Pizza Studio
NEW YORK STYLE PIZZA BAR

NEW YORK STYLE PIZZA BAR · MÜNCHEN

# STARTERS

**GARLIC BREAD** 4
Knoblauchbrot, Knoblauchöl, Grana Padano DOP, Petersilie
· 3 Stück

**HOUSE PICKLES** 6
Hausgemachtes saisonales Gemüse, eingelegt · Für 2 Personen

**ITALIAN APPETIZER** 12
Gegrilltes Gemüse, Oliven, Artischocken, Peperoni · Für 2 Personen

**MOZZARELLA & TOMATOES** 12
Büffelmozzarella IGP, Kirschtomaten, Basilikumpesto, Olivenöl, Erdbeere
· Mit 2 Stück Knoblauchbrot

**SPICY YUZU BURRATA** 12
Burrata mit Yuzu-Ananas, Salatblätter, Erdnuss-Chili-Crunch, Basilikum
· Mit 2 Stück Knoblauchbrot

## SALATE

**CAESAR SALAD** 10
Römersalat, Caesar Dressing, Grana Padano DOP, Croutons, Pfeffer
Optional mit Chicken +4 oder Garnelen +6

**MIXED LEAVES SALAD** 5 / 7
Salatblätter, Karotten, rote Zwiebeln, Mais, Hausdressing
· Klein oder groß

# NEW YORK STYLE PIZZA

Ø 35 CM

**DER TEIG**
New York Style, Ø 35 cm

**DER KÄSE**
Fior di Latte Mozzarella auf jeder Pizza

**VEGAN**
Alle Pizzen auf Wunsch mit veganem Mozzarella

## CLASSICS

**MARGHERITA** 13
Tomate, Fior di Latte Mozzarella, Provola, Basilikum, Olivenöl

**5 CHEESE** 14
Fior di Latte Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola, Provola, Bufala DOP

**BUFFALO MOZZARELLA** 15
Tomate, Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl

**PORTOBELLO MUSHROOMS** 15
Crème fraîche, Fior di Latte Mozzarella, Champignons, Portobello, Grana Padano DOP, Knoblauchöl, Petersilie

**FARMERS MARKET** 15
Tomate, Fior di Latte Mozzarella, mariniertes Ofengemüse

**DEVIL'S CHORIZO** 15
Tomate, Fior di Latte Mozzarella, pikante Chorizo, Chili-Honig, geräuchertes Paprikapulver

**TONNO CIPOLLA** 15
Tomate, Fior di Latte Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln

**WAGYU SALAMI** 16
Tomate, Fior di Latte Mozzarella, Wagyu-Beef-Salami

## SIGNATURES

**VODKA PEPPERONI** 16
Vodka-Sahnesauce, Fior di Latte Mozzarella, Wagyu-Beef-Salami

**BURRATA PESTO** 16
Basilikumpesto, Fior di Latte Mozzarella, Kirschtomaten, Burrata, Parmesan, Pinienkerne, Basilikum

**SALMON** 17
Crème fraîche, Fior di Latte Mozzarella, Räucherlachs, Dill, rote Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Zitronenscheibe

**BBQ CHICKEN** 17
BBQ-Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Smoked Chicken, Provola, Frühlingszwiebeln, Röstzwiebeln, Sriracha-Sauce

**WILD FOREST** 18
Trüffelcreme, Fior di Latte Mozzarella, Waldpilze, karamellisierte Zwiebeln, geröstete Pinienkerne

**TRUFFLE** 18
Fior di Latte Mozzarella, Provola, frisch gehobelter schwarzer Trüffel, hausgemachtes Trüffelöl

**PRAWNS & OCTOPUS** 18
Tomate oder weiß, Fior di Latte Mozzarella, Provola, Riesengarnelen, Mini-Oktopus, Kirschtomaten, Zitronenscheibe, Petersilie

**SHORT RIB** 19
Tomate, Fior di Latte Mozzarella, 12 Stunden geschmortes Short Rib, karamellisierte rote Zwiebeln, Grana Padano DOP

## DESSERT

**HOT NUTELLA PIZZA** 9
Geröstete Haselnüsse

**TIRAMISU** 6
Biskuit, Kakao, Mascarpone

**NEW YORK CHEESECAKE** 7
Mit Beerenkompott

## DIPS FÜR DEN RAND

**Trüffelmayonnaise oder Basilikumpesto · 3,50**

Wir akzeptieren Kredit- und EC-Karte sowie Bargeld · Wir liefern mit Lieferando · Unsere Allergenkarte bekommen Sie gerne bei unserem Team · Alle Preise in Euro

Pizza Studio
NEW YORK STYLE PIZZA BAR

DRINKS · BAR · MÜNCHEN

## SPRIZZ BAR — 7,50

**PIZZA STUDIO SPRIZZ**
**APEROL SPRIZZ**
**LIMONCELLO SPRIZZ**
**SARTI SPRIZZ**
**CAMPARI SPRIZZ**
**CHANDON GARDEN SPRIZZ**

## HOUSE SIGNATURE NEGRONIS

JE 9,50

**NEGRONI CLASSIC**
Gin, Campari, roter Vermouth

**NEGRONI SBAGLIATO**
Carpano Vermouth, Campari, Zardetto Prosecco

**BOULEVARDIER**
Michter's Bourbon, Campari, roter Vermouth

**IT'S NOT A NEGRONI**
Aquavit, Aperol, Lillet Blanc

## BIER

| | | |
|---|---|---|
| **BUD VOM FASS** | 0,3 l | 4 |
| Eiskalt, leicht und ausgewogen | 0,5 l | 5 |
| Anheuser-Busch Bud | 1,5 l zum Teilen | 13 |
| **CORONA** | 0,33 l | 4 |
| **CORONA CERO** | 0,33 l | 4 |

Corona Extra

## NON ALCOHOLIC — 8,50

**ITALIAN GARDEN**
Basilikum, Limette, Apfel, Ginger Ale

**UNDONE SPRIZZ**
Undone No. 5, Pink Grapefruit, Soda, Zitrone

**THE JAPANESE LEMON**
Mikks Yuzu Holunder, Vanille, Soda, Zitrone

**THE GINGER BOOST**
Mikks Ginger Mint, Dry Tonic, Soda

## OFFENE WEINE

**SCHAUMWEIN** — 0,1 l 6 — 0,75 l 36
Zardetto Prosecco

**WEISSWEIN** — 0,1 l 7 — 0,2 l 13 — 0,75 l 39

| | |
|---|---|
| Grauburgunder vom Löss | 2024 Franz Keller, Baden |
| Chardonnay, Reserve | 2025 Mugler, Pfalz |
| Riesling, Buntsandstein | 2024 Andres, Pfalz |
| Sauvignon Blanc | 2024 Von Winning, Pfalz |

**ROSÉ** — 0,1 l 7 — 0,2 l 13 — 0,75 l 39
Syrah, Minuty Prestige

**ROTWEIN** — 0,1 l 7 — 0,2 l 13 — 0,75 l 39

| | |
|---|---|
| Tempranillo | 2022 Maisulan, Rioja Alavesa |
| Cuvée Cariñena, Garnacha, Syrah | 2021 Vinyes d'en Gabriel, Montsant |
| Primitivo di Manduria | 2023 Conte di Campiano, Apulien |
| Merlot IGP Méditerranée | 2021 Roche-Audran, Rhône |

## ALKOHOLFREI

| | | |
|---|---|---|
| **VÖSLAUER STILL / SPRUDEL** | 0,7 l | 6 |
| **COCA-COLA / ZERO** | 0,33 l | 4 |
| **FANTA / MEZZO MIX / SPRITE** | 0,33 l | 4 |
| **RICHARDS SUN ICE TEA LEMON / PEACH** | 0,33 l | 4 |
| **PINK GRAPEFRUIT SODA** | 0,3 l | 4 |
| **SCHWEPPES DRY TONIC** | 0,2 l | 3,50 |
| **SCHWEPPES POMEGRANATE** | 0,3 l | 4 |
| **SCHWEPPES GINGER ALE** | 0,3 l | 4 |
| **WOLFRA APFELSCHORLE** | 0,4 l | 4 |
| **WOLFRA JOHANNISBEERSCHORLE** | 0,4 l | 4 |

## CAFÉ

**ESPRESSO** 2
**ESPRESSO DOPPIO** 3,50
**CAFÉ AMERICANO** 4

Unsere Weinkarte mit Champagner und Naturweinen bekommen Sie gerne bei unserem Team · Alle Preise in Euro