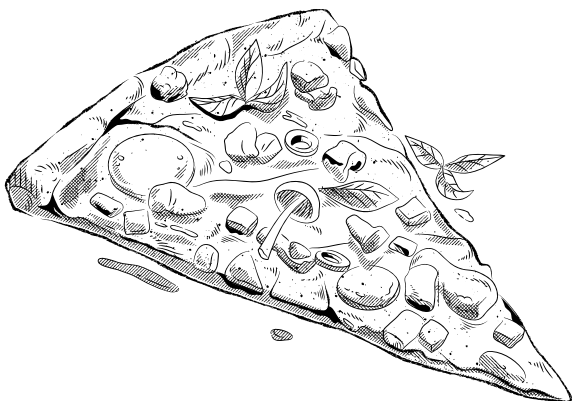
*San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Thunfisch & Zwiebeln 17.50*

## **Prosciutto E Funghi**

*San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Rosmarin-Schinken und frische Champignons 17.0*

## **Siciliana**

*San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, sizilianische Sardellen, Kapern und Oliven 17.50*



# Pizza - Vegetarisch

## **Primavera (Bruschetta Style)**

*Cherrytomaten, Zwiebeln, Pramesan, Rucola und Knoblauch (ohne Fior di Latte Mozzarella) 17.50*

## **Greca con Rucola**

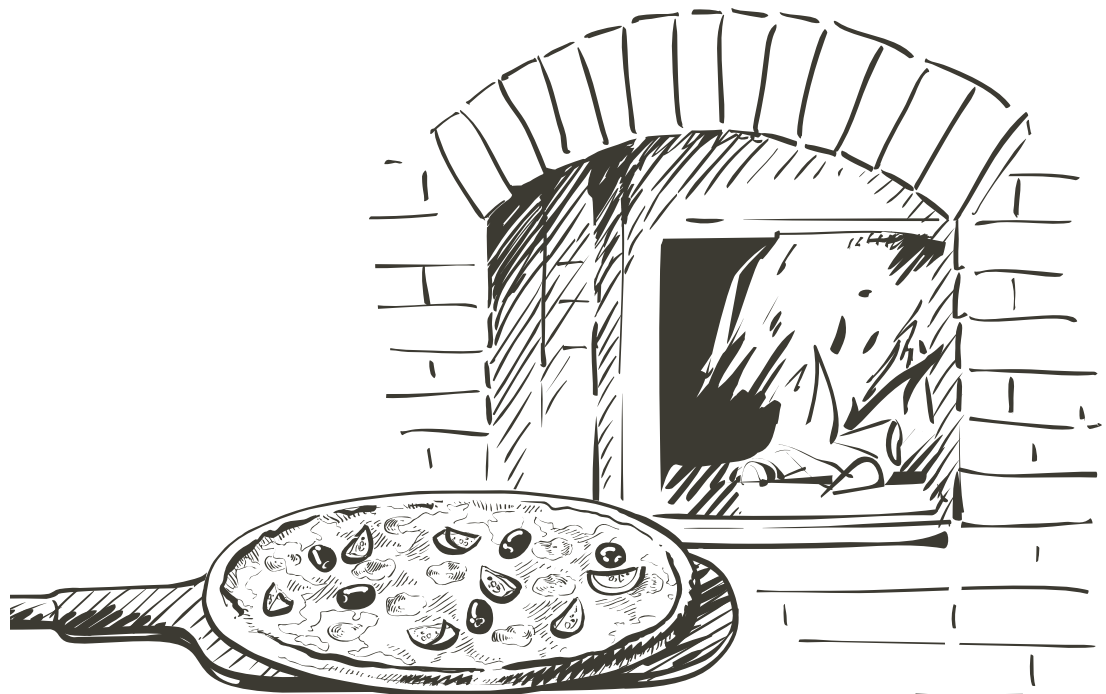
*San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Zwiebeln, Oliven, Rucola, Feta, Parmesan und Cherrytomaten 18.50*

## **Spinaci**

*San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, zarter Babyspinat & kräftiger Gorgonzola 17.0*

## **Bufalina**

*San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, frische Cherrytomaten, Büffelmozzarella & Parmesan 16.50*



# Pizza - Highlights

## **Bresaola di Campania**

*San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Bresaola (Rinderschinken), Burrata-Creme & Rucola, verfeinert mit Trüffelöl 18.50*

## **Pistaccio**

*Helle Pizza - ohne San Marzano Tomatensauce, Burrata-Creme, Pistazien-Pesto und knackige Pistazien-Stücke 17.0*

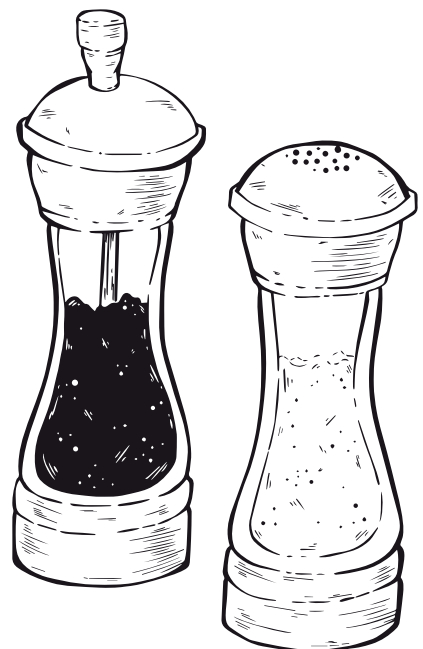
*+ Parmaschinken extra 4.0*

## **Bianca**

*Helle Pizza - ohne San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Südtiroler Speck, karamellierte Zwiebeln, Rucola, Parmesan & Cherrytomaten 18.50*

## **Salame al Finocchio**

*San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella & Fenchelsalami 17.50*



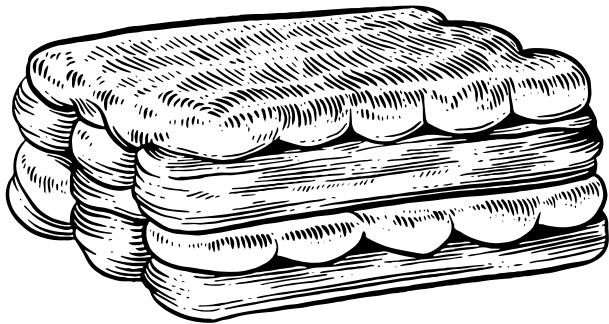
# Dessert

## Hausgemachte Tiramisu

ohne Ei - zart geschichtete Creme,  
getränktem Löffelbiskuit 8.50

## Affogato

Heißer Espresso über Vanilleeis -  
warm trifft kalt, stark trifft süß 4.50



→ *Mama Mia!*

*Cafe dazu?*



Espresso	3.80
Espresso Doppio	5.0
Cappuccino	3.30
Latte Macchiato	4.0
Cafe	2.8
Frischer Minztee	4.0
Tee (verschiedene Sorten)	3.5

# Getränke (Softdrinks)

<b>Coca Cola, Coca Cola Zero</b>	0.33l 4.20
<b>Eistee Pfirsich</b>	0.33l 4.20
<b>Eistee Zitrone</b>	0.33l 4.20
<b>Mineralwasser</b> (sprudelnd / still)	0.25l 3.00
<b>Mineralwasser Flasche</b> (sprudelnd / still)	0.75l 7.50
<b>Clim-Aid Apfelschorle</b>	0.33l 4.20
<b>Clim-Aid Zitrone</b>	0.33l 4.20
<b>Clim-Aid Mandarine Orange</b>	0.33l 4.20
<b>Clim-Aid Rhababer</b>	0.33l 4.20



# *Biere*

<b>Pils Birra Peroni (ital.)</b> <i>(mild, leicht malzig)</i>	0.33l 3.80
<b>Pils Veltins</b> <i>(feinherb, hopfenfrisch)</i>	0.33l 3.80
<b>Bergisches Landbier</b> <i>(trad. dunkel, obergäriges Landbier)</i>	0.33l 3.80
<b>Bergischer Radler</b> <i>(Naturtrüb, Fruchtig-Herb)</i>	0.33l 3.80
<b>Weizen Maisel´s</b> <i>(Hefeweizen mit fruchtiger Note)</i>	0.50l 4.50
<b>Bergischer Radler alkoholfrei</b> <i>(Naturtrüb, kalorienarm)</i>	0.33l 3.80
<b>Weizen Maisel´s alkoholfrei</b> <i>(Hefeweizen mit fruchtiger Note)</i>	0.50l 4.50



# Aperitivo

<b>Aperol Spritz</b> <i>(Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheiben)</i>	7.50
<b>Lillet Berry</b> <i>(Lillet Blanc, Schweppes Wildberry, Beeren)</i>	7.50
<b>Ramazotti</b> <i>(ital. Kräuterlikör, würzig, leicht süß)</i>	3.50
<b>Grappa</b> <i>(hochprozentiger Traubentresterbrand)</i>	4.00
<b>Limoncello</b> <i>(fruchtiger Zitronenlikör)</i>	4.00

# Prosecco

**Prosecco**  
*(italienischer Schaumwein)*

Glas 4.50



# Weinkarte

Glas 0.15 / Flasche 0.75

Weißweine

## **Grillo Sogne del Sud**

**5.40 / 25.00**

(Sizilien IGT - Bio Agricola Baglio Gibellina, Italien)

säurearmer, fruchtiger Weißwein aus der Grillo-Traube, Siziliens Spezialität - sehr angenehm & rund

## **Lugana D.O.C**

**7.50 / 32.50**

(Morena Bianca Biscardo, Gardasee - Italien)

finessenreicher Wein mit einer Fülle attraktiver Fruchtaromen. Klassiker vom südlichen Gardasee.

## **Grauburgunder**

**5.90 / 25.50**

(Weingut Behringer, Baden - Deutschland)

feine Fruchtaromen, schmelzig und rund, wenig Säure

Rosé

## **Quinta das Amoras**

**7.20 / 25.00**

(Vinho rose Lisboa, Quinta da Boavista, Portugal)

feine Fruchtaromen aus Himbeeren, Erdbeeren und leichten roten Johannesbeeren, weich in der Säure und angenehm mild

Rotweine

## **Primitivo Primasole**

**5.90 / 25.50**

(Puglia IGT, Cielo et Terre - Italien)

trockener Rotwein aus der Rebsorte Primitivo mit angenehmen beerigen und fruchtigen Aromen - vollmundig & rund

## **Negroamaro**

**6.90 / 32.00**

(Salento IGT, Fortezza Mitica, Cantina Due Palme - Italien)

intensive rote Farben mit feinen Frucht- und Kräutearomen, angenehme ausgeprägte Struktur



# Buon Appetito

**Folge uns auch auf Instagram  
unter @olive\_pizzeria**

*Reservierung nur telefonisch  
unter 0212 645 936 63*