



THE TRADITIONAL ITALIAN TASTE



Mozzarella

Wir verwenden für unsere Pizza
ausschließlich Mozzarella aus
100% Südtiroler Milch.

100% Gentechnikfrei
100% Milch aus Südtirol
100% Geschmack

Per le nostre Pizze utilizziamo
esclusivamente Mozzarella di
100% Latte Alto Adige.

100% senza OGM
100% Latte Alto Adige
100% Bontá

For our pizza we only use
Mozzarella made from
100% South Tyrolean milk.

100% GMO-free
100% Milk from South Tyrol
100% Flavour

PIZZA BY GASL



Frisch & lecker

Handgemacht_hochwertige Zutaten
frisch vom Holzofen
Mehlqualität von „Rieper“

Unser Pizza-Team bereitet täglich frisches
hausgemachtes Brot zu mit
„lievito madre naturale“ für Brotkörbe
sowie Burger-Brot.

fresca & gustosa

Fatto a mano_ingredienti di qualità
forno a legna
Farina di alta qualità “Rieper”

Il nostro team di pizzaioli prepara ogni
giorno pane fresco fatto in casa con „lievito
madre naturale“ per cestini di pane e pane
per hamburger.

fresh & tasty

Handmade_premium products
wood stove
High quality flour “Rieper”

Our pizza-team prepares fresh homemade
bread daily with „lievito madre natural“
for bread baskets and
burger bread.

EXTRAS

0,50 – 3,50 Euro
Abzüge werden nicht verrechnet

Pizza glutenfrei
+ **2,00 Euro**

Büffelmozzarella
+ **2,00 Euro**

Laktosefreie Mozzarella
+ **2,00 Euro**

EXTRAS

0,50 – 3,50 Euro
Detrazioni non verranno calcolate

senza glutine
+ **2,00 Euro**

Mozzarella di Bufala
+ **2,00 Euro**

mozzarella senza lattosio
+ **2,00 Euro**

EXTRAS TO ADD

0,50 – 3,50 Euro
Deductions will not be charged

glutenfree
+ **2,00 Euro**

Buffalo mozzarella
+ **2,00 Euro**

lactofree mozzarella
+ **2,00 Euro**

KLASSIKER

Margherita

Tomaten, Mozzarella
8,90 Euro (A, F, G, M)

Thunfisch Zwiebel

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel
10,40 Euro (A, D, F, G, M)

Schinken

Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken
9,90 Euro (A, F, G, M)

Gemüse

Tomaten, Mozzarella,
Gemüse der Saison, Parmesan
12,90 Euro (A, F, G, M)

Rohschinken

Tomaten, Mozzarella, Rohschinken
11,50 Euro (A, F, G, M)

Calzone Klassisch

Mozzarella, gekochter Schinken,
Champignon, extra Tomatensauce
10,90 Euro (A, F, G, M)

Filoncino Waldmeister

Mozzarella, Steinpilze,
Speck, Brie, extra Cocktailsauce
12,60 Euro (A, F, G, M)

Filoncino Veggy

Mozzarella, Spinat, getrocknete Tomaten,
Paprikaschoten, Taggiasche Oliven,
Parmesan, extra Cocktailsauce
12,80 Euro (A, F, G, M)

CLASSICHE

Margherita

pomodoro, mozzarella
8,90 Euro (A, F, G, M)

Tonno e cipolla

pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla
10,40 Euro (A, D, F, G, M)

Prosciutto Cotto

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
9,90 Euro (A, F, G, M)

Vegetariana

pomodoro, mozzarella,
verdure miste di stagione, parmigiano
12,90 Euro (A, F, G, M)

Prosciutto Crudo

pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo
11,50 Euro (A, F, G, M)

Calzone classico

Mozzarella, Prosciutto cotto,
champignon, extra salsa al pomodoro
10,90 Euro (A, F, G, M)

Filoncino Boscaiola

mozzarella, funghi porcini,
speck, brie, extra salsa rosa
12,60 Euro (A, F, G, M)

Filoncino Veggy

mozzarella, spinaci, pomodori secchi,
peperoni e olive taggiasche, parmigiano
grattugiato, extra salsa rosa
12,80 Euro (A, F, G, M)

CLASSIC

Margherita

tomato sauce, mozzarella
8,90 Euro (A, F, G, M)

Tuna onions

tomato sauce, mozzarella, tuna, onions
10,40 Euro (A, D, F, G, M)

Ham

tomato sauce, mozzarella, ham
9,90 Euro (A, F, G, M)

Vegetables

tomato sauce, mozzarella,
seasonal vegetables, parmesan cheese
12,90 Euro (A, F, G, M)

Raw ham

tomato sauce, mozzarella, raw ham
11,50 Euro (A, F, G, M)

Classic Calzone

mozzarella, cooked ham,
mushrooms, extra tomato sauce
10,90 Euro (A, F, G, M)

Filoncino Boscaiola

mozzarella, porcini mushrooms,
speck, brie, extra pink sauce
12,60 Euro (A, F, G, M)

Filoncino Veggy

mozzarella, spinach, sun-dried tomatoes,
peperoni and taggiasche olives,
grated parmesan, extra pink sauce
12,80 Euro (A, F, G, M)

TRADITIONELLE

Capricciosa

Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken,
Artischocken, Pilze, Oliven
11,90 Euro (A, F, G, M)

Teufelpizza

Tomaten, Mozzarella, Pfefferschoten, scharfe
Salami, schwarze Oliven, Peperonata
11,90 Euro (A, F, G, M)

Golosa

Tomaten, Mozzarella,
Spinat, Gorgonzola, scharfe Salami
11,50 Euro (A, F, G, M)

Bauernpizza

Tomaten, Mozzarella,
Zwiebel, Speck, Spiegelei
11,50 Euro (A, C, F, G, M)

Peperonata

Tomaten, Mozzarella, Peperonata, Zwiebel
10,90 Euro (A, F, G, M)

Napoli

Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Origano
9,90 Euro (A, D, F, G, M)

Valtellina

Tomaten, Mozzarella,
Bündnerfleisch, Rauke, Parmesanspäne
12,80 Euro (A, F, G, M)

Bufalina

Tomaten, Büffelmozzarella,
Cocktailtomaten, Basilikum
12,50 Euro (A, F, G, M)

Kronplatz

Tomaten, Mozzarella,
Steinpilze, Speck, Gorgonzola
12,80 Euro (A, F, G, M)

TRADIZIONALE

Capricciosa

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,
carciofi, funghi, olive
11,90 Euro (A, F, G, M)

Diavola

pomodoro, mozzarella, peperoni lombardi,
salamino piccante, olive nere, peperonata
11,90 Euro (A, F, G, M)

Golosa

pomodoro, mozzarella,
spinaci, gorgonzola, salamino piccante
11,50 Euro (A, F, G, M)

Contadino

pomodoro, mozzarella,
cipolla, speck, uovo all'occhio di bue
11,50 Euro (A, C, F, G, M)

Peperonata

pomodoro, mozzarella, peperonata, cipolla
10,90 Euro (A, F, G, M)

Napoli

pomodoro, mozz., capperi, acciughe, origano
9,90 Euro (A, D, F, G, M)

Valtellina

pomodoro, mozzarella,
bresaola, rucola, scaglie di parmigiano
12,80 Euro (A, F, G, M)

Bufalina

pomodoro, mozzarella di bufala,
pomodorini, basilico
12,50 Euro (A, F, G, M)

Plan de Corones

pomodoro, mozzarella,
porcini, speck, gorgonzola
12,80 Euro (A, F, G, M)

TRADITIONAL

Capricciosa

tomato sauce, mozzarella, ham,
artichoke, mushrooms, olives
11,90 Euro (A, F, G, M)

Devil

tomato sauce, mozzarella, hot peppers,
hot salami, black olives, peperonata
11,90 Euro (A, F, G, M)

Golosa

tomato sauce, mozzarella,
spinach, gorgonzola, hot salami
11,50 Euro (A, F, G, M)

Farmer's

tomato sauce, mozzarella,
onions, bacon, fried egg
11,50 Euro (A, C, F, G, M)

Peperonata

tomato sauce, mozzarella, peperonata, onions
10,90 Euro (A, F, G, M)

Napoli

tomato sauce, mozz., capers, anchovies, oregano
9,90 Euro (A, D, F, G, M)

Valtellina

tomato sauce, mozzarella,
air-dried meat, rocket, parmesan shavings
12,80 Euro (A, F, G, M)

Bufalina

tomato sauce, buffalo mozzarella,
cherry tomatoes, basil
12,50 Euro (A, F, G, M)

Kronplatz

tomato sauce, mozzarella,
porcini mushrooms, speck, gorgonzola
12,80 Euro (A, F, G, M)

SPEZIAL

Fusa

Tomaten, Mozzarella,
Scamorza, Radicchio, Speck
12,80 Euro (A, F, G, M)

Kik

Tomaten, Mozzarella,
scharfe Salami, Spinat, Pilze,
Spiegelei
12,50 Euro (A, C, F, G, M)

Gassl

Tomaten, Mozzarella, Peperoni,
scharfe Salami, Oliven, gekochtes Ei
12,50 Euro (A, C, F, G, M)

Tiroler

Tomaten, Mozzarella,
Kaminwurze, Pfifferlinge, Speck
12,40 Euro (A, F, G, M)

Trüffelpizza

Büffelmozzarella, Trüffelcreme,
Steinpilze, Speck, Basilikum
15,20 Euro (A, F, G, M)

Balsamica

Tomaten, Büffelmozzarella,
Cocktailtomaten, Rohschinken,
Balsamico-Creme
14,50 Euro (A, F, G, M)

Calabrese

Tomaten, Büffelmozzarella, Nduja Salami,
rote Zwiebel, Taggiasche Oliven
14,50 Euro (A, F, G, M)

SPECIALI

Fusa

pomodoro, mozzarella,
scamorza, radicchio, speck
12,80 Euro (A, F, G, M)

Kik

pomodoro, mozzarella,
salamino piccante, funghi, spinaci,
occhio di bue
12,50 Euro (A, C, F, G, M)

Gassl

pomodoro, mozzarella, peperoni,
salamino piccante, olive, uovo sodo
12,50 Euro (A, C, F, G, M)

Tirolese

pomodoro, mozzarella,
salamino affumicato, finferli, speck
12,40 Euro (A, F, G, M)

Tartufo

mozzarella di bufala, crema al tartufo,
porcini, speck, basilico
15,20 Euro (A, F, G, M)

Balsamica

pomodoro, mozzarella di bufala,
pomodorini, prosciutto crudo,
crema di balsamico
14,50 Euro (A, F, G, M)

Calabrese

pomodoro, mozzarella di bufala, Nduja,
cipolle rosse, olive taggiasche
14,50 Euro (A, F, G, M)

SPECIAL

Fusa

tomato sauce, mozzarella,
scamorza cheese, red endive, bacon
12,80 Euro (A, F, G, M)

Kik

tomato sauce, mozzarella,
hot salami, spinach, mushrooms,
fried egg
12,50 Euro (A, C, F, G, M)

Gassl

tomato sauce, mozzarella, peppers,
hot salami, olives, boiled egg
12,50 Euro (A, C, F, G, M)

Tyrolean

tomato sauce, mozzarella,
smoked sausage, chanterelles, bacon
12,40 Euro (A, F, G, M)

Tartufo

buffalo mozzarella, truffle sauce,
porcini mushrooms, speck, basil
15,20 Euro (A, F, G, M)

Balsamica

tomato sauce, buffalo mozzarella,
cherry tomatoes, raw ham,
balsamic sauce
14,50 Euro (A, F, G, M)

Calabrese

tomato sauce, buffalo mozzarella, Nduja,
red onion, taggiasche olives
14,50 Euro (A, F, G, M)

SPEZIAL

Frühlingspizza

Tomaten, Mozzarella, Cocktailtomaten,
Parmesan, Basilikum
11,20 Euro (A, F, G, M)

SPECIALE

Primavera

pomodoro, mozzarella, pomodorini,
parmigiano, basilico
11,20 Euro (A, F, G, M)

SPECIAL

Spring

tomato sauce, mozzarella,
cherry tomatoes, parmesan cheese, basil
11,20 Euro (A, F, G, M)

WEISSE PIZZA

Carbonara

Mozzarella, Speck, Ei, Pfeffer, Parmesan
12,30 Euro (A, C, F, G, M)

Vital

Mozzarella, Zucchini, Philadelphia,
Kirschtomaten, Bresaola, Basilikum,
Parmesan
12,90 Euro (A, F, G, M)

Focaccia vegan

Zucchini, Taggiasche-Oliven, Artischocken,
Radicchio, Pesto
12,90 Euro (A, F, G, M)

PIZZA BIANCA

Carbonara

mozzarella, pancetta, uovo, pepe,
parmigiano
12,30 Euro (A, C, F, G, M)

Vital

mozzarella, zucchini, Philadelphia,
pomodorini, Bresaola, basilico, parmiggiano
12,90 Euro (A, F, G, M)

Focaccia vegana

zucchini, olive taggiasche, carciofi,
radicchio, pesto
12,90 Euro (A, F, G, M)

WHITE PIZZA

Carbonara

mozzarella, bacon, egg, pepper, parmesan
12,30 Euro (A, C, F, G, M)

Vital

mozzarella, courgettes, Philadelphia, cherry
tomatoes, bresaola, basil, parmesan
12,90 Euro (A, F, G, M)

Vegan focaccia

courgettes, Taggiasche olives, artichokes,
radicchio, pesto
12,90 Euro (A, F, G, M)

PADELLINO

Der Teig besteht aus einer Mischung aus Dinkel- und Vollkornmehl, Gerste und gemischten Körnern. Diese Pizza zeichnet sich durch die doppelte natürliche Hefung in der klassischen Pfanne und das doppelte Backen aus, zuerst feucht und dann trocken im Ofen, sodass das Produkt außen knusprig und innen weich und schmelzbar ist.

Classico

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikumpesto, getrocknete Tomaten
11,80 Euro (A, F, G, M, N)

Valdaora

Steinpilze, knuspriger Speck, Trüffelsauce, Gorgonzolafondue und Zwiebelpulver
15,20 Euro (A, F, G, M, N)

Zuccosa

Kürbis und griechische Joghurtcreme, geräucherter Scamorza-Käse, Bresaola, Basilikumcreme und Rosmarinpulver
14,80 Euro (A, F, G, M, N)

Salmone

Philadelphia, Räucherlachs, sonnengetrocknete Tomaten, Chilifäden, Schnittlauch und Zitronenzitrone
15,60 Euro (A, D, F, G, M, N)

PADELLINO

Impasto con mix di farine tra farro e integrale, con orzo e semi misti, questa pizza si distingue per la sua doppia lievitazione naturale nel classico padellino e la sua doppia cottura dapprima con umidità e poi secca al forno così da rendere il prodotto croccante all'esterno e morbido e scioglievole al suo interno.

Classico

pomodoro, mozzarella di bufala, pesto al basilico, pomodori secchi
11,80 Euro (A, F, G, M, N)

Valdaora

funghi porcini, speck croccante, salsa di tartufo, fonduta gorgonzola e polvere di cipolla
15,20 Euro (A, F, G, M, N)

Zuccosa

crema di zucca e yoghurt greco, scamorza affumicata, bresaola, crema di basilico e polvere di rosmarino
14,80 Euro (A, F, G, M, N)

Salmone

philadelphia, salmone affumicato, pomodori secchi, fili di peperoncino, erba cipollina e citronette al limone
15,60 Euro (A, D, F, G, M, N)

PADELLINO

Dough made with a mix of spelt and wholemeal flours, with barley and mixed seeds, this pizza is distinguished by its double natural leavening in the classic pan and its double baking, first with moisture and then dry in the oven so that the product is crispy on the outside and soft and meltable on the inside.

Classic

tomato sauce, mozzarella, basil pesto and dried tomatoes
11,80 Euro (A, F, G, M, N)

Valdaora

porcini mushrooms, crispy speck, truffle sauce, gorgonzola fondue and onion powder
15,20 Euro (A, F, G, M, N)

Zuccosa

pumpkin cream and greek yoghurt, smoked scamorza cheese, bresaola, basil cream and rosemary powder
14,80 Euro (A, F, G, M, N)

Salmon

Philadelphia salmon, smoked salmon, sun-dried tomatoes, chili pepper blades, chives and lemon citronette
15,60 Euro (A, D, F, G, M, N)

Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten:

- A Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 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 (einschließlich Laktose)
- H Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Cashew-Nüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse *Bertholletia excelsa*, Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
- L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
- P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:

- A Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
- B Crostacei e prodotti a base di crostacei
- C Uova e prodotti a base di uova
- D Pesce e prodotti a base di pesce
- E Arachidi e prodotti a base di arachidi
- F Soia e prodotti a base di soia
- G Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- H Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
- L Sedano e prodotti a base di sedano
- M Senape e prodotti a base di senape
- N Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- O Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
- P Lupini e prodotti a base di lupini
- R Molluschi e prodotti a base di molluschi

Our dishes and beverages can contain the following substances:

- A Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof
- B Crustaceans and products thereof
- C Eggs and products thereof
- D Fish and products thereof
- E Peanuts and products thereof
- F Soybeans and products thereof
- G Milk and products thereof (including lactose)
- H Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin
- L Celery and products thereof
- M Mustard and products thereof
- N Sesame seeds and products thereof
- O Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers
- P Lupin and products thereof
- R Molluscs and products thereof