

# PIZZA

TAKE AWAY

ADDS (CRISPY PARMESAN, CRISPY BACON)  
PIZZEN AUCH MIT RINDERSALAMI/BREASAOLA)

## MARINARA (VEGAN) 7,5

TOMATEN AUS SAN MARZANO, BASILIKUM,  
OLIVENÖL, KNOBLAUCH, OREGANO

## MARGHERITA (VEGGIE) 9,5

TOMATEN AUS SAN MARZANO  
BASILIKUM, OLIVENÖL, PARMESAN  
MOZZARELLA FIOR DI LATTE (G)

## BUFALA 12

TOMATEN AUS SAN MARZANO, BASILIKUM  
OLIVENÖL, PARMESAN, MOZZARELLA DI  
BUFALA (G)

## **NEW** BUFALA GIALLO 12

GELBE TOMATENSOSSE AUS SAN MARZANO,  
BASILIKUM, OLIVENÖL, PARMESAN, MOZZA-  
RELLA DI BUFALA (G)

## **NEW** PIZZA BRUSCHETTA 12,5

CHERRYTOMATEN, BASILIKUM, KNOBLAUCH,  
OREGANO, OLIVENÖL, MOZZARELLA FIOR DI  
LATTE (G)

## TONNO E CIPOLLA 13

TOMATEN AUS SAN MARZANO, BASILIKUM,  
PARMESAN, OLIVENÖL, MOZZARELLA FIOR DI  
LATTE, THUNFISCH, ZWIEBEL (G,D,F)

## SALAME NAPOLI 11,5

TOMATEN AUS SAN MARZANO, BASILIKUM,  
OLIVENÖL, PARMESAN, MOZZARELLA FIOR  
DI LATTE, SALAME NAPOLI (1,2,3,G,L,M)

## **NEW** NINJA TURTLE STYLE 🌶️ 12,5

TOMATEN AUS SAN MARZANO, BASILIKUM,  
PARMESAN, OLIVENÖL, MOZZARELLA FIOR  
DI LATTE, RINDER PEPERONIWURST (G,D)

## PROSCIUTTO E FUNGHI 13

TOMATEN AUS SAN MARZANO, BASILIKUM  
OLIVENÖL, PARMESAN, MOZZARELLA FIOR DI  
LATTE, PROSCIUTTO, CHAMPIGNONS (G)

## DOPPEL PEPPERONI & 🌶️ 14 SPICY HONEY

TOMATEN AUS SAN MARZANO, BASILIKUM  
OLIVENÖL, PARMESAN, MOZZARELLA FIOR  
DI LATTE, ZWEI VERSCHIEDENE SORTEN  
PEPERONIWURST, FRISCHE CHILI (AUCH MIT  
RINDERSALAMI) (G,1,2,3)

## SMOKED NAPOLI 13

TOMATEN AUS SAN MARZANO, BASILIKUM,  
OLIVENÖL, PARMESAN, MOZZARELLA FIOR DI  
LATTE, GERÄUCHERTE SARDELLEN, KAPERN,  
ENTKERNTE SCHWARZE OLIVEN, OREGANO  
(2,3,G,D)

## AUBERGINE PARMIGIANA 14

HOMEMADE PARMIGIANA, BASILIKUM, OLIVEN-  
ÖL, PARMESAN, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,  
GERÄUCHERTE RICOTTA (G)

## N'DUJA 🌶️🌶️ 14

TOMATEN AUS SAN MARZANO, BASILIKUM,  
OLIVENÖL, PARMESAN, MOZZARELLA FIOR DI  
LATTE, N'DUJA, ROTE CHILIFÄDEN (G,1,2,3)

## RUCOLA E PARMA 15

TOMATEN AUS SAN MARZANO, BASILIKUM,  
OLIVENÖL, PARMESAN, MOZZARELLA FIOR DI  
LATTE, RUCOLA, PARMA (G,2,3)  
(AUCH MIT BRESAOLA)

## SALSICCIA E FRIARIELLI 15

OLIVENÖL, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,  
FRISCHE CHILI, FRIARIELLI, KNOBLAUCHÖL,  
SALSICCIA (RIND)  
(G,3,L,M)

## PATATE 14,5

SAHNE, OLIVENÖL, PARMESAN, PROSCIUTTO  
COTTO, ROSMARINKARTOFFELN, SALZ, PFEFF-  
ER (G,2,3)

## CAPRICCIOSA 15

TOMATEN AUS SAN MARZANO, BASILIKUM,  
PARMESAN, OLIVENÖL, ARTISCHOCKEN, CHAM-  
PIGNONS, SCHWARZE OLIVEN, MOZZARELLA DI  
BUFALA, PROSCIUTTO COTTO (G,3,6)

## TUTTO FORMAGGIO 15

OLIVENÖL, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,  
SCAMORZA AFFUMICATA, GORGONZOLA,  
RICOTTA SECCA DI PECORA, PARMESAN  
CRISP (G,3)

## MORTADELLA PISTAZIE 16,5

PISTAZIENCREME, BASILIKUM, PARMESAN,  
OLIVENÖL, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,  
MORTADELLA, STRACCIATELLA (G,H,2,3,4)

## BURATA DIAVOLO 🌶️🌶️ 17

TOMATEN AUS SAN MARZANO, BASILIKUM,  
OLIVENÖL, PARMESAN, MOZZARELLA DI BU-  
FALA, N'DUJA, PEPPERONIWURST, FRISCHE  
CHILI, STRACCIATELLA (G,1,2,3)

## TRÜFFEL PILZE 20

TRÜFFELCREME, PILZMISCHUNG, BASILI-  
KUM, PARMESAN, OLIVENÖL, MOZZARELLA  
DI BUFALA, WEISSES TRÜFFELÖL, FRISCHE  
TRÜFFEL (G,A,1)

## SPECIALS

### THE SPECIAL ONE 13

BASILIKUM, OLIVENÖL, KNOBLAUCH, PARME-  
SAN, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PETERSILIE,  
BALSAMICOVINAIGRETTE, TOMATEN,  
ZWIEBEL, SALZ, PFEFFER (G)

### MARINARA GIALLO 13

TOMATEN AUS SAN MARZANO, KNOBLAUCH  
BASILIKUM, PARMESAN, OLIVENÖL, STRACCIA-  
TELLA, GELBE CHERRYTOMATEN, KRESSE (G)

rimini

# DOLCE

## TIRAMISU 7

MASCARPONECREME, ESPRESSO,  
BISKUIT, NUTELLA, KAKAO

## ALLERGENE



# DRINKS

VÖSLAUER OHNE / PRICKELND	0,25	<b>3</b>
PEPSI COLA	0,33	<b>3,7</b>
PEPSI COLA MAX	0,33	<b>3,7</b>
SAN PELLEGRINO L'ARANCIATA BIO	0,275	<b>3,5</b>
SAN PELLEGRINO LA LIMONATA BIO	0,275	<b>3,5</b>
SAN BENEDETTO EISTEE LIMONE	0,5	<b>4</b>
SAN BENEDETTO EISTEE PESCA	0,5	<b>4</b>

## KAFFEE

ESPRESSO		<b>2,5</b>
ESPRESSO MACCHIATO		<b>2,7</b>
DOPPIO		<b>3,7</b>
CAFE CREMA		<b>3,2</b>
CAPPUCCINO		<b>3,4</b>
FLAT WHITE		<b>3,9</b>
CORTADO		<b>3</b>
HAFERMILCH +0,40 / LAKTOSEFREIE +0,30		

## BIER

FASSBIER PERONI NASTRO AZZURRO	0,2	<b>2,7</b>
PERONI NASTRO AZZURRO	0,33	<b>3,5</b>
BIRRA MORETTI LIMONE RADLER	0,33	<b>4</b>
BIRRA MORETTI FILTRATA A FREDDO	0,33	<b>4,5</b>
BIRRA ALKOHOLFREI	0,33	<b>4,0</b>
IOHNUSA NON FILTRATA	0,33	<b>4,5</b>

## WEINE

RIMINI WHITE (BIO)	0,2 / 0,5	<b>7,5 / 18</b>
RIMINI ROSE (BIO)	0,2 / 0,5	<b>7,5 / 18</b>
RIMINI RED (BIO)	0,2 / 0,5	<b>7,5 / 18</b>
FLASCHE	0,75	<b>25</b>

SPRIZZ (APEROL/LIMONCELLO, SECCO, SODA)	<b>8,5</b>
APEROL SOUR (APEROL, ORANGENSAFT, ZITRONENSAFT, ZUCKER)	<b>10</b>
PAPAGALLO (BONANTO, BERGAMOTTE, LIMETTE, SODA)	<b>9</b>
WHISKY SOUR (WHISKY, ZITRONE, VEGANES EIWEISS, ZUCKERSIRUP)	<b>11</b>
NEGRONI (GIN, CAMPARI, ROTER WERMUTH) + SPAGLIATO	<b>10</b>
GIN TONIC (GIN, TONICI)	<b>10</b>
ESPRESSO MARTINI (VODKA, KAFFEELIKÖR, ESPRESSO)	<b>11</b>
WHITE WINE TONIC, ROSÉ WINE TONIC, ROTWEIN TONIC	<b>8,5</b>
MARTINI BIANCO TONIC	<b>8,5</b>
CAPO TONIC	<b>10</b>

### ES WAR EINMAL IN RIMINI

RIMINI WAR IN DEN WILDEN 60ER UND 70ER-JAHREN DER HOTSPOT AN DER ITALIENISCHEN RIVIERA. EIN SÜSSER SEHNSUCHTSORT FÜR UNZÄHLIGE SONNENHUNGRIGE TOURIST\*INNEN, DIE SICH MIT DEM VW-KÄFER AUFMACHTEN, UM AM ENDLOSEN SANDSTRAND UNBESCHWERTE TAGE ZU VERBRINGEN. SIE ALLE WOLLTEN TEILHABEN AN EINEM GANZ BESONDEREN LEBENSGEFÜHL, DEM DOLCE VITA. UND WÄHREND SICH DIE EINEN IN DEN CLUBS DER STADT RAUSCHHAFTEN UND ZÜGELLOSEN PARTYS HINGABEN, ENTSPANNTEN SICH DIE ANDEREN AM MEER UND GENOSSEN DIE MEDITERRANE LÄSSIGKEIT – OHNE HEKTIK UND STRESS, DAFÜR MIT PIZZA UND VINO.

DIE GESCHICHTE DES RIMINI IN OFFENBACH BEGINNT RUND 40 JAHRE SPÄTER: ALS SICH ERFAN MOHEBBI UND LUKAS FRANZ 2016 ZUM ERSTEN MAL BEGEGNEN, VERBINDET SIE DIE LEIDENSCHAFT FÜR CLASSIC CARS UND EINEN GEWISSEN RETRO-STYLE. AUSSERDEM TEILEN SIE DIE AUFRICHTIGE LIEBE ZU AUTHENTISCHER NEAPOLITANISCHER PIZZA. BEIDE TRÄUMEN DAVON, DIESES FLAIR IN EIN GASTRO-KONZEPT ZU ÜBERFÜHREN. DIE IDEE ZUM RIMINI WAR GEBOREN!

INSPIRIERT VON DER AUTHENTISCHEN LÄSSIGKEIT LÄNGST VERGANGENER TAGE UND GETRIEBEN VON

DEM WUNSCH, DIE BESTE NEAPOLITANISCHE PIZZA DER STADT ZU BACKEN, ERÖFFNETEN ERFAN UND LUKAS SCHLIESSLICH 2022 IHREN ERSTEN LADEN AM OFFENBAHER HAFEN.

DEM HEUTIGEN KONZEPT GINGEN ZWEI JAHRE INTENSIVER RECHERCHE VORAN. BESONDERE LIEBE ERFUHR DER TEIG – DAS HERZSTÜCK IHRER PIZZERIA. MIT ZIELSTREBIGER BESESSENHEIT UND HINGABE TÜFTELN DIE STUDIERTEN BETRIEBSWIRTE MONATELANG AN EINEM REZEPT, DAS ES IN JEGLICHER HINSICHT MIT DEM ORIGINAL AUS DEN ENGEN GASSEN NEAPELS AUFNEHMEN KANN. LÄNGST IST KLAR: DER PERFEKTE TEIG IST SO VIEL MEHR ALS MEHL, WASSER UND SALZ. ER IST EINE PHILOSOPHIE, EINE WISSENSCHAFT – UND AM ENDE EIN STRENG GEHÜTETES GEHEIMNIS.

AUCH ALLE ANDEREN ZUTATEN, DIE HEUTE AUF DEN PIZZEN DES RIMINI ZU FINDEN SIND, WURDEN VON ERFAN UND LUKAS MIT GRÖSSTER SORGFALT AUSGEWÄHLT. VERWENDET WERDEN ENTWEDER LOKALE ODER AUS ITALIEN IMPORTIERTE PRODUKTE. NUR DAS BESTE FÜR UNSERE GÄSTE, DA SIND SICH DIE BEIDEN EINIG.