



DIE ANTICA PIZZERIA NENNILLO, SEIT EINEM JAHRZEHN 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!

WAS IST EIGENTLICH "FIOR DI LATTE"?

DIE MILCH FÜR UNSEREN **FIOR DI LATTE** STAMMT AUSSCHLIEßLICH VON RINDERN RUND UM NEAPEL – DIE NEAPOLITANER SCHWÖREN AUF DIESEN MOZZARELLA!



FOLGE UNS

UNTER ALLEN INSTAGRAM-POSTS MIT DEM HASHTAG #NENNILLO VERLOSEN WIR MONATLICH ZWEI PIZZEN & ZWEI SOFTDRINKS.



fb.com/pizzerianennillo



@pizzerianennillo
#nennillo

PIZZE

REGINA MARGHERITA 9,50€ *vegetarisch* "DIE BANK" – TOMATEN, BASILIKUM, FIOR DI LATTE, MOZZARELLA, PECORINO ROMANO & EIN SCHLUCK OLIVENÖL

NENNELLA 13,50€ PIZZA BIANCA OHNE TOMATENSÖßE, DAFÜR GERÄUCHERTER FIOR DI LATTE, HAUCHDÜNN GEHOBELTE ZUCCHINI, GEILE SARDELLEN, GAETA OLIVEN, FRIARIELLI NAPOLETANE, PIENNOLO TOMATEN VOM VESUV

MARINA DI CETARA 9,50€ KEIN KÄSE, DAFÜR TOMATEN, OLIVEN, HAMMER-GEILE SARDELLEN, KNOBLAUCH, OREGANO & EIN SCHLUCK OLIVENÖL

CICCIO 13,50€ FIOR DI LATTE, MORTADELLA, PROVOLONE PICCANTE, PISTAZIEN (PISTACCHIO DI BRONTE DOP), OLIVENÖL

IL CALZONE DI NENNILLO 12,00€ TOMATEN INNEN & AUßEN, KOCHSCHINKEN, GERÄUCHERTER FIOR DI LATTE, OLIO EXTRA VERGINE, PARMIGIANO REGGIANO 24M. DOP

ROT & BÖSE (SCHARF) 14,50€ TOMATEN, ROTE OFEN-PAPRIKA, SCHARFE NDUJA-WURST, SALSICCIA, CHILIHONIG, GERÄUCHERTER FIOR DI LATTE, OLIVENÖL

BUFALINA 14,50€ *vegetarisch* "MARGHERITA DELUXÉ" – ROTE & GELBE TOMÄTCHEN VOM VESUV, BESTER BÜFFELMOZZARELLA, BASILIKUM, PECORINO ROMANO & ORDENTLICH OLIVENÖL

PRINCIPESSA 14,50€ TOMATEN, FIOR DI LATTE, BASILIKUM & NACH DEM BACKEN: SAN DANIELE SCHINKEN DOP, PARMIGIANO 24M & RUCOLA



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**



ALLE PIZZEN AUCH GLUTENFREI MÖGLICH!

WIR MACHEN UNSEREN GLUTENFREIEN TEIG SELBER MIT DEM CAPUTO FIOREGLUT IN EINEM ZUSATZ-OFEN. JE 4,50€ EXTRA

LA MARGHERITA VEGANA 11,00€ *vegan* KEIN KÄSE, TOMATEN, VEGANER BIO-MOZZARELLA, FRISCHER BASILIKUM, OLIVENÖL EVO

MARINARA 7,00€ *vegan* KEIN KÄSE, TOMATEN, OREGANO & EIN SCHLUCK OLIVENÖL

QUATTRO VEGANI 13,50€ *vegan* TOMATEN, ROTE OFENPAPRIKA, BABY MANGOLD BABY-ARTISCHOCKEN, MANDELPARMESAN & NACH DEM BACKEN: CASHEW-RICOTTA-TUPFEN & EIN SCHLUCK OLIVENÖL

VEGANHEAVEN 14,50€ *vegan* VIOLETTE CREME AUS SPITZKOHL, ZUCCHINI, FRITTIERTE AUBERGINE, GELBE UND ROTE TOMÄTCHEN SEMI-DRY, VEGANE BIO MOZZARELLA, WALNUSS, BABY-MANGOLD, OLIO EVO, PARMESAN AUS GERÖSTETEM BROT

LUNGO TONNO (LANGER TÜNN) 13,50€ TOMATEN, OLIVEN-KAPERN TAPENADE, ZWEI JAHRE ALTER PARMESAN, ORDENTLICH OLIVENÖL & NACH DEM BACKEN: LECKERER THUNFISCHBAUCH

CARBONARA 12,00€ BIO-EIER, FIOR DI LATTE, GUANCIALE (LUFTGETROCKNETE SCHWEINEBÄCKCHEN), ZWEI JAHRE ALTER PARMESAN, SCHWARZER PFEFFER

SALAME 10,50€ TOMATEN, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, PECORINO ROMANO, EIN SCHLUCK OLIVENÖL & NACH DEM BACKEN: WEICHE MILDE ODER SCHARFE SALAMI

SALSICCIA E FRIARIELLI 13,50€ PIZZA BIANCA OHNE TOMATENSÖßE, FIOR DI LATTE, SALSICCIA, FRIARIELLI, PARMIGIANO REGGIANO 24M. DOP, KNOBLAUCH, OLIO EVO DOP

À PIZZA REALE 12,50€ TOMATEN, GERÄUCHERTER FIOR DI LATTE, FEINSTER SCHINKEN, GEBRATENE CHAMPIGNONS, SCHARFER HONIG