

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 gemachten Tomaten

Als Käse
wir ausschließlich
Mozzarella

frischen haus-
sauce ab.

verwenden
originalen
Fior di
Latte.



Our English menu



LUCACELLI

PIZZA · PASTA · BAR

PICCOLI PIATTI - KLEINIGKEITEN

GAMBERETTO AL AGLIO E OLIO^B
Garnelen mit frischem Knoblauch in Olivenöl gebraten. 12,90 €

BABY CALAMARETTI^B
gegrillte Baby Calamaretti mit Rucola und grüner Sauce. 15,90 €

CREMIGE TOMATENSUPPE^{A,G,V}
Tomatensuppe mit Croutons und Sahneklecks. 7,90 €

Unsere Empfehlung

BRUSCHETTA^{A,C,G,V}
2 Scheiben frisches, hausgemachtes, im Steinofen geröstetes Weißbrot mit eingelegten Tomaten, Balsamico und Grana Padano. 8,90 €

BURRATA^{V,G}
auf geschmorten Kirschtomaten mit Balsamico und frischem Basilikum verfeinert. 13,90 €

CARPACCIO^G
Hauchdünne, roh servierte Rinderhüftscheiben mit Rucola, Balsamico, Olivenöl, Pinienkernen und Grana Padano. 14,80 €

LUCACELLI

PIZZA · PASTA · BAR

INSALATE - GRÜNZEUG



INSALATE - GRÜNZEUG

INSALATA MISTA^V

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

9,40 €

CHICKEN CAESAR SALAD^{A,G,5}

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

16,40 €

NIZZA SALAT^{C,D,5,12}

Verschiedene Blattsalate mit Kirschtomaten, Möhren, Gurken und roten Zwiebeln, bunten Paprikas, Oliven, gekochtem Ei und Thunfisch.

16,40 €

GARNELEN RUCOLA SALAT^{G,B}

Rucola Salat mit gebratenen Garnelen, Pinienkernen und Grana Padano.

17,90 €

ZIEGENKÄSE SALAT^{G,V}

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

15,90 €

LUCACELLI

PIZZA · PASTA · BAR

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.

12,20 €

PIZZA RUCOLA ^{A,G}✓

Rucola, Grana Padano und Mozzarella-Fior di Latte.

14,90 €

PIZZA SALAMI ^{A,G,2,12}

Salami und Mozzarella-Fior di Latte.

13,90 €

PIZZA DIAVOLO ^{A,G,12}🔥

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

16,30 €

PIZZA CIPOLLE ^{A,G,12v}

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

13,30 €

PIZZA VEGETARIANA ^{A,G,12}✓

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

16,30 €

NEU PIZZA BURRATA ^{✓A,G}

Kirschtomaten, Basilikum, Burrata und Mozzarella-Fior di Latte.

18,30 €

LUCACELLI

PIZZA · PASTA · BAR

PIZZA

Genießen Sie unsere Pizzen mit knusprig dünnem Boden und herzhaftem Rand



PIZZA FUNGHI ^{A,G,V} Frische Champignons und Mozzarella-Fior di Latte.	13,90 €
PIZZA HAWAIIANA ^{A,G,7,12} Schinken, Ananas und Mozzarella-Fior di Latte.	16,20 €
PIZZA PICCANTE POLLO ^{A,G} Hähnchenbrust, Ananas, Chili und Chili Dip.	17,60 €
PIZZA BRUSCHETTA ^{A,G,1,V} Eingelegte Tomaten, Rucola, Mozzarella-Fior di Latte und Grana Padano.	17,60 €
PIZZA NAPOLI ^{A,G,12} Sardellenfilets, Oliven, Kapern und Mozzarella-Fior di Latte.	16,80 €
PIZZA PARMA E RUCOLA ^{A,G,1} Parmaschinken, Rucola, Mozzarella-Fior di Latte und Grana Padano.	18,90 €
PIZZA TONNO ^{A,G,D} Thunfisch, rote Zwiebeln und Mozzarella-Fior di Latte.	15,80 €
PIZZA ALLA LUCACELLI ^{A,G} Hähnchenbrust, Sauce Hollandaise, Paprika, Kirschtomaten, rote Zwiebeln und Mozzarella-Fior di Latte.	18,30 €
PIZZA VEGANA ^{A,K} (vegan) BBQ-Sauce, Mandelmuß, Körner-Mix (Sesam- und Sonnenblumenkerne), Paprika, Zwiebeln und Champignons.	16,90 €
PIZZA QUATTRO FORMAGGI ^{A,G,2} Schafskäse, Gorgonzola, Grana Padano und Mozzarella-Fior di Latte.	17,30 €
PIZZA BROCCOLO ^{A,I,G,C,2} Hähnchenbrust, Broccoli, roten Zwiebeln, Sauce Hollandaise und Mozzarella-Fior di Latte.	17,60 €
PIZZA SPECIALE ^{A,G,2,12} Salami, Hinterschinken, frische Champignons und Mozzarella-Fior di Latte.	16,80 €
PIZZA QUATTRO STAGIONI ^{A,G,2,12} scharf pikante Salami, Hinterschinken, frische Champignons, Artischocken und Mozzarella-Fior di Latte.	17,30 €

NEU

LUCACELLI

PIZZA · PASTA · BAR

PASTA



LUCACELLI

PIZZA · PASTA · BAR

PASTA

SPAGHETTI POMODORO^{A,C,G,I} ✓

Mit hausgemachter Tomatensauce, Grana Padano und frischer Petersilie. 12,20 €

PENNE ALL'ARRABBIATA^{A,C,G,I,5} ✓ 🌶️

Mit Tomatensauce, Grana Padano, Oliven, Knoblauch, scharfer Chili-Note und frischer Petersilie. 13,90 €
Besonders lecker mit Hähnchenbrust 16,70 €
Wir empfehlen dazu Garnelen^B 19,90 €

SPAGHETTI BOLOGNESE^{A,C,G,I}

Mit Ragout vom Rinderhackfleisch, Grana Padano und frischer Petersilie. 15,20 €

Unsere Empfehlung

SPAGHETTI AGLIO E OLIO^{A,B,C,G,I} ✓ 🌶️

In Olivenöl geschwenkt mit Knoblauch, Chili, Grana Padano und frischer Petersilie. 13,90 €
Wir empfehlen dazu Garnelen^B 19,90 €

SPAGHETTI CARBONARA^{A,C,G,I,2,12}

Mit cremiger Sahnesauce, Speck, Ei, Grana Padano und frischer Petersilie. 15,20 €

TORTELLINI ALLA PANNA^{A,C,G,I,2,12}

In cremiger Sahnesauce mit Schinken, Grana Padano und frischer Petersilie. 16,60 €

STEINPILZRAVIOLI^{A,C,G,I,2,12} ✓

Mit Trüffelbutter, Frühlingslauch, Kirschtomaten, Grana Padano und frischer Petersilie. 18,30 €

SPAGHETTI PESTO VERDE^{A,C,G,I} ✓

Mit hausgemachtem Basilikumpesto, Grana Padano, Rucola, Pinienkernen und frischer Petersilie. 13,90 €
Besonders lecker mit Hähnchenbrust 16,70 €
Wir empfehlen dazu Garnelen^B 19,90 €

PENNE GORGONZOLA^{A,C,G,I} ✓

Mit Gorgonzola-Sahnesauce, Grana Padano und fr. Petersilie. 15,40 €
Auf Wunsch mit Hähnchenbrust 18,20 €

LASAGNE^{A,L,G}

Mit Ragout vom Rinderhackfleisch, Schichtnudeln, Sahne und Grana Padano. 16,60 €

LUCACELLI

PIZZA · PASTA · BAR

DOLCI - DESSERT

TIRAMISU -alkoholfrei- A.C.G Hausgemachte Variation des italienischen Klassikers.	7,30 €
DIVERSE KUCHEN Eine tagesaktuelle Auswahl unserer hausgemachten Kuchen finden Sie in unserer Kuchenvitrine.	Ab 5,50 €
DIVERSE KUCHEN mit Baiser	6,00 €
EXTRA PORTION SAHNE	0,80 €

BEVANDE CALDE - HEISSGETRÄNKE

Espresso ¹¹	2,50 €
Espresso, doppelt ¹¹	3,90 €
Caffè Crema ^{G,11}	3,80 €
Cappuccino ^{G,11}	3,90 €
Latte Macchiato ^{G,11}	4,60 €
Caffè Latte ^{G,11}	3,90 €
Ausgewählte Teesorten ^{G,11}	4,30 €
Frischer Minztee	4,90 €
Heiße Zitrone mit frischem Ingwer	4,90 €
Heiße Schokolade ^G - zuzüglich Sahne	4,90 € 5,70 €
FLAVOURS ^{1,3,12} Karamell, Haselnuss, Vanille	0,90 €

LUCACELLI

PIZZA · PASTA · BAR



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

TÈ FREDO - EISTEE

HAUSGEMACHTER EISTEE^{1,3,12}

Erfrischender Eistee mit ganzen Himbeeren,
Zitronenscheiben und einem Hauch Holunder-Flavour.

0,5 l 6,40 €

LIMONATA - LIMONADE

ERDBEER LIMETTE^{1,3,12}

Leckere Limonata mit vollen Erdbeeren
und Limettenvierteln.

0,5 l 6,90 €

HIMBEER LIMETTE MINZE^{1,3,12}

Mit ganzen Himbeeren, Limettenvierteln
und frischer Minze.

0,5 l 6,90 €

MANGO MINZE ORANGE^{1,3,12}

Limonata mit süßer Mango, frischen Minzblättern
und Orangenscheiben.

0,5 l 6,90 €

HOLUNDER LIMETTE MINZE^{1,3,12}

Leckere Limonata mit Holundersirup, Limettenviertel und
frischen Minzblättern.

0,5 l 6,90 €

LIMONADE MIT SCHUSS^{1,3,12}

Wähle von unseren Limonaden verzaubere Deine
Limo mit einem Shot von
- Vodka, Gin oder Rum

0,5 l +
6 cl 11,90 €

LUCACELLI

PIZZA · PASTA · BAR

BEVANDE - GETRÄNKE

SAN PELLEGRINO - mit Kohlensäure	0.25 l 0.75 l	3,60 € 7,90 €
ACQUA PANNA - still	0.25 l 0.75 l	3,60 € 7,90 €
COCA COLA^{1,11} COCA COLA Zero^{1,11} FANTA^{1,2} SPEZI^{1,2}	0.2 l 0.4 l	3,50 € 5,40 €
FRUCHTSÄFTE^{2,3} Apfel, Orange, Maracuja, Rhabarber	0.2 l 0.4 l	3,70 € 4,90 €
FRUCHTSAFTSCHORLEN^{2,3} - kohlenensäurehaltig	0.2 l 0.4 l	3,40 € 4,80 €

LUCACELLI

PIZZA · PASTA · BAR

SPIRITI - DRINKS

APERITIF

PROSECCO LEVATURA	0,1 l	4,80 €
	0,75 l	32,50 €
HUGO	0,2 l	8,80 €
APEROL SPRIZZ ¹⁰	0,2 l	8,80 €
ROSATO MIO	0,2 l	8,80 €
CAMPARI ORANGE	0,2 l	8,80 €
MARTINI, verschiedene	0,05 l	5,70 €

FLASCHENBIERE

ERDINGER Naturtrüb ^A	0,5 l	5,90 €
ERDINGER Alkoholfrei ^A	0,5 l	5,90 €
CARLSBERG ^A alkoholfrei	0,33 l	4,40 €

BIER VOM FASS

CARLSBERG ^A	klein 0,3 l	4,40 €
	normal 0,5 l	5,90 €
ALSTERWASSER ^A mit Sprite	klein 0,3 l	4,40 €
	normal 0,5 l	5,90 €
DUCKSTEIN, Rotblondes Original ^A	klein 0,3 l	4,40 €
	normal 0,5 l	5,90 €

DIGESTIFS

RAMAZZOTTI	0,02 l	3,80 €
AVERNA	0,02 l	3,80 €
GRAPPA, verschiedene	0,02 l	3,80 €
SAMBUCA, Weiß, Caffè	0,02 l	3,80 €

LUCACELLI

PIZZA · PASTA · BAR

VINI APERTI - OFFENE WEINE

Weiss

CHARDONNAY „BLACK FOREST HERITAGE“, trocken^l
Weingut Kopp, Baden, Deutschland, 2020 0,2 l 7,40 €

RIESLING „KNYP“ feinherb^l
Weingut Baron Knyphausen, Rheingau, Deutschland, 2020 0,2 l 7,10 €

GRAUBURGUNDER „HILLVIEW“, trocken^l
Weingut Stefan Winter, Rheinhessen, Deutschland, 2020 0,2 l 6,90 €

WEISSWEINSCHORLE^l
- kohlenensäurehaltig 0,2 l 6,90 €

Rosé

„DREISATZ“, Blauer Portugieser, Spätburgunder. trocken^l
Weingut Kitzer, Rheinhessen, Deutschland, 2020 0,2 l 7,20 €

Rot

PRIMITIVO „Prodigio del Sole“, halbtrocken^l
Weingut Consoli, Puglia, Italien, 2019 0,2 l 7,30 €

LUCACELLI

PIZZA · PASTA · BAR

VINI IN BOTTIGLIA - FLASCHENWEINE

Weiss

CHARDONNAY „BLACK FOREST HERITAGE“, trocken^l
Weingut Kopp, Baden, Deutschland, 2020 0,75 l 24,40 €

RIESLING „KNYP“ feinherb^l
Weingut Baron Knyphausen, Rheingau, Deutschland, 2020 0,75 l 23,20 €

GRAUBURGUNDER „HILLVIEW“, trocken^l
Weingut Stefan Winter, Rheinhessen, Deutschland, 2020 0,75 l 22,90 €

Rosé

„DREISATZ“, Blauer Portugieser, Spätburgunder. trocken^l
Weingut Kitzer, Rheinhessen, Deutschland, 2020 0,75 l 21,40 €

Rot

PRIMITIVO „Prodigio del Sole“, halbtrocken^l
Weingut Consoli, Puglia, Italien, 2019 0,75 l 23,20 €

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

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