



Frisch aus unserem Holzofen
Fresco dal nostro forno a legna



Gerne auch mit Dinkelmehl...
Anche con farina di farro...

Allergene Zutaten - Ingredienti allergenici



Laktose- lattosio



Sellerie - sedano



Gluten - glutine



Senf - senape



Ei - uova



Schwefeldioxid - anidridesolforosa



Nüsse - arachidi



Lupinen - lupini



Sesamkörner - semi di sesamo



Weichtiere - molluschi



Soja - soia



Fisch - pesce



Nüsse - noci



Krustentiere -crostacei



Scamorza ist ein geräucherter Kuhmilchkäse aus Mittelitalien.
La scamorza è un formaggio di latte di mucca affumicato.

Schwarze Oliven sind reich an ungesättigten Fettsäuren
und schützen das Herz.
Le olive nere sono ricche di acidi grassi insaturi
e proteggono il cuore.



Französischer Brie, der Klassiker unter den Weichkäsen.
Brie francese, il classico dei formaggi teneri.

Unsere scharfe Sauce wird nach Pizzaiolo Marcos
Geheimrezept zubereitet. Vorsicht scharf!!!
La nostra salsa piccante, da sempre il segreto dal pizzaiolo
Marco.



Büffelmozzarella ist ein italienisches Käseprodukt aus
Wasserbüffelmilch und wird in Kampanien hergestellt.
La mozzarella di Bufala Campana è un formaggio
italiano di bufalo d'acqua, prodotto in Campania.

Stracchino ist ein italienischer, kurzgereifter Weichkäse.
Er überzeugt mit seinem frischen
und angenehm säuerlichen Geschmack.
Lo stracchino è un formaggio stagionato breve. Ha convinto
per il suo gusto fresco e piacevolmente acidulo.



Unsere Atlantikgarnelen werden im Holzofen mitgebraten.
Das verleiht ihnen einen unvergleichlichen Geschmack.
I nostri gamberetti atlantici vengono preparati ai ferri
ogni giorno per darli un gusto incomparabile.



Das Beste vom Herbst – Pizze d' autunno

(Die Basiszutaten für alle Pizzas sind Tomatensauce und Mozzarella.
Tutte le nostre pizze sono fatte a base di pomodoro e mozzarella.)

- Delicious** ⓘ 10,90 €
Hokkaido-Kürbis, französischer Ziegenkäse, Kürbiskerne, Rosmarinöl
Zucca "Hokkaido", caprino alla francese, semi di zucca, olio al rosmarino
- Halloween** ⓘ 10,90 €
Hokkaido- Kürbis, Pancetta, Curcuma, Orangenschale
Zucca "Hokkaido", pancetta, curcuma, scorza d'arancio
- Zingara** ⓘ 9,90 €
Peperonata, Zwiebel, Kaminwurze
Peperonata, cipolla, "Kaminwurze" (salsiccia affumicata)
- Appennino** ⓘ 10,50 €
Mortadella, Pistazien und gelbe Kirschtomaten (ohne Tomatensauce)
Mortadella, pistacchi e pomodorini gialli (senza polpa di pomodoro)













Löwenspezialitäten – Specialità Löwenhof












(Die Basiszutaten für alle Pizzas sind Tomatensauce und Mozzarella.
Tutte le nostre pizze sono fatte a base di pomodoro e mozzarella.)

- Fazenda Marinheiro**   12,50 €
Atlantik Garnelen mit Zucchini und Knoblauchöl
(Geheimtipp: mit Kürbiskernöl)
Gamberetti dell'atlantico con zucchini e olio all'aglio
(il nostro consiglio: con olio di zucca)
- Hauspizza – Pizza della casa**   10,90 €
Veroneser Schinken mit Champignons, Peperonistreifen,
Artischocken und Südtiroler Ei
Prosciutto di Verona con funghi champignon, filetti di peperoni, carciofi
e uova dell'Alto Adige
- Löwenpizza – Pizza Leone**   10,50 €
Pikante Salami aus Napoli mit Thunfisch, Peperonistreifen
und spanischen Oliven
Salame piccante di Napoli con tonno, filetti di peperoni e olive spagnole
- Méditerranée**  10,70 €
Französischer Brie mit italienischen Tomaten, Spinat
und pikanter neapolitanischer Salami
Brie francese con pomodori italiani, spinaci e salame piccante di Napoli
- Bufalina**  10,30 €
Büffelmozzarella aus Kampanien mit Zucchini und Datterini Tomaten
Mozzarella di bufala della Campania con zucchini e pomodori datterini
- Gusto Verde**  9,90 €
Stracchino mit hausgemachtem Pesto, Datterini Tomaten
und frischem Basilikum
Stracchino con pesto fatto in casa, pomodori datterini e basilico fresco
- Grillgemüse – Verdure grigliate**  9,80 €
Aubergine, Zucchini und Peperoni vom Grill mit Datterini Tomaten
und Basilikum
Melanzane, zucchini e peperoni alla griglia con pomodori datterini e basilico
- Inferno**  9,70 €
Griechischer Schafskäse und scharfe, hausgemachte Sauce
Formaggio Feta e salsa piccante fatta in casa
- Norsk**   11,50 €
Norwegischer Räucherlachs mit Avocado und Crème fraîche (ohne
Tomatensauce) Salmone affumicato di Norvegia con avocado e crème fraîche
(senza sugo di pomodoro)

Klassiker – Pizze classiche

(Die Basiszutaten für alle Pizzas sind Tomatensauce und Mozzarella.
Tutte le nostre pizze sono fatte a base di pomodoro e mozzarella.)

Marinara	5,90 €
Tomatensauce, Knoblauch, Oregano Pomodoro, aglio, origano	
Margherita 	6,80 €
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano Pomodoro, mozzarella, origano	
Romana  	8,60 €
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano	
Siciliana  	8,90 €
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, schwarze Oliven, Kapern, Oregano Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive nere, capperi, origano	
Capricciosa 	9,40 €
Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Schinken, Artischocken, Oregano Pomodoro, mozzarella, champignons, prosciutto, carciofi, origano	
Vier Jahreszeiten – Quattro Stagioni 	9,50 €
Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Schinken, Artischocken, schwarze Oliven, Oregano Pomodoro, mozzarella, funghi champignon, prosciutto, carciofi, olive nere, origano	
Calzone 	9,30 €
Mozzarella, Champignons, Schinken, Origano, Tomatensauce Mozzarella, funghi champignon, prosciutto, origano, sugo di pomodoro	
Schinken Pilze – Prosciutto funghi 	8,90 €
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oregano Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi champignon, origano	
Thunfisch – Tonno  	8,90 €
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch Pomodoro, mozzarella, tonn	
Vier Käse – quattro formaggi 	9,60 €
Tomatensauce, Bergkäse, Edamer, Emmentaler, französischer Brie, Oregano Pomodoro, formaggio montanaro, Edamer, Emmentaler, brie, origano	

Teufelspizza – Diavola 	9,10 €
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Peperoni, Oregano Pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoni, origano	
Quark Spinat – Ricotta spinaci 	8,50 €
Tomatensauce, Mozzarella, Quark, Spinat, Oregano Pomodori, mozzarella, ricotta, spinaci, origano	
Peperonata 	8,90 €
Tomatensauce, Mozzarella, Peperonata, Oregano Pomodoro, mozzarella, peperonata, origano	
Gärtnerin – Ortolana 	9,50 €
Tomatensauce, Mozzarella, Aubergine, Parmigiano Reggiano, Oregano Pomodoro, mozzarella, melanzane, Parmigiano Reggiano, origano	
Radicchio 	9,40 €
Tomatensauce, Mozzarella, roter Radicchio, Parmigiano Reggiano Pomodoro, mozzarella, radicchio, Parmigiano Reggiano	
Rohschinken – Prosciutto crudo 	10,20 €
Tomatensauce, Mozzarella, Parma- Schinken, schwarze Oliven, Origano Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma, olive nere, origano	
Gorgonzola Spinat – Gorgonzola spinaci 	9,50 €
Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Spinat, Parmigiano Reggiano Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, spinaci, Parmigiano Reggiano	
Rustica  	9,20 €
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Oregano Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, origano	
Griechenart – Greca 	9,70 €
Tomaten, Mozzarella, Schafkäse, Oliven, scharfe Salami, Origano Pomodoro, mozzarella, pecorino, olive, salame piccante, origano	
Bauernart – Contadina 	8,90 €
Tomaten, Mozzarella, Speck, Origano Pomodoro, mozzarella, speck, origano	

Extras variieren von 0,60 Euro bis 4,00 Euro.

Per ogni extra si aggiungono da 0,60 Euro fino a 4,00 Euro.