



Ok ... wir wissen, dass jeder davon erzählt: von **Nachhaltigkeit**, von **saisonalen** Produkten und möglichst **regional** soll es auch noch sein....irgendwie schon klar, dass wir das auch machen möchten.

.. wie mache mer des jetzt?

.. bekommen wir leckere **Tomaten** aus **Hessen** das ganze Jahr über?

.. oder **Olivenöl** aus **Deutschland**?

Des geht doch gar net!

**Desdewesche mache mer des ´n bissi annersder!**

## Herkunft unserer Zutaten

Salami, Rinder-Saftschinken, frische Salsiccia und die pikante Rinder-Salami kommen vom **Metzger Henrici** aus **Neu Anspach** im Taunus.

Das Gemüse kaufen wir, wann immer möglich, aus Deutschland und beim Formaggi ...naja, was sollen wir sagen, der ist aus **Italia**, ´türlich!

Wir benutzen als Käsebasis immer eine spezielle Art der MOZZARELLA, die sich „Fior di Latte“ nennt: Diese „Blüte der Milch“ ist die kleine Schwester der Büffelmozzarella. Sie wird aus Kuhmilch hergestellt, deshalb ist sie zarter im Geschmack und hat etwas mehr an feiner Säure.

Hergestellt wird sie von **la fonte nuova**, einer kleinen Käsemanufaktur in **Molise**, nur 2,5 Std. von Neapel entfernt.

Zusätzlichen Geschmacks-Boost erleben unsere Pizzen Dank einer Prise original **Parmigiano Reggiano**: und wo Parmesan drauf steht, ist auch **Parmigiano** drin!

Die Tomatensauce besteht aus 100% sonnengereiften

San Marzano D.O.P Tomaten aus **Campanien** und ein bisschen Salz – finito!

## Getränke

*trinken ist so wichtig, wirklich!*

<b>Ohne Alkohol</b>	<b>0,33I</b>
Voelkel Bio-Zisch	4
(Apfelsaftschorle, Blutorangen Schorle, Zitrone-Naturtrüb)	
Coca Cola <sup>1,2,3,9,10</sup> / Coca Cola Zero <sup>1,2,3,9</sup>	4
Wasser still /medium	<b>0,25I</b>
	3

<b>Vino &amp; Bubbles° aus kleinen Flaschen</b>	<b>0,2I</b>
Prosecco	8
Biancolino	7
Rosalino	7
Rossolino	7

<b>Bier<sup>a,3,4</sup></b>	<b>0,33I</b>
Ichnusa non filtrata	5
MeinMain Helles	4
Glaabsbräu Alkoholfrei	4
Glaabsbräu Radler	4

<b>Apfelwein°</b>	<b>0,33I</b>
MeinMain Äppler (Sauer, Rosé,)	4

**Zampano**  
 Pizza&Pasta  
 Inh.: Salvatore Albano  
 Am Römerhof 2  
 60486 Frankfurt

**Alle Preise in EURO und inkl. der gesetzlich geltenden MwSt.**  
**Zusatzstoffe:** <sup>1</sup>Farbstoffe <sup>2</sup>Konservierungsstoff <sup>3</sup>Antioxidationsmittel <sup>4</sup>Geschmacksverstärker <sup>5</sup>geschwefelt <sup>6</sup>geschwärtzt <sup>7</sup>Phosphat <sup>8</sup>Milcheiweiß <sup>9</sup>koffeinhaltig <sup>10</sup>chininhaltig <sup>11</sup>Süßungsmittel <sup>12</sup>enthält eine Phenylalaninquelle <sup>13</sup>gewachst <sup>14</sup>taurinhaltig <sup>15</sup>mit Nitritpökelsalz <sup>16</sup>mit einer Zuckerart und Süßungsmittel <sup>17</sup>Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken <sup>18</sup>mit Nitrat <sup>19</sup>gentechnisch veränderter Rohstoff  
**Allergene im Überblick:** <sup>a</sup> glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse <sup>a1</sup>Weizen und -erzeugnisse <sup>a2</sup>Roggen und -erzeugnisse <sup>a3</sup>Gerste und -erzeugnisse <sup>a4</sup>Hafer und -erzeugnisse <sup>b</sup>Krebstiere <sup>c</sup>Eier von Geflügel <sup>d</sup>Fisch <sup>e</sup>Erdnüsse und Erzeugnisse <sup>f</sup>Soja und -erzeugnisse <sup>g</sup>Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose) <sup>h</sup>Schalenfrüchte <sup>h1</sup>Mandeln und -erzeugnisse <sup>h2</sup>Haselnüsse und -erzeugnisse <sup>h3</sup>Walnüsse und -erzeugnisse <sup>h4</sup>Cashewnüsse und -erzeugnisse <sup>h5</sup>Pecannüsse und -erzeugnisse <sup>h6</sup>Paranüsse und -erzeugnisse <sup>h7</sup>Pistazien und -erzeugnisse <sup>h8</sup>Macadamia und -erzeugnisse <sup>i</sup>Sellerie <sup>m</sup>Senf <sup>n</sup>Sesamsamen <sup>o</sup>Schwefeloxid und Sulfite <sup>p</sup>Lupinen <sup>r</sup>Weichtiere <sup>s</sup>Sonstiges

**Bei weiteren Fragen, bitte direkt an unser Serviceteam wenden.**

## Vorneweg

am besten "family style!" zum Teilen in die Mitte

... dazu gibt's immer ein Pizzabrötchen<sup>al</sup>

<b>Griglia matta vegan</b> <sup>6</sup>	16
Gegrillte Paprika, gelbe Zucchini, Aubergine   Olive Leccino   Brokkolini   Kürbiskerne   Knoblauch-Chili-Dip	
<b>Burrata Boom</b> <sup>9</sup>	13
Rucola   Burrata D.O.P   Datteltomaten   Kürbiskerne   Kürbiskernöl	
<b>Trota affumicata</b> <sup>m,1,3,h7,g</sup>	18
Geräucherte Forelle   Frühlingszwiebeln   salzgereifte Sardinen   Fenchel   Brokkolini   Kürbiskerne   Amalfi-Zitronensalsa	

## Salate

mit *Zampano Dressing*<sup>mo</sup> (vegane Orangen-Vinaigrette)

... und hier gibt's auch immer ein Pizzabrötchen<sup>al</sup> dazu

<b>Mista grande</b> <i>vegan</i>	9
Wildkräutermix   Datteltomaten   Kräuterseitlinge   Kürbiskerne   Fenchel   Tropea Zwiebel   Frühlingszwiebeln	
<b>Vincenzo Vegano</b>	14
Mista grande   gegrillte Paprika, gelbe Zucchini, Aubergine   Kürbiskerne   Kürbiskernöl   Brokkolini	
<b>Formaggino</b> <sup>g,6</sup>	18
Mista grande   Ricotta Salata   Mascarpone-Gorgonzola   Parmesanhobel   Kürbiskernöl   Olive Leccino   Kürbiskern   Burrata	
<b>Lucino</b> <sup>9</sup>	16
Rucola   Babyspinat   crunchy Salsiccia   salzgereifte Sardinen   Brokkolini   Tropea Zwiebeln   Parmigiano Hobel   Olive Leccino	
Pizzabrötchen extra: 1,5   <sup>o</sup>	

Unser Teig - im von uns entwickelten CRUNCHPOLI-STYLE

Für unsere luftig, lockere, knusprig-saftige Pizza fermentiert der Teig mindestens 48 Stunden und reift dann nochmal weitere 12 Stunden - das macht ihn extrem gut verdaulich und sehr geschmacksintensiv.

CRUNCHPOLI-STYLE: unsere Pizzen haben einen dicken, schön luftigen Rand mit dunklen Blasen und sind zur Mitte hin dünn und knusprig - das macht den Unterschied aus. Wenn du sie typisch neapolitanisch essen möchtest, schneide sie in nur vier Teile, knicke den Rand ein und schlage die Spitze des Dreiecks zum Rand hin ein: so geht nix von den Toppings verloren und du hast nen ordentlichen Bissen im Mund!

Bei den Pizze rosse kommt eine Sauce aus San Marzano Tomaten drauf und dann leckere Mozzarella Fior di Latte: alles Komponenten, die harmonisch abgeschmeckt hervorragend zueinander passen - jede Zutat kommt zur Geltung, keine dominiert oder maskiert einen anderen Flavour.

Die Pizze bianche haben keine Tomatensauce, deshalb sieht man hier und da noch den „weißen“ Teig durch - eine Art Leinwand, die für euch mit bunten Zutaten bemalt wird ;-)

Beim Style können wir diskutieren - bei der Qualität nicht! - BASTA! Zusätzlich zu unserer Standardkarte, versuchen wir möglichst abgefahrene Gerichte für euch zuzubereiten, um immer mal wieder eine Abwechslung zu bieten - also nur her mit euren Ideen.

... und jetzt geht's los - buon appetito!

## Pizze<sup>al</sup>

das ist übrigens die Mehrzahl von Pizza ;-)

... bisschen innovativer

### Le bianche - ohne Tomatensauce

<b>Bruschetta Pizza-Style</b> <sup>9</sup>	12
Marinierte Datteltomaten   Rucola   Zwiebeln   Parmigiano Hobel	
<b>Cinque Formaggi</b> <sup>g,3</sup>	16
Mascarpone-Gorgonzola   Ricotta salata   Burrata   Parmigiano Reggiano   Mozzarella Fior di Latte	
<b>Fumo</b> <sup>d</sup>	19
Geräucherte Forelle   gelbe Zucchini   Knoblauch   Babyspinat   Amalfi-Zitronensalsa	

### Le rosse - mit Tomatensauce und Mozzarella Fior di Latte

<b>Alla norma</b> <sup>g,3</sup>	14
Ricotta salata   gegrillte Aubergine   Knoblauch-Chili-Dip	
<b>Salsiccia</b> <sup>g,3,l,m</sup>	15
gebratene Salsiccia vom HENRICI   Babyspinat   Datteltomaten   Knoblauch	
<b>Manzino</b> <sup>2,3,g</sup>	16
Rindersaftschinken vom HENRICI   Datteltomaten   Rucola   Kürbiskerne   Parmigiano Hobel   Kürbiskernöl	

## Le vegane

<b>Verdissima</b> <sup>1,2,3</sup>	15
Babyspinat   Tropea Zwiebel   Brokkolini   Knoblauch   Wildkräutermix   Kürbiskerne   Fenchel   Amalfi-Zitronensalsa	
<b>La caponata</b> <sup>2,3</sup>	14
Tomatensauce   gegrilltes Gemüse   Frühlingszwiebel   Kapern   Olive Leccino   grober Pfeffer	

## Pizze<sup>al</sup>

immernoch die Mehrzahl von Pizza

... wenn ihr es eher klassisch wollt

### Le classiche - mit Tomatensauce und Mozzarella Fior di Latte

<b>Margherita</b> <sup>9</sup>	9
Basilikum   Olivenöl	
<b>Marinara</b> { schon immer <b>vegan weil ohne Käse</b> ;- ) }	7
Oregano   Knoblauch   Olivenöl	
<b>Funghiorganici</b> <sup>9</sup>	11
Kräuterseitlinge aus der Region	
<b>Salamino</b> <sup>1,2,3,g,l,m</sup>	11
Taunus Salami von HENRICI	
<b>Napoli</b> <sup>2,3,d,g</sup>	14
Salzgereifte Sardinen   Kapern   Olive Leccino	
<b>Piccante</b> <sup>1,2,3,g,l,m</sup>	11
Rinder-Peperoniwurst vom HENRICI	

<b>Burratina</b> <sup>9</sup>	13
Burrata D.O.P   Tomatensauce   Datteltomaten   Basilikum	

### Extra Toppings - für auf die Pizza, in die Pasta oder auf den Salat

<b>Knoblauch</b>   Chili   Basilikum   Lächeln   Kürbiskerne	1
<b>Tropea Zwiebeln</b>     Kapern   Olive Leccino <sup>2,3</sup>   Ricotta salata   Kräuterseitlinge   Mascarpone-Gorgonzola   Rucola   Taunus-Salami <sup>1,2,3,g,l,m</sup> vom HENRICI   Fior di Latte   Babyspinat   Parmigiano Hobel   salzgereifte Sardinen	2
<b>Rindersaftschinken</b> <sup>2,3</sup> vom HENRICI   gegrillte Paprika   Brokkolini   gegrillte gelbe Zucchini   Datteltomaten   gelbe Zucchini   Rinder-Peperoniwurst vom HENRICI <sup>1,2,3,g,l,m</sup>	3
<b>Salsiccia fresca</b> vom HENRICI   Mozzarella di Bufala D.O.P 100 Gr. <sup>9</sup>   Burrata vera 125 Gr. <sup>9</sup>   Geräucherte Forelle vom Wetterfeld	4

## Hinterher

lieber ein Dolce teilen, als gar keins mehr essen!

<b>Haselnuß Tiramisú</b> <sup>2,c,g,h7</sup>	9
--	---

zampano  
pizzatogo

