



Trattoria · Pizzeria

**6611**

*Pizza gigante and more*

## APÉRITIF

<b>Prosecco</b>	0,1 l	5,00
<b>Aperol Spritz</b>	0,2 l	7,00
<b>Hugo</b>	0,2 l	7,70
<b>Hugo alkoholfrei</b>	0,2 l	7,70

## ALKOHOLFREIE APÉRITIF

<b>Bitterino</b>	0,1 l	3,50
Zitrusbittergeschmack mit Kohlensäure		
<b>Crodino</b>	0,1 l	3,50
Süßbitter mit Orangengeschmack und Kohlensäure		

## VORSPEISEN

<b>Bruschetta</b> – Geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch, Olivenöl	8,30
<b>Crostini</b> <sup>2,3,4,5</sup> – Geröstetes Weißbrot mit vier verschiedenen Belägen	9,90
<b>Caprese</b> – Tomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl	8,30
<b>„Vitello Tonnato“</b> <sup>3,4</sup> – Schweinerücken in Thunfischsoße mit Kapern, Zitrone	13,30
<b>Affettato Misto</b> <sup>2,3,4,5</sup> – Vesperplatte mit diversen Schinken, Salami und Käse	17,30
<b>Verdura alla Piastra</b> – Gebratenes Gemüse vom Grill	9,30
<b>Carpaccio di Manzo</b> – Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesanscheiben	14,30

## NUDELGERICHTE

### Spaghetti oder Penne oder Farfalle

<b>aglio-olio-peperoncino</b> – in Knoblauchöl mit scharfer Paprika	9,90
<b>pomodoro</b> – in Tomatensoße	9,90
<b>bolognese</b> – in Hackfleischsoße	11,20
<b>pasticciati</b> <sup>1</sup> – in Hackfleischsoße und Sahne	11,90
<b>all' arrabiata</b> – in scharfer Tomatensoße	10,30
<b>ai funghi porcini</b> <sup>1,7</sup> – mit Steinpilzen und Sahnesoße	13,30
<b>alla boscaiola</b> <sup>1,7</sup> – mit Steinpilzen, Hackfleischsahnesoße	12,80
<b>ai gamberetti</b> <sup>7</sup> – mit Garnelen, frischen Tomaten, Knoblauch	15,50
<b>carbonara originale</b> – mit Speck, Ei und Parmesan	13,00
<b>carbonara deutsch</b> – mit gekochtem Schinken und Sahne	12,00

<b>FRISCHE EIERNUDELN</b> – Aufschlag pro Portion	2,90
---	------

## SALATE

<b>Insalata di Tonno</b> – Thunfisch, Bohnen, Zwiebeln, Rucola mit Senfdressing	10,30
<b>Insalata Capricciosa</b> – Gemischter Salat mit Thunfisch, Mozzarella <sup>6</sup> , Salami <sup>3,4,10</sup> , Champignons, Oliven, gekochtem Schinken, Rucola mit Senfdressing	13,30
<b>Vegetarisch</b> – Gemischter Salat mit Thunfisch, Mozzarella <sup>6</sup> , Champignons, Oliven, Rucola mit Senfdressing	12,30
<b>Insalata Rucola</b> – Rucola, Parmesan, Tomaten mit Senfdressing	8,80
<b>Scortichino di Pollo</b> <sup>3,4,5</sup> – gebratene Hähnchenbruststreifen auf Salatbett mit pikanter süß sauer Soße	14,30

## HAUPTGERICHTE

<b>Scaloppine ai Funghi Porcini</b> – Schweineschnitzel mit Steinpilzen	12,40
<b>Scaloppine al Vino Bianco</b> – Schweineschnitzel in Weißweinsauce	10,40
<b>Scaloppine al Limone</b> – Schweineschnitzel in Zitronensauce	10,40
<b>Scaloppine al Marsala</b> – Schweineschnitzel in Marsalaweiensauce	10,40
<b>Cotoletta Milanese</b> – Paniertes Schweineschnitzel	11,40

## BEILAGEN

<b>Patate al Forno</b> - Gebackene Kartoffelecken mit Rosmarin	6,00
<b>Insalata Mista</b> – gemischter Beilagensalat mit Senfdressing	5,50
<b>Verdura alla Piastra</b> – Gebratenes Gemüse vom Grill (als Beilage)	7,40
<b>Patatine Fritte</b> – Pommes Frites	5,80

## DESSERT

<b>Profiterol Nero</b> – Brandteigkugeln mit Cremefüllung und Schokosauce	6,00
<b>Tartufo Bianco</b> – Kaffee-Eis mit Zabaione-Creme und Baiser	6,00
<b>Tartufo Nero</b> – Zabaione-Eis mit Kakaocreme und Haselnuss	6,00
<b>Vanille-Eis</b> mit Schoko- oder Erdbeersauce	3,50
<b>Hausgemachtes Dessert</b> – laut Wochenkarte	

PIZZA  
klein

PIZZA  
normal  
ca. 44 cm

## PIZZA Die Spezialität des Hauses.

Hauchdünner Teig, frische Zutaten, auf dem Holzbrett und mit Schere serviert.

### PIZZA VEGETARISCH

<b>MARGHERITA</b> 100 Tomatensoße und Mozzarella <sup>6</sup>	10,80	12,30
<b>FORNARINA</b> 101 Pizzateig mit Olivenöl, Salz und Rosmarin	9,00	10,50
<b>FUNGI FRESCHI</b> 104 Tomatensoße, Mozzarella <sup>6</sup> und frische Champignons	12,00	13,50
<b>VEGETARIANA</b> 108 Tomatensoße, Mozzarella <sup>6</sup> , Auberginen, Zucchini, Spargel, Karotten, Mais	13,30	14,80
<b>RUCOLA</b> 109 Tomatensoße, Mozzarella <sup>6</sup> und Rucola	11,30	12,80
<b>MARINARA</b> 111 Tomatensoße, Knoblauch und Petersilie	9,80	11,30
<b>MELANZANE</b> 115 Tomatensoße, Mozzarella <sup>6</sup> und Auberginen	11,50	13,00
<b>HESSISCHE</b> 129 Mozzarella <sup>6</sup> , Sahne, Handkäse und Zwiebeln	13,50	15,00
<b>PORCINI</b> 121 Tomatensoße, Mozzarella <sup>6</sup> und Steinpilze	14,00	15,50
<b>PRIMAVERA</b> 122 Tom., Mozz. <sup>6</sup> , Salat, Tomatenscheiben, Karotten, Mais und Parmesan	13,80	15,30
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> 124 Tomatensoße, Mozzarella <sup>6</sup> , Gorgonzola, Schafskäse und Edamer	13,80	15,30

### PIZZA MIT FISCH

<b>NAPOLETANA</b> 103 Tomatensoße, Mozzarella <sup>6</sup> , Sardellen und Kapern	12,00	13,50
<b>TONNO</b> 106 Tomatensoße, Mozzarella <sup>6</sup> , Thunfisch, Zwiebeln, schwarze Oliven <sup>5,6</sup>	12,80	14,30
<b>GAMBERETTI</b> 126 Tomatensoße, Mozzarella <sup>6</sup> , Garnelen <sup>7</sup> , Petersilie, Knoblauch	16,40	17,90
<b>FRUTTI DI MARE</b> 127 Tomatensoße, Mozzarella <sup>6</sup> , Meeresfrüchte <sup>7</sup> , Petersilie, Knoblauch	16,00	17,50

**Pizza Gigante** ca. 60cm: 80% Aufpreis.

**Pizza "halb und halb"** 3,50 Euro Aufpreis.

**Extras nach Wahl** jeweils zwischen 1,30 Euro bis 5,00 Euro Aufpreis.

## PIZZA MIT FLEISCH

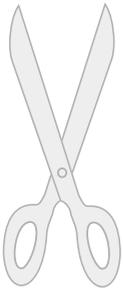
	PIZZA klein	PIZZA normal ca. 44 cm
<b>SALSICCIA 102</b> Tomatensoße, Mozzarella <sup>6</sup> , italienischer Bratwurst	13,80	15,30
<b>CAPRICCIOSA 105</b> Tom., Mozz <sup>6</sup> , frische Champignons, gekochter Hinterschinken <sup>3,4,10</sup> und Artischocken	12,80	14,30
<b>QUATTRO STAGIONI 107</b> Tom., Mozz. <sup>6</sup> , frische Champignons, gekochter Hinterschinken <sup>3,4,10</sup> , Artischocken und Salami <sup>3,4,10</sup>	13,30	14,80
<b>SALAME PICCANTE 110</b> Tomatensoße, Mozzarella <sup>6</sup> und scharfe italienische Salami <sup>3,4,10</sup>	12,00	13,50
<b>BOSCAIOLA 112</b> Tomatensoße, Mozzarella <sup>6</sup> , frische Champignons, Salami <sup>3,4,10</sup> , Zwiebeln	13,30	14,80
<b>BOSCAIOLA PICCANTE 128</b> Tom., Mozz. <sup>6</sup> , frische Champignons, scharfer Salami <sup>3,4,10</sup> , Zwiebeln	13,30	14,80
<b>HAWAII 113</b> Tomatensoße, Mozzarella <sup>6</sup> , gekochter Hinterschinken <sup>3,4,10</sup> und Ananas	13,00	14,50
<b>TIROLESE 114</b> Tomatensoße, Mozzarella <sup>6</sup> , Tiroler Speck <sup>3,4,10</sup> und Rucola	13,30	14,80
<b>PROSCIUTTO CRUDO 116</b> Tomatensoße, Mozzarella <sup>6</sup> und roher Hinterschinken <sup>3,4,10</sup>	13,00	14,50
<b>PROSCIUTTO COTTO 117</b> Tomatensoße, Mozzarella <sup>6</sup> und gekochter Hinterschinken <sup>3,4,10</sup>	12,00	13,50
<b>WÜRSTEL 118</b> Tomatensoße, Mozzarella <sup>6</sup> und Würstchen <sup>3,4,10</sup>	11,80	13,30
<b>SALAME 119</b> Tomatensoße, Mozzarella <sup>6</sup> und Salami <sup>3,4,10</sup>	12,00	13,50
<b>CALZONE 120</b> Gefüllte Pizzascheibe: Tomatensoße, Mozzarella <sup>6</sup> , gekochter Hinterschinken <sup>3,4,10</sup> und frische Champignons	13,00	14,50
<b>DELLA CASA 123</b> Tom. Mozz. <sup>6</sup> – 14 verschiedene Beläge nach Art des Hauses	16,00	17,50
<b>PIZZAIOLO – “allo cheffe” 125</b> Tomatensoße, Mozzarella <sup>6</sup> , Schinken <sup>3,4,10</sup> , Speck <sup>3,4,10</sup> , Salami <sup>3,4,10</sup> , Zwiebeln, scharfer Salami <sup>3,4,10</sup> , Oliven <sup>5,6</sup> , grüne Peperoni <sup>6</sup> , frische Champignons	14,00	15,50



## **Feiern in der 66 I I**

**In der Gaststätte oder im separaten Saal,  
für Gruppen bis 40 Personen.**

**Ob Geburtstag, Weihnachten oder Jubiläum,  
gerne stellen wir Ihnen individuelle  
Menüs und Buffets für Ihren Anlass zusammen.  
Sprechen Sie uns an.**



## **Ihre 66 I I-Schere für zu Hause!**

**Unsere hochwertigen Edelstahlscheren  
können Sie käuflich erwerben, das Stück für  
Euro 38,-**



## Apéritif

Prosecco	0,1l	5,00
Hugo - auch alkoholfrei	0,2l	7,70
Aperol Spritz	0,2l	7,00

## Säfte/Schorle

Rapp's Orangensaft	0,2l	3,00
	0,4l	4,30
Rapp's	0,2l	3,10
Apfelsaft / Maracujasaft	0,4l	4,50
Apfelschorle / Maracujaschorle	0,2l	3,10
	0,4l	4,50
Kirschsafft	0,2l	3,70
Bananensaft	0,2l	3,70
FuzeTea	Fl. 0,3l	4,20
Pfirsich / Zitrone		

## Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola/light <sup>4,5,9,13</sup>	0,2l	3,10
	0,4l	4,50
Fanta/Sprite/Spezi <sup>4,5</sup>	0,2l	3,10
	0,4l	4,50
Coca-Cola Zero	Fl. 0,33l	4,20
Schweppes		
Ginger Ale <sup>5,14</sup>	0,2l	4,00
Bitter Lemon <sup>5,14</sup>	0,2l	4,00
Tonic Water <sup>5,14</sup>	0,2l	4,00
RhönSprudel classic	0,25l	3,10
	0,75l	6,70
RhönSprudel still	0,25l	3,10
	0,75l	6,70
RhönSprudel medium	0,75l	6,70

## Bier

### WEIHENSTEPHAN

Pils vom Fass	0,3l	3,40
	0,5l	4,60

### BUDWEISER Original Czech

Lager vom Fass	0,3l	3,80
	0,5l	5,00

### KRUSOVICE Cerne Czech

Dunkel vom Fass	0,3l	3,80
	0,5l	5,00

### WEIHENSTEPHAN

Weizen Hell vom Fass und Weizen alkoholfrei vom Fass	0,3l	3,60
	0,5l	4,80
Weizen dunkel	0,5l	4,80
Weizen kristall	0,5l	4,80

### PAULANER

Zitronenweizen alkoholfrei	0,5l	4,80
----------------------------	------	------

### ALKOHOLFREIES BIER

Pils	0,33l	3,70
------	-------	------

### BRAUMEISTER Kraftmalz

Malzbier	0,33l	3,70
----------	-------	------

### SCHÖFFERHOFER

Hefeweizen Grapefruit	0,33l	3,70
-----------------------	-------	------

## Apfelwein

Kelterei WALTHER	0,25l	2,80
vom Fass	0,5l	4,70
auch süß- und sauer gespritzt		
Apfelwein Rosé	0,33l	3,70
STENGER'S Apfelwein	0,25l	3,20
alkoholfrei	0,5l	5,00

Flasche  
0,75l

Glas  
0,1l

## Sekt

**Millesimato**, Jahrgangssekt, Maserada sul Piave, Venetien  
Heustrohgelbe Farbe, cremige Perlage, fruchtige Aromen

25,00

5,50

## Weißweine

**Cirò**, Greco Bianco, DOC, Luzzolini, Kalabrien  
Noten von Pflaumen, Honig und Gewürzen, Samtig, 12,5%

24,00

4,00

**Pecorino „Casale Vecchio“**, IGT, Farnese, Abruzzen  
Frisch, knackige Säure, Riesling-Typ, 13%

27,00

5,00

**Vernaccia di San Gimignano**, DOCG, Palagetto, Toscana,  
viel Körper, kräftig und mineralisch, 13,5%

27,00

5,00

**Verbo, Malvasia**, IGP, Di Venosa, Basilikata  
strohgelbe Farbe, fruchtiges Bouquet, weich und zart, 13%

27,00

5,00

**Lugana Bianco**, DOC, Franzosi, Lombardei  
Fruchtbetont, angenehm frisch und mineralisch, 12,5%

31,50

5,50

**Roero Arneis**, DOCG, Angelo Negro, Piemont  
Kraftvoll, vollmundig, harmonisch, würzige und fruchtige Aromen, 13%

28,00

5,00

**Gavi di Gavi**, DOCG, Broglia, Piemont  
Feuerwerk an Aromen: Honig, Früchte, Haselnuss, Gewürz- sowie  
Kräuternoten, finessenreicher und mineralischer Ausklang, 12,5%

35,50

6,00

**Verdicchio die Caselli di Jesi**, DOC, Ottavio Piersanti, Marken  
Intensives Aroma von exotischen Früchten, neigt zur Mandel  
mit dem Alter, 13%

36,50

6,00

## Roséwein

**Basilicata Rosato „Pipoli“**, IGT, del Vulture, Basilikata  
Kirschrosa, sehr fruchtbetont und angenehm, Kirsch- und  
Beerenaroma, würzige Kräuternote, 12%

24,00

4,00

**Salento Rosato, Five Roses**, IGT, Leone De Castris, Apulien  
Fruchtige Noten von Erdbeeren und Kirschen, saftig, frisch,  
mit angenehmer Mineralität, 12%

32,50

5,00

## Hausweine Weiß

**Pinot Grigio „Le due Giare“**, DOP, Verona, trockener Weißwein, 12%

**Trebbiano D`Abruzzo „Collezione“**, DOC, trockener Weißwein, 12%

**Frascati „Fontana Candida“**, DOC, Lazio, trockener Weißwein, mild, 12%

0,1l Glas € 3,00 · 0,25l Karaffe € 5,00 · 0,5l Karaffe € 9,00

## Prosecco alla Spina - Vino Frizzante vom Fass

**Villa Cornaro**, DOC, Masarda sul Piave, 11%

0,1l Glas € 5,00 · 0,25l Karaffe € 9,00 · 0,5l Karaffe € 16,50

## Rotweine

**Syrah Sicilia Rosso**, IGT, Vigneti Zabú, Sizilien

Angenehm weicher Wein mit vollem Körper und fruchtigen Noten, 13,5%

24,00 4,00

**Marzemino Garda**, DOC, Franzosi, Lombardei

Angenehm, weich, sehr fruchtig, mit Waldbeer-Aromen, 13%

27,00 5,00

**Ripasso Verona**, IGT, „Torre Rosso“, Torre d'Orti, Veneto

Vollmundig, kräftig, aromatisch, 14%

25,00 4,50

**Primitivo Merlot Tarantino**, IGT, Luccarelli, Apulien

Weicher Rotwein mit vollem Körper, fruchtige Art und weiche Tannine, 13,5%

27,00 5,00

**Rebo**, IGT, Franzosi, Lombardei

Rubinrote Farbe, intensives Aroma nach reifen roten Früchten, 14%

27,00 5,50

**Don Camillo Sangiovese**, IGT, Terre di Chieti, Farnese, Abruzzen

Sehr kräftig, dabei schmackhaft und weich, anhaltendes Aroma, 13%

29,00 5,50

**Rosso Conero**, DOC, Ottavio Piersanti, Marken

harmonisch, trocken, vollmundig und tanninhaltig, 13,5%

36,50 6,00

**Chianti Colli Senesi Riserva**, DOCG, Agricola Palagetto, Toskana

Kräftig, vollmundig mit leichten Tanninen, Aromen von reifen Pflaumen und Tabak, 14,5%

38,00 6,00

**Barbera d'Alba Superiore**, DOC, Livia Fontana, Piemont

Kräftige Tannine, gute Säurestruktur, harmonische Balance zwischen fruchtigen und würzigen Komponenten, 15,5%

38,00 6,00

**Nero di Troia**, IGT, Canace, Cantina Diomede, Apulien

Weiche Tannine, Beerenaromen und balsamische Noten nach Kakao, Lakritze und Leder, 13,5%

49,50 8,00

## Hausweine Rot

**Montepulciano d'Abruzzo**, DOC, Lazise, trockener Rotwein, 13%

**Nero d'Avola**, IGP, Terre Siciliane, Calco, trockener Rotwein, mild, 13,5%

**Lambrusco Dell'Emilia**, Eremete, fruchtig süß, leicht prickelnd, 8%

0,1l Glas € 3,00 · 0,25l Karaffe € 5,00 · 0,5l Karaffe € 9,00

## Grappa

Grappa Riserva Magnum 2 cl 5,50

Weitere Grappasorten auf  
unserer Spezialkarte.

## Kräuterliköre

Montenegro 2 cl 3,90

Ramazotti 2 cl 3,90

Fernet Branca 2 cl 3,90

Averna 2 cl 3,90

Unicum 2 cl 4,40

Jägermeister 2 cl 3,90

Becherovka 2 cl 3,90

Vecchio Amaro Capo 2 cl 4,40

Cynar 2 cl 3,90

## Obstbrände

Kainer Marillen 2 cl 5,40

Specht Himbeere 2 cl 3,90

Specht Zwetschge 2 cl 4,40

Specht Kirsch 2 cl 4,40

Specht Obstler 2 cl 3,90

Specht Williams Birne 2 cl 4,40

Papidoux Calvados 2 cl 3,90

Mispelchen 5 cl 4,60

## Brandy/Rum

Vecchia Romagna 2 cl 3,90

Asbach Uralt 2 cl 3,70

Metaxa 5 Sterne 2 cl 3,90

Cardenal Mendoza 2 cl 6,40

Havana Club 7 anos 2 cl 5,90

Bacardi Reserva 8 anos 2 cl 6,40

Bacardi Rum 2 cl 3,90

## Verschiedenes

Jack Daniels 2 cl 5,90

Limoncello 2 cl 3,60

Sambuca Molinari 2 cl 3,90

Zimtler Zapata 2 cl 3,90

Baileys 4 cl 5,40

Amaretto di Saronno 2 cl 3,90

Ouzo 12 2 cl 3,30

Berentzen Apfelnkorn 2 cl 3,00

Malteser 2 cl 3,90

Vodka 2 cl 3,90

Martini Bianco 5 cl 4,60

Campari Orange <sup>5</sup> 4 cl 6,90

Gin Tonic <sup>5,14</sup> 4 cl 6,90

Whisky Cola 4 cl 6,90

Ardbeg 2 cl 8,50

## Kaffee & Tee

<b>Espresso</b> <sup>13</sup>	2,80
<b>Espresso decafinato</b> <sup>13</sup> - mit entkoffeinierter Espresso	3,10
<b>Espresso Macchiato</b> <sup>13</sup>	3,10
<b>Kaffee</b> <sup>13</sup>	3,30
<b>Großer Milch-Kaffee</b> <sup>13</sup>	3,60
<b>Cappuccino</b> <sup>13</sup>	3,60
<b>Cappuccino decafinato</b> <sup>13</sup> - mit entkoffeinierter Espresso	3,90
<b>Latte Macchiato</b> <sup>13</sup>	3,80
<b>Latte Macchiato decafinato</b> <sup>13</sup> - mit entkoffeinierter Espresso	4,10
<b>Espresso Corretto</b> <sup>13</sup> - "mit Schuß" Grappa, Sambuca, Brandy etc.	4,00
<b>Glas Tee</b> - verschiedene Sorten	2,80
<b>Minz-Tee</b> - mit frischer Minze	4,70
<b>Kakao</b> - mit Milch	3,50

Lieber Gast,

es ist unser Anliegen, Sie bei uns zufrieden zu stellen. Daher verwenden wir nur Lebensmittel von hoher Qualität und möglichst regionaler Herkunft. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Diese Zutaten haben wir mit Ziffern gekennzeichnet, deren Bedeutung Sie hier aufgeführt sehen:

- |                               |                           |
|-------------------------------|---------------------------|
| 1 = mit Milcheiweiß           | 8 = mit Stabilisator      |
| 2 = mit Geschmacksverstärker  | 9 = mit Süßstoff Aspartam |
| 3 = mit Konservierungsstoffen | 10 = mit Emulgator        |
| 4 = mit Antioxydationsmittel  | 11 = mit Süßungsmittel    |
| 5 = mit Farbstoff             | 12 = mit Nitritpökelsalz  |
| 6 = mit Säuerungsmittel       | 13 = coffeinhaltig        |
| 7 = mit Säureregulator        | 14 = chininhaltig         |

Falls Sie auf Produkte allergisch reagieren, bitten wir Sie nach der **Allergenliste** zu fragen.



**PRINZ Frankfurt**

1 2017

**Tipp**

**Trattoria Pizzeria 6611**  
 Am Mühlgarten 2  
 Ganz traditionell wird hier die Pizza auf einem großen Holzbrett ...

**falstaff 2018**

Ihre Lieblings-Pizzeria in Frankfurt

Pizzeria Montana	42.77%
Pizzeria Da Cimino	27.89%
Trattoria Pizzeria 6611	17.88%
Obbia	9.09%
Ristorante Fontana di Trevi	1.76%

**falstaff 2019**

FRANKFURT: Trattoria Pizzeria 6611

Foto beigefügt

Ihre Lieblingspizzeria in Frankfurt

Trattoria Pizzeria 6611	35.13%
Pizzeria Paolo	21.08%
Pizzeria Da Cimino	18.97%
Obbia	16.16%
Pizzeria Montana	8.67%

**falstaff**

»TRATTORIA PIZZERIA 6611«  
 wurde  
**2019**  
 im Rahmen eines Falstaff Publikum-Votings zur  
**BELIEBTESTEN PIZZERIA  
 IN FRANKFURT**  
 gewählt.

Philipp Etsbrock  
 Chefredakteur Gourmet

Weitere kulinarische Highlights auf [falstaff.com](http://falstaff.com)



Trattoria Pizzeria 6611 · Inhaber: Marcel Smutny  
 Am Mühlgarten 2 · 60431 Frankfurt am Main  
 pizza6611@t-online.de · [www.pizza6611.com](http://www.pizza6611.com)  
 Telefon 069.95117662

Wir bieten Ihnen alle Gerichte auch zum Mitnehmen an, außer Pizza Gigante.