



PAZEIDER

# PAZEIDER PIZZA ATELIER

## GOURMET PIZZA

### Pizze bianche

#### “ Il Culatello “

Culatello / Datterino decorticato / Stracciatella di burrata / Basilico fresco  
€ 24

#### “ Mar Cantabrico “

Alici del Mar Cantabrico / Capperi in fiore / Datterino giallo / Mozzarella di bufala DOP / Basilico fresco  
€ 23

#### “ Porchetta “

Porchetta arrotolata cotta a bassa temperatura / Mozzarella di bufala DOP / Cipolla rossa in dolceforte  
€ 22

#### “ Calabrese “

Mozzarella di bufala DOP / Nduja / Spianata calabrese / Peperoni e basilico  
€ 22

#### “ Mediterranea “

Mozzarella di bufala DOP / Cipolla rossa di Tropea / Capperi in fiore / Olive riviera alla taggiasca / Pomodoro essiccato  
€ 22

#### “ Più a Nord “

Salmone Bio Norvegese / Pepe rosa / Lime / Basilico / Mozzarella di bufala DOP  
€ 24

#### “Tirolese “

Formaggio grigio / Speck tirolese IGP / Mele venostane  
€ 24

## PIZZA CLASSICA

#### “ Napoli “

Con origano, aglio e sugo di pomodoro biologico  
€ 10

#### “ Bufala “

Bufala DOP / Pomodoro biologico  
€ 14

#### “ Giardiniera “

Pomodoro biologico / Mozzarella fiordilatte / Verdure di stagione dal giardino  
€ 16

#### “ Prosciutto e funghi “

Pomodoro biologico / Mozzarella fiordilatte / Prosciutto cotto affumicato alle erbe  
Funghi selezionati dell'Alto Adige  
€ 16

#### “ Regina Margherita “

Pomodoro biologico / Mozzarella fior di latte  
€ 12

#### “ Diavola “

Pomodoro Bio / Mozzarella fior di latte / Peperoncino fresco / Spianata Calabria piccante  
€ 14

Dopo mesi di studi, abbiamo trovato il nostro impasto per pizza Pazeider BIO, che è facilmente digeribile, non ha additivi di lievito che provocano gonfiore e soddisfa le nostre esigenze di gusto. Abbiamo selezionato prodotti gourmet molto speciali, pensati per impressionare con la loro salubrità ed il loro sapore speciale. Tutti i prodotti sono di altissima qualità e per la maggior parte biologici. **Pizza senza glutine solo con preavviso.**

( Lunedì chiuso )



PAZEIDER

# PAZEIDER PIZZA ATELIER

## GOURMET PIZZA

Weiße Pizza – ohne Tomatensoße

### Il „Culatello“

Trockenschinken / Geschälte Datteltomaten / Buttercremekäse / Frisches Basilikum  
€ 24

### „Mar Cantabrico „

Sardellen aus dem Kantabrieschen Meer / blühende Kapern / Datteltomaten / Büffelmozzarella DOP / Frisches Basilikum  
€ 23

### „Porchetta „

Gebratenes Spanferkel, bei niedriger Temperatur gegart / Büffelmozzarella DOP / Rote Zwiebel in „Süß - Stark“  
€ 22

### „Calabrese „

Büffelmozzarella DOP / Nduja / scharfe Calabria Salami / Paprika / Basilikum  
€ 22

### „Mediterranea „

Büffelmozzarella DOP / Rote Zwiebel aus Tropea / blühende Kapern / Taggiasca Oliven / Getrocknete Tomaten  
€ 22

### “ Più a Nord “

Norwegischer Bio Lachs / Rosa Pfeffer / Limette / Basilikum / Büffelmozzarella DOP  
€ 24

### “ Tirolese “

Graukäse / Tiroler / IGP Speck / Vintschger Äpfel  
€ 24

## PIZZA CLASSICA

### “ Napoli “

Mit origano, Knoblauch und Tomatensoße aus biologischen Tomaten  
€ 10

### “ Bufala “

Bufala DOP / Tomatensoße aus biologischen Tomaten  
€ 14

### “ Giardiniera “

Biologische Tomatensoße / Mozzarella fiordilatte / Saisonales Gemüse aus unserem Garten  
€ 16

### “ Prosciutto e funghi “

Biologische Tomatensoße / Mozzarella fiordilatte / Gekochter Schinken geräuchert mit Kräutern  
Auserlesene Südtiroler Pilze  
€ 16

### “ Regina Margherita “

Biologische Tomatensoße / Mozzarella fior di latte  
€ 12

### “ Diavola “

Biologische Tomatensoße / Mozzarella fior di latte / frische Paprika, scharfe Salami / Kalabrien  
€ 14

Nach monatelanger Studie haben wir unseren Pazeider BIO Pizzateig gefunden, der leicht verdaulich, ohne blähende Hefezusätze ist, und unsere Geschmacksvorstellung trifft. Wir haben ganz spezielle Gourmet Produkte ausgewählt, die durch Ihre Bekömmlichkeit und besonderen Geschmack überzeugen sollen. Alle Produkte sind von aller höchster Qualität und größtenteils in Bio Qualität.  
**Glutenfreie Pizza nur auf Anfrage.**



PAZEIDER  
( Montag geschlossen)