



zampano

pizza & pasta

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, Rindersaftschinken, sanft geräucherter Speck, Roastbeef, frische Salsiccia, pikante Salami und natürlich das 100%ige Rinderhack für unsere Bolognese 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!

Vom **Sonnenhof** in **Mühltal** beziehen wir unsere Bio-Milch und unsere Bio-Eier.

Unsere Pasta wird frisch gemacht, ist vegan und kommt von der Manufaktur **Pascal Pasta** aus **Hammersbach**.

Die Tomatensauce besteht aus 100% sonnengereiften San Marzano D.O.P Tomaten aus **Salerno** und ein bisschen Salz – finito!

## Vorneweg

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

... dazu gibt's immer ein Pizzabrötchen<sup>a1</sup>

<b>Kickstarter</b> <sup>m,1,3</sup>	6
Dreierlei homemade Dips	
<b>Trota affumicata</b> <sup>m,1,3, h7,g</sup>	17
Geräucherte Forelle   Frühlingszwiebeln   salzgereifte Sardinen   Fenchel   marinierter Brokkoli   geröstete Kürbiskerne   Amalfi-Zitronensalsa	
<b>Roastbeef Henrici Style</b> <sup>m,1,3, h7,g</sup>	19
Roastbeef vom HENRICI   Babyleaf   Kürbiskernöl   Parmesanhobel   halbgetrocknete Datteltomaten   Pistazien-Dip	
<b>Griglia matta vegan</b> <sup>6</sup>	16
Gegrillte Paprika, gelbe Zucchini, Aubergine   Olive Leccino   geröstete Kürbiskerne   Kartoffel   Knoblauch-Chili-Dip	
<b>Bufala Boom</b> <sup>9</sup>	12,5
Rucola   Mozzarella di Bufala D.O.P   Datteltomaten   geröstete Kürbiskerne	

## Salate

mit *Zampano Dressing*<sup>m,o</sup> (vegane Orangen-Vinaigrette)

... und hier gibt's auch immer ein Pizzabrötchen<sup>a1</sup> dazu

<b>Mista</b> <i>vegan</i>	6 / 9
Blattsalatmix   Datteltomaten   Kräuterseitling   Fenchel   Tropea Zwiebel   Frühlingszwiebel   Beeren	
<b>Vincenzo Vegano</b>	14
Mista   gegrillte Paprika, gelbe Zucchini, Aubergine   Kichererbsen   geröstete Kürbiskerne   Kürbiskernöl   marinierter Babybrokkoli	
<b>Formaggino</b> <sup>9,6</sup>	18
Mista   Burrata   Ricotta Salata   Mascarpone-Gorgonzola   Parmesanhobel   Kürbiskernöl   Olive Leccino   geröstete Kürbiskerne	
<b>Zampino</b> <sup>9</sup>	15
Rucola   Babyleaf   salzgereifte Sardinen   gerösteter Speck vom HENRICI   Ei vom Mühltaler Sonnenhof   Parmigiano Hobel   geröstete Kürbiskerne	
<b>La Ciotolana vegan</b> <sup>1,2,3</sup>	14
Rucola   Babyspinat   Babybrokkoli   Kichererbsen   Kartoffel   geröstete Kürbiskerne   Olive Leccino   halbgetrocknete Datteltomaten	

| Pizzabrötchen extra: 1,5 |<sup>a1</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<sup>g</sup></b>	12
Marinierte Datteltomaten   Rucola   Parmigiano Hobel	
<b>L`arrostina<sup>g,h7</sup></b>	19,5
Roastbeef vom HENRICI   Mozzarella Fior di Latte   Basilikum   konfierte Datteltomaten   Thymian   Babyleaf   Pistazien-Dip	
<b>Fumo<sup>d</sup></b>	17
Geräucherte Forelle   gelbe Zucchini   Knoblauch   Peperoncino   Babyspinat   Amalfi-Zitronensalsa	
<b>Contadina<sup>g,2,3</sup></b>	18
Mozzarella <i>Fior di Latte</i>   Speck   Kartoffel   Ei vom Mühltaler Sonnenhof   Frühlingszwiebel   Ricotta Salata   halb getrocknete Datteltomaten	

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

<b>Cinque Formaggi<sup>g,3</sup></b>	15,5
Mascarpone-Gorgonzola   Ricotta salata   Burrata   Parmigiano Reggiano	
<b>Alla norma<sup>g,3</sup></b>	13,5
Ricotta salata   gegrillte Aubergine   Knoblauch-Chili-Dip	
<b>Salsiccia<sup>g,3,l,m</sup></b>	14
gebratene Salsiccia vom HENRICI   Babyspinat   Knoblauch   konfierte Datteltomaten	
<b>Manzino<sup>2,3,g</sup></b>	14,5
Rindersaftschinken vom HENRICI   halb getrocknete Datteltomaten   Rucola   Parmigiano Hobel   Kürbiskernöl	

## Le vegane

<b>Verdissima<sup>1,2,3</sup></b>	14
Kichererbsencreme   Babyspinat   Tropea Zwiebel   Baby Brokkoli   Knoblauch   Babyleaf   geröstete Kürbiskerne   Amalfi-Zitronensalsa	
<b>La caponata<sup>2,3</sup></b>	13
Tomatensauce   halbgetrocknete Datteltomaten   Frühlingszwiebel   gegrilltes Gemüse   Knoblauch-Chili-Dip	

# 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>g</sup>	9
Basilikum   Olivenöl	
<b>Marinara</b> { schon immer <b>vegan weil ohne Käse</b> ;-) }	7
Oregano   Knoblauch   Olivenöl	
<b>Funghiorganici</b> <sup>g</sup>	10,5
Kräuterseitlinge aus der Region	
<b>Salamino</b> <sup>1,2,3,g,l,m</sup>	10,5
Taunus Salami von HENRICI	
<b>Napoli</b> <sup>2,3,d,g</sup>	13,5
Salzgeriffte Sardinen   Kapern   Olive Leccino	
<b>Piccante</b> <sup>1,2,3,g,l,m</sup>	11
Rinder-Peperoniwurst von HENRICI	

<b>Bufalina</b> <sup>g</sup>	12
<b>Zampanos favorita</b>	
Mozzarella di Bufala D.O.P   Tomatensauce   Basilikum	

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

<b>Knoblauch</b>   Chili   Basilikum   Lächeln   geröstete Kürbiskerne	1
<b>Tropea</b> Zwiebeln   Knoblauch-Chili-Dip   Kartoffel   Kapern   Olive Leccino <sup>2,3</sup>   Amalfi-Zitronensalsa   Ei vom Mühltaler Sonnenhof   Ricotta salata	1,5
<b>Kräuterseitling</b>   Mascarpone-Gorgonzola   Pistazien-Dip <sup>h7</sup>   Taunus-Salami <sup>1,2,3,g,l,m vom HENRICI</sup>   salzgeriffte Sardinen   Fior di Latte   Kichererbsen <sup>2,3</sup>   Babyspinat   Parmigiano Hobel   Rucola	2
<b>Rindersaftschenken</b> <sup>2,3 vom HENRICI</sup>   gegrillte Paprika   wilder Brokkoli   gegrillte Aubergine   Speck <sup>2,3 vom HENRICI</sup>   gegrillte gelbe Zucchini   Datteltomaten   Rinder-Peperoniwurst vom HENRICI <sup>1,2,3,g,l,m</sup>	2,5
<b>Salsiccia fresca</b> <sup>vom HENRICI</sup>   Mozzarella di Bufala D.O.P 100 Gr. <sup>g</sup>   Burrata vera 125 Gr. <sup>g</sup>	4

# Pasta<sup>el</sup>

*wer die Wahl hat, hat die Qual!*

**... e basta!**

## 1. Wähle deine handgemachte Pasta

- **Spaghetti alla chitarra**
- **Fusilli caserecci**
- **Paccheri**

## 2. Wähle deine Sauce

<b>Pomodoro vegan</b> <sup>3</sup>	12
San Marzano D.O.P   Zwiebel   Knoblauch   Olivenöl	
<b>Carbonara</b> <sup>2,g</sup>	14,5
Ei vom Mühltaler Sonnenhof   Parmigiano Reggiano   Speck vom HENRICI	
<b>Aglione e Olio vegan</b>	11
Knoblauch   Olivenöl   Peperoncino	
<b>Alla Veganesca vegan</b> <sup>2,3</sup>	14
Datteltomaten   Olive Leccino   Kapern   Knoblauch	
<b>Cecina vegan</b> <sup>2,3</sup>	14
Kichererbsen   Kartoffel   Knoblauch   Tropea Zwiebeln   Thymian   Kürbiskernöl	
<b>La Proteina</b> <sup>g,3</sup>	15
Ricotta Salata   Mascarpone-Gorgonzola   geröstete Kürbiskerne   Babyleaf	
<b>Salsiccia</b> <sup>3,g,lm</sup>	16
Salsiccia vom HENRICI   Datteltomaten   Kräuterseitling   Knoblauch   Babyleaf   Parmigiano Hobel	
<b>Bolognese</b>	14
San Marzano D.O.P   Rinderhack vom HENRICI   Zwiebel   Karotte   Sellerie	

## Hinterher

*lieber ein Dolce teilen, als gar keins mehr essen!*

<b>Pistazien Tiramisú</b> <sup>2,c,g,h7</sup>	9
<b>Pizza dolce</b> <sup>h2,p,g,h,f</sup>	8
selbstgemachte Nuss Nougat Crème   geröstete Kürbiskerne	
<b>Pizza fruttata</b> (vegan)	11
karamellisiertes Obst   Basilikum	
<b>... und dazu nen Limoncello-Spritz</b>	<b>8,5</b>



# Getränke

<b>Ohne Alkohol</b>	<b>0,33l</b>	
Voelkel Bio-Zisch (Apfelsaftschorle, Rhabarberschorle, Blutorangen Schorle, Zitrone-Naturtrüb)	4	
Coca Cola <sup>1,2,3,9,10</sup> / Coca Cola Zero <sup>1,2,3,9,</sup>	4	
LaSaisonata (Limonade fatta in casa)	5	
Wasser still /medium	<b>0,25l</b>	<b>0,75l</b>
	3	6,5
<b>Bollicine°</b>	<b>0,1</b>	<b>0,75</b>
Metodo Classico rosé, Costaripa, Matia De Zolla	9,5	65
Prosecco Valdobbiadene, DOCG	6	40
<b>Weine°</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,75l</b>
<b>Bianchi</b>		
Fass 3, Cuvée, Alte Grafschaft, Kreuzwertheim	7	22
Wertheimer Sonnenberg, Cuvée, Alte Grafschaft, Kreuzwertheim	10,5	33
Sauvignon Blanc, Oliver Zeter, Pfalz	9	28
Casa Defrà, Pinot Grigio, Venetien	7	22
Lugana, Cá di Vitti, Lombardei	8,5	27
<b>Rosé°</b>		
Fass 6, Cuvée, Alte Grafschaft, Kreuzwertheim	8	25
Pinot Rosé, Casa Defra, Venetien	7	22
<b>Rossi°</b>		
Apassimento, Primitivo e San Giovese, Cielo e Terra, Apulien	7,5	25
3passo, San Giovese, Primitivo e Negroamaro, Cielo e Terra, Apulien-bio	8,5	26
Casa Defrà, Cabernet Sauvignon e Merlot, Cielo e Terra Colli Berici Riserva DOC, Apulien	9,5	29

**... Spezialitäten auf Anfrage: wir haben ein paar echte Knaller im Keller !**

# Getränke

kein Bier ist auch keine Lösung!

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

<b>Apfelwein</b> <sup>o</sup>	<b>0,33l</b>
MeinMain Äppler (Sauer, Rosé,)	4

<b>Schnaps</b>	<b>2cl</b>
Limoncello	4
Vecchio Amaro del Capo	4
Grappino, Oliver Zeter, Pfalz	6
Mirabelle, Oliver Zeter, Pfalz	6

<b>Caffè &amp; Tè</b>	
Caffè (Espresso) <sup>7</sup>	2
Caffè Macchiato <sup>7,9</sup>	2,5
Caffè (Americano) <sup>7</sup>	3
Doppio <sup>7</sup>	3
Cappuccino <sup>7,9</sup>	3
Latte Macchiato <sup>7,9</sup>	4
Flat white <sup>7,9</sup>	3,5

<b>Nulios tè</b>	
Frankfurter Start up mit "functional" Teemischungen Fred's Kräutermischung   Joe's Gewürztee	3,5

**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>geschwärzt <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 Niträtpökelsalz <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>l</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>z</sup> Sonstiges

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