

WE LOVE PIZZA!



# UNSERE LEIDENSCHAFT - UNSERE PHILOSOPHIE

Was macht unsere Pizza so einzigartig? Wir haben einen original italienischen Teig hergestellt und mit unserem speziellen Herstellungsverfahren zu einem knusprigen Wunder verwandelt. Ganz nach Omas Rezeptur benutzen wir dafür ein besonderes Mehl. Unser Teig reift mit sehr wenig Hefe bis zu 72 Stunden, bevor er verarbeitet wird. Das verleiht ihm seine fluffige Struktur und macht ihn außerdem sehr bekömmlich. Jede Pizza ist echte Handarbeit und wird mit Liebe von Hand ausgebreitet, hergestellt und an offener Flamme auf Stein bei fast 400° gebacken. Das gibt jeder Pizza einen authentischen Charakter und macht sie zum Unikat. Darum original handmade Pizza. Nicht immer ganz rund aber einzigartig lecker! Jede Pizza runden wir mit unserer frischen hausgemachten Tomatensauce ab. Als Käse verwenden wir ausschließlich originalen Mozzarella Fior di Latte.

## PICCOLI PIATTI - KLEINIGKEITEN

### **PANE IN PADELLA** A,C,G,5,✓

Pizzabrot mit frischem Knoblauch, dazu marinierte Oliven und Aioli.

### **CREMIGE TOMATENSUPPE** A,G,✓

Tomatensuppe mit Croutons und Sahneklecks.

### **CAPRESE** G,H,\*,✓

Mozzarella-Kugeln mit feinen Kirschtomaten, hausgemachtem Basilikumpesto und Pinienkernen.

#### **Unsere Empfehlung**

### **ZWEIERLEI BRUSCHETTA** A,C,G,5,✓

Frisches, hausgemachtes, im Steinofen geröstetes Weißbrot mit eingelegten Tomaten und Oliven, Balsamico und Grana Padano.

### **VITELLO TONNATO** C,G

Gebratenes Kalbfleisch mit gerösteten Kapern serviert an Thunfischcreme, Frühlingslauch und Kirschtomaten.

### **GEBACKENER SCHARFSKÄSE** A,G,5,✓

Schafskäse mit roten Zwiebeln, Oliven, gerösteten Kapern, Frühlingslauch, Kirschtomaten, Balsamico.

### **GEBRATENE ARTISCHOCKEN** H,\*,✓

Eingelegte Artischocken nach Art des Hauses mit Knoblauch und Chili flambiert. Pinienkernen, Kirschtomaten, Rucola, Balsamico.

**LUCACELLI**  
PIZZA - PASTA - BAR

INSALATE - SALATE



## INSALATE - SALATE

### **INSALATA PICCOLA** ✓

Kleiner gemischter Salat mit verschiedenen Blattsalaten, Kirschtomaten, Möhren, Gurken und roten Zwiebeln.

### **INSALATA MISTA** ✓

Großer gemischter Salat mit verschiedenen Blattsalaten, mit Kirschtomaten, Möhren, Gurken und roten Zwiebeln.

### **CHICKEN CAESAR SALAD** A,G,5

Römersalat mit Croutons, Oliven, Grana Padano, Hähnchenbrust und Caesars Dressing.

### **GARNELEN RUCOLA SALAT** GB,\*

Rucola Salat mit gebratenen Garnelen, Pinienkernen und Grana Padano.

### **ZIEGENKÄSE SALAT** G,✓

Verschiedene Blattsalate, gegrillter Ziegenkäse Kirschtomaten, Möhren, Gurken, roten Zwiebeln, Honig und Preiselbeeren.

## PIZZA

Genießen Sie unsere Pizzen mit knusprig dünnem Boden und herzhaftem Rand



### PIZZA MARGHERITA A.G. ✓

Hausgemachte Tomatensauce, frischer Basilikum, Mozzarella-Fior di Latte, verfeinert mit Grana Padano und Olivenöl.

### PIZZA RUCOLA A.G. ✓

Rucola, Grana Padano und Mozzarella-Fior di Latte.

### PIZZA SALAMI A.G,2,12

Salami und Mozzarella-Fior di Latte.

### PIZZA DIAVOLO A.G,12. 🌶️

Pikante Salami (Salsiccia Piccante), Peperoni, Paprika und Mozzarella-Fior di Latte.

### PIZZA OLIVA A.G,12

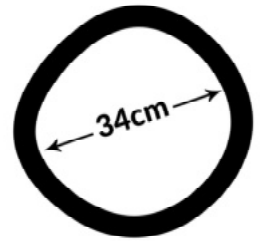
Oliven, Zwiebeln, Oregano und Mozzarella-Fior di Latte.

### PIZZA VEGETARIANA A.G, 12

Paprika, frische Champignons, Oliven, Rucola und Mozzarella-Fior di Latte.

## PIZZA

Genießen Sie unsere Pizzen mit knusprig dünnem Boden und herzhaftem Rand



### PIZZA FUNGHI A,G

Frische Champignons und Mozzarella-Fior di Latte.

### PIZZA CIPOLLE E PEPPERONE A,G

Zwiebeln, Peperoni und Mozzarella-Fior di Latte.

### PIZZA HAWAIIANA A,G,7,12

Schinken, Ananas und Mozzarella-Fior di Latte.

### PIZZA PICANTE POLLO A,G

Hähnchenbrust, Ananas, Chili und Chili Dip.

### PIZZA BRUSCHETTA A,G,1

Eingelegte Tomaten, Rucola, Mozzarella-Fior di Latte und Grana Padano.

### PIZZA NAPOLI A,G,12

Sardellenfilets, Oliven, Kapern und Mozzarella-Fior di Latte.

### PIZZA PARMA E RUCOLA A,G,1

Parmaschinken, Rucola, Mozzarella-Fior di Latte und Grana Padano.

### PIZZA TONNO A,G,D

Thunfisch, rote Zwiebeln und Mozzarella-Fior di Latte.

### PIZZA ALLA LUCACELLI A,G

Hähnchenbrust, Sauce Hollandaise, Paprika, Kirschtomaten, rote Zwiebeln und Mozzarella-Fior di Latte.

### PIZZA VEGANA A,K

Jamaika BBQ-Sauce, Mandelmus, Körner-Mix (Sesam- und Sonnenblumenkerne), Paprika, Zwiebeln und Champignons.

### PIZZA VEGAVITA A,K

Tomatensauce, Mandelmus, Körner-Mix (Sesam- und Sonnenblumenkerne), Paprika, Oliven, Rucola.

**LUCACELLI**  
PIZZA - PASTA - BAR

PASTA - NUDELN





## PASTA - NUDELN

### **SPAGHETTI POMODORO** A,C,G,I ✓

Mit hausgemachter Tomatensauce, Grana Padano und frischer Petersilie.

### **PENNE ALL'ARRABBIATA** A,C,G,I,5 ✓

Mit Tomatensauce, Grana Padano, Oliven, Knoblauch, scharfer Chili-Note und frischer Petersilie.

Besonders lecker mit Hähnchenbrust.

Wir empfehlen dazu Garnelen.

### **SPAGHETTI BOLOGNESE** A,C,G,I

Mit Ragout vom Rinderhackfleisch, Grana Padano und frischer Petersilie.

### **SPAGHETTI AGLIO E OLIO** A,B,C,G,I ✓

In Olivenöl geschwenkt mit Knoblauch, Chili und frischer Petersilie.

Wir empfehlen dazu Garnelen.

### **SPAGHETTI CARBONARA** A,C,G,I,2,12

Mit cremiger Sahnesauce, Speck, Ei, Grana Padano und frischer Petersilie.

### **TORTELLINI ALLA PANNA** A,C,G,I,2,12

In cremiger Sahnesauce mit Schinken, Grana Padano und frischer Petersilie.

### **STEINPILZRAVIOLI** A,C,G,I,2,12 ✓

Mit Trüffelbutter, Frühlingslauch, Kirschtomaten, Grana Padano und frischer Petersilie.

### **SPAGHETTI PESTO VERDE** A,C,G,I,\* ✓

Mit hausgemachtem Basilikumpesto, Grana Padano, Rucola, Pinienkernen und frischer Petersilie.

Besonders lecker mit Hähnchenbrust.

Wir empfehlen dazu Garnelen.

### **PENNE GORGONZOLA** A,C,G,I ✓

Mit Gorgonzola-Sahnesauce, Grana Padano und frischer Petersilie.

Auf Wunsch mit Hähnchenbrust.

## DOLCI - DESSERT

**TIRAMISÙ** -alkoholfrei- A,C,G

Hausgemachte Variation des italienischen Klassikers.

**ERDBEER - PANNA COTTA**

Das sahnige Dessert mit Minze

**SCHOKOLADENMOUSSE**

Mit Himbeeren

**CREME BRÛLEE** C,G

Traditionelle hausgemachte Süßspeise.

## BEVANDE CALDE - HEISSGETRÄNKE

Espresso 11

Espresso, doppelt 11

Caffè Crema G,11

Cappuccino G,11

Latte Macchiato G,11

Caffè Latte G,11

Ausgewählte Teesorten G,11

Frischer Minztee

Heiße Zitrone mit frischem Ingwer

Heiße Schokolade G

- zuzüglich Sahne

**FLAVOURS** 1,3,12

Karamell, Haselnuss, Vanille



**EINMALIG ERFRISCHEND, UNSERE HAUSGEMACHTEN LIMONADEN  
UND EISTEES MIT KÖSTLICHEN FRÜCHTEN AUF EIS.**

## LIMONATA - LIMONADE

- ERDBEER LIMETTE MINZE** <sup>1,3,12</sup>  
Leckere Limonata mit vollen Erdbeeren  
und Limettenvierteln. 0,6 l
- HIMBEER LIMETTE MINZE** <sup>1,3,12</sup>  
Mit ganzen Himbeeren, Limettenvierteln  
und frischer Minze. 0,6 l
- MANGO ORANGE MINZE** <sup>1,3,12</sup>  
Limonata mit süßer Mango, frischen Minzblättern  
und Orangenscheiben. 0,6 l
- HOLUNDER LIMETTE MINZE** <sup>1,3,12</sup>  
Leckere Limonata mit Holundersirup, Limettenviertel  
und frischen Minzblättern. 0,6 l
- LIMONADE MIT SCHUSS** <sup>1,3,12</sup>  
Wähle von unseren Limonaden verzaubere Deine  
Limo mit einem Shot von 0,6 l +  
- Vodka, Gin oder Rum 0,4 cl

## TÈ FREDO - EISTEE

- HAUSGEMACHTER EISTEE** <sup>1,3,12</sup>  
Erfrischender Eistee mit ganzen Himbeeren,  
Zitronenscheiben und einem Hauch Holunder-Flavour. 0,6 l

## BEVANDE - GETRÄNKE

**SAN PELLEGRINO** 0,25 l  
- mit Kohlensäure 0,75 l

**ACQUA PANNA** 0,25 l  
- still 0,75 l

**FEIN GEFILTERTES NEUMÜNSTERANER TAFELWASSER** 0,50 l  
Still oder mit Kohlensäure 1,00 l

**COCA COLA** <sup>1,11</sup>, **COCA COLA light** <sup>1,8,9,11</sup>, 0,20 l  
**COCA COLA Zero** <sup>1,11</sup>, **SPRITE**<sup>1,2</sup>, **FANTA** <sup>1,2</sup>, **SPEZI** <sup>1,2</sup> 0,40 l

**FRUCHTSÄFTE** <sup>2,3</sup>  
Apfel, Orange, Maracuja, Johannisbeere, 0,20 l  
Rhabarber, Cranberry. 0,40 l

**FRUCHTSAFTSCHORLEN** <sup>2,3</sup>  
- kohlenensäurehaltig 0,40 l

**RED BULL** <sup>1,11</sup> 0,25 l

**SCHWEPPE**  
Tonic <sup>10</sup>, Soda, Lemon <sup>2,10</sup>, Ginger Ale <sup>1</sup> 0,20 l

## SPIRITI - DRINKS

### APERITIF

PROSECCO DOC	0,1 l
Colli Trevigiani Tapo, Italien	0,75 l

#### Unsere Empfehlung

ROYAL ANGEL	0,3 l
HUGO	0,3 l
APEROL SPRIZZ <sup>10</sup>	0,3 l
ROSATO MIO	0,3 l
CAMPARI ORANGE	0,3 l
LILLET WILDBERRY <sup>10</sup>	0,3 l
MARTINI, verschiedene	5 cl

### FLASCHENBIERE

ERDINGER Naturtrüb <sup>A</sup>	0,5 l
ERDINGER Alkoholfrei <sup>A</sup>	0,5 l
ERDINGER Dunkel <sup>A</sup>	0,5 l
ERDINGER Kristall <sup>A</sup>	0,5 l

CARLSBERG <sup>A</sup>	0,33 l
------------------------	--------

HOLSTEN Alkoholfrei <sup>A</sup>	0,33 l
----------------------------------	--------

### FASSBIER

	0,3 l
CARLSBERG <sup>A</sup>	0,5 l

ALSTERWASSER <sup>A</sup>	0,3 l
	0,5 l

DUCKSTEIN <sup>A</sup>	0,5 l
------------------------	-------

### DIGESTIFS

RAMAZZOTTI	2 cl
AVERNA	2 cl
GRAPPA, verschiedene	2 cl
SAMBUCA, Weiß, Caffè	2 cl

# LUCACELLI

PIZZA - PASTA - BAR

## LUCACELLI - CLASSICS

Es braucht nicht unbedingt viele Zutaten, um einen Cocktail lecker und aufregend zu machen. Egal ob süß, fruchtig, cremig oder erfrischend: bei unseren Klassikern ist für jeden Geschmack was dabei. Unsere Lucacelli Classics sind bunt, frish und aufregend – einfach fancy! Das Urlaubsfeeling ist natürlich inklusive!

<b>CAIPIRINHA</b>	0,4 l
Cachaca, Limetten, Lime Juice, Rohrzucker	0,6 l
<b>MOJITO</b>	0,4 l
Weißer Rum, Lime Juice, Limetten, Minze, Rohrzucker	0,6 l
<b>SEX ON THE BEACH</b>	
Vodka, Grenadine, Ananassaft, Zitronensaft,	0,4 l
Maracujasirup	0,6 l
<b>CUBA LIBRE</b>	0,4 l
Rum, Zitronensaft, Limetten, Cola	0,6 l
<b>PINA COLADA</b>	
Weißer Rum, brauner Rum, Sahne, Kokossirup,	0,4 l
Ananassaft	0,6 l
<b>SWIMMING POOL</b>	
Weißer Rum, brauner Rum, Sahne, Kokossirup,	0,4 l
Ananassaft, Blue Curacao	0,6 l



**TÄGLICH 17 - 19 UHR**

LUCACELLI CLASSICS - 30% 0,4 l  
0,6 l

ALKOHOLFREIE COCKTAILS - 30% 0,4 l  
0,6 l

**TÄGLICH 19 - 21 UHR**

Bestelle 5 gleiche Cocktails für 0,4 l  
0,6 l

**TÄGLICH AB 21 UHR**

Alle großen Cocktails zum Preis der Kleinen!

---

# LUCACELLI

PIZZA - PASTA - BAR

---

## LUCACELLI STRONGS

### ZOMBIE

Drei verschiedene Rumsorten, Lime Juice, Grenadine, Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft

0,4 l  
0,6 l

### LONG ISLAND ICE TEA

Gin, weißer Rum, Vodka, Tequilla, Triple-Sec, Limetten, Cola

0,4 l  
0,6 l

### MAI TAI

Vier verschiedene Rumsorten, Zitronensaft, Lime Juice, Mandelsirup, Ananassaft, Old Pascas, Peachtree

0,4 l  
0,6 l

### HURRICANE

Drei verschiedene Rumsorten, Zitronensaft, Grenadine, Zuckersirup, Orangensaft, Peachtree

0,4 l  
0,6 l

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Kein Alkohol aber trotzdem außergewöhnlich. Die alkoholfreien Cocktails sind tolle Cocktails, gerade für zwischendurch. Sie bringen Farbe und Stimmung und lassen sich immer und überall genießen.

### SAFER SEX

Grenadine, Zitronensaft, Cranberrynektar, Ananassaft, Maracujasirup

0,4 l  
0,6 l

### IPANEMA

Limetten, Rohrzucker, Lime Juice, Ginger Ale

0,4 l  
0,6 l

### VIRGIN COLADA

Sahne, Kokos, Ananassaft

0,4 l  
0,6 l

---

# LUCACELLI

PIZZA - PASTA - BAR

---

## LIQUORI - SPIRITUOSEN

### VODKA

Russian Standard	4cl
Absolut	4cl
Grey Goose	4cl

### RUM

Bacardi Carta Blanca	4cl
Havana Club 3y	4cl
Havana Club 7y	4cl

### BITTERS

Averna	4cl
Ramazotti	4cl
Jägermeister	4cl

### GIN

Bombey Sapphire Gin	4cl
Tanqueray Gin	4cl
Hendricks Gin	4cl

### WHISKEY

Jim Beam	4cl
Jack Daniels	4cl
Johnnie Walker Red	4cl

### TEQUILA

Sierra Silver	2cl
Sierra Reposado	2cl



## VINO - WEIN

### Weiß

GRAUBURGUNDER Kabinett L 0,2 l  
Weingut SCHLUMBERGER, Baden, Deutschland 0,75 l

CHARDONNAY L 0,2 l  
Weingut STUDIER, Pfalz, Deutschland 0,75 l

RIESLING QBA L 0,2 l  
Weingut DR. LOOSEN, Mosel, Deutschland 0,75 l

SAUVIGNON BLANC L 0,2 l  
Weingut FERNLANDS, Marlborough, Neuseeland 0,75 l

WEISSWEINSCHORLE L 0,2 l  
- kohlenensäurehaltig

### Rosé

COOL CLIMATE C&M L 0,2 l  
Weingut GMEINBÖCK, Poysdorf, Österreich 0,75 l

### Rot

MERLOT L 0,2 l  
Weingut LES JAMELLES, Frankreich 0,75 l

SHIRAZ L 0,2 l  
Weingut NUGAN ESTATE, Australien 0,75 l

PRIMITIVO IGP L 0,2 l  
Weingut FEUDI DI SANTA CRROCE, Italien 0,75 l



---

# FEIERE MIT UNS!

---

## CELEBRAZIONE

Ihr wollt zum Feiern nach Italien entführt werden?  
Dann kommt mit bis zu 150 Personen zu uns, und  
wir bereiten Euch einen unvergesslichen Abend.

Bitte wendet euch zur Terminabsprache und für ein  
Individuelles Angebot per Mail an uns:

[info@lucacelli-neumuenster.de](mailto:info@lucacelli-neumuenster.de)



## ALLERGENE

### Allergene

- A: Glutenhaltige Getreide, Weizen
- B: Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C: Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D: Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E: Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F: Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G: Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse. Ausnahmen gelten für einige verarbeitete Erzeugnisse, z.B. Glukosesirup auf Weizenbasis oder raffiniertes Sojaöl.
- H: Schalenfrüchte mit ihrem Namen, z.B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse und Erzeugnisse daraus
- I: Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J: Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K: Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L: Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder > 10 mg/l
- M: Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N: Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

### Zusatzstoffe

- 1: mit Farbstoff
- 2: mit Antioxidationsmittel
- 3: mit Geschmacksverstärker
- 4: gewachst
- 5: geschwärzt
- 6: geschwefelt
- 7: mit Phosphat
- 8: mit Süßungsmitteln
- 9: enthält Phenylalaninquelle
- 10: chininhaltig
- 11: koffeinhaltig
- 12: mit Konservierungsstoff bzw. konserviert