



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 TOMATENSOßE, 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 & AUBEN, 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 DELUXE" - 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**



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

**MARINARA (VEGAN) 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 TOMATENSOßE, 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,