

Speisekarte 2022/23

***Benvenuto!***  
***Willkommen!***  
***Welcome!***

*Pasta, Pizza und vieles mehr  
erwarten Sie in der mit viel Liebe eingerichteten,  
exklusiven Cantinetta La Norma.*

*Im Herzen Wiens bekommen Sie Delikatessen der italienischen Küche  
mit hervorragenden italienischen und spanischen Rot- und Weißweinen  
bei perfektem Service.*

*Lassen Sie sich überraschen, lehnen Sie sich zurück,  
und schalten Sie vom Alltag ab.*

*Genießen Sie mittags oder abends  
unsere vielfältige italienische Küche,  
und lassen Sie sich vom Ambiente  
verzaubern.*

*Willkommen im La Norma!*

# **VINCENZO BELLINI**

## ***Schöpfer der Oper NORMA***

Vincenzo Bellini gilt als Schöpfer der romantischen italienischen Oper, des „Melodramma tragico“. Sein Hauptlibrettist Felice Romani hat an dieser Schöpfung bedeutenden Anteil. In *Norma*, die als Bellinis und Romanis Hauptwerk angesehen wird, gelang beiden eine neuartige Verbindung von Elementen der damals aufkommenden Schauerromantik mit der Dramaturgie der klassischen Tragödie. Noch Richard Wagner hat *Norma* als Musterbeispiel einer musikalischen Tragödie gerühmt. Romanis hochkultivierte, technisch an Vorbildern des 18. Jahrhunderts wie Pietro Metastasio geschulte Sprache findet zugleich einen neuen Tonfall für die leidenschaftlich gesteigerten Empfindungen, von denen die Figuren des Dramas beherrscht werden.

Um Romanis Texten gerecht zu werden, schuf Bellini eine ebenso neuartige musikalische Sprache, die vor allem von der Abkehr vom damals zunächst noch dominierenden Stil Gioachino Rossinis gekennzeichnet ist. Anstelle der reich verzierten Gesangslinien bediente Bellini sich einer überwiegend syllabischen Melodik mit engem Bezug zum Text. Dieses Prinzip „eine Note je Silbe“ dürfte selten so konsequent verwirklicht worden sein wie in dem Duett „Quest’ultimo addio“ aus *La straniera*. Von dieser radikalen Position ist Bellini in seinen folgenden Werken wieder etwas abgerückt. *La sonnambula*, neben *Norma* seine meistgespielte Oper, prägt vor allem die Wiederbelebung der geschmeidigen, volkstümlich beeinflussten Melodik, wie sie für die neapolitanische Schule des späten 18. Jahrhunderts typisch war, bereichert um eine neue romantische Empfindsamkeit. Daneben entwickelte Bellini noch einen ganz eigenen Typus lang ausgesponnener lyrischer Kantilenen, die gänzlich ohne Wiederholungen einzelner Passagen auskommen und eine zuvor nicht gekannte Intensität im Ausdruck elegischer Stimmungen erreichen. Paradebeispiele für diese „melodie lunghe, lunghe, lunghe“, wie Verdi sie nannte, sind der erste Teil der Aria finale „Ah, non credea mirarti“ aus *La sonnambula* und „Casta Diva“, das berühmte Gebet an die Mondgöttin aus *Norma*.

Die luxuriöse Orchesterbehandlung hat Bellini bewusst reduziert und sich gerade in seinen berühmtesten Stücken oft auf betont einfache Begleitfiguren beschränkt.

***Allergeninformation  
gemäß Codex-Empfehlung***

Glutenhaltiges Getreide      A

Krebstiere      B

Ei      C

Fisch      D

Erdnuss      E

Soja      F

Milch oder Laktose      G

Schalenfrüchte      H

Sellerie      L

Senf      M

Sesam      N

Sulfite      O

Lupinen      P

Weichtiere      R

## ***ANTIPASTI FREDDI – KALTE VORSPEISEN***

### **Antipasto misto**

Gemischter Vorspeisenteller

€ 12,10

### **Carpaccio di manzo con parmigiano e rucola**

Rinderfilet mit Grana, Olivenöl und Rucola

€ 12,50

### **Carpaccio pesce spada – D**

Schwertfischcarpaccio

€ 14,50

### **Carpaccio di salmone al limone – D**

Lachs-Carpaccio mit Limonen und Olivenöl

€ 12,50

### **Prosciutto di Parma e melone**

Parmaschinken mit Melone

€ 14,90

### **Carpaccio di tonno - D**

Thunfisch-Carpaccio mit Rucicola, Zitronenscheiben

€ 14,90

**Mozzarella caprese**

Mozzarella, Tomaten, Basilikum und Olivenöl

€ 9,90

**Insalata mista con pecorino e olive e rucola – G**

Gemischter Salat mit Schafskäse, Oliven und Rucola

€10,50

**Insalata mista piccola**

Gemischter Salatteller klein

€ 4,90

**Insalata con tonno – D**

Gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln, Oliven und Ei

€ 12,80

**Insalata di pollo**

Gemischter Salat mit Hühnerstreifen, Zwiebeln und Oliven

€ 13,90

**Pane di pizza – A, P**

Pizzabrot mit Knoblauch

€ 2,60

***MINESTRE – SUPPEN***

**Zuppa di verdure**

Toskanische Gemüsesuppe

€ 5,10

**Zuppa d'aglio – G**

Knoblauchcremesuppe

€ 5,00

**Zuppa di pomodoro**

Tomatensuppe

€ 5,00

**Tortellini in brodo – A, G**

Tortellini in Bouillon

€ 5,50

***FORMAGGIO – KÄSE***

**Formaggio di mista – G**

Gemischte Käseplatte

€11,90

***ANTIPASTI CALDI AL FORNO –***

***WARME VORSPEISEN***

**Cozze imperiali al forno – G, H, R**

Riesenmuscheln in der Halbschale mit Salsa verde überbacken

€ 15,50

**Melanzane alla fiorentina – G**

Melanzani mit Fleischsauce und Käse überbacken

€ 14,90

**Spinaci alla Toscana – G**

Blattspinat mit Oberssauce und Käse überbacken

€ 13,20

**Broccoli al forno – G**

Broccoli, Schinken mit Oberssauce und Käse überbacken

€ 14,10

**Gamberetti piri piri – B**

Shrimps in Knoblauchsauce – scharf

€ 15,90

***RISOTTI – REISGERICHTE***

**Risotto Frutti di mare – B, R**

Reis mit Meeresfrüchten und Tomatensauce

€ 15,90

**Risotto della casa**

Reis mit Schinken und Champignons

€ 14,10

**Risotto ai gamberetti – B**

Reis mit Shrimps

€ 16,90

**Risotto Pollo**

Reis mit Hühnerstreifen und Champignons in Currysauce

€ 15,50

**Risotto Hawaii**

Reis mit Ananas und Gemüse in Currysauce

€ 14,90

***CARNE – FLEISCHGERICHTE***

**Costoletta d'agnello**

Lammkotelett gegrillt mit Reis und Salatgarnitur

€ 20,90

**Filetto La Norma – G**

Rindslungenbraten mit Champignonsauce und Reis

€ 27,90

**Bistecca Pizzaiola**

Beiried in würziger Tomatensauce und Paprika

€ 24,90

***POLLAME – GEFLÜGEL***

**Piccata Milanese – A, G**

Hühnerbrustschnitzel in Parmesan-Eihülle mit pikanten Spaghetti

€ 19,90

**Pollo alla Toscana – G**

Junghühnerbrustfilet gefüllt mit Blattspinat, Gorgonzola und Champignons,  
in Tomatenobersauce – im Ofen gratiniert

€ 20,50

**Pollo alla matriciana**

Hühnerbrustfilet mit Champignons, Tomatensauce und Reis

€ 17,60

## ***PASTA FRESCA – FRISCHE TEIGWAREN***

### **Spaghetti Provenciale – A, D**

Spaghetti mit Melanzani, Zucchini, Oliven und Sardellen

€ 13,90

### **Spaghetti Frutti di mare – A, B, R**

Spaghetti mit Meeresfrüchten in Tomatensauce

€ 14,90

### **Spaghetti aglio, olio e peperoncini – A**

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Pfefferoni – scharf

€ 10,90

### **Spaghetti al cozze – A, R**

Spaghetti mit Muscheln in Tomatensauce

€ 14,50

### **Spaghetti ai gamberetti e zucchini – A, B**

Spaghetti mit Shrimps, Zucchini und Olivenöl

€ 17,90

### **Spaghetti Puttanesca – D**

Tomatensauce mit Sardellen, Kapern, Oliven und Oregano

€ 14,90

### **Penne Tonno – A, D**

Tomatensauce mit Thunfisch, Zwiebeln, Oliven – mit Semmelbrösel überbacken

€ 13,50

### **Tagliatelle ai gamberetti – A, B, G**

Tagliatelle mit Shrimps, Scampi, Knoblauch und Olivenöl in Rahmsauce

€ 16,90

### **Tagliatelle al salmone – A, D, G**

Tagliatelle mit Räucherlachs, Knoblauch und Olivenöl in Rahmsauce

€ 16,90

### **Spaghetti alla carbonara – A, C, G**

Spaghetti mit Schinken und Ei in Obersauce

€ 12,60



**Spaghetti bolognese – A**

Spaghetti mit Fleischsauce

€ 12,60

**Lasagne della Casa – A, C, G**

Lasagne Verde mit Tomaten in Fleischsauce

€ 13,60

**Gnocchi alla piemontese – G**

Gnocchi mit Schinken in Tomatensauce

€ 12,90

**Gnocchi al gorgonzola – G**

Gnocchi in Gorgonzolasauce

€ 13,90

**Gnocchi alla bolognese – G**

Gnocchi mit Fleischsauce und Käse überbacken

€ 15,50

**Rigatoni con pollo – A, G**

Rigatoni mit Hühnerfleisch und Brokkoli in Rahmsauce

€ 15,90

**Rigatoni con salmone – A, D**

Rigatoni mit Lachs und Gemüse in Tomatensauce

€ 15,70

**Rigatoni all'arrabbiata – A**

Rigatoni mit Tomaten in Chilisauce

€ 10,50

**Rigatoni alla siciliana – A, G**

Rigatoni mit Melanzani, Tomatensauce und Mozzarella im Ofen überbacken

€ 14,70

**Rigatoni „Sorentina“ – A, G**

Rigatoni mit Tomatensauce, frischem Basilikum und Mozzarella

€ 11,60

**Rigatoni Quattro formaggio – A, G**

Rigatoni mit vier verschiedenen Käsesorten und Obers

€ 14,90

**Tortellini alla genovese – A, G, H**

Tortellini mit grüner Sauce und Basilikum

€ 13,90

**Tortellini Primavera – A, G**

Tortellini mit Speck und Champignons in Tomatensauce

€ 14,90

**Tortellini Spinaci – A, G**

Tortellini mit Blattspinat und Knoblauch in Rahmsauce

€ 14,60

**Tortellini „La Norma“ – A, G**

Tortellini mit Schinken in Rahmsauce

€ 15,10

***PIZZA***

**Margherita – A, G**

Tomatensauce, Käse

€ 9,90

**Funghi – A, G**

Tomatensauce, Champignons, Käse

€ 10,50

**Spinaci – A, G**

Tomatensauce, Blattspinat, Schafkäse

€ 11,10

**Salami – A, G**

Tomatensauce, Salami, Käse

€ 11,20

**Quattro Stagioni – A, G**

Tomatensauce, Schinken, Salami, Champignons, Artischocken, Käse

€ 12,30

**Frutti di mare – A, B, G, R**

Tomatensauce, Meeresfrüchte, Käse

€ 15,90

**Tonno – A, D, G**

Tomatensauce, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven, Käse

€ 13,50

**Quattro Formaggi – A, G**

Tomatensauce, vier verschiedene Käsesorten

€ 13,90

**Provinciale – A, G**

Tomatensauce, Schinken, Speck, Mais, Pfefferoni, Käse

€ 12,90

**Pizza mit geräuchertem Thunfisch – A, D, G**

Tomatensauce, geräucherter Thunfisch, Rucola, Grana, Käse

€ 16,30

**Palermo – A, G**

Tomatensauce, Mozzarella, Melanzani, Tomatenscheiben

€ 12,70

**Salmone – A, D, G**

Tomatensauce, frische Lachsscheiben, Käse

€ 13,90

**Pizza della casa – A, G**

Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Basilikum

€ 14,90

**Pizza La Norma – A, G**

Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Grana

€ 15,20

**Di carne – A, G**

Tomatensauce, Fleischragout, Käse

€ 12,50

**Verdure – A, G**

Tomatensauce, saisonales Gemüse, Käse

€ 11,90

**Cardinale – A, G**

Tomatensauce, Schinken, Käse

€ 10,90

**Hani (scharf) – A, G**

Tomaten, Schinken, Mais, Salami, Käse, Sardelle und Oliven

€ 14,90

**Hawaii – A, G**

Tomaten, Schinken, Ananas, Käse

€ 11,90

**Diavolo (scharf) – A, G**

Tomaten, Zwiebeln, Speck, Pfefferoni, Käse

€ 12,20

**Siciliana – A, D, G**

Tomaten, Sardellen, Kapern, Oliven, Käse

€ 13,30

**Mafioso (scharf) – A, D, G**

Tomaten, Schinken, Salami, Speck, Zwiebeln, Käse

€ 13,90

***FRUTTI DI MARE – MEERESFRÜCHTE***

**Cozze Vino bianco – A, R**

Riesenmuscheln in Weißweinsauce mit Pizzabrot

€ 16,90

**Cozze alla marinara – A**

Riesenmuscheln in Tomaten-Weißweinsauce mit Knoblauch und Pizzabrot

€ 16,50

**Calamari alla napoletana – R**

Tintenfische in Tomaten-Knoblauchsauce mit Reis

€ 17,20

**Filetto di salmone – D**

Lachsfilet gegrillt mit Spinat in Weißweinsauce

€ 21,10

**Filetto di salmone - überbacken – D**

Lachsfilet mit Spinat und Brokkoli überbacken

€ 22,90

**Scampi alla griglia – B**

Riesengarnelen gegrillt mit Knoblauchsauce auf gemischtem Salat

€27,90

**Calamari alla grilla – R**

Gegrillte Calamari mit Bratkartoffeln

€ 18,10

**Zanderfilet alla grilla – D**

Gegrilltes Zanderfilet mit Petersilienkartoffeln

€ 17,90

**Calamari fritti – R**

Frittierte Calamari auf grünem Salat

€ 16,60

***DOLCI – SÜßSPEISEN***

**Tiramisu – A, C, G**

Dessert aus Venedig, abwechselnde Schichten aus Mascarpone-Creme

und in Espresso getränkten Löffelbiskuits

€ 5,70

**Profiteroles Scuro – A, C, F, G**

Süße, gefüllte Windbeutel

€ 5,70

**Moro in camicia (Mohr im Hemd) – A, C, G**

Kuchen mit Schokosauce und Schlagobers

€ 5,70

**Panna cotta – G**

Ein Traum für den Gaumen mit Vanillearoma

€ 5,50

## ***BEVANDE CALDE – WARME GETRÄNKE***

**Kleiner Brauner / Espresso**

€ 3,10 / € 3,00

**Großer Brauner**

€ 4,50

**Melange**

€ 4,60

**Cappuccino**

€ 4,70

**Tee – schwarz / Früchte**

€ 3,70

**HeiBe Schokolade**

€ 5,10

**Tee mit Rum**

€ 5,90

**Caffè latte**

€ 5,20

## ***BEVANDE NON ALCOLICHE –***

## ***ALKOHOLFREIE GETRÄNKE***

**Sodawasser 0,25 l**

€ 2,00

**Soda-Himbeere \* 0,25 l / 0.5 l**

€ 2,50 / 4,80

**Soda-Zitrone \* 0,25 l / 0.5 l**

€ 2,50 / 4,80

**Mineralwasser 0,33 l**

€ 3,70

**Coca Cola / Cola Light 0,33 l**

€ 4,00

**Almdudler 0,25 l**

€ 3,00

**Apfelsaft 0,25 l**

€ 3,20

**Orangensaft 0,25 l**

€ 3,20

**Apfelsaft/Orangensaft gespritzt 0,25 l / 0,50 l**

€ 2,60 / € 4,90

**Tonic, Bitter Lemon 0,20 l**

€ 3,90

**Pago – Marille, Johannisbeere 0,20 l**

€ 3,60

**Red Bull 0,25 l**

€ 4,20

**Mangosaft 0,25 l**

€ 3,90

**Frischgepresster Orangensaft 0,25 l**

€ 4,50

**Leitungswasser 0,50 l / zitrone / Jede Frucht**

€ 0,90 / € 1,90

## ***VINI ROSSI – OFFENE ROTWEINE***

**Chianti 1/8 l / 1/4 l**

€ 3.60 / € 6.90

**Merlot 1/8 l / 1/4 l**

€ 3.60 / € 6.90

**Montepulciano di Abruzzo 1/8 l / 1/4 l**

€ 3,80 / € 7,10

**Lambrusco rot 1/8 l / 1/4 l**

€ 3,50 / € 6,80

**Shiraz 1/8 l / 1/4 l**

€ 3,70 / € 7,00

## ***VINI BIANCHI – OFFENE WEIßWEINE***

**Pinot grigio 1/8 l / 1/4 l**

€ 3,80 / € 7,10

**Weiß gespritzt 1/8 l**

€ 3,70

**Soave 1/8 l / 1/4 l**

€ 3,40 / € 6,60

**Frascati 1/8 l / 1/4 l**

€ 3,50 / € 6,80

**Gelber Muskateller 1/8 l / 1/4 l**

€ 4,20 / € 8,00

**Lambrusco bianco 1/8 l / 1/4 l**

€ 3,50 / € 6,80

**Aperol-Sprizz**

€ 4,90

**Prosecco Aperol**

€ 5,90

## ***APERITIFS***

**Campari Soda 4 cl**

€ 5,40



**Campari Orange 4 cl**

€ 6,10

**Martini (bianco, rosso) 4 cl**

€ 4,80

## ***LIQUORI – SCHNÄPSE UND LIKÖRE***

**Whisky 4 cl**

€ 7,50

**Wodka 2 cl**

€ 4,60

**Fernet-Branca 2 cl**

€ 4,60

**Ramazotti 2 cl**

€ 4,60

**Tequila 2 cl**

€ 4,60

**Amaretto 2 cl**

€ 3,90

**Grappa 2 cl**

€ 4,60

**Sambuca 2 cl**

€ 4,60

**Bacardi 2 cl**

€ 3,90

**Chivas 2 cl**

€ 5,50

**Rémy Martin 2 cl**

€ 5,50

**Averna 2 cl**

€ 4,60

## ***LONGDRINKS***

**Gin Tonic**

€ 8,90

**Wodka Orange/Tonic**

€ 8,90

**Bacardi Cola**

€ 8,90

## ***PROSECCO – SCHAUMWEINE***

**Prosecco di Conegliano DOC Spago 0,1 l**

€ 4,90

**Vino Frizzante – Fein-perlendes Mousseux 0,7 l**

€ 29,90

**Champagner Veuve Clicquot Ponsardin 0,7 l**

€ 68,90

## ***BIRRA – BIER***

**Bier vom Fass 0,3 l**

€ 3,90

**Bier vom Fass 0,5 l**

€ 4,80

**Schneider Weisse 0,5 l**

€ 4,90

**Ottakringer 0,5 l**

€ 4,80

**Null Komma Josef – alkoholfrei 0,5 l**

€ 4,80

**Radler 0,5 l**

€ 4,60

# ***VINI ROSSI IN BOTTIGLIA***

## ***FLASCHENWEINE ROT***

### **Refosco di Peduncolo Rosso DOC 2019 €32,30**

Vinizerzettig I Colli Orientali Friuli

Die Farbe dunkelrubinrot Reflexen. Das Bukett nach Brombeeren, Himbeeren und Sauerkirschen erinnern. Am Gaumen Voll und robust im Geschmack.

### **Merlot IGT 2019 €34,10**

I Gadi I Veneto

Kräftige Farbe und harmonischer Duft, saftig am Gaumen mit Anklängen von Veilchen.

Geschmack: Samtig, würzig, abgerundet, guter Körper und Struktur.

### **Nero d'Avola DOC 2019 €48,30**

Baglio Normanno I Sicilia

Die Farbe mit violetten Reflexen. Das Bukett nach Kirschen, feiner Würze, bis zu Kakao Nuancen. Am Gaumen entfaltet er dann seine imposante Struktur. Elegant im Geschmack.

### **Vapolicella Ripasso Rosso Superiore DOC 2019 €36,70**

Domini Veneti I Verona

Rubinrot Reflexen. Charaktervolles Bouquet nach dunklen Kirschen, Mandel, Vanille, und einem Hauch von schwarzem Pfeffer. Am Gaumen gute Struktur und Vollkörper. Der Abgang ist sehr lang und nachhaltig.

### **Chianti Classico DOCG 2017 €49,90**

Borgo Salcetino I Toscana

Rubinrot mit granatenen Reflexen. Das Bukett nach Himbeere und Kirsche und balsamische Noten. Am Gaumen präsentiert sich dieser Chianti Classico im wahrsten Sinne des Wortes "klassisch": elegantes Tanningerüst und vollmundig, mit robuster Textur, ausgewogenen Tanninen. Der Abgang ist sehr lang und nachhaltig.

### **Berbera D'Asti DOCG 2016 €48,20**

Dacapo I Piemont

Intensive rubinrote Farbe. Das Bouquet nach schwarzen Johannisbeeren, Kirsch- und Pflaumenaromen. Am Gaumen ist er strukturiert, weich, ruhig und harmonisch. Angenehmen und anhaltenden Geschmack.

**Brunello di Montalcino DOCG 2012 €82,10**

Ruffino I Toscana

Dunkelrubinrot Reflexen. Das Bukett nach Vanille, Kirschen und Himbeeren. Am Gaumen warm, weich und strukturiert. Am Gaumen Voll und robust im Geschmack.

**Rioja Reserva DOCA 2016 €42,40**

Rioja I Spain

Rubinrote Farbe mit ziegelrotem Schimmer. Mund ist er saftig und seidig und seine mineralschen Züge verleihen ihm eine große Feinheit und Struktur.

***VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA***

***FLASCHENWEINE WEISS***

**Pinot Grigio DOC 2019 €38.10**

Vinizzorzeitig I Colli Orientali Friuli

Eine gelbe Farbe mit bernsteinfarbenen Reflexen. Er ist elegant und fruchtig in der Nase Birne, Orange bis zu Ananas. Am Gaumen weich, voll und harmonisch.

**Sauvignon Blanc DOC 2019 €40.20**

Vinizzorzeitig I Colli Orientali Friuli

Eine strohgelbiche Farbe. Charakteristischer Duft, reich an Aromen von Salbei, Buchsbaum bis zu Holunder. weich, voll und elegant.

**Ribolla Gialla DOC 2020 €39.80**

Livon I Collio Friuli

Eine helle strohgelbe Farbe Das Bukett entfaltet florale und fruchtige Aromen, mit Zitrusnoten bis hin zur Kräuter und mineralische Nuancen. Am Gaumen ist er lebhaft, frisch, ausgewogen und geschmackvoll mit angenehmen Nachhall.

**Pinot Bianco DOC 2019 €34.60**

Vinizorzettig I Colli Orientali Friuli

Eine strohgelbe Farbe. Das Bukett, Äpfel und einer Note Muskatnuss. Fein, elegant und intensiv im Geschmack.

**Merlot Rosé DOC 2019 €32.50**

Vinizorzettig I Colli Orientali

Der Hauch erfrischender Säure, ein Anflug von Granatapfel, Das Bukett leichter Blumenduft mischt zur Kräuter und mineralische Nuancen. Am Gaumen elegant und beinhaltet.

## ***Die Geschichte der Pizza***

*Die echte Pizza erhält ihren einzigartigen Geschmack erst durch das Backen in einem speziellen Holzofen bei 400–450 Grad. Traditionell besteht der Pizzaofen aus einem runden Gewölbe über einem Ziegelboden. Die Pizze werden vom Pizzaiolo mit einer Holzschaukel direkt auf diesen Boden gelegt.*

*Die Zutaten einer Pizza sind nie wild durcheinander gemischt, sondern man achtet besonders darauf, dass sie miteinander geschmacklich sowie optisch harmonieren.*

*Obwohl manchmal als Fastfood abgestempelt, ist die Pizza ein gesundes Essen. Gewisse Bestandteile der Tomaten beugen nämlich dem Auftreten bösartiger Tumoren vor, während das Öl durch seine arterienerweiternde Wirkung vorbeugend vor Herzinfarkt schützt.*

*Mit einer Pizza nimmt man wenige Kalorien und Proteine auf;  
dafür liefert sie viel Energie in Form von Kohlenhydraten.*

*Früher war die Pizza eine Mahlzeit der Arbeiter:*

*Um sie zu verspeisen, brauchte man weder teure Teller noch Wasser, um  
sie abzuwaschen.*

*Gegründet wurde die erste Pizzeria (Port'Alba) 1830, also 59 Jahre  
bevor Raffaele Esposito, Chefbäcker der Pizzeria „Pietro“, in der  
weltweit erste n Pizzalieferung König Umberto I. und seiner  
Gemahlin Margherita von Savoyen drei Pizzen lieferte.*

*Die Königin soll an der Pizza, welche die Grün-Weiß-Rot-Tricolore trug,  
am meisten Gefallen gefunden haben. Von da an trägt die  
Pomodoro-Mozzarella-Basilikum-Pizza den Namen „Margherita“.*

*Nach dieser ersten Pizzalieferung war die Pizza  
definitiv kein reines Arme-Leute-Essen mehr.*