





Herzlich willkommen in der Pizzeria Sveva!

„Sveva“ ist Italienisch und bedeutet Schwaben. Das liegt daran, dass wir hier eine besondere Mischung aus der Freundlichkeit der Schwaben und der Kunst der italienischen Pizza anbieten. Wir sind stolz darauf, Ihnen ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis zu bieten. Unser Mehl beziehen wir nur von der Voggenbergmühle, einem Familiengeführten Unternehmen in Alfdorf.

Die sorgfältig ausgewählten Zutaten geben unseren Pizzen nicht nur einen echten schwäbischen und italienischen Touch, sondern auch den unverwechselbaren Geschmack Italiens. Probieren Sie jeden Bissen unseres selbstgemachten Pizzateigs und lassen Sie sich von einem Hauch italienischer Perfektion verwöhnen.

Unser italienische Pizzaofen von Izzo Forni aus handgefertigtem Kupfer und die charakteristische Form mit Dampfsammelhaube sorgen für optimale Wärmeverteilung bei über 450 Grad. Feuerfeste Steine garantieren Wärmebeständigkeit und gleichmäßige Bräunung.

Buon Appetito!

Insalata Mista

Gemischter Salat

4,50 €

² San Marzano:

Tomate, angebaut in der Gemeinde San Marzano del Sarno

³ Monti Lattari:

Gebirgskette in Italien, in der Region Kampanien

⁴ Cetara:

kleines Fischerdorf und ist bekannt für die Herkunft der Sardellen.

⁵ Campania:

Region Süditaliens, die beim Tyrrhenischen Meer liegt

⁶ Agerola:

eine kleine Stadt im Lattari-Gebirge

Alle unsere Gerichte können Spuren von folgenden Allergenen enthalten

(Verordnung[EU] Nr. 1169/2011): Lupine, Weichtiere, Senf, Sesamsamen, Soja
G. Glutenhaltiges Getreide | K. Krebstiere | M. Milch | Z. Erdnüsse | L. Schalenfrüchte | F. Fisch | W. Schwefeldioxid und Sulfite
Bitte bei Allergieunverträglichkeiten uns direkt auch vor Ort kontaktieren.

PIZZA



Margherita G.M.Z.L.

Tomate San Marzano², Mozzarella (Fior di latte) aus Monti Lattari³, Olivenöl e.v.o.

9,00 €

Napoli Z.L.F.K.G.

Tomate San Marzano², Knoblauch, Oliven,
Acciughe (Sardellen) aus Cetara⁴, Basilikum, Olivenöl e.v.o.

9,00 €

Diavola Z.L.M.G.W.

Tomate San Marzano², Mozzarella (Fior di latte) aus Monti Lattari³,
Campania⁵ Salsiccia (scharfe Salami), Basilikum, Olivenöl e.v.o.

11,00 €

Parma Z.L.G.M.W.

Tomate San Marzano², Mozzarella (Fior di latte) aus Monti Lattari³,
Parma Schinken, Rucola, Grana, Basilikum, Olivenöl e.v.o.

12,00 €

Salami Z.L.G.M.W.

Tomate San Marzano², Mozzarella (Fior di latte) aus Monti
Lattari³, Salami, Basilikum, Olivenöl e.v.o.

11,00 €

PIZZA



Prosciutto Z.L.G.M.W.

Tomate San Marzano², Mozzarella (Fior di latte) aus Monti Lattari³,
gebackener Schinken Italiano, Basilikum, Olivenöl e.v.o

11,00 €

Ortolana Z.L.G.M.

Tomate San Marzano², Mozzarella (Fior di latte) aus Monti Lattari³,
gemischtes Gemüse, Basilikum, Olivenöl e.v.o.

11,00 €

Formaggi M.G.

Tomate San Marzano², Mozzarella (Fior di latte) aus Monti Lattari³, Gorgonzola
(Blauschimmelkäse), Pecorino (Schafskäse), Grana, Brie, Basilikum

11,00 € (mit Landspeck 13,00 €)

Tonno Z.L.G.M.F.

Mozzarella (Fior di latte) aus Agerola⁶, Tomate San Marzano², Thunfisch,
Kapern, Oliven, Zwiebel, Basilikum, Olivenöl e.v.o.

12,00 €

Extras

Grana Padano | Rucola | Zwiebel | Oliven | Landspeck
Sardellen | Fior di latte (Mozzarella) | Gorgonzola

2,00 €