



Pizza Catering Mit Giro zum unvergesslichen Event ↗

Mit echter italienischer Pizza aus dem
Steinofen auf einer Piaggio Ape machen wir
Euer Event zur unvergesslichen Feier für
Gäste, Familien und Angehörige.





Wir backen auf Eurem Event leckere Pizza mit **Amore e Passione.**

Historisches Lastenfahrzeug, italienische Gastfreundschaft,
frische Zutaten, handgemachte Pizza - La dolce vita in
Norddeutschland.



1970

Baujahr der
Piaggio Ape 600
MPV. In Italien
restauriert.

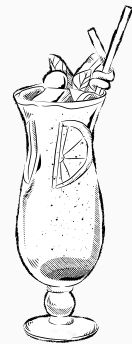


90s

Backzeit im 400
Grad heißen
Steinofen.

Unsere Vision

Das ist der Giro Pizza.



Eine kulinarische Rundreise durch Italien

Wir backen die Pizzen vor euren Augen und legen sie auf einem Ausgabetisch aus. Somit können sich eure Gäste selbst bedienen und durch verschiedene Geschmäcker probieren.



GIRO



Giro“ bedeutet auf Italienisch „Runde“ oder „Tour“.

Es beschreibt perfekt die Vision, dass unsere Pizza ein Erlebnis ist: Italien auf 3 Rädern direkt bei euch vor Ort!



Unsere Familiengeschichte

Von Tropea nach Hamburg – der Giro della famiglia **Calamita** geht weiter.



Nonno Nando

Opa fuhr meinen Bruder und mich
als Kinder mit einer kleinen Ape
Cross durch Tropea



Zio Maurizio

Onkel betreibt zwei Piaggio Ape
mit Pizzaöfen in der Schweiz.



Papa Francesco

Papa wohnt mittlerweile auch in
der Schweiz, hilft ab und zu bei
Events in Hamburg.



Anton Ferdinando Calamita

Italienischer Papa, deutsche Mama.
Gründer von Giro di Pizza.

Unser Menü

Gestaltet euren **Giro**, wie es euch gefällt.

Sucht euch von unserem Menü 4 verschiedene Pizzasorten aus. Von klassisch bis Gourmet - vegetarisch, Fleisch, Fisch oder Trüffel. Wir können alle Geschmäcker treffen.



Pizza Margherita

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, frisches Basilikum, Olivenöl aus Apulien



Pizza Tropeana

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, rote Paprika, scharfe 'Nduja Salami, rote Zwiebeln aus Tropea



Pizza Vegetariana

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, frische Paprika, Aubergine, Zucchini, Funghi



Unser Menü

Die Pizzakarte

GIRO *di* PIZZA

Italien auf 3 Rädern

Ihr wünscht euch eine andere Pizza?
Sagt uns gern Bescheid und wir finden
eine kulinarische Lösung!



PIZZE CLASSICHE

1 Margherita

Tomatensauce, Fior di Latte, frisches
Basilikum, Olivenöl

2 Prosciutto e Funghi

Tomatensauce, Fior di Latte, gekochter
Schinken, Champignons

3 Salame Piccante

Tomatensauce, Fior di Latte, scharfe
italienische Salami, Chiliöl

4 Vegetariana

Tomatensauce, Fior di Latte, gegrillte
Paprika, rote Zwiebeln, Oliven

5 Quattro Stagioni

Tomatensauce, Fior di Latte,
Champignons, Artischocken, gekochter
Schinken, schwarze Oliven

6 Napoli

Tomatensauce, Fior di Latte, Sardellen,
Kapern, schwarze Oliven

PIZZE SPECIALI

7 Tropeana

Tomatensauce, Fior di Latte, Paprika,
scharfe 'Nduja Salami, rote Zwiebeln aus
Tropea

8 Tartufo (bianca)

Fior di Latte, Champignons, Trüffelcreme,
Grana Padano, Olivenöl

9 Parma e Rucola

Tomatensauce, Fior di Latte,
luftgetrockneter Parmaschinken, Rucola,
Grana Padano

10 Burrata e Rucola

Tomatensauce, Burrata, Rucola,
Kirschtomaten, Olivenöl



Unser Ablauf Dein Event mit **Giro.**

Benötigte Fläche:
ca. 4×4 Meter.

Aufbau:
1 – 1,5 Stunden vor
Backbeginn sind wir vor
Ort.

Pizzen:
Es wird eine Pauschale
vereinbart. Darüber
hinaus verzehrte Pizzen
werden zusätzlich
abgerechnet.

Ofen:
Unseren Pizzaofen
betreiben wir mit Gas.

Strom:
220 Volt für unsere
Beleuchtung, bis zu 25
Meter Kabel haben wir
dabei.

Geschirr:
Wir bringen Pappteller
und Servietten mit und
schneiden die Pizzen.

