

23





MAGO DEI CUORI

Authentische neapolitanische Pizza

ANTIPASTI

Pizza Brot A 5.90€
mit Napoli Sauce

Pizza Brot AG 6.90 €
mit Provolone DOP Affumicata

MAZE MIX ANG 14.50€

zur Auswahl: (Hummus, Muhammara, Mutabl, Labneh,
Zeyton)

Hummus NG 5.50€

Muhammara NG 5.50€

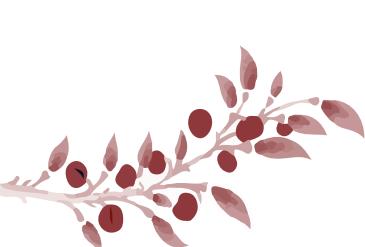
Mutabal NG 5.50€

Labneh G 5,50€

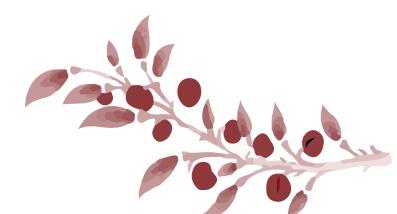
Zeyton 4,50€

SALAT

Gemischter Salat 6.50€
Burrata Salat G 8.90€
Mozzarella Salat G 8.90€
Fatusch Salat G 8.90€



PIZZA



Regina Margherita AG 9,50€

San Marzano DOP**, Fior di Latte*, frischer Basilikum, Parmesan

Marinara (vegan) AG 8,50€

San Marzano DOP, Olivenöl, Oregano

Salami AG 11,50€

San Marzano DOP, Fior di Latte, Salami

Siciliana AGD 13,00€

San Marzano DOP, Sardellen, Olivenöl, Oregano, Kapern, Oliven

Quattro Formaggi AGEH 13,50€

Taleggio DOP*, Crema di Mozzarella, Gorgonzola,

Provola Affumicata*, Parmesan Chips, Wallnüsse

Capricciosa AG 13,00€

San Marzano DOP, Fior di Latte, Prosciutto, Oliven, Schinken,
Champignons, Artischocken

Caprese AG 12,00€

Mozarella Creme, Fior di Latte, Cherry Tomaten, Basilikum,
Parmesan, Olivenöl

Ricotta Spinaci AG 12,50€

Ricotta, Pfeffer, Parmesan, Olivenöl, Spinat, Garnatapfel Syrup

Detox AG 12,00€

Parmesan Creme, gemischte gegrillte Gemüse, Oregano

Tonno e Magia AGD 12,50€

San Marzano DOP, Fior di Latte, Tonno, karamellisierte
Zwiebel, Olivenbrösel

Bresaola Lovers AGD 13,00€

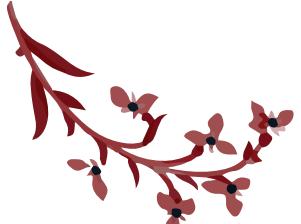
San Marzano DOP, Fior di Latte, Rucola, Bresaola, Parmesan

Colorata AG 12,00€

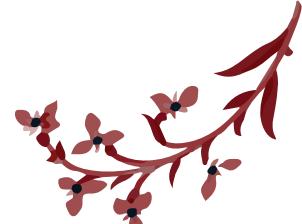
San Marzano DOP, Fior di Latte, Gorgonzola, Paprika, Zucchini,
Gemüse Creme

Mago dei Cuori AG 13,50€

San Marzano DOP, Fior di Latte, Burrata, getrocknete Tomaten,
Rucola



PIZZA

**Burrata e Pistacchio AGE 13,50€**

Pistacchio paste DOP, Fior di Latte, Burrata.

Giardiniera (Rucola) AG 12,50€

San Marzano Dop, Fior di Latte, Rucola, Cherry Tomaten

Diavolo AG 12,50€

San Marzano DOP, Fior Di Latte, Salami, Schinken

Prosciutto e Funghi AG 12,50€

San Marzano DOP, Fior di Latte, Prosciutto, Champignos, Basilikum,
Parmesan

Parmigiana e Fumo AG 12,50€

San Marzano DOP, Parmigiana di Melanzane, Provolia affumicata,
Basilikum creme

Pesto e Fumo AGE 13,50€

Pesto alla Genovese, Provolia Affumicata, Cherry Tomaten, Pinien

Quattro Stagioni AGE 13,50€

San Marzano DOP, Fior di Latte, Champignons, Artischocken,
Schinken, Salami

Gennaro AGE 12,90€

San Marzano DOP, Fior di Latte, Salami, Melanzani, Parmesan, Olivenöl

Pizza Vegano AG 11,90€

San Marzano DOP, Champignons, Paprika , Spinat

Mago d'Oriente AG 10,90€

Kräutermix mit Sesam, Fior di Latte, Olivenöl

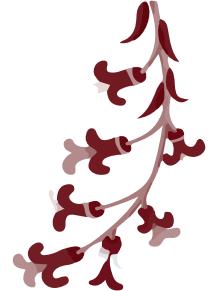
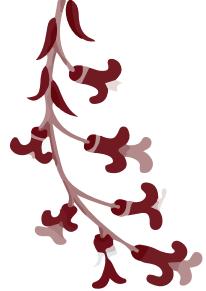
Calzone Classico AG 12,00€

San Marzano DOP, Fior di Latte, Schinken, Basilikum, Ricotta, Parmesan

EXTRAS

MOZZARELLA, GORGONZOLA, RICOTTA, PESTO, RUCOLA,	2.00 €
PARMIGIAN CHIPS,	2.00 €
OLIVEN, KAPERN, MAIS ,CHERRY TOMATEN, PAPRIKA, KARAMELLISIERTERE	1.50 €
ZWIEBEL, ARTICHOKE, CHAMPIGNONS, SPINAT, PFEFFERONE, SCHARFE	1.50 €
PEPERONCINI, BASILIKUM.	1.50 €
GEGRILLTE MELANZANI, GEGRILLTE ZUCCHINI	2.00 €
THUNFISCH, SARDELLEN SCHINKEN, SALAMI,	3.00 €
KNOBLAUCH, TABASCO	1.00 €





DOLCE

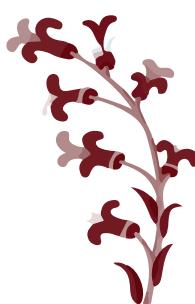
Tiramisu des Tages G	4,90€
Mohr im Hemd G	4,90€
Pizza Nuttela AG	7,90€
Dolce di Magia	5,90€

KAFFEE/TEE

ESPRESSO	2.90€
ESPRESSO DOPPEL	3.90€
VERLÄNGERTER	3.80€
MELANGE	3.50€
CAPPUCINO	3.50€
LATTE MACCHIATO	3.90€
SCHWARZTEE	3.50€
GRÜNTEE	3.50€

GETRÄNKE

ORANGEN GESPRITZT 0,3/0,5	2.50/3.50€
APFEL GESPRITZT 0,3/0,5	2.50/3.50€
HIMBER GESPRITZT 0,3/0,5	2.40/3.50€
HOLLUNDER GESPRITZT 0,3/0,5	2.40/3.50€
SODA 0,25/0,5	2.20/2.60€
SODA ZITRONE 0,33/0,5	2.50/3.50€
COCA COLA, LIGHT, ZERO 0,3	2.50€
FANTA 0,3	2.50€
ALMDUDLER 0,3	2.50€
SPRITE 0,33	2.50€
RED BULL 0,25	3.00€
EISTEE PFIRSICH -ZITRONE 0,3	2.50€
FRUCADE ORANGE 0,33	2.50€
ALKOHOLFREIES BIER/RADLER 0,33	3.00€
WASSER STILL / PRICKELND 0,5	3.00€





Sehr geehrte Gäste,

Herzlich willkommen in unserem Restaurant, wo die Aromen Italiens auf den Teller gebracht und kulinarische Geschichten erzählt werden. In unserem Haus legen wir größten Wert auf die hohe Qualität unserer Zutaten und die Authentizität unserer Rezepte, die das Herzstück unserer Küche bilden.

Unser Menü ist das Ergebnis einer sorgfältigen Auswahl hochwertigster Zutaten, die wir mit größter Sorgfalt und Respekt behandeln. Wir glauben fest daran, dass die Qualität eines Gerichts direkt mit der Herkunft seiner Zutaten verbunden ist. Deshalb beziehen wir unsere Produkte ausschließlich von vertrauenswürdigen Lieferanten, die unsere Leidenschaft für Exzellenz teilen. Ob frisches Gemüse, erlesene Kräuter oder Premium-Fleisch und -Fisch, jedes Element in unseren Kreationen wurde sorgfältig ausgewählt, um seinen einzigartigen Geschmack und seine Frische zu gewährleisten.

Ein besonderes Augenmerk richten wir auf unseren Teig, das Fundament unserer exquisiten Pizza. Unser Teig wird nach den ältesten und bewährtesten Rezepten Italiens hergestellt, ein Erbe, das wir mit Stolz und Sorgfalt bewahren. Diese Rezepte, die seit Generationen weitergegeben werden, spiegeln die Tiefe und Reinheit der italienischen Kochtradition wider. In jedem Bissen unserer Pizza können Sie die Geschichte und die Leidenschaft schmecken, die in diesem zeitlosen Handwerk stecken.

Wir freuen uns besonders, Ihnen unsere Spezialität – die Pizza Neapolitana Contemporanea – präsentieren zu dürfen. Diese Pizza ist eine Hommage an die klassische Kunst der Pizzaherstellung aus Neapel, verfeinert mit einem modernen Twist, der Ihren Gaumen auf eine unvergessliche Geschmacksreise mitnimmt. Die Kombination aus frischen, sorgfältig ausgewählten Zutaten und dem perfekt gebackenen, luftigen Teig schafft ein kulinarisches Erlebnis, das sowohl traditionell als auch innovativ ist.

Mit Stolz bringen wir ein Stück Napoli nach Purkersdorf. Unsere Vision ist es, Ihnen nicht nur eine Mahlzeit, sondern ein echtes Stück italienischer Kultur und Lebensfreude zu servieren. Jede Pizza, die wir zubereiten, ist ein Ausdruck unserer Hingabe an Qualität, Authentizität und kulinarische Exzellenz.

Wir laden Sie ein, sich zurückzulehnen, zu entspannen und die Aromen Italiens zu genießen, die wir mit viel Liebe und Fachkenntnis für Sie zubereiten. Möge Ihr Besuch bei uns nicht nur eine Mahlzeit, sondern eine Erinnerung sein, die Sie schätzen und auf die Sie mit Freude zurückblicken.





MAGO DEI CUORI

HERZLICHEN DANK FÜR IHREN BESUCH.
WIR WÜRDEN UNS ÜBER EINE BEWERTUNG ONLINE AUF GOOGLE,
FACEBOOK UND TRIPADVISOR FREUEN.

DANKE



ALLERGENE: GLUTEN A, KREBSTIERE B, EI C, FISCH D, ERDNUSS E,
SOJA F, MILCH G, SCHALLENFRÜCHTE H, SELLERIE L, SENF M,
SESAM N, SULFITE O, LUPINEN P, WEICHTIERE R