



HOW ABOUT A REALLY  
GOOD PIZZA?

## PIZZA PIZZA

### MARGHERITA – 9,90 🌿

Tomaten, Fior di latte,  
Basilikum, Olivenöl

### NEAPEL – 10,90

Tomaten, Anchovis, Oregano,  
Olivenöl

### TOSKANA – 11,90

Tomaten, Fior di latte,  
Olivenöl und drei Salami auf  
einen Schlag: Milano, Napoli,  
Fenchel

### LOMBARDEI – 13,90

Tomaten, Fior di latte, Spinat,  
Salsiccia-Wurst, Olivenöl

### PIEMONT – 14,90 🌿

Tomaten, Fior di latte,  
gemischte Pilze, Dörrtomaten,  
Olivenöl

### BASILIKATA – 13,90

Tomaten, Fior di latte,  
geräucherter Scamorza-Käse,  
Pancetta, Olivenöl

### TROPEA – 13,90

so schmeckt Kalabrien –  
Tomaten, Fior di latte, feurige  
'Nduja-Wurst, Balsamicozwiebeln,  
Olivenöl

### UMBRIEN – 11,90 🌿

Tomaten, Fior di latte,  
frisches Gemüse vom Markt,  
Olivenöl

## PIZZA BIANCA

### „OLE, OLE HENRY!“ – 12,90

HENRY's Lieblingspizza –  
Crème fraîche, Chorizo-Wurst,  
Pimientos de Padrón, Olivenöl

### APULIEN – 12,90 🌿

der Klassiker aus Apulien –  
Crème fraîche, Drillingsscheiben,  
Rosmarin, Olivenöl

### SARDINIEN – 16,90

ein Hauch von sardischen Kaviar –  
Crème fraîche, Zitronenzesten,  
Bottarga, Frühlingszwiebel,  
Olivenöl

### POSITANO – 16,90

der Name ist Programm –  
Crème fraîche, Fior di latte,  
Trüffelcreme, Garnelen,  
Frühlingszwiebel, Olivenöl

## GEHT IMMER

### PIZZA PANE – 6,90 🌿

Pizzabrot, Meersalz, Rosmarin,  
Olivenöl

Alle Preise verstehen  
sich in Euro.

# HENRY

LIKES PIZZA.

VEGETARISCH 🌿

HENRY LIKES PIZZA.



THIS IS **HENRY**,  
LIVING ON A FINCA IN  
MALLORCA. ONE DAY,  
HIS FAMILY AND SOME  
FRIENDS MET ON THE  
TERRACE TO ENJOY  
SIMPLE & FRESH PIZZA.  
THAT CHANGED HIS LIFE  
**FOREVER.**

---

#HENRYLIKESPIZZA  
HENRYLIKESPIZZA.DE