

Lamato

Napoletana

Est. 2025

Die Kunst der Pizza Napoletana

Die Pizza Napoletana ist mehr als nur ein Gericht – sie ist ein Kulturerbe, das seit 2017 von der UNESCO geschützt wird. Ihre wahre Magie liegt in der Einfachheit und der Qualität der Zutaten. Der Teig, der mindestens 24 Stunden ruht, bildet das Herzstück. Er wird von Hand geformt, wobei der berühmte "Cornicione" – der hohe, luftige Rand – entsteht, der außen knusprig und innen unglaublich weich ist.

Die Mitte bleibt zart und dünn, belegt nur mit den besten Zutaten: sonnengereifte San Marzano Tomaten, die am Fuße des Vesuvs wachsen, cremiger Fior di Latte oder Büffelmozzarella aus Kampien, frisches Basilikum und ein Hauch natives Olivenöl extra. Gebacken wird sie für nur 60 bis 90 Sekunden in unserem 485°C heißen Ofen. Diese kurze, intensive Hitze verleiht ihr das charakteristische Leopardenmuster und bewahrt die Frische und den reinen Geschmack ihrer Zutaten.

Jede Pizza, die unsere Küche verlässt, ist ein Stück neapolitanischer Leidenschaft und Handwerkstradition. Buon Appetito!

Vorspeisen

1. Black Angus Carpaccio (B, L, G) 13.00 €

Hauchdünnes Black Angus Filet auf würzigem Rucola, verfeinert mit Spänen von Grana Padano, frischer Zitrone und Balsamicocreme. Dazu reichen wir ofenfrisches Brot.

2. Caprese 2.0 (L, G, N) 9.00 €

Eine cremige Burrata, umgeben von sonnengereiften Kirschtomaten, abgerundet mit hausgemachtem Basilikumpesto. Serviert mit frisch gebackenem Brot.

3. Bruschetta (G) 6.80 €

Vier knusprig geröstete Brotscheiben, mit frischem Knoblauch eingerieben und belegt mit einem fruchtigen Tatar aus sonnengereiften Tomaten und bestem Olivenöl.

Salate

1. Caesar Salat (C, G, L, F, E) 14.50 €

Knackiger Romana-Salat in cremigem Caesar-Dressing, belegt mit zart gegrillten Hähnchenbruststreifen, knusprigen Croûtons und frisch gehobeltem Parmesan.

2. Rucola e Grana (L) 13.00 €

Würziger Rucola und süße Kirschtomaten treffen auf herzhafte Späne von Grana Padano, vollendet mit einem leichten Balsamico-Dressing.

3. Lamato Salat (N) 14.00 €

Eine erlesene Mischung aus Wildkräutersalaten, süßen Kirschtomaten, gerösteten Haselnüssen, roten Zwiebeln und Oliven, abgerundet mit einem fruchtigen Orangen-Minz-Dressing.

Pizza

1. Marinara (G) 12.00 €

Die Essenz Neapels: Unsere fruchtige San Marzano Tomatensauce mit aromatischem Oregano, frischem Knoblauch und einem Schuss bestem Olivenöl.

2. Margherita (G, L) 13.00 €

Der zeitlose Klassiker: San Marzano Tomatensauce, zartschmelzender Fior di Latte Mozzarella und frische Basilikumblätter.

3. Parmigiana (G, L) 15.60 €

Ein sizilianischer Traum: Saftige, frittierte Auberginenscheiben auf Tomatensauce und Fior di Latte, abgerundet mit frisch geriebenem Parmesan.

4. Diavola (G, L, P, 2,3,4,5) ■■ 16.50 €

Feurig und cremig zugleich: Pikante Salami aus Süditalien und würzige Oliven treffen auf sanften Fior di Latte und eine luxuriöse, cremige Burrata.

5. Parma (G, L, P, 2,4) 16.50 €

Eleganz pur: Hauchdünner, luftgetrockneter Parmaschinken auf einem Bett aus würzigem Rucola, ergänzt durch süße Cockailtomaten und Fior di Latte.

6. Al Tonno (G, L, F, 5) 15.90 €

Ein Klassiker neu interpretiert: Zarter Thunfisch in bestem Olivenöl, kombiniert mit süßen roten Zwiebeln und würzigen Leccino-Oliven.

7. Genovese (G, L, N, 5) 14.80 €

Ein Tribut an Ligurien: Aromatische Pizza Bianca mit hausgemachtem Basilikumpesto, Fior di Latte, sonnengetrockneten Tomaten und feinen Oliven.

8. Capricciosa (G, L, P, 2,3,4,5,8) 15.90 €

Die Launische: Eine köstliche Komposition aus saftigem Prosciutto Cotto, frischen Champignons, zarten Artischockenherzen und Oliven.

9. Verdura / Vegan (G) 14.50 €

Gartenfrische Vielfalt: Eine bunte Mischung aus gegrillten Zucchini, Auberginen, Artischocken, frischen Pilzen und süßen Kirschtomaten auf unserer klassischen Tomatensauce.

Special Pizza

10. Mortadella e Pistazie (G, L, P, N, 2,3,4,8) **17.40 €**

Eine außergewöhnliche Delikatesse: Hauchdünne Mortadella trifft auf aromatisches Pesto, gemahlene Pistazien und cremige Stracciatella.

11. Bresaola (Rind) (G, L, B, N) **17.00 €**

Raffiniert und würzig: Zarter, luftgetrockneter Rinderschinken (Bresaola) auf Fior di Latte, verfeinert mit cremigem Ricotta und gerösteten Pinienkernen.

12. Lamato (G, L, N, B) **17.00 €**

Unsere Signatur-Pizza: Eine Basis aus süßer, gelber Tomatensauce, belegt mit Fior di Latte, edlem Trüffel, Bresaola (Rind), gerösteten Haselnüssen und cremiger Stracciatella.

Dolce

1. Tiramisù (G, L, E) **6.90 €**

Ein Klassiker, nach unserem Hausrezept cremig gerührt. Zarte Löffelbiskuits, getränkt in bestem Espresso, geschichtet mit einer luftigen Mascarponecreme.

2. Affogato (L) **5.00 €**

Heiß trifft kalt: Eine Kugel cremiges Vanilleeis, übergossen mit einem kräftigen, frisch gebrühten Espresso.

3. Pizza Nutella (für 2 Personen) (G, L, N, S) **12.00 €**

Die süße Verführung: Warmer Pizzateig, großzügig bestrichen mit Nutella und verfeinert mit gerösteten Haselnüssen und einer feinen Pistaziencreme.

4. Panna Cotta (L) **6.00 €**

Ein seidig-glatte Traum: Zartschmelzende, hausgemachte Panna Cotta, verfeinert mit einer feinen Creme di Limone.

Getränke

Alkoholfrei

San Pellegrino **4.00 / 6.80 €**

0.25l / 0.75l

Aqua Panna **4.00 / 6.80 €**

0.25l / 0.75l

Coca Cola / Zero (1,9,11) **4.20 €**

0.33l

Paulaner Spezi (1,2) **4.20 €**

0.33l

Schweppes (3,10) **4.20 €**

0.2l Bitter Lemon / Indian Tonic

Orangina (1) **4.50 €**

0.2l

Bio Schorle **4.50 €**

0.33l Apfel / Johannisbeer

Hausgemachte Limonade 5.50 €

0.45l Erdbeere-Salbei / Maracuja

Hausgemachter Eistee 5.50 €

0.45l Pfirsich-Minze

Kaffee

Espresso 2.20 €

Espresso Doppio 3.50 €

Cappuccino (L) 3.90 €

Latte Macchiato (L) 4.20 €

Bier

Peroni / Moretti 4.50 €

Flasche 0.33l

Schöfferhofer Weizen 0.0% 5.20 €

Flasche 0.5l

Radeberger vom Fass 4.20 / 5.20 €

0.3l / 0.5l

Schöfferhofer Weizen 4.40 / 5.50 €

0.3l / 0.5l

Spritz & Cocktails

Aperol / Sarti / Campari Spritz (1) 7.90 €

Limoncello Spritz 8.50 €

Luna Rossa 8.50 €

Lillet Wild Berry (1) 8.50 €

Hugo 7.90 €

Espresso Martini 11.90 €

Negroni (1) 11.90 €

Spumante & Wein

Casa Gheller Cuvée Brut (SU) 26.00 €

Casa Gheller (0.75l) | Zartes Bouquet, spritzig & lebendig. Feine Apfel-Birnenaromen.

Offene Weine (0.2l)

Pinot Grigio (SU) 6.00 €

Collezione IL MIO | Fruchtig & saftig, mit Noten von gelben Äpfeln, reifer Birne und frischen Kräutern.

Primitivo Puglia (SU)	6.00 €
Collezione IL MIO Frisch und saftig, Duft dunkler Kirschen, leichte Würze.	
Rosato Puglia (SU)	6.00 €
Collezione IL MIO Halbtrocken, reife rote Früchte & verspielte Restsüße.	
Il Mio Primitivo Puglia (SU)	6.00 €
Collezione IL MIO Typisch fruchtiger Charakter mit würzigen Akzenten.	
Flaschenweine	
Vaccaro Luna Grillo (SU)	24.00 €
Vini Vaccaro (0.75l) Frische, blumige Noten, Zitrusfrüchte, lebendige Säure. Ideal zu Fisch.	
Poggio delle Faine Bianco (SU)	36.00 €
Poggio delle Faine (0.75l) Kiwi, Birne, Banane, Zitrus; erfrischende Säure, mineralischer Nachhall.	
Vaccaro Nero d'Avola (SU)	28.00 €
Vini Vaccaro (0.75l) BIO-zertifiziert, spürbarer Extrakt, angenehm langer Abgang.	
Poggio delle Faine Rosso (SU)	36.00 €
Poggio delle Faine (0.75l) Vanilliges Holz, warme Frucht, Leder, Schokolade & Kaffee.	

Informationen zu Allergenen & Fleischsorten

B: Rind (Beef) **P:** Schwein (Pork) **C:** Huhn (Chicken) **G:** Glutenhaltiges Getreide **L:** Laktose / Milch **N:** Schalenfrüchte **F:** Fisch **E:** Eier **S:** Soja **SU:** Enthält Sulfite **■ ■:** Scharf / Pikant

Informationen zu Zusatzstoffen

1: mit Farbstoff **2:** mit Konservierungsstoff **3:** mit Antioxidationsmittel **4:** mit Nitritpökelsalz
5: geschwärzt **8:** mit Phosphat **9:** mit Süßungsmittel **10:** chininhaltig **11:** enth. Phenylalaninquelle

Coca Cola & Paulaner Spezi sind koffeinhaltig. Coca Cola Zero: mit Süßungsmittel (9) & Phenylalaninquelle (11). Schweppes ist chininhaltig (10).

Lamato Napoletana

Est. 2025

Büchenauer Str. 7, 76646 Bruchsal

Tel: 07257 9399748

info@lamatopizzeria.de

lamatopizzeria.de • lamato_pizzeria • lamato pizzeria