

Willst du in 90 Sekunden nach Neapel reisen oder hast du etwas mehr Zeit für eine knusprigere Pizza?

Menü

GRANO Pizzeria



Hofgartenweg 6, 93051 Regensburg



eiscafe.pizzeria.grano



Nur für unsere Follower

Jede Woche neue Aktionen

Im Story oder Beitrag entdecken



www.pizzagrano.de



Verpasse nicht unsere
Coupons auf der Webseite!



0941 307 888 66



Bei WhatsApp-Bestellungen
ist dein Rabatt immer garantiert!

Pizza

+1,00 € Neapolitanisch

70% Hydratation

430 Grad

90 sek. Backzeit

48 Std. Teigruhe



Klassisch

55% Hydratation

350 Grad

3 min. Backzeit

24 Std. Teigruhe

ausgeprägte Kruste



Stelle deine eigene Pizza zusammen!

Welcher Teig?

Neapolitanisch oder Klassisch

Welche Größe?

Ø28 cm oder Ø32 cm

Basis: Margherita (Tomatensoße-Käse) 9,50-12,00

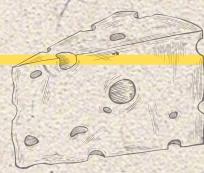
3,50 €: Lachs, Parmaschinken, Dönerfleisch, Sucuk, Hähnchenstreifen, Meeresfrüchte, Shrimps

2,50 €: Mozzarella, Sardellen, Gorgonzola, Rucola, Spinat, Thunfisch, Käse

1,80 €: Alle anderen Zutaten

oder

Käsevielfalt



Margherita ^{A,G} 9,50-12,00

Frischer Basilikum - purer italienischer Genuss.

Super Margherita ^{A,G} 11,30-13,80

Basilikum und sonnengereifte Tomaten veredeln den Klassiker.

Grün Margherita ^{A,G} 13,00-15,50

Getrocknete Tomaten und cremige Avocado in grüner Eleganz.

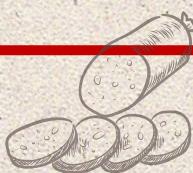
Ricotta ^{A,G} 14,00-16,50

Zarte Ricotta, Cherrytomaten und Rucola in feiner Harmonie.

Quattro Formaggio ^{A,G} 14,00-16,50

Mozzarella, Hirtenkäse und Gorgonzola - intensiv und ausgewogen.

Für Fleischliebhaber



Diavola ^{A,G,2,3} 13,00-15,50

Scharfe Salami und Peperoni - feurig interpretiert.

Parma ^{A,G} 14,50-17,50

Parmaschinken, Rucola und Parmesan - italienische Raffinesse.

Mista ^{A,G,2} 13,50-15,50

Salami, Champignons und Peperoni - vielseitiger Genuss.

Calzone ^{A,G,1,14} 13,50-15,70

Gefüllt mit Salami, Vorderschinken, Champignons und Peperoni.

Quattro Stagioni ^{A,G,D,10,14} 14,00-16,70

Vorderschinken, Champignon, Oliven, Sardellen

Pizza

Für Fleischliebhaber

BBQ A,G,1,2,3 16,00-19,50

Tomatensoße- und BBQsoße-Käse-Hackfleisch-Rindersalami-Sucuk-Mais

Pollo A,G,1,2,3 15,50-18,50

Currysoße-Käse-Hähnchenstreifen-Champignon-Mais

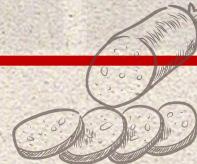
Speciale A,G,2,14 14,50-17,00

Tomatensoße-Käse-Salami-Vorderschinken-Paprika-Champignon-Zwiebel

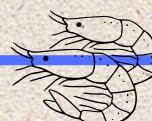
Grano A,G,10 15,50-19,00

Tomatensoße-Käse-Cherry Tomaten-Ricotta-Spinat (Calzone)

Tomatensoße-Käse- Salsiccia Napoli-schwarze Oliven



MEERESGENUSS



Tonno A,G,D 13,50-15,50

Tomatensoße-Käse-Thunfisch-Zwiebel

Garnelen A,B,G 13,50-16,00

Tomatensoße-Käse-Knoblauch-Shrimps

Di Mare A,G,H 13,50-16,00

Tomatensoße-Käse-Knoblauch-Shrimps-Meeresfrüchte

Salmone A,D,G 13,50-16,00

Tomatensoße-Käse-Knoblauch-Lachs-Kapern-Rucola

Salmone-Avocado A,D,G,H 14,00-17,00

Tomatensoße-Käse-Knoblauch-Lachs-Avocado-Rucola

Sardellen A,D,G 11,50-14,50

Tomatensoße-Käse-Sardellen-Oliven

Vegetarische Vielfalt



Vegetaria A,G,3 13,70-16,00

Tomatensoße-Käse-Champignon-Artischoke-Zucchini-Aubergine-Paprika-Oliven-Zwiebel

Capricciosa A,G 13,50-15,90

Tomatensoße-Mozzarella-Artischoke-Champignon

Spinaci A,G 14,30-16,50

Tomatensoße-Käse-Hackfleisch-Spinat-Hirtenkäse (auch ohne Hackfleisch möglich)

Neapolitanisch

70% Hydration

430 Grad

90 sek. Backzeit

48 Std. Teigruhe



aufgegangener
Teig

Fluffig

Leicht
elastisch

Klassisch

55% Hydration

350 Grad

3 min. Backzeit

24 Std. Teigruhe

ausgeprägte
Kruste

Knusprig

oft etwas
fester

Pasta

Napoli ^A 9,90

Feine, hausgemachte Tomatensauce nach neapolitanischer Tradition

Bolognese ^A 11,50

Langsam geschmortete Rinder-Bolognese nach klassischem Rezept

Gorgonzola ^{A,G} 12,50

Cremige Gorgonzola-Sauce, veredelt mit feiner Butter

Pesto ^{A,G} 12,50

Hausgemachtes Basilikumpesto mit Sahne und aromatischen Cherrytomaten

Aglio e Olio ^A 10,20

Natives Olivenöl extra mit frischem Knoblauch, Chili und Petersilie

Arrabbiata ^A 11,30

Pikante Tomatensauce mit Knoblauch, Zwiebeln und feiner Chili-Schärfe

Di Mare ^{A,B,D,N} 13,80

Aromatische Tomatensauce mit Knoblauch und ausgewählten Meeresfrüchten

Tonno ^{A,D,10} 13,50

Tomatensauce mit zartem Thunfisch, Zwiebeln und Oliven

Scampi ^{A,B,G} 13,80

Tomatensauce mit Knoblauch, saftigen Scampi, Cherrytomaten und Parmesan

Lachs ^{A,D} 14,00

Crème-fraîche-Sauce mit zartem Lachs, Spinat, Kapern und Dill

Carbonara ^{A,C,G,I} 13,00

Samtige Sahnesauce mit Ei, knusprigem Bacon und Parmesan

Alla Panna ^{A,G,I} 12,50

Feine Sahnesauce mit mildem Vorderschinken

Alla Romana ^{A,G,I} 12,50

Tomaten-Sahnesauce mit Schinken und frischen Champignons

Al Forno ^{A,G,I} 14,30

Pasta mit Tomaten-Sahnesauce und Hackfleisch, im Ofen goldbraun überbacken

Wähle deine Pastasorten aus.

Rigatoni



Spaghetti



Tagliatelle



+ 1,00

Tortellini



+ 1,00

Extra Zutaten

Extra Soße: 1,00 - Knoblauch: 0,50 - Scharf: 0,50 - Käseüberbacken: 2,00



www.pizzagrano.de



eiscafe.pizzeria.grano



0941 307 888 66

Spezialitäten:



Burrata Classica:

19,50

Neapolitanischer Pizzateig, verfeinert mit cremiger Burrata, sonnengereiften Tomaten, frischem Basilikum und erlesenen Olivenöl - ein zeitloser Klassiker.

Burrata Pesto:

21,50

Neapolitanischer Pizzateig, belegt mit zarter Burrata, süßen Cherrytomaten, aromatischen getrockneten Tomaten und feinem hausgemachtem Pesto - mediterraner Genuss in Perfektion.



Piccolo Napoli:

21,00

Vier kleine neapolitanische Pizzen - ideal zum Teilen oder Genießen:

- Margherita - klassisch mit Tomate, Mozzarella & Basilikum.
- Margherita mit Cherrytomaten - veredelt mit frischen, süßen Cherrytomaten.
- Pesto - mit hausgemachtem Pesto & aromatischen Tomaten.
- Ricotta & Parmesan - feine Harmonie aus cremigem Ricotta und würzigem Parmesan.



www.pizzagrano.de



[eiscafe.pizzeria.grano](https://www.instagram.com/eiscafe.pizzeria.grano)



0941 307 888 66

Spezialitäten:



Pizza Carbonara: 15,50-18,50

Cremige weiße Pizza mit knusprigem Bacon, zartem Eigelb und feinem Parmesan – inspiriert von der klassischen Carbonara.



Salat im Pizzabowl:

Perfekt für alle, die die Leichtigkeit eines Salats und den herzhaften Genuss einer Pizza in einem Gericht vereinen möchten.

Ausgewählter Salat aus der Karte + 5,00 €



Pizza Amore: 8,00-13,00

Ein Dessert zum Verlieben: Warmer, fluffiger Pizzaboden, großzügig mit cremiger Nutella bestrichen und gekrönt mit drei Kugeln feinster Eiscreme.

Auf Wunsch auch als kleinere Portion mit einer Kugel Eis erhältlich.

