

NEUERÖFFNUNG AM 27. MAI

NEUERÖFFNUNG

Unser Angebot:

Mi 27. Mai
Do 28. Mai
Fr 29. Mai
Sa 30. Mai

6,90 €
jede Pizza

Lust auf richtig gute Pizza?

Dünn & knusprig – frisch belegt mit hochwertigen Zutaten,
unser Teig ruht bis zu 36 Stunden für extra Geschmack!

☎️ 📞 **0162 4147911**



Öffnungszeiten:

Mo, Mi-Sa: 17-22 Uhr (Bestellannahme ab 16:45 Uhr)
So: 12-20 durchgehend geöffnet (Bestellannahme ab 11:45 Uhr)
Di: Ruhetag

**Ricos
Pizza**

Am Oberwald 2
64546 Mörfelden-Walldorf

Klassische Pizzen ca. 32 cm

- Pizza Margherita** ^{A,G} 9,80
San Marzano Tomatensauce | Fior di Latte | Oregano | Olivenöl
- Pizza Salame** ^{A,G,2,3} 10,30
San Marzano Tomatensauce | Fior di Latte | Salami
- Pizza Funghi** ^{A,G} 10,80
San Marzano Tomatensauce | Fior di Latte | Oregano | frische Champignons
- Pizza Pugliese** ^{A,G} 12,30
San Marzano Tomatensauce | frischen Tomaten | frisches Basilikum | Oregano | Petersilie | Parmesan | Knoblauch | Olivenöl
- Pizza Prosciutto e Funghi** ^{A,G,2,3,7} 11,80
San Marzano Tomatensauce | Fior di Latte | gekochter Schinken | frische Champignons
- Pizza Mix** ^{A,G,2,3,7} 11,80
San Marzano Tomatensauce | Fior di Latte | Peperoniwurst | Salami | gekochter Schinken
- Pizza Capricciosa** ^{A,G,2,3,6,7} 11,80
San Marzano Tomatensauce | Fior di Latte | gekochter Schinken | Artischocken | schwarze Oliven
- Pizza Salame Spianata** ^{A,G,2,3} 11,80
San Marzano Tomatensauce | Fior di Latte | Spianata | Zwiebeln
- Pizza 4 Formaggi** ^{A,G} 13,80
San Marzano Tomatensauce | Fior di Latte | Gorgonzola | Parmesan | Scamorza | Knoblauch
- Pizza Bosco** ^{A,G,6} 12,30
San Marzano Tomatensauce | Fior di Latte | frische Champignons | schwarze Oliven | Kapern | Paprika | Mais

Beliebte Pizzen ca. 32 cm

- Pizza Italia** ^{A,G} 12,30
San Marzano Tomatensauce | Fior di Latte | Cocktailtomaten | frisches Basilikum | Olivenöl
- Pizza Verdure** ^{A,G} 12,30
San Marzano Tomatensauce | Fior di Latte | Zucchini | Aubergine | Paprika | frische Champignons | Parmesan
- Pizza Lucania** ^{A,G,2,3,6} 12,30
San Marzano Tomatensauce | Fior di Latte | Spianata | Artischocken | schwarze Oliven
- Pizza Parma** ^{A,G} 13,80
San Marzano Tomatensauce | Fior di Latte | Parmaschinken | Rucola | Parmesan
- Pizza Diavolo** ^{A,G,D,2,3} 12,30
San Marzano Tomatensauce | Fior di Latte | Peperoniwurst | Sardellenfilet | Pfefferoni | Kapern | rote Zwiebeln | scharf gewürzt
- Pizza Bologna** ^{A,G,2,3,4,6} 12,30
San Marzano Tomatensauce | Fior di Latte | Mortadella | schwarze Oliven | frisches Basilikum
- Pizza Conto** ^{A,G} 12,30
San Marzano Tomatensauce | Fior di Latte | Paprika | Kapern | rote Zwiebeln | Artischocken
- Pizza Gorgonzola** ^{A,G,2,3} 13,80
San Marzano Tomatensauce | Gorgonzola | Zwiebeln | Kapern | Peperoniwurst
- Pizza Ostuni** ^{A,G,D,6} 12,30
San Marzano Tomatensauce | Fior di Latte | Thunfisch | schwarze Oliven | Knoblauch | Olivenöl
- Pizza Speciale** ^{A,G,D,6} 13,80
San Marzano Tomatensauce | Fior di Latte | Peperoniwurst | rote Zwiebeln | Thunfisch | Parmesan | Knoblauch

Beliebte Pizzen ca. 32 cm

- Pizza Mare** ^{A,B,G,M} 14,30
- ohne Käse - San Marzano Tomatensauce | Shrimps | Muscheln | Oktopus | rote Zwiebeln | Knoblauch
- Pizza Oh La La** ^{A,G,2,3,4} 14,80
San Marzano Tomatensauce | Fior di Latte | Scamorza | Rucola | Parmesan | Parmaschinken | frisches Basilikum

Austausch oder zusätzliche Zutaten berechnen wir als Extra.
Vielen Dank für euer Verständnis.

Dein Pizza-Style

Du kannst jede Pizza nach deinem Geschmack erweitern oder von der Margherita ausgehen und sie nach deinen Wünschen belegen.

Extra Zutaten für je 1,00 €:

Knoblauch | schwarze Oliven⁶ | Mais

Extra Zutaten für je 1,50 €:

Peperoniwurst^{2,3} | Salami^{2,3} | gekochter Schinken^{2,3,7} | Paprika | Cocktailtomaten | Aubergine | Zucchini | Rucola | Kapern | rote Zwiebeln | frische Tomaten

Extra Zutaten für je 2,00 €:

Fior di Latte^G | Gorgonzola^G | Parmesan^G | Thunfisch^D | frische Champignons | Sardellen^D | Käse^G

Extra Zutaten für je 3,00 €:

Shrimps^B | Artischocken | Spianata^{2,3} | Parmaschinken | Scamorza^G | Sardellen^D | Mortadella^{2,3,4} | Oktopus^M | Muscheln^B | Hähnchenbrustfilet |

☎️ 📞 **0162 4147911**

Pasta & Pizza der Woche!

Wöchentlich wechselnde Angebote -
mehr Infos auf www.ricospizza.de

🌿 = vegetarisch
🍌 = vegan

Pasta

Penne wahlweise mit

- Hackfleischsauce** ^{A,G,2,3,7} 12,50
Erbsen | gekochter Schinken | überbacken mit Käse
- Tomaten-Sahnesauce** ^{A,G} 12,50
Gorgonzola | frisches Basilikum
- Tomaten-Chilli-Sauce** ^A 12,50
Zwiebeln | Petersilie | Knoblauch | Olivenöl

Pizza Dessert

- Pizzabrot** mit Nutella bestrichen ^{A,G,H3} 7,50
- Pizzabrot** mit Pistaziencreme bestrichen | Pistazien-Flocken ^{A,F,G,H1,1} 8,50
- Pizzabrot** mit Puderzucker oder Zimtucker ^A 5,00

Getränke

- Coca Cola / Cola Zero / Sinalco Spezi / Mineralwasser** Medium ^{1,9, 1,3,11, 1,3,9}
je 1,0l Fl. zzgl. 0,30 Pfand 3,00
- Pfungstädter Sport Weizen** Alkoholfrei ^{A1}
Pfungstädter Pils ^{A1}
je 0,33l Fl. zzgl. 0,30 Pfand 3,00
- Rotwein Montepulciano** ¹³ 0,75l Fl. 12,90
Weißwein Pinot Grigio ¹³ 0,75l Fl. 12,90

Zusatzstoffe

- Mit Farbstoff
- Mit Konservierungsstoff
- Mit Antioxidationsmittel
- Mit Geschmacksverstärker
- Geschwefelt
- Mit Geschwärtz
- Hinterschinken mit Phosphat
- Koffeinhaltig
- Chininhaltig
- Mit Süßungsmittel
- Enthält eine Phenylalaninquelle
- Enthält Sulfite

Allergen-Kennzeichnung:

- Glutenhaltiges Getreide, Weizen
- Glutenhaltige Getreide, Gerste
- Krebstiere, E, Eier, D, Fisch
- Erdnüsse, F, Sojabohnen
- Milch, H, Schalenfrüchte
- Schalenfrüchte, Pistazien
- Schalenfrüchte, Haselnüsse
- Schalenfrüchte, Mandeln
- Sellerie, J, Senf, M, Weichtiere

Herzensangelegenheit.

Alles beginnt mit unserem Teig, den wir nach „Kampanien-Art“ aus einer besonderen Mischung aus drei Getreidesorten zubereiten.

Wir geben dem Teig Zeit und verwenden nur sehr wenig Hefe. Bis zu 36 Stunden darf er in Ruhe reifen. Dadurch wird er im Ofen angenehm fluffig, leicht bekömmlich und entwickelt eine knusprige Kruste mit einem feinen, dezenten Aroma.

Jede Pizza wird bei uns noch sorgfältig von Hand ausgebreitet und ganz traditionell auf Stein bei fast 400 °C gebacken. Weil wir auf Handarbeit setzen, ist unsere Pizza vielleicht nicht immer perfekt rund – aber dafür schmeckt man die Sorgfalt in jedem Stück.

Zum Schluss belegen wir den Teig mit unserer frischen, hausgemachten Tomatensauce, echtem Mozzarella Fior di Latte und weiteren guten Zutaten.

Und die wohl wichtigste Komponente bringen wir einfach im Team mit: unser italienisches Herz für gutes Essen.

Mehl: Hochwertiges Mehl von Caputo

Parmaschinken: Prosciutto di Parma DOP

Tomatensauce: San-Marzano-Tomaten aus Kampanien

Parmesan: Parmigiano Reggiano DOP

Fior di Latte: Premium-Mozzarella aus Kuhmilch

Spianata: Flache, luftgetrocknete italienische Salami

Scamorza: Käse aus Kuhmilch, leicht salzig

Carpaccio: Dünn geschnittenes, rohes Rindfleisch

