



DIE ANTICA PIZZERIA NENNILLO, SEIT EINEM JAHRZEHT ERTRÄUMT, IN 2016 ENDLICH UMGESETZT. EINE PIZZERIA, DIE AUSSCHLIESSLICH DIREKT AUS ITALIEN IMPORTIERTE PRODUKTE VERWENDET – 100% QUALITÄT! DEM KUNDEN EIN ECHTES PIZZA-ERLEBNIS BIETEN, MIT ALLEN SINNEN GENIESSEN. LASSEN SIE SICH AUF TRADITION UND ERNÄHRUNGSKULTUR EIN. DAS IST DIE PHILOSOPHIE VON NENNILLO.

 **ALLE PIZZEN AUCH GLUTENFREI MÖGLICH!**

WIR MACHEN UNSEREN GLUTENFREIEN TEIG SELBER MIT DEM CAPUTO FIOREGLUT IN EINEM ZUSATZ-OFEN. VORBESTELLUNG ERWÜNSCHT! FÜR GLUTEN-INTOLERANZ GEEIGNET (NICHT BEI GLUTEN-ALLERGIE)

JE 4,50€ EXTRA

PIZZE

REGINA MARGHERITA | 11€ *✓ vegetarisch*

TOMATENSOÛE, BASILIKUM, FIOR DI LATTE MOZZARELLA
PECORINO ROMANO DOP UND OLIO EVO

BUFALINA | 15€ *✓ vegetarisch*

TOMATENSOÛE, ROTE & GELBE PIENNOLO VOM VESUV,
PECORINO ROMANO DOP, OLIO EVO UND NACH DEM BACKEN:
BESTER BÜFFELMOZZARELLA

LA MARGHERITA VEGANA | 12€ *✓ vegan*

KEIN KÄSE, TOMATENSOÛE, VEGANER BIO MOZZARELLA
BASILIKUM, OLIO EVO

QUATTRO VEGANI | 15€ *✓ vegan*

TOMATENSOÛE, ROTEN OFENPAPRIKA, BABY MANGOLD,
ARTISCHOCKENHERZEN AUS APULIEN, MANDELPARMESAN
& NACH DEM BACKEN: UNSERE CASHEW-RICOTTA-TUPFEN UND
OLIO EVO

VEGANHEAVEN | 15,50€ *✓ vegan*

VIOLA CREME AUS SPITZKOHL, FRITTIERTE ZUCCHINI, FRITTIERTE
AUBERGINE, GELBE UND ROTE PIENNOLLO TOMATEN VOM VESUV,
SEMI-DRY TOMATEN, VEGANE BIO MOZZARELLA, WALNUSS, BABY-
MANGOLD, OLIO EVO, PARMESAN AUS GERÖSTETEM BROT

MARINARA DI CETARA | 12€

KEIN KÄSE DAFÜR ABER REICHLICH TOMATENSOÛE, DUNKLE OLIVEN
AUS NEAPEL, GEILE SARDELLEN, WILDER OREGANO AUS SIZILIEN UND
KNOBLAUCH OLIO EVO

NENNELLA | 15€

GERÄUCHERTER FIOR DI LATTE, GEHOBELTE ZUCCHINI, OLIVEN,
GEILE SARDELLEN, OLIO EVO, EINGELEGTE FRIARIELLI IN
OLIO EVO MIT KNOBLAUCH, PIENNOLO TOMATEN VOM VESUV,
PARMIGIANO REGGIANO 24M

CICCIO | 15€

PIZZA BIANCA OHNE TOMATENSOÛE, FIOR DI LATTE MOZZ,
MORTADELLA DI BOLOGNA IGP, PROVOLONE, PISTAZIEN AUS
BRONTE (SIZILIEN), FONDUE AUS RICOTTA UND PISTAZIEN,
OLIO EVO

IL CALZONE DI NENNILLO | 14€

TOMATENSOÛE INNEN & AUßEN, GEILER ITAL. KOCHSCHINKEN
GERÄUCHERTER FIOR DI LATTE, OLIO EVO,
PARMIGIANO REGGIANO 24M. DOP

ROT & BÖSE (SCHARF) | 14,50€

TOMATENSOÛE, ROTE OFEN-PAPRIKA, SCHARFE NDUJA-WURST,
SALSICCIA AUS NEAPEL, BIO-CHILI-HONIG,
GERÄUCHERTER FIOR DI LATTE, OLIO EVO

PRINCIPESSA | 15,50€

TOMATENSOÛE, FIOR DI LATTE MOZZ, OLIO EVO,
NACH DEM BACKEN: PROSCIUTTO DI PARMA DOP, PARMIGIANO
REGGIANO 24M DOP & FRISCHER RUCOLA AUS SALERNO

LUNGO TONNO | 15€

TOMATENSOÛE, TAPENADE AUS GRÜNEN OLIVEN UND
KAPERN ÄPFELN, PARMIGIANO REGGIANO DOP 24M, OLIO EVO
& NACH DEM BACKEN: BESTES THUNFISCHFILETT.

CARBONARA | 13€

BIO-EIER SOÛE, FIOR DI LATTE MOZZ, GUANCIALE (LUFTGETROCKNETE
SCHWEINEBÄCKCHEN), ZWEI JAHRE ALTER PARMIGIANO
REGGIANO 24M DOP, SCHWARZER PFEFFER, OLIO EVO

DIAVOLA | 13€

TOMATENSOÛE, FIOR DI LATTE MOZZ, SPIANATA PICCANTE AUS
SALERNO, NDUJA CALABRESE, OLIO EVO, BASILIKUM, CHILIFÄDEN

SALSICCIA E FRIARIELLI 2.0 | 15€

FRIARIELLI PESTO, FIOR DI LATTE MOZZ, SALSICCIA AUS NEAPEL,
EINGELEGTE FRIARIELLI IN OLIO EVO MIT KNOBLAUCH UND
GEBRÖSELTE TARALLI FÜR DEN EXTRA CRUNCH!

LA REALE | 14€

TOMATENSOÛE, OLIO EVO, GERÄUCHERTER FIOR DI LATTE
MOZZ, GEILER ITALIENISCHER KOCHSCHINKEN, GEBRATENE
CHAMPIGNONS, SCHARFER BIO-CHILI-HONIG

PIZZE GOURMET

CRISPY TRUFFLE | 18€

CREME AUS SCHWARZEM TRÜFFEL, FIOR DI LATTE MOZZ,
SALSICCIA AUS NEAPEL, NACH DEM BACKEN:
KARTOFFELCHIPS, FONDUE AUS PECORINO ROMANO DOP,
FRISCHER ROSMARIN & OLIO EVO

COSTIERA | 19€

GELBE TOMATENSOÛE, PARMIGIANO REGGIANO 24M DOP,
OLIO EVO, SEMI-DRY TOMATEN, NACH DEM BACKEN:
STRACCIATELLA DI BUFALA DOP, ACCIUGHE DEL MAR
CANTABRICO, CRUMBLE AUS SCHWARZEN OLIVEN &
BASILIKUM



UNENTSCHIEDEN?

HIER GIBT ES BILDER
VON UNSEREN GEILEN
PIZZEN!



WENDEN FÜR MEHR INFOS

* ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE KÖNNEN BEI UNS AM AUSHANG EINGESEHEN WERDEN.

WARUM NENNILLO?

UNSERE PIZZERIA HAT DEN NAMEN VOM ALTEN NEAPOLITANISCHEN MÄRCHEN "NENNILLO E NENNELLA." WÄHREND MEINER REISE NACH NEAPEL, AUF DER SUCHE NACH DER "NAPOLETANITÀ" – DER WAHREN NEAPOLITANISCHEN KULTUR – BIN ICH AUF DIE TRATTORIA DA NENNELLA GESTOSSEN, IM HERZEN DER QUARTIERI SPAGNOLI.

HIER HABE ICH DIE NAPOLETANITÀ GEFUNDEN – UND DAS OHNE PIZZA. ICH FRAGTE MICH, WAS NENNELLA HEISST, UND STIESS AUF DAS MÄRCHEN. ALS ICH LAS, DASS DAS LEBEN DER FIGUR "NENNILLO" VORWIEGEND AUS ESSEN BESTAND, WAR MIR KLAR, DASS MEINE PIZZERIA DAS PENDANT ZU NENNELLA SEIN MÜSSE, DENN WIR MACHEN ECHTE NEAPOLITANISCHE PIZZA AUSSERHALB VON NEAPEL – DER ENTSCHLUSS STAND FEST.

- RICCARDO AMATULLI

"DER RAND IST WUNDERBAR AUFGEANGEN, LUFTIG UND KNUSPRIG, MIT NEAPOLITANISCHEM LEOPARDENMUSTER, HERRLICH DÜNN AUSGEROLLT, MIT LEICHT NUSSIGEM GESCHMACK (...). DER KÄSE ZIEHT SO, WIE ER SOLL. KURZUM – GROSSARTIG." – KÖLNER STADT-ANZEIGER, 2016

WAS IST EIGENTLICH "FIOR DI LATTE"?

DIE PASTEURISIERTE MILCH FÜR UNSEREN FIOR DI LATTE STAMMT AUSSCHLIESSLICH VON RINDERN RUND UM NEAPEL - DIE NEAPOLITANER SCHWÖREN AUF DIESEN MOZZARELLA!



WENDEN FÜR MEHR INFOS

* ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE KÖNNEN BEI UNS AM AUSHANG EINGESEHEN WERDEN.

100% ITALIENISCHE ZUTATEN

JEDE EINZELNE UNSERER ZUTATEN - VOM FRISCHEN BASILIKUMBLATT BIS ZUM FEINEN TRÜFFEL - KOMMT ZU 100% AUS UNSERER HEIMAT: ITALIEN!

WIR HABEN ENGE BEZIEHUNGEN ZU DEN RENOMMIERTESTEN PRODUZENTEN - BESONDERS IN DER REGION UM NEAPEL - UND KÖNNEN DAHER TÄGLICH FRISCHE MADE IN ITALY ZUTATEN AUF UNSEREN PIZZEN SERVIEREN.

DAS IST 100% NENNILLO QUALITY AUF DIE WIR BESONDERS STOLZ SIND!

ZUM BEISPIEL KOMMT UNSER MOZZARELLA DI BUFALA VON WEIDEBÜFFELN DES BESTEN PRODUZENTEN ITALIENS: BARLOTTI. ODER UNSER MEHL STAMMT AUS DER TRADITIONS-FAMILIEN-MÜHLE "CAPUTO" - AUF DAS ITALIENS ÄLTESTE PIZZERIEN SCHWÖREN!



BEWERTE UNS!

DIR HATS GESCHMECKT?
LASS UNS EINE GOOGLE BEWERTUNG DA!

- 📍 LIMBURGERSTR. 23, 50672 KÖLN
- 📍 CLEMENS-AUGUST-STR. 19, 53115 BONN
- 📍 SEVERINSWALL 22, 50678 KÖLN
- 📍 UNSER LAB: DAIMLERSTR. 20, 50170 KERPEN

📷 #nennillo
@pizzerianennillo

📘 facebook.com/
anticapizzerianennillo



UNENTSCHEIDEN?
HIER GIBT ES BILDER
VON UNSEREN GEILEN
PIZZEN!



IN ENGLISH PLEASE?
HERE YOU CAN FIND
OUR MENU IN ENGLISH
LANGUAGE!

