



frisch - authentisch - lecker

Ein Hoch auf die Pizza Napoletana

Die EU-Kommission verlieh Italiens Exportartikel Nummer Eins das Siegel als „garantiert traditionelle Spezialität“ (g.t.S.), das nun auf allen Packungen aufgebracht werden darf, vorausgesetzt der Inhalt entspricht genau dem herkömmlichen Herstellungsverfahren. Das exakte Rezept umfasst nicht weniger als neun Seiten.

Misch- und Garzeit für den Teig sind festgelegt, ebenso die Mehllart und die Beschaffenheit des Backofens. Sogar die Nährwerte liegen fest: Bei der weltweit berühmten Margherita, einer der bekanntesten Varianten der Pizza Napoletana, dürfen 100 Gramm nur exakt 176 Kalorien haben.

Acht Jahre hat es gedauert, bis die Associazione Verace Pizza Napoletana (Verein der echten neapolitanischen Pizza) mit ihrem Antrag in Brüssel erfolgreich war. Zwei Einsprüche wurden abgewiesen. Das verzögerte das Verfahren nochmals. **Aber nun steht fest, was eine echte Pizza Napoletana zu sein hat!**



**Echte Pizza Napolitana.
Nach Originalrezeptur frisch
vor Deinen Augen zubereitet.**

Kontakt:

Segreto & Falanga – regiNA2.0 GbR
Hummelsteiner Weg 14a
90459 Nürnberg

☎ 0178 - 175 65 00

✉ reginaduepuntozero@gmail.com

Unsere Partner:



Nürnberg's erster Pizza-Food Truck



**Mit echter
neapolitanischer
Holzofenpizza**

Unsere Spezialitäten

Pizzas

Marinara	5,50 €
(Tomaten aus Kampanien, frischer Knoblauch, frisches Basilikum, Oregano, Kirschtomaten, Olivenöl)	
Margherita	6,00 €
(Tomaten aus Kampanien, Fior di latte Mozzarella, frisches Basilikum, Olivenöl)	
Carolina	6,50 €
(Tomaten aus Kampanien, Fior di latte Mozzarella, neapolitanische Salami)	
Schreck	6,90 €
(Basilikum Pesto, Fior di latte Mozzarella, Kirschtomaten)	
Ripieno/Calzone	7,00 €
(Ricotta – italienischer Frischkäse, Fior di latte Mozzarella, Tomaten aus Kampanien, gekochter Hinterschinken aus Italien, Champignons)	
Diavola	7,50 €
(Tomaten aus Kampanien, Fior di latte Mozzarella, scharfe Salami)	
Mariarosaria	7,50 €
(Tomaten aus Kampanien, Fior di latte Mozzarella, gekochter Hinterschinken aus Italien, Champignons)	
Boscaiola	8,00 €
(Sahne, Fior di latte Mozzarella, Champignons, italienische Salsiccia)	
Maradona	8,00 €
(Tomaten aus Kampanien, Fior di latte Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln)	
Trüffel	8,00 €
(Trüffelcreme, Fior di latte Mozzarella, Parmesan)	
Sofia	8,50 €
(Tomaten aus Kampanien, Fior di latte Mozzarella, Rucola, roher Schinken aus Italien, Parmesanspäne)	

Die SPEZIALITÄT des Hauses - unsere "BRIEFTASCHENPIZZA"

Street of Naples - "A Porta foglio"	3,50 €
(Tomaten aus Kampanien, Fior di latte Mozzarella, frisches Basilikum)	

Desserts

Pizza Nutella	5,00 €
(mit Kokosraspeln oder Haselnusskrokant)	

Lass Dich von unseren saisonalen Besonderheiten überraschen - z. B. Kürbiscreme. Alle unsere Zutaten beziehen wir direkt aus Italien.

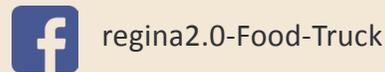
Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt.. Für Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen der Speisen wendet Euch bitte an unsere Mitarbeiter am Truck. Wir haben immer eine schriftliche Dokumentation dabei. An unserem Truck findet Ihr hierzu eine ergänzende Speisekarte mit separater Allergenenkennzeichnung. Die servierten Speisen können im Original von den Abbildungen abweichen.

Hunger in der Mittagspause?

Besuche uns zwischen 11:00 und 14:00 Uhr an ausgewählten Standorten in Nürnberg, Fürth und Umgebung und gönne Dir eine frisch zubereitete Pizza nach Deinen Wünschen belegt aus unserem Holzofen.

So findest Du uns:

Unsere aktuellen Standorte findest Du auf unseren Social Media-Kanälen.



Food Truck-Apps:



Unser Catering-Service

Frisch und live zubereitet - authentisch und lecker

Lust auf Food Truck und leckere Holzofenpizza zu privaten oder geschäftlichen Veranstaltungen in Nürnberg und Umgebung?

Für private Events oder Firmenveranstaltungen ist Food Truck-Catering das perfekte kulinarische Highlight.

- 👍 **Außergewöhnliches Erlebnis**
- 👍 **Wenig Anforderungen an Logistik und Infrastruktur**
- 👍 **Überschaubarer Platzbedarf**
- 👍 **Flexibel und sauber**
- 👍 **Mehr Zeit für Deine Gäste**

Ob drinnen oder draußen, ob privat oder geschäftlich: Mit unserem authentischen Pizza-Food Truck wird Deine Veranstaltung außergewöhnlich.

Mit unserem Angebot kümmern wir uns um die Organisation, damit Du mehr Zeit für Deine Gäste hast. Kontaktiere uns und fordere ein unverbindliches Angebot an.

Regina 2.0 in Deinem Unternehmen

Als Inhaber oder Standortleiter suchst Du eine kulinarische Abwechslung oder Ergänzung des Angebots für Deine Mitarbeiter. Kontaktiere uns telefonisch oder per E-Mail. Wir stimmen uns dann mit Dir ab.

☎ 0178 - 175 65 00

✉ reginaduepuntozero@gmail.com