



Grimaldi

PIZZERIA NAPOLETANA

Menu

CIBO E BEVANDE



Pizza NAPOLETANA

Unsere Pizza Napoletana wird nach traditioneller neapolitanischer Handwerkskunst zubereitet und bringt Ihnen den unverwechselbaren Geschmack Neapels direkt auf den Teller. Der Teig ruht mindestens 24 Stunden, wodurch er seine perfekte Konsistenz erhält: außen knusprig, innen luftig und leicht. Gebacken bei 450°C in unserem Steinofen, entwickelt sich die charakteristische Textur mit einem leicht verbrannten Rand, dem „Cornicione“.

Wir verwenden ausschließlich hochwertige Zutaten, darunter sonnengereifte San-Marzano-Tomaten, cremige Fior-di-Latte-Mozzarella und bestes Olivenöl. Jede Pizza wird mit Liebe zum Detail belegt und direkt nach dem Backen mit frischen Basilikumblättern veredelt – ein wahrer Genuss, der die italienische Lebensart widerspiegelt.

Ob klassisch als Margherita, herzhaft mit würziger Salami oder raffiniert mit delikaten Trüffelaromen – unsere Pizza Napoletana ist ein Fest für die Sinne. Genießen Sie bei uns ein authentisches Geschmackserlebnis, das Sie direkt nach Süditalien entführt.

famiglia
Grimaldi



Cari Amici und Gäste,
alle unsere Speisen werden frisch zubereitet.
Sollte es einmal etwas länger dauern, bitten wir um Verständnis.

Grazie mille!
Eure Familie Grimaldi

ALLERGENE

- | | |
|----------------------------|------------------------------|
| 1. glutenhaltiges Getreide | 6. Milch (inklusive Laktose) |
| 2. Krebstiere | 7. Sellerie |
| 3. Eier | 8. Weichtiere |
| 4. Fisch | 9. Schalenfrüchte |
| 5. Erdnüsse | |



Antipasti

ANTIPASTO ITALIANO €15,60
Italienische Wurstwaren, gemischte italienische Käsesorten, frische Tomaten und Fior di Latte Mozzarella (DOP).^{5,6,9}

TRIS MONTANARE FRITTE €14,00
Drei Stück frittiertes, hausgemachtes Pizzateig mit verschiedenen Belägen:^{1,5,6,9}

Tomatensoße & Mozzarella
Salsiccia e Friarielli
Mortadella di Bologna & Burratacreme

PANE PIZZA €8,90
Pizzabrot mit Oregano, Rosmarin und Rucola.¹

+ Burrata-Creme Extra⁶ €4,20

FRITTURA DI MARE €21,90
Frittierte und panierte Calamari, Garnelen, Sardellen, Scampi und Gemüse.^{1,2,3,4}

BURRATA CAPRESE €14,00
Frische Tomaten aus Sizilien, Burrata-Mozzarella (DOP) aus Apulien, Grana Padano und Oregano.⁶

VITELLO TONNATO €15,00
Kalbfleisch mit hausgemachter Thunfischcreme und Kapern.³

CARPACCIO DI BRESAOLA "MANZO" €16,80
Carpaccio vom Fassona-Rindfleisch aus dem Piemont mit Rucola, gehobtem Parmesan, Pinienkernen und Zitronensaft.
Serviert mit Brot.^{5,6,9}

TRIS BRUSCHETTA €9,00
Drei Scheiben hausgemachtes Brot mit frischen Tomaten aus Sizilien und Oregano.¹

PARMIGIANA DI MELANZANE AL SUGO €13,90
Frittierte Auberginenaufguss, paniert mit Ei, in Tomatensoße und mit Mozzarella überbacken – ein vegetarischer Klassiker aus Süditalien.^{1,3,6}

CARPACCIO ROTE BETE €15,00
mit Nüssen und Feta-Käse^{5,6,9}

Insalate

INSALATA POLIPO €19,90
Pulposalat mit Kirschtomaten aus Sizilien, Kartoffeln, Oliven und roten Zwiebeln.^{1,3}

INSALATA GAMBERETTI €15,90
Salat mit Garnelen, gelben und roten Kirschtomaten aus Sizilien, Rucola, Gurken und Parmesanflocken.²

INSALATA TONNO €16,50
Salat mit Thunfischfilets, gelben und roten Kirschtomaten, Büffelmozzarella-Kügelchen und Rucola.^{6,4}

INSALATA VERDE (KLEIN) €5,00
Kleiner gemischter grüner Salat mit Tomaten und Gurken.



Alle Salate werden mit Olivenöl, Salz und Joghurtdressing zubereitet.



Pasta



SPAGHETTI E VONGOLE €23,90
Frische Nudeln mit italienischen Venusmuscheln in cremiger Sauce.^{1,7,8}

SPAGHETTI CARBONARA 2.0 €15,90
Frische Nudeln mit Guanciale (italienischer Bauchspeck), Pecorino Romano und cremigem Eigelb-Creme.^{1,3,6}

RAVIOLI NERI AL TARTUFO €18,90
Schwarze Ravioli, gefüllt mit Ricotta und Trüffel, serviert mit Zwiebeln, Kirschtomaten aus Sizilien und weißer Trüffelcreme.^{1,6}

LASAGNE MAMMA ENZA €14,00
Hausgemachte Lasagne mit Bolognesesoße, Fior di Latte Mozzarella, Parmesan und frischem Basilikum.^{1,6,7}

PAPPARDELLE ALLA GENOVESE €18,90

Frische Bandnudeln mit einem Ragout vom piemontesischen Fassona-Rind, geschmort mit Zwiebeln, Karotten und Sellerie, verfeinert mit Pecorino und Parmesan. 6 Stunden gekocht.^{1,7}

TAGLIATELLE CACIO E PEPE MIT GAMBERO ROSSO & TRÜFFEL €28,90
Frische hausgemachte Bandnudeln in cremiger Cacio-e-Pepe-Soße, verfeinert mit rohem Garnelentatar aus Sizilien und frischem Trüffel.^{1,2,6}



Wir Nutzen nur Frischteig-Nudeln & alle Pastagerichte werden mit Parmesan serviert

Secondi

TAGLIATA DI MANZO €31,90
300 g zartes Fassona-Rindfleisch aus dem Piemont, in der Pfanne gebraten, serviert mit Rucola, getrockneten Tomaten, frischen Tomaten aus Sizilien, Parmesan und Pilzen.⁶

DUETTO DI PESCE €26,90
Gegrillter Schwertfisch und sizilianische Garnelen, serviert mit einem kleinen Salat.^{2,4}

made in napoli



Pizze



KLASSIKER

Alle Pizzen werden mit Tomatensoße aus San Marzano Tomaten, Fior di Latte Mozzarella aus Neapel und frischem Basilikum zubereitet – ganz nach neapolitanischer Tradition.

MARGHERITA €12,00
Der Klassiker: Tomatensoße San Marzano, Fior di Latte Mozzarella, Basilikum. ^{1,6}

MARGHERITA GIALLA €14,00
Mit gelber Tomatensoße San Marzano, Fior di Latte Mozzarella, Basilikum. ^{1,6}

GAMBERETTI PESTO €16,90
Mit hausgemachtem Rucola-Pesto, Garnelen und frischem Rucola. ^{1,2,6}

PROSCIUTTO E FUNGHI €14,50
Mit italienischem Kochschinken und frischen Champignons. ^{1,6}

TONNO E CIPOLLA €14,50
Mit Thunfisch und roten Zwiebeln. ^{1,4,6}

SORRENTINA CRUDO €16,90
Mit Parmaschinken (24 Monate gereift), Parmesan, Rucola und frischen Tomaten aus Sizilien. ^{1,6}

NAPOLI €15,00
Mit Oregano, Kapern, Sardellen, Oliven. ^{1,4,6}

FRUTTI DI MARE €17,90
Mit einer Auswahl frischer Meeresfrüchte und Petersilie. ^{1,2,4,6,8}

VEGETARIANA €15,50
Mit gelber Tomatensoße, gemischtem Gemüse, Oliven. ^{1,6}

SALAMI €14,00
Mit würziger italienischer Salami. ^{1,6}

EXTRA

Gefüllter Pizzarand mit Ricotta-Käse ⁶ + €4,20
Burrata Extra ⁶ + €4,90
Burrata-Creme Extra ⁶ + €4,20



Wir Können alle unsere Pizzen mit **gefülltem Rand** ⁶ (Ricotta-Käse) machen!
+ € 4,20



Pizza

GOURMET

Jede unserer Gourmet-Pizzen wird mit hochwertigen Zutaten aus Italien veredelt – für ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis.

PIZZA BURRATA €20,90
Tomatensoße San Marzano, Parmaschinken (24 Monate gereift), Parmesan, Rucola, frische Tomaten aus Sizilien, Burrata aus Apulien. ^{1,6}

PIZZA FRANCESCO €20,90
Fior di Latte Mozzarella aus Neapel, hausgemachte weiße Trüffelcreme, Parmaschinken (24 Monate), Burratacreme, Pinienkerne, gelbe Gourmet-Tomaten, Parmesan, Basilikum. ^{1,5,6,9}

PIZZA SCIUÉ SCIUÉ €21,50
Fior di Latte Mozzarella, Carpaccio vom Fassona-Rind (Piemont), Burratacreme, Parmesan, frische Tomaten aus Sizilien, Basilikum. ^{1,6}

PIZZA GRETA €19,50
Fior di Latte Mozzarella, italienischer Kochschinken, hausgemachte Kartoffelkrokette, Büffelmozzarella-Kugeln, Parmesancreme, Basilikum. ^{1,6}

PIZZA PUTTANESCA €18,90
Gelbe Tomatensoße, hausgemachtes Olivenpulver, Sardellen, Oliven, Knoblauch, frische Tomaten aus Sizilien, Basilikum. ^{1,4}

PIZZA TARTUFO €22,90
Weiße Trüffelcreme, Fior di Latte Mozzarella, gehobelter frischer italienischer Trüffel, Büffelmozzarella-Kugeln, Parmesan, Basilikum. ^{1,6}

PIZZA MAMMA MIA €18,90
Fior di Latte Mozzarella, hausgemachtes Pesto aus Rucola, hausgemachte Hackfleischbällchen (Polpettine), Parmesan, Basilikum. ^{1,3,6,7}

PIZZA GOLOSA €18,90
Hausgemachte Auberginencreme, Fior di Latte Mozzarella, Spianata Salami Piccante, Auberginenchips, karamellisierte Zwiebeln, Röstzwiebeln, Basilikum. ^{1,6}

PIZZA PORCINI 2.0 €23,90
Gelbe Gourmet-Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella, Steinpilze, Porchetta (italienisches Spanferkel), frischer gehobelter Trüffel, geräucherte Burrata aus Apulien, Basilikum. ^{1,6}

NGAZZATA NERA €18,90
“SALSICCIA E FRIARIELLI”
Fior di Latte Mozzarella aus Apulien, Rübstielercreme, italienische Salsiccia-Wurst, Rübstieler aus Neapel, ’Nduja, Pecorino Romano, Basilikum. ^{1,6}

PIZZA DELIZIOSA €19,90
Tomatensoße San Marzano, Burratacreme, gelbe Gourmet-Tomaten, gehackte Pistazien, Büffelmozzarella-Kugel, Parmesan, Basilikum. ^{1,5,6,9}

PIZZA CALABRIA €18,90
Fior di Latte Mozzarella, Spianata Salami Piccante, Burratacreme, getrocknete Tomaten, gegrillte Auberginen. ^{1,6}

EXTRA

Gefüllter Pizzarand mit Ricotta-Käse + €4,20
Burrata Extra + €4,90
Burrata-Creme Extra + €4,20



Bibite

WASSER

Acqua San Pellegrino (Mineralwasser)
0,25 l — €3,50
0,75 l — €7,80

Acqua Panna (stilles Wasser)
0,25 l — €3,50
0,75 l — €7,80

SOFTDRINKS

Coca Cola / Coca Cola Zero
0,2 l — €3,50

Fanta / Mezzo Mix
0,2 l — €3,50

Softdrinks 0,40 l
Coca Cola, Fanta, Mezzo Mix
0,4 l — €6,00

Apfelschorle
0,25 l — €3,60

Lemon Soda / Orange Soda
0,33 l — €4,20

Rhabarbersaft-Schorle / Ice Tea
0,33 l — €4,50

CAFFETTERIA
KAFFEE & HEISSGETRÄNKE

Espresso €3,00

Espresso Doppio €4,00

Espresso Macchiato €3,60

Cappuccino €3,90

Latte Macchiato €4,10

Caffè Americano €3,60

Iced Coffee €5,60
mit Milch, Sirup, Espresso
& Karamellsoße

Heiße Schokolade €4,00

Tee €3,50
Minze, Schwarz,
Früchte, Grün)

BIBITE
ALCOLICHE

BIERE

Moretti 0,33 l €4,50

Moretti Radler 0,33 l €4,80

Peroni Nastro Azzurro 0,33 l €4,50

Ichnusa (Sardinien) 0,33 l €4,50

Paulaner Weißbier 0,50 l €5,90

Paulaner Weißbier alkoholfrei 0,50 l €5,90

COCKTAILS
& APERITIVI

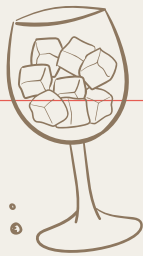
Aperol Spritz €8,90

Campari Spritz €8,90

Limoncello Spritz €8,90

Martini Bianco con Olive €6,50

Bibite



SIGNATURE
COCKTAILS

Espresso Martini €11,50
Vodka, Kaffeeликör, Espresso, Sirup

Baileys Martini €11,50
Vodka, Espresso, Baileys

Gin Tonic €10,90
Gin, Tonic Water, Limette



PROSECCO & SCHAUMWEIN

Prosecco di Valdobbiadene
DOCG Bortolomiol
trocken, fruchtig, feinperlig
Glas 0,10 l €5,00
Flasche 0,75 l €34,90

Berlucchi Franciacorta Max Rosé
Rebsorten: Chardonnay, Pinot Noir
trocken, beerig, elegant, feinperlig
Flasche 0,75 l €73,00

Berlucchi Franciacorta, 61 Bianco
Rebsorten: Chardonnay, Pinot Noir
trocken, frisch, mit Zitrusnote
Flasche 0,75 l €69,00

Cá del Bosco Franciacorta DOCG
Rebsorten: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco
Aromen von Zitrus, weißen Blüten und Mandeln.
Frisch, harmonisch und perfekt als Aperitif oder zu
Fisch und Antipasti.
Flasche 0,75 l €78,00

made
in napoli



Vino

WEIßWEINE

Vino Bianco della Casa

Rebsorte: Pinot Grigio
Geschmack: fruchtig, leicht
Glas 0,2 l €6,50
Flasche 0,75 l €6,50

Chardonnay l Gadi

Rebsorte: Chardonnay
Geschmack: trocken, leicht, angenehm
Glas 0,2 l €6,90
Flasche 0,75 l €24,90

Trebbiano Teatro Latino

Rebsorte: Trebbiano
Geschmack: trocken, fruchtig, frisch, wenig Säure
Glas 0,2 l €7,60
Flasche 0,75 l €26,90

Bulgarini Fior di Lago

Rebsorten: Trebbiano, Sauvignon Blanc
Geschmack: trocken, intensiv fruchtig, wenig Säure
Glas 0,2 l €8,00
Flasche 0,75 l €28,90

Moscato Giorgi (lieblich)

Rebsorte: Moscato
Geschmack: lieblich, fruchtig, perlig
Glas 0,2 l €7,50
Flasche 0,75 l €26,90

Pinot Grigio DeStefani

Rebsorte: Pinot Grigio
Geschmack: trocken, fruchtig, wenig Säure
Flasche 0,75 l €25,00

Lugana Bennati

Rebsorte: Trebbiano di Lugana
Geschmack: trocken, fruchtig, spritzig
Glas 0,2 l €9,50
Flasche 0,75 l €33,50

Lugana Zeni

Rebsorte: Trebbiano di Lugana
Geschmack: trocken, fruchtig, frisch
Flasche 0,75 l €34,50

Lugana Cà dei Frati

Rebsorte: Trebbiano di Lugana
Geschmack: trocken, fruchtig, vollmundig
Flasche 0,75 l €42,90

Platt & Riegl Pinot Bianco Giralan

Rebsorte: Weißburgunder
Geschmack: trocken, vollmundig, elegant
Flasche 0,75 l €39,90

Indra Giralan

Rebsorte: Sauvignon
Geschmack: trocken, vollmundig, aromatisch
Flasche 0,75 l €39,90

ROSÉWEIN

Cà dei Frati Rosa dei Frati

Rebsorten: Barbera, Marzemino, Sangiovese
Geschmack: frisch, fruchtig
Flasche 0,75 l €40,90

ROTWEINE

Vino Rosso della Casa

Rebsorte: Primitivo
Geschmack: trocken, fruchtig, weich
Glas 0,2 l €6,50

Merlot l Gadi

Rebsorte: Merlot
Geschmack: trocken, fruchtig, süffig
Glas 0,2 l €7,50
Flasche 0,75 l €26,90

Sangue di Giuda Giorgi (lieblich)

Rebsorte: Sangue di Giuda
Geschmack: lieblich, beerig, perlig
Flasche 0,75 l €26,00

Lambrusco Osteria (lieblich)

Rebsorte: Lambrusco
Geschmack: lieblich, süßlich, prickelnd
Glas 0,2 l €6,90
Flasche 0,75 l €25,00

Primitivo di Manduria

Rebsorte: Primitivo
Geschmack: trocken, fruchtig, samtig, weich
Glas 0,2 l €8,50
Flasche 0,75 l €29,50

Primitivo di Manduria “1 Gold” Riserva

Rebsorte: Primitivo
Geschmack: trocken, fruchtig, intensiv, vollmundig
Flasche 0,75 l €38,90

Cabernet Sauvignon DeStefani

Rebsorte: Cabernet Sauvignon
Geschmack: trocken, fruchtig, fein
Flasche 0,75 l €28,50

Montepulciano d’Abruzzo ATA

Rebsorte: Montepulciano
Geschmack: trocken, fruchtig, kräftig, samtig
Glas 0,2 l €9,80
Flasche 0,75 l €34,50

Valpolicella Ripasso Superiore Soraighe

Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara
Geschmack: trocken, fruchtig, charaktervoll, samtig
Flasche 0,75 l €34,90

Barbera d’Alba Mara

Rebsorte: Barbera
Geschmack: trocken, fruchtig, intensiv
Flasche 0,75 l €31,90

Amarone San Giorgio Bennati

Rebsorten: Corvina, Rondinella
Geschmack: intensiv, beerig, kraftvoll
Flasche 0,75 l €82,90

Barolo Michele Chiarlo

Rebsorte: Nebbiolo
Geschmack: vollmundig, elegant, fein
Flasche 0,75 l €89,90





Grimaldi

PIZZERIA NAPOLETANA

Familie Grimaldi · Lübbecker Straße 171 · 32429 Minden · grimaldi-minden.de

Reservierungen: 0571 / 38637359

www.grimaldi-minden.de