

# Original neapolitanische Steinofenpizza

---

Ich bitte Euch von der klassischen Margherita, über Salami- bis hin zu all den beliebten und genussvollen Pizza-Kreationen, aber auch vegetarische oder „Tony’s Bizoo“ Eigenkreationen an.

## „Auf welche Pizza hast Du und deine Gäste Gusta?“

Der neapolitanische Pizzateig ist die Mutter aller Pizzateige. Der Teig wird mindestens 48 Stunden fermentiert, also bei niedriger Temperatur langsam gereift, sodass dieser leicht bekömmlich ist und ein unvergessliches aromatisches Mundgefühl wiedergibt.

Ich bereite den Teig mit sehr wenig Hefe zu, welches auch zu einem unverwechselbaren neapolitanischen Geschmack führt.

Bei Tony’s Bizoo wird jede Pizza per Hand und vor Euren Gästen zubereitet, somit erhält jede Pizza ihren eigenen und persönlichen Charakter.

Zur Pizzaauswahl kommt dann nur noch ein kleines Fahrtengeld dazu, damit der Pizzaofen auch rechtzeitig bei deiner Feier ankommt und schon kann das Fest, das „Dolce far niente“ -Lebensgefühl starten.

Buon Appetito!

Pronto +43 664 371 0699

Mail [tony@tonys-bizoo.at](mailto:tony@tonys-bizoo.at)