



Speisekarte

Zweitbeste Pizza Deutschlands

La Calabria nel cuore. L'Italia nel piatto.
Kalabrien im Herzen. Italien auf dem Teller.

Antipasti • Vorspeisen

1 • Panini

Hausgemachte Pizzabrötchen aus unserem Pizzateig mit hausgemachter Kräuterbutter 2,90 €

2 • Focaccia

Hausgemachtes Pizzabrot mit Knoblauchöl, Grana Padano-Käse D.O.P. & Oregano im Buchenholz-Feuer frisch gebacken (ideal zu Antipasti) 3,50 €

3 • Bruschetta

Hausgemachtes italienisches Landbrot mit frischem Tomatenmix aus Tomaten, Zwiebeln, Basilikum & Olivenöl 4,30 €

4 • Crostone di Pane

Hausgemachtes Holzofenbrot, frischer Tomatenmix aus Tomaten, Zwiebeln, Basilikum & Olivenöl // Caciocavallo-Käse (milder kalabresischer Käse) & Grana Padano-Käse D.O.P. im Buchenholz-Feuer überbacken 4,90 €
(4a • mit Prosciutto Crudo (ital. Rohschinken) +1,50 €)

5 • Insalata Caprese

Frische Tomate und Mozzarella „Fior di Latte“ oder Büffelmozzarella gefächert (+3,00€), mit Olivenöl & Balsamicocrema 7,50 €

6 • Antipasti di Verdure

Rucola, gegrilltes Gemüse, Tomate & Mozzarella „Fior di Latte“, mit Olivenöl & Balsamicocrema verfeinert 9,90 €

7 • Antipasti all'Italiana

Gegrilltes Gemüse, Tomate & Mozzarella „Fior di Latte“ mit Olivenöl & Balsamicocrema verfeinert, hauchdünn geschnittener Prosciutto Crudo (italienischer Rohschinken) 10,50 €

8 • Gamberi all'Aglio

Gebratene Gambas in Knoblauch-Chili-Öl 11,90 €

Verpiss Dein Dressing nicht!

Insalate • Salate

Wähle Dein Dressing: Balsamicoessig & Olivenöl, Joghurt, Honig-Senf, Mango-Chili.

Zu allen Salaten reichen wir 2 Scheiben unseres hausgemachten Kräuter-Ciabattas (mit Knoblauchöl, Grana Padano-Käse D.O.P. & Oregano eingegeben).

20 • Insalata Mista Piccola

Kleiner Insalata Mista 3,50 €

21 • Insalata Mista

Gemischte Salate der Saison, mit Kirschtomaten, knackigen Paprikastreifen & Gurke 6,90 €

22 • Insalata Rucola

Frischer würziger Rucola mit Kirschtomaten und gehobeltem Grana Padano-Käse D.O.P. 8,50 €

23 • Insalata Cesare

Knackiger Romanasalat mit gehobeltem Grana Padano-Käse D.O.P., Cashewkernen, Röstzwiebeln & geschmackvollen Kirschtomaten 9,50 €
(ideal mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen + 3,50€)

24 • Insalata Mamma's

Insalata Mista mit gekochtem Hinterschinken, würzigem Gouda, Ei & Salsiccia (pikante kalabresische Salami) 12,50 €

25 • Insalata Gino

Insalata Mista mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen, Feta & Zwiebeln in warmer Sahne-Currysoße 13,50 €

Wähle hier Deine Lieblingszutaten aus!

Extras für Deinen Salat:



Thunfisch
+3,30 €



gebratene Gambas in
Knoblauch-Chili-Öl
+7,90 €



gebratene Hähnchen-
brustfiletstreifen
+3,50 €



warmes Rindfleisch in
Knoblauch-Tomatensoße
+3,90 €



gebratene Salsiccia
(pikante Salami)
+2,90 €



gebratene Champignons
& Zwiebeln
+3,30 €



Feta
+1,50 €



Mozzarella „Fior di Latte“
+2,00 €



Büffelmozzarella
+3,50 €



Grana Padano-Käse
D.O.P. gehobelt
+1,50 €

Pizze le Classiche • Pizza

Alle Pizzen in klein -2,00€.

Unsere zweitbeste Pizza Deutschlands wird in einem Ofen, der nur mit Buchenholz befeuert wird, gebacken. Dies ist die traditionellste Art des Pizzahandwerks. Bei bis zu 500°C entwickeln die Pizzen dabei zusammen mit den sorgfältig ausgesuchten Zutaten ein unvergleichliches Aroma. Unsere Tomatensoße besteht aus 100% italienischen Tomaten.

30 • Marinara

Tomatensoße, kalabresischer Oregano, frischer Knoblauch & Knoblauchöl, nur geriebener Grana Padano-Käse D.O.P., Olivenöl & Basilikum 6,90 €

31 • Margherita Mozzarella

Tomatensoße, Mozzarella „Fior di Latte“, geriebener Grana Padano-Käse D.O.P., Olivenöl & Basilikum 8,50 €

32 • Caprese

Mit Tomatensoße & Olivenöl gebacken, kalt belegt mit Mozzarella „Fior di Latte“, Kirschtomaten, kalabresischem Oregano & Basilikum 8,90 €

33 • Margherita Bufalina

Tomatensoße, Büffelmozzarella, geriebener Grana Padano-Käse D.O.P., Olivenöl & Basilikum 9,90 €

34 • Florence Style

Basis Margherita Mozzarella, kalt belegt mit Rucola, knackigen Kirschtomaten, gehobeltem Grana Padano-Käse D.O.P. & Olivenöl 10,50 €

35 • Stella – Sternfocaccia

Ohne Tomatensoße, Focaccia mit Knoblauchöl, geriebenem Grana Padano-Käse D.O.P. & Oregano gebacken – danach aufgefächert und kalt belegt mit Rucola, knackigen Kirschtomaten, Mozzarella „Fior di Latte“ & gehobeltem Grana Padano-Käse D.O.P. 10,90 €

36 • Parmigiana Bianca

Ohne Tomatensoße, mit Mozzarella „Fior di Latte“, Kirschtomaten, gegrillter Aubergine, geriebenem Grana Padano-Käse D.O.P., Olivenöl & Basilikum 10,90 €

Panuozzi • Pizzasaschen

Alle Pizzen in klein -2,00€.

Im Ofen gebackene Pizzasasche, danach kalt belegt mit Mozzarella „Fior di Latte“, Rucola, dazu gehobelter Grana Padano-Käse D.O.P. & Olivenöl.

37 • Mamma's

Mit Kirschtomaten, luftgetrocknetem italienischem Bresaolaschinken (vom Rind) 11,50 €

38 • Mamma's Vegetariana

Mit Kirschtomaten, gegrillter Aubergine & Zucchini, Knoblauchöl 11,50 €

39 • Mamma's Pizzaiola

Belegt mit warmem Rindfleisch in hausgemachter Knoblauch-Tomatensoße aus der Pfanne 11,90 €

Wähle hier Deine Lieblingszutaten aus!

Extras für Deine Pizza:

Knoblauch- & Chiliöl (bitte an der Theke bedienen)

+0,50 €: Kräuterbutter, Zwiebeln, scharfe Jalapeños

+1,00 €: schwarze Oliven, Sardellen, Kapern, Artischocken, Brokkoli, Paprika, Mais, Ei, Champignons, Salami, gekochter Hinterschinken, Ananas, Spinat, Rucola, Kirschtomaten, Gouda

+1,50 €: Prosciutto Crudo (italienischer Rohschinken), Bresaola (italienischer luftgetrockneter Rinderschinken), Thunfisch, Gorgonzola, Grana Padano-Käse D.O.P. gehobelt, Salsiccia (pikante kalabresische Salami), gegrillte Zucchini, gegrillte Aubergine

+2,00 €: Krabben, Mozzarella „Fior di Latte“, Venusmuscheln

+3,00 €: Veganer Pizzaschmelz (Käseersatz)

+3,50 €: Büffelmozzarella

+7,90 €: Gambas



Pizze le Moderne • Pizza

Alle Pizzen in klein -2,00€.

Unsere zweitbeste Pizza Deutschlands wird in einem Ofen, der nur mit Buchenholz befeuert wird, gebacken. Dies ist die traditionellste Art des Pizzahandwerks. Bei bis zu 500°C entwickeln die Pizzen dabei zusammen mit den sorgfältig ausgesuchten Zutaten ein unvergleichliches Aroma. Unsere Tomatensoße besteht aus 100% italienischen Tomaten.

50 • Margherita Gouda

Tomatensoße, Gouda 7,50 €

51 • Funghi

Tomatensoße, Gouda, frische Champignons 8,90 €

52 • Salame

Tomatensoße, Gouda, Salami 9,50 €

53 • Prosciutto

Tomatensoße, Gouda, gekochter Hinterschinken 9,50 €

54 • Tonno

Tomatensoße, Gouda, Thunfisch 9,90 €

55 • Hawaiiiana

Tomatensoße, Gouda, gekochter Hinterschinken, Ananas 9,90 €

56 • Spinaci

Tomatensoße, Gouda, Blattspinat, Knoblauch 9,90 €

57 • Zia Rosina

Tomatensoße, Gouda, Gorgonzola, Salsiccia (pikante kalabresische Salami) 10,50 €

58 • Quattro Stagioni

Tomatensoße, Gouda, in Vierteln aufgeteilt: Gekochter Hinterschinken, Salami, Thunfisch, frische Champignons 10,90 €

59 • Quattro Formaggi

Tomatensoße, Gouda, Mozzarella „Fior di Latte“, Grana Padano-Käse D.O.P., Gorgonzola 10,90 €

60 • Gamberetti

Tomatensoße, Gouda, Black Tiger Krabben, Knoblauchöl 11,50 €

61 • Vegetariana

Tomatensoße, Gouda, frisches gemischtes & gegrilltes Gemüse, Knoblauchöl 11,90 €

62 • Gino

Tomatensoße, Gouda, Gorgonzola, Thunfisch, Blattspinat, Salsiccia (pikante kalabresische Salami), Knoblauch 11,90 €

63 • Crudo, Rucola e Grana

Mit Tomatensoße und Gouda gebacken, kalt belegt mit Rucola, Prosciutto Crudo (italienischer Rohschinken), gehobelm Grana Padano-Käse D.O.P. 11,90 €

64 • Beesting

Tomatensoße, Büffelmozzarella, Salsiccia (pikante kalabresische Salami), Olivenöl, Basilikum, mit süßem Blütenhonig kalt beträufelt 11,90 €

40 • Pizza des Monats

Entdecke jeden Monat unsere neueste Kreation!



Wir können auch vegan!

Unsere vegetarischen Pizzen bereiten wir Dir gerne vegan zu.



Primi • Pasta

Originale Pastaklassiker nach Mamma's Rezepten

Alle Pastagerichte werden mit handgemachter, frischer Pasta serviert. Ein Qualitätsmerkmal ist die gelbliche Farbe. Traditionell wird die Pasta „al dente“, also bissfest, zubereitet. Falls Du Deine Pasta lieber etwas „weicher“ magst, gib dies einfach bei Deiner Bestellung mit an. Probiere & schmecke den Unterschied!

Tipi di Pasta • Du hast die Wahl

a.



Spaghetti alla Chitarra

b.



Tagliatelle

c.



Rigatoni

d.



Gnocchi di Patate

e.



Tortellini mit Fleischfüllung +1,50 €

f.



Raviolini gefüllt mit Ricotta-Käse & Spinat +1,50 €

70 • Napoli

Frische Tomatensoße mit Olivenöl & Basilikum verfeinert 7,90 €

71 • Aglio Olio e Peperoncino

Olivenöl, frischer Knoblauch, dazu Chili & Petersilie 8,50 €
(ideal mit gebratenen Gambas + 7,90€)

72 • Burro e Salvia

Buttersoße mit Salbeiblättern & geriebenem Grana Padano-Käse D.O.P. verfeinert 8,50 €

73 • Alla Mediterranea

Frische leichte Tomatensoße, Kirschtomaten, verfeinert mit Basilikum, Olivenöl, Porré & Knoblauch 8,90 €
(ideal mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen + 3,50€)

74 • All'Amatriciana

Frische Tomatensoße mit Pancetta (italienischer Speck) & Zwiebeln verfeinert 8,90 €

75 • Panna e Prosciutto

Sahnesoße mit gekochtem Hinterschinken, verfeinert mit geriebenem Grana Padano-Käse D.O.P. 8,90 €

76 • Ragù alla Bolognese

Hausgemachte Hackfleisch-Tomatensoße 9,90 €

77 • Alla Carbonara

Ein Schuss Sahne, frisches Eigelb, Pancetta in Würfeln (italienischer Speck) & geriebener Grana Padano-Käse D.O.P. 9,90 €
(auch als Original – ohne Sahne erhältlich)

78 • Alla Sorrentina

Frische Tomatensoße, kalt belegt mit Mozzarella „Fior di Latte“, mit Olivenöl & Basilikum verfeinert 10,50 €

79 • Alla Giorgio

Salsiccia (pikante kalabresische Salami), Brokkoli, Zwiebeln & Knoblauch in einer leichten Tomatensoße 10,90 €

80 • Tonnata

Thunfisch, mit Zwiebeln, Petersilie, Knoblauch & Olivenöl verfeinert 10,90 €

81 • Quattro Formaggi

Sahnesoße mit Gouda, Mozzarella „Fior di Latte“, geriebenem Grana Padano-Käse D.O.P. & würzigem Gorgonzola 10,90 €

82 • Lasagne

Handgemachte Nudelplatten mit Ragù alla Bolognese, Sahne & Gouda im Ofen überbacken 11,50 €

83 • Alla Pizzaiola

Fleisch in hausgemachter Knoblauch-Tomatensoße, mit Oregano verfeinert 11,90 €

84 • Alla Vongole

Venusmuscheln mit Knoblauch, Petersilie & Olivenöl verfeinert 11,90 €

Wähle hier Deine Lieblingszutaten aus!

Extras für Deine Pasta:



Thunfisch +3,30 €



gebratene Gambas in Knoblauch-Chili-Öl +7,90 €



gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen +3,50 €



gebratene Salsiccia (pikante Salami) +2,90 €



gebratene Champignons +2,00 €



angedünstete Zwiebeln +1,50 €



Brokkoli +1,00 €



Blattspinat +1,00 €



Mozzarella „Fior di Latte“ +2,00 €



„Al forno“ mit Gouda überbacken +1,00 €



Grana Padano-Käse D.O.P. gerieben +1,00 €

Bambini • Kleine Gäste

Pasta für unsere kleinen Gäste. Trinkpäckchen inklusive.

Tipi di Pasta • Du hast die Wahl

a.



Spaghetti alla Chitarra

b.



Tagliatelle

c.



Rigatoni

d.



Gnocchi di Patate

e.



Tortellini mit Fleischfüllung +1,00 €

f.



Raviolini gefüllt mit Ricotta-Käse & Spinat +1,00 €

90 • Piccoli Napoli

Kinderportion mit frischer Tomatensoße & Olivenöl verfeinert

4,90 €

92 • Piccoli Burro e Grana

Kinderportion mit Buttersoße & geriebenem Grana Padano-Käse D.O.P. verfeinert

5,50 €

91 • Piccoli Bolognese

Kinderportion mit hausgemachter Hackfleisch-Tomatensoße

5,50 €

93 • Piccoli Panna e Grana

Kinderportion mit Sahnesoße & geriebenem Grana Padano-Käse D.O.P. verfeinert

5,50 €

Mach mal Mittag!

Verpasse nicht unsere vergünstigten Mittagsangebote.

Immer von 12.00 – 14.15 Uhr!

Gerne kannst Du telefonisch vorbestellen, um Dein Essen mitzunehmen.

Dessert • Nachspeisen

201 • Bambini Gelato

Zwei Kugeln Vanilleeis mit Schokosoße garniert

2,00 €

205 • Semifreddo al Torroncino

Halbgefrorene Nougatcreme, bedeckt mit kandierten Haselnussstückchen

4,90 €

202 • Tartufo nero

Handgemachtes köstliches Eisdessert aus der süditalienischen Region Kalabrien. Zartschmelzendes Schokoladen- und Vanilleeis mit einem Herzen aus flüssigem Schokoladen-Topping, bedeckt mit Kakaopulver

4,90 €

206 • Tiramisù

Handgemachtes Tiramisù aus leckeren Biskuits, getränkt in Espresso und umhüllt von feiner Mascarponecreme (ohne Alkohol) (Verfügbarkeit bitte erfragen)

5,50 €

203 • Soufflé Cioccolato

Schokoküchlein mit einem warmen, flüssigen Kern aus Zartbitterschokolade (203a • mit einer Kugel Vanilleeis +1,00 €)

4,90 €

207 • Strudelino

Warmer italienischer Apfelstrudel aus Blätterteig und Äpfeln mit einer Kugel Vanilleeis (Verfügbarkeit bitte erfragen)

5,90 €

204 • Cheesecake

Warmer cremiger Käsekuchen auf krokantem Keksboden gefüllt mit klassischem Frischkäse und delikatem Zitronen-Aroma (Verfügbarkeit bitte erfragen)

4,90 €

208 • Nutellapizza

Schokoladencreme, Nüsse, Vanillecreme & Bananenscheiben

6,50 €

209 • Hausgemachte Panna Cotta

Gekochte Sahne mit Karamell- und Vanillearoma

6,50 €

• vegetarisch

Eine Liste der Zusatzstoffe und Allergene ist an der Kasse einsehbar. Alle Preise in € inkl. MwSt. & Bedienung. Alle Extras und Sonderwünsche werden auf Grundlage der Zutatenpreise zusätzlich berechnet.

Abweichungen in den Größen der Pizzen sind möglich.

Unsere Pizzen werden nach traditionellem Handwerk aufgemacht, der Teig reift auf traditionelle Weise.

Bevande • Getränke

Alkoholfreie Getränke

San Pellegrino Wasser medium (mit Kohlensäure)	0,5 l 3,40 € 0,75 l 4,70 €
Acqua Panna Wasser still	0,5 l 3,40 € 0,75 l 4,70 €
Coca-Cola	0,33 l 2,70 €
Coca-Cola Light	0,33 l 2,70 €
Coca-Cola Zero	0,33 l 2,70 €
Fanta	0,33 l 2,70 €
Sprite	0,33 l 2,70 €
Mezzo Mix	0,33 l 2,70 €
Feldschlösschen Malzbier	0,33 l 2,70 €
Vio Schorle Rhabarber	0,3 l 2,90 €
Vio Schorle Johannisbeere	0,3 l 2,90 €
Vio Schorle Apfel	0,3 l 2,90 €
Honest Bio Tee (gekühltes Bio-Teegetränk mit wenig Kalorien)	0,33 l 3,90 €
Weißer Tee Pfirsich Rosmarin oder Schwarzer Tee Himbeere Basilikum	
Trinkpäckchen	0,2 l 1,00 €
Tee (verschiedene Sorten)	2,50 €
Heiße Schokolade	2,70 €

Italienische Limonaden

San Pellegrino Aranciata,	
Limonata, Chinotto	0,2 l 2,80 €
MojitoSoda	0,33 l 3,20 €
OranSoda	0,33 l 3,20 €
LemonSoda	0,33 l 3,20 €
Estathé (Eistee) Pfirsich oder Zitrone	0,33 l 3,50 €

Italienische Kaffeespezialitäten

Espresso	2,40 €
Espresso Macchiato	2,70 €
Doppio (Doppelter) Espresso	3,00 €
Caffé Crema	2,70 €
Cappuccino	3,30 €
Latte Macchiato	3,50 €

Biere

Frankenheim Alt	0,33 l 2,90 €
König Pilsener	0,33 l 2,90 €
König Pilsener Radler	0,33 l 2,90 €
König Pilsener Alkoholfrei	0,33 l 2,90 €
Benediktiner Weissbier	0,5 l 3,90 €
Benediktiner Weissbier Alkoholfrei	0,5 l 3,90 €
Birra Moretti (ital. Bier)	0,33 l 3,00 €
Birra Moretti Radler (ital. Bier) mit 100% sizilianischem Zitronensaft	0,33 l 3,00 €
Birra Moretti Siciliana (ital. Bier)	0,5 l 4,50 €

Vini della Casa – Hausweine offen

Rotweine:	
Merlot	0,2 l 4,20 €
Lambrusco (gekühlt)	0,2 l 4,20 €
Primitivo Puglia IGP	0,2 l 5,90 €
Weißweine:	
Pinot Grigio	0,2 l 4,20 €
Lugana DOC	0,2 l 6,90 €
Roséweine:	
Rosato	0,2 l 4,20 €
Weißweinschorle	0,2 l 3,50 €
Spritz	4,90 €
(SCAVI & RAY Sprizzione Veneto Aperitivo – alkoholhaltig)	

Weitere Weine auf Anfrage.
Auch Flaschenweine erhältlich.

Cocktails & Longdrinks

Piña Colada Rum & Sahne, Coconut-Cream & Ananas	4,90 €
Tequila Sunrise Weißer Tequila, Zitrone, Grenadine & Orange	4,90 €
Sex on the Beach Wodka, Maracuja, Papaya, Pfirsich, Orange & Ananas	4,90 €
Swimming Pool Weißer Rum, Wodka, Coconut-Cream, Curaçao blue, Sahne, Ananassaft	4,90 €
Long Island Iced Tea Rum, Gin, Tequila, Wodka, Triple Sec, Zitrone, Orangensaft, Cola	5,50 €
Sportsman alkoholfrei 4 exotische Früchte: Maracuja, Papaja, Mango & Pfirsich, Orange	3,90 €
Grand Slam alkoholfrei Feinste Waldfrüchte, beste Beeren & Orange	3,90 €

Spirituosen

Avena, Ramazzotti, Grappa, Limoncello, Amaro del Capo	2 cl 2,50 €
--	-------------

Du möchtest unsere Speisen mitnehmen?
Ruf' uns einfach an und hole Deine Speisen
zum ausgemachten Zeitpunkt ab!



Bestellungen zum Abholen & Reservierungen unter
Tel. 02871 / 18 97 478

Kaiser-Wilhelm-Straße 43 | 46395 Bocholt

Öffnungszeiten

Montag Ruhetag

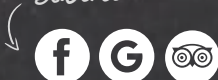
Dienstag - Freitag 12.00 - 14.30 Uhr | 17.30 - 22.00 Uhr

Samstag 17.00 - 22.00 Uhr | Sonntag 16.30 - 22.00 Uhr

Feiertage individuell

Speisekarten zum Mitnehmen
findest Du an der Kasse!

Bewerte uns!



#MAMMASSIMPLEFOOD



www.mammassimplefood.de