

# PURE WHITE

## **PURE WHITE - NATURAL FOODPORN**

### **CIBO FELICE - UNSER MANIFEST, UM GUT ZU ESSEN**

Unser Fleisch und unser Fisch werden auf dem weltbesten Holzkohlegrill mit ökozertifizierter Akazienholzkohle gegrillt. Der spanische Jospier-Grill erreicht eine Temperatur von 800 Grad.

Alle Fleischsorten sind seit 9 Jahren qualitativ gleichbleibend von ausgesuchten Züchtern, die auf Massentierhaltung und Zufütterung verzichten.

Bestimmte Fleisch-Cuts gibt es in Köln auch nur im Pure White. Die Fisch und Seafood-Produkte werden von der besten Fischmanufaktur Norwegens frisch geliefert. Das Gemüse und die Früchte sind garantiert bio. Hohe Qualität, die körperliche Power gibt und natürlichen Geschmack verspricht!

Frei von künstlichen Aromen und Zusätzen, verstecktem Zucker und fetten Sattmachern - eben pure white! Wir setzen uns ein für Ihre Gesundheit, für Nachhaltigkeit und das geschmackliche Wohlfühl!

Wir versuchen, durch ein gutes Netzwerk, Verfügbarkeiten stabil zu halten. Dennoch macht sich auch bei uns die momentane Wirtschaftslage bemerkbar. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass Preise auch einmal schwanken können. Selbstverständlich ist heutzutage nichts mehr.



Auf vielfachen Wunsch haben wir unseren Pizza-Holzofen wieder in Betrieb genommen. Ein Team aus Neapel unterstützt das Pop Up "Pure Golfo di Napoli" mit unschlagbaren Pizza-Kreationen und Pasta aus der originalen gusseisernen Pignata.

Wir freuen uns, Sie mit einer Kombination aus NEAPOLITANISCHEN PIZZA & PASTA und PURE WHITE FOOD glücklich zu machen.

**BITTE GENIEßEN SIE UNSERE GERICHTE BEWUSST MIT WERTSCHÄTZUNG.  
SO LANGE ES DIESE PRODUKTE AUF DIESER ERDE NOCH GIBT.**

## **STARTERS PURE WHITE**

„7 Kostbarkeiten" (vegetarisch)

...mit kurzgegrilltem Wagyu Beef (Blackmore)

„Brokko Golfo di Napoli Style“ - gebratener wilder Brokkoli mit Basilikum-Hollandaise und Peccorino Romano

Parmigiana von Auberginen mit Fior di Latte und Provola

Neapolitanische Burrata mit gebratenen Pilzen

## **SEAFOOD**

Gegrillte Langustinos aus Froya 300 Gramm (+ Wildkräutersalat/Aioli)

Gegrillte Langustinos aus Froya 600 Gramm (+ Wildkräutersalat/Aioli)

## **Seafood-Platter hot**

Hummer / Langustinos / Carabinero / Vongole / Aioli

Für 2 – 3 Personen / am Wochenende kleine Mengen vorrätig/ sonst auf Vorbestellung

## **OYSTERS**

je nach Tagesangebot

## **CATCH OF THE DAY**

je nach Tagesangebot



## **HAUPTGÄNGE - EXTRA BEILAGEN**

Patatas Bravas deluxe mit Salsa Brava

Japanischer Gurkensalat

Pure White Pilzpfanne

Chinesische Gemüsepfanne Szechuan Style

## **PURE WHITE CANDY SHOP**

„Dessert Golfo di Napoli“

Limoncello-Parfait, Amalfi Zitronenmarmelade, hausgemachte Oreo-Cookie

„Amore Mio“

Tiramisu von Kirsche mit toskanischen Cantuccini

Weitere Dessert nach Tagesangebot

## PURE GOLFO DI NAPOLI PIZZE

### Pizze Rosse

#### **Pizza Marinara**

Tomaten, S. Marzano, Knoblauch, Oregano, Olivenöl, Basilikum

Euro 11,-

#### **Pizza Napoli**

Tomaten, S. Marzano, Sardellen, Kapern, Taggiasca-Oliven, Oregano, Olivenöl, Basilikum

Euro 13,-

#### **Pizza Diavola**

Tomaten, S. Marzano, Fior di Latte, Salami Piccante, Parmesan, Olivenöl, Basilikum

Euro 14,-

#### **Pizza Margherita**

Tomaten, S. Marzano, Fior di Latte, Parmesan, Olivenöl, Basilikum

Euro 12,-

#### **Pizza Sombrero**

Tomaten, S. Marzano, Provola, Salami Piccante, Zwiebel, Thunfisch, Taggiasca Oliven

Euro 15,-

#### **Pizza Golfo di Napoli**

Tomaten, S. Marzano, Büffelmilch-Mozzarella, Basilikum, Ricotta

Euro 16,-

#### **Pizza Provola Pepe**

Tomaten, S. Marzano, Provola, Pfeffer, versch. Käse, Basilikum

Euro 16,-

#### **Pizza Capricciosa**

Tomaten, S. Marzano, Büffelmilch-Mozzarella, gekochter Schinken, Salami, Artischocken, Pilze, Taggiasca-Oliven

Euro 16,-

#### **Pizza Mezzaluna**

Tomate, S. Marzano, Ricotta, Büffelmilch-Mozzarella, Salami, versch. Käse, Basilikum

Euro 16,-

#### **Pizza Camorrista**

Tomate, S. Marzano, Büffelmilch-Mozzarella, Scamorza, gekochter Schinken, Taggiasca-Oliven, Champignons

Euro 16,-

## **Pizze Bianche**

### **Pizza Ortolana**

Provola, Paprika, Auberginen, Zucchini, Steinpilze

Euro 16,-

### **Pizza Carbonara**

Provola, Ei, Pancetta, Peccorino Romano, Basilikum

Euro 14,-

### **Pizza La Buffalina DOC**

Büffelmilch-Mozarella, Cherry-Tomaten, Mozarella, Olivenöl, Käse, Basilikum

Euro 18,-

### **Pizza Maradona**

Provola, Salami Piccante, gebackene Kartoffel, Zwiebel

Euro 16,-

### **Pizza La Tonnata**

Provola, Thunfisch, Cherry-Tomate, Kapern, Taggiasca-Oliven, Zwiebeln

Euro 16,-

### **Pizza Puccinella**

Provola, Fricitelli, Salsiccia, Parmesan

Euro 16,-

## **Pizze Speciali**

### **Pizza Rodenkirch**

Büffelmilch-Mozarella, Cherry Tomaten, Ruccola, Burrata, Parmesan, Olivenöl

Euro 16,-

### **Pizza Bellavista**

Büffelmilch-Mozarella, Scampi, Tomate, S. Marzano, Knoblauch, Peperonchino

Euro 18,-

### **Pizza Parma**

Büffelmilch-Mozarella, Parma-Schinken, Ruccola, Cherry-Tomaten, Parmesan

Euro 16,-

### **Pizza Nueva York**

Büffelmilch-Mozarella, Würstel, Kartoffelchips, Ketchup, Mayonaise

Euro 15,-