



Speisekarte



Wurzeln und Flügel

Jonathan Atzeni lebt zwischen zwei Welten: der des Alto Casertano, wo die Erde nach Ursprüngen duftet, und Amerika, wo die Zukunft schnell voranschreitet. Seine ersten Erfahrungen in der Küche begann er sehr jung in Delaware, zwischen den Pizzerien der Familie und dem Wunsch zu entdecken. Von diesem Moment an war Pizza kein Beruf mehr, sondern eine Berufung.

Eine Reise ohne Grenzen

Für Jonathan ist Pizza Bewegung. Von Berlin über die Vereinigten Staaten bis ins Herz Kampaniens: Jede durchquerte Stadt hat Spuren in seinem beruflichen und persönlichen Weg hinterlassen. Teigführungen, Mehle, Techniken, Zutaten... alles wurde zu Gepäck, jeder Ofen zu einer Etappe, jeder Fehler zu einer Entdeckung.

Die Rückkehr nach Hause

Im Jahr 2021 entscheidet er sich, dorthin zurückzukehren, wo alles begann. In Piedimonte Matese eröffnet er Jonatz, seine Pizzeria. Kein gewöhnliches Lokal, sondern ein Forschungslabor. Von New York über Hongkong bis Berlin — jede Pizza ist von einer besuchten Stadt inspiriert, von einer vertieften Kultur, von einer geliebten Erfahrung.

Der Verkostungssaal — Die Reise durch den Geschmack

Im Jahr 2025 entsteht der Verkostungssaal Jonatz: ein intimer Raum, geschaffen für diejenigen, die Pizza als Erlebnis erleben möchten. Hier bietet Jonathan von seinen Reisen inspirierte Wege an: neue Teige, Produkte, die das Matese-Gebiet erzählen, Aromen, die etwas wagen. Hier trifft Jonathans Reise auf deine.

Jonathan Atzeni



APERITIF

WILLKOMMENS-TAPAS 5,00 €
alkoholischer/alkoholfreier Spritz und Kostproben des Pizzaiolo

VORSPEISEN

HANDWERKLICHE WURST- & KÄSEPLATTE (X1) 8,00 €

HANDWERKLICHE WURST- & KÄSEPLATTE (X2) 15,00 €

TRIO BRUSCHETTA MIT TOMATE 4,50 €

FANTASIE-BRUSCHETTA-TRIO DES PIZZAIOLO 5,50 €

HANDWERKLICHER ROHSCHINKEN & BÜFFELMOZZARELLA 7,00 €

CAPRESE 6,00 €

BURRATINA & ROHSCHINKEN 6,50 €

KÄSEPLATTE AUS DEM MATESE (X2) 18,00 €

WURSTPLATTE (X1) 10,00 €

LIGHT 8,00 €

100 g Bresaola, Rucola und 24 Monate gereifte Parmigiano-Späne

FRITTIERTES

4 MATESINE FLEISCHBÄLLCHEN. RIND, LAMM 5,00 €

POMMES FRITES 3,50 €

UNSERE KROKETTEN (3 STÜCK) 5,00 €

Kartoffel, milde Salami und Petersilie

FRITTIER-PLATTE 10,00 €

2 klassische Montanarine, 2 Mini-Calzone, 2 Krokettten, Pommes

SALATE

THUNFISCHSALAT 7,50 €

grüner Salat, Thunfischfilets, Kirschtomaten, Mais

GROSSER CAESAR SALAD 7,00 €

grüner Salat, paniertes Hähnchenschnitzel (frittiert oder aus dem Ofen), 24 Monate gereifte Parmigiano-Späne

PANUOZZI

WURST & FRIARIELLI 8,00 €

SCHINKEN & MOZZARELLA 8,50 €

KIRSCHTOMATEN, RUCOLA & KÄSESPÄNE 8,00 €

CALZONE

12 MIGLIA 8,00 €

krause Endivie, Oliven, Kapern, Sardellen aus Cetara, Natives Olivenöl extra

MANGIA PREGA AMA 8,00 €

Wurst, Brokkoli, Fior di Latte, geräucherter Provola, Natives Olivenöl extra

FIOR DI LATTE & TOMATE 6,50 €

Tomate, Fior di Latte, Natives Olivenöl extra

COTTO & STEINPILZE AUS DEM MATESE 9,00 €

Tomate, handwerklicher Kochschinken vom Nero Casertano, Matese-Steinpilze, Fior di Latte, Natives Olivenöl extra

FRITTIERTE PIZZEN**MONTANARA** 6,00 €

Tomate S. Marzano DOP, Parmigiano

ROSA MIT PISTAZIE 7,00 €

Mortadella und Stracciatella

MEDITERRANEO DOPPELT GEBACKEN 9,00 €

Creme aus gelben Kirschtomaten, Stracciatella, getrocknete

Kirschtomate, frittiertes Basilikum

VESUVIO 7,50 €

Tomate S. Marzano DOP, kalabrische Sardellen, schwarzer

Knoblauch, Piennolo-Tomate vom Vesuv

TRIO KLASSISCHE MONTANARINA 5,00 €**FANTASIE-MONTANARINA-TRIO DES PIZZAIOLO** 6,00 €

1 Mortadella stracciata & Pistazie, 1 klassisch, 1 Ricotta & Sardellen

GEFÜLLTE NAPOLI 7,00 €

Ricotta, milde Salami, Provola, Pfeffer

GINEVRA KNUSPRIG DOPPELT GEBACKEN 10,00 €

Fior di Latte, 24 Monate gereifte Parmigiano-Creme,

Safran-Emulsion, Rote-Bete-Pulver, Spinatpulver, Natives Olivenöl extra

DIE KLASSIKER**MARINARA** 5,00 €

Tomate S. Marzano DOP, Knoblauch, Matese-Oregano, Natives

Olivenöl extra

MARGHERITA 6,00 €

Tomate S. Marzano DOP, Fior di Latte, Natives Olivenöl extra,

Basilikum

DIAVOLA 7,50 €

Tomate S. Marzano DOP, handwerkliche Cillo-Salami, Fior di Latte,

Matese-Oregano

WURST & KARTOFFELN 8,50 €

frische Wurst vom Nero Casertano, Ofenkartoffeln, Fior di Latte,

geräucherter Provola, Matese-Oregano

BUFALA 8,00 €

Tomate S. Marzano DOP, Büffelmozzarella DOP, Natives Olivenöl

extra, Basilikum

PARMIGIANA 8,50 €

Tomate S. Marzano DOP, Aubergine, 24 Monate gereifter Parmigiano

Reggiano, Fior di Latte, Natives Olivenöl extra, Basilikum

FRIARIELLI & WURST 8,50 €

Friarielli, frische Wurst vom Nero Casertano, Fior di Latte,

geräucherter Provola

WAGENRAD-PIZZA

PIZZA MIT 36 CM DURCHMESSER. IN ALLEN SORTEN

VERFÜGBAR. AUFPREIS VON 1,50 €



SIGNATURE PIZZEN

FONDUTA	10,00 €
Parmigiano-Creme, Steinpilze, Fior di Latte, Natives Olivenöl extra	
CACIO PEPE & TRÜFFEL	13,00 €
Pecorino-Velouté, Pfeffer, Büffelmozzarella, frischer schwarzer Trüffel (erste Wahl), Natives Olivenöl extra	
CAPRICCIOSA JONATZ	9,50 €
handwerklicher Kochschinken vom Nero Casertano, Steinpilze, getrocknete Oliven, Artischocken, Fior di Latte, Basilikum, Natives Olivenöl extra	
4 KÄSESORTEN	9,50 €
Fior di Latte, sardischer Pecorino, Parmigiano-Chip, Stracciata, Natives Olivenöl extra	
BOSCAIOLA	9,50 €
Steinpilze, Wurst, Fior di Latte, Natives Olivenöl extra	
PARMIGIANA	10,00 €
Fior di Latte, Auberginencreme, frittierte Auberginen-Chips, Parmigiano-Chip, frittiertes Basilikum, Natives Olivenöl extra	
MATESINA	11,00 €
Fior di Latte, Matese-Steinpilze, Natives Olivenöl extra	
NAPOLETANA	6,50 €
schwarzes Knoblauchpulver, Kapern aus Salina, kalabrische Sardellen, getrocknete Oliven, Basilikum	
SPEZIAL-PIZZEN	
PROVOLA & PFEFFER	10,00 €
Basis aus frischem Provola, Tomatenpulver, frittiertes Basilikum, Pfeffer, BIO-Öl	
SPECK & WALNÜSSE	11,00 €
Fior di Latte, Gorgonzola-Mousse, Speck, Walnüsse, frittiertes Basilikum, BIO-Öl	
SCAROLELLA	10,00 €
Fior di Latte, frische krause Endivie, kalabrische Sardellen, getrocknete Oliven, halbgetrocknete Kirschtomaten	
CALABRESE	10,00 €
Tomatenkompott, Nduja, scharfe Spianata, Stracciatella, frittiertes Basilikum	
HONG KONG	11,00 €
geräucherter Provola, Gänse-Speck, Kompott aus Kumquat und Frühlingszwiebeln, Nduja, BIO-Öl	
VEGAN	10,00 €
Tomate San Marzano DOP, halbgetrocknete Tomate, gelbe Datterino-Tomate, rote Piennolo-Tomate vom Vesuv, Matese-Oregano, schwarzes Knoblauchpulver, Basilikum-Reduktion	
NEW YORK (was wäre, wenn es eine Carbonara wäre??)	10,00 €
Fior di Latte, Eigelb, knusprige Guanciale-Chips vom Nero Casertano, Pfeffer, Pecorino-Fondue	
BLACK & GOLD (Armut und Adel)	13,00 €
geräucherter Provola, cremig geschlagener Stockfisch mit Tintenfischtinte, essbares Gold, Panade aus schwarzem Sesam	
PIZZ'OCCHERO	11,00 €
Ein traditionelles Gericht der lombardischen Alpen mit leicht verfügbaren Zutaten aus den Matese-Apenninen: Parmigiano-Creme, in Almbutter und Knoblauch geschmorter Wirsing, gepoppter Matese-Buchweizen, Salbeipulver	
TERRITORIUM	
'A COTTOR 'E PIECOR' (gereifter Matese-Pecorino)	10,00 €
langsam gegartes Schaf (gereifter Matese-Pecorino) auf doppelt gebackenem Teig, Späne von Laticauda-Pecorino	
PROVOLA, PFEFFER & ZWIEBEL AUS ALIFE	10,00 €
Provola, Pfeffer, knusprige Alife-Zwiebel	
ZUCCOSA	10,00 €
Ofenkürbis, Fior di Latte, Nduja aus Spilinga, geröstete Kürbiskerne	
GINEVRA	10,00 €
Fior di Latte, 24 Monate gereifte Parmigiano-Creme, Safran-Emulsion, Rote-Bete-Pulver, Spinatpulver, Natives Olivenöl extra	

GLUTENFREIE PIZZEN

MARGHERITA	10,00 €
Tomate S. Marzano DOP, Fior di Latte, Natives Olivenöl extra, Basilikum	
MARINARA	9,50 €
Tomate S. Marzano DOP, Knoblauch, Matese-Oregano, Natives Olivenöl extra	
WURST & KARTOFFELN	12,50 €
frische Wurst vom Nero Casertano, Ofenkartoffeln, Fior di Latte, geräucherter Provola, Matese-Oregano	
DIAVOLA	12,00 €
Tomate S. Marzano DOP, handwerkliche Cillo-Salami, Fior di Latte, Matese-Oregano	
CAPRICCIOSA	14,00 €
Tomate S. Marzano DOP, Fior di Latte, Kochschinken, Artischocken, Oliven, Pilze, Basilikum, Natives Olivenöl extra	
WURST & BROKKOLI	13,00 €
Brokkoli, frische Wurst vom Nero Casertano, Fior di Latte, geräucherter Provola	
RUCOLA & PARMIGIANO-SPÄNE	13,50 €
Fior di Latte, Rucola, 24 Monate gereifte Parmigiano-Späne	
BIANCA MIT FRISCHEM TRÜFFEL	15,00 €
Fior di Latte, frischer schwarzer Trüffel (erste Wahl)	
PROVOLA & PFEFFER	14,00 €
Basis aus frischem Provola, Tomatenpulver, frittiertes Basilikum, Pfeffer, BIO-Öl	
SCAROLELLA	14,00 €
Fior di Latte, krause Endivie, getrocknete Oliven, kalabrische Sardellen, getrocknete Tomaten, Natives Olivenöl extra	

FRITTIERTE DESSERTS

DOLCE MARGHERITA (Stück pro Person)	4,00 €
Tomate S. Marzano DOP, S. Marzano Tomatenmarmelade, süße Büffelricotta, frittiertes Basilikum	
NUTELLA- & ZIMT-STREIFEN	10,00 €
KASTANIEN-FIOCCO (Stück)	4,00 €
Kastaniencreme und Baiser	

GLUTENFREIE DESSERTS

SCHOKOLADEN-CHEESECAKE	6,00 €
WALDFRUCHT-CHEESECAKE	6,00 €
PISTAZIEN-CHEESECAKE	6,00 €



GOLD-SAAL

Das Erlebnis jenseits der Pizza

Es gibt Abende, die man nicht vergisst.

Und dann gibt es den Gold-Saal, in dem jedes Detail dafür gedacht ist, ein Abendessen in ein Erlebnis zu verwandeln.

Für alle, die etwas mehr suchen: Der Gold-Saal ist das reservierte Herzstück von Jonatz – ein intimer Raum, in dem die Zeit stehen bleibt und der Geschmack erhöht wird. Hier gibt es keine Schichten. Keine Uhr, der man hinterherläuft. Nur die Freude am Bleiben, Genießen, Teilen.

Eine Reservierung im Gold-Saal bedeutet eine exklusive Betreuung:

- absolute Service-Priorität gegenüber dem gewöhnlichen Saal
- personalisierte Verkostungsmenüs
- ausgewählte Produkte, Champagner und sorgfältig kuratierte Weine
- Möglichkeit für private Veranstaltungen und besondere Abendessen

Der Gold-Saal ist nicht nur ein besserer Tisch.

Er ist eine Philosophie: sich Zeit nehmen und sich das Beste servieren lassen.



VERKOSTUNGSMENÜS

VEGETARISCH (für 4 Personen) 80 €

4 HANDWERKLICHE KROKETTEN

VESUVIO DOPPELT GEBACKEN

Tomate S. Marzano DOP, kalabrische Sardellen, Knoblauch, Neropiennolo vom Vesuv

SCAROLELLA PADELLINO

Fior di Latte, frische krause Endivie, kalabrische Sardellen, getrocknete Oliven, halbgetrocknete Kirschtomaten

PROVOLA & PFEFFER

Basis aus frischem Provola, Tomatenpulver, frittiertes Basilikum, Pfeffer, BIO-Öl

GINEVRA

Fior di Latte, 24 Monate gereifte Parmigiano-Creme, Safran-Emulsion, Rote-Bete-Pulver, Spinatpulver, Natives Olivenöl extra

DOLCE MARGHERITA - FRITTIERTE PIZZA

Tomate S. Marzano DOP, S. Marzano Tomatenmarmelade, süße Büffelricotta, frittiertes Basilikum

JONATHANS REISE

7 Gänge - 35 € pro Person



Weinkarte

ITALIENISCHE SCHAUMWEINE

AIA DELLE MONACHE L'INTRUSO BRILLO COL NASO ALL'INSÙ <i>Asprinio, Ancestral-Method</i>	25,00 €
MASSERIA PICCIRILLO PRIMA GIOIA BRUT NATURE <i>Pallagrello Bianco - Caiazzo</i>	16,00 €
CASEBIANCHE LA MATTA METODO FAMILIARE <i>Fiano - Paestum</i>	25,00 €
CASEBIANCHE IL FRIC METODO FAMILIARE <i>Aglianico Rosé - Paestum</i>	25,00 €
RIZZINI FRANCIACORTA DOCG MILLESIMATO <i>Brut (Chardonnay)</i>	35,00 €

CHAMPAGNER

CHAMPAGNE BRUNO PAILLARD PREMIÈRE CUVÉE EXTRA BRUT	65,00 €
CHAMPAGNE HENRI GIRAUD ESPRIT NATURE	100,00 €
CHAMPAGNE KRUG GRAND CUVÉE 172ÈME ÉDITION BRUT	400,00 €
CHAMPAGNE DOM PÉRIGNON VINTAGE 2015 BRUT	350,00 €

WEISSWEINE

CAMPANIA

SIMONE GIACOMO CRETA Benevento Bianco IGP	20,00 €
MASSERIA PICCIRILLO BEATI COLLI Pallagrello Bianco - Caiazzo	25,00 €
LA SIBILLA Falanghina dei Campi Flegrei	20,00 €
VILLA DIAMANTE Fiano di Avellino DOCG Vigna della Congregazione	30,00 €
VILLA DIAMANTE CLOS D'AUT Fiano di Avellino	30,00 €
BENITO FERRARA Greco di Tufo DOCG Vigna Cicogna	30,00 €

ITALIENISCHE WEISSWEINE

PACHER HOFF RIESLING SÜDTIROL Eisacktaler DOC	35,00 €
PACHER HOFF GEWÜRZTRAMINER Novacella Alto Adige	35,00 €

ROTWEINE

CAMPANIA

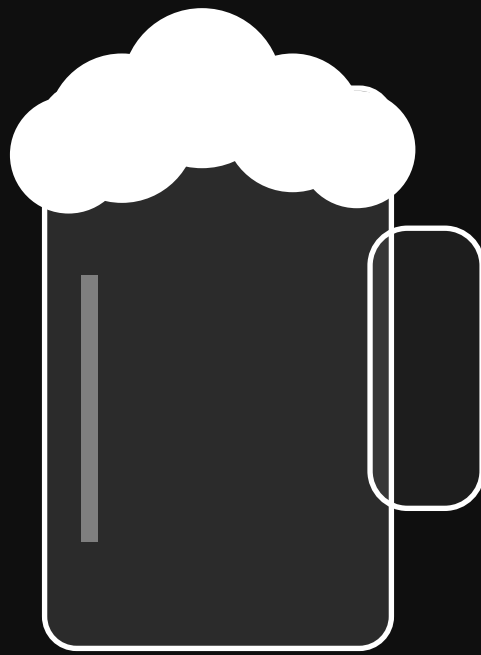
LA SIBILLA Piediroso dei Campi Flegrei	20,00 €
MASSERIA PICCIRILLO ARAUSTA Pallagrello Nero - Caiazzo	25,00 €
SIMONE GIACOMO CALAMAIO Sannio Barbera	20,00 €
TINESSA RUBICE Vino Rosso Taburno	40,00 €
CANTINE TORA Aglianico Taburno	35,00 €

ITALIENISCHE ROTWEINE

CASALE DEI BARONI Nebbiolo Langhe	25,00 €
TERRE DI GIUFRO Etna Rosso Nardalici	25,00 €

DESSERTWEINE

LA SIBILLA Falanghina - Campi Flegrei	20,00 €
---	---------



Bierkarte

BIERE

SAISON - DUPONT 5,00 €

Die Farbe eines klaren Sommers, leicht, spritzig und leicht perlend, ins Bernsteinfarbene gehend, fast orange, mit trübweißem Boden und reichlich üppigem Schaum.

GULDENBERG - DE RANKE 5,50 €

Guldenberg ist ein belgisches Bier mit Flaschengärung. Am Gaumen fast wie ein komplexer Wein, der Süße und Aroma wunderbar ausbalanciert. Trocken gehopft mit Hallertau Mittelfrüh entsteht ein lebendiges Bier mit einem harmonischen, süß-bitteren Abgang.

GROMET G-FREE - ANTIKORPO 5,50 €

Glutenfreies Bier mit einer goldenen Farbe in feinen Franconia-Nuancen, mit toastigem Farbton, am Gaumen ausgewogen und intrigant, mit einem klaren Abgang und lebhaftem, aromatischem Funkeln.

OPPERBACCO 4PUNTO7 6,00 €

Bernsteinfarben, mit funkelndem Nachklang dank des Einsatzes italienischer und europäischer Malze und Hopfen. Die Teigführung bei kontrollierter Temperatur macht das Fundament besonders harmonisch. Sehr sättigend, regelmäßig auch zu ausgewogenen Anlässen geeignet, voll von Nuancen, die lange am Gaumen bleiben. Ein Bier für jede Gelegenheit – ein Bier vor allem, das mit wenigen Schlucken und einfachen Kombinationen begeistert.

OPPERBACCO BIANCA PIPERITA 6,00 €

Erfrischendes und appetitanregendes Bier mit blassem, hellblondem Farbton, unter Verwendung von Weizen, nicht gemälzter Gerste, Roggenflocken und Haferflocken, vor allem aber mit Bitterorange, Drachenfrucht und Koriander. Charakteristisch ist der Einsatz von Minze und der im Anbaugebiet verwendbaren Früchte.

OPPERBACCO L'UNA ROSSA 6,00 €

Rotes Bier in rostroter Farbe belgischer Inspiration. Eine einfache Mischung aus Malzen (Roggen, dunkles Malz, Zuckerkuchen und dunkler Zucker) verleiht Raffinesse und einen berauschenden Toastcharakter.

OPPERBACCO 33 CL 7,00 €

ABRUXENSIS AKAZIE & HOLUNDER - OPPERBACCO 7,50 €

Hergestellt aus abruzzesischen Grundrohstoffen: Die Auswahl der Malze und Felder erfolgt in Zusammenarbeit mit der Universität Teramo. Eine Kombination aus solchen Elementen mit wilden Hefen und Tourismus, die auf die Entstehung komplexer Biere voller Feingefühl abzielt. Die sanfte Linie, die unsere Bierpalette charakterisiert, bereichert unsere Gärtanks mit heimischen Hefen, die nicht allein bleiben, sondern zusammen mit weiteren natürlichen Zutaten den Biergeschmack diversifizieren und variieren und so die Summe dieser außergewöhnlichen und einzigartigen Zutaten bereichern.

BIRRANTINO G-FREE - BIBIBIR 8,00 €

Gebraut auf Basis amerikanischer Hopfendolden aus Poperinge, goldenem Honig in Kokosnuss-Reis mit Pilsen-Malz, nordamerikanischen und französischen Aromen, sanft und erfrischend am Gaumen: Sie widmen sich der schwierigen Aufgabe, die Mischung aus den Aromen dieser spezifischen, natürlichen und einzigartigen Produktionen einzufangen und zu entspannen.

NATURE TREBBIANO VIVA RECCHIUTI - OPPERBACCO 15,00 €

In der Brauerei werden die Trauben mit den Füßen gestampft, von Hand abgerebelt und in Fässer gegeben, um ein "pied de cuve" zu bilden – so wird die auf den Schalen vorhandene Flora entwickelt, die die Gärung des Bierwürze startet. Diese Verarbeitung verleiht dem Produkt Aromen, die den Naturweinen mit deutlich "funky" Anklängen und einem säurebetonten Abgang sehr nahekommen.

NATURE PODERE SAN BIAGIO - OPPERBACCO 21,00 €

In der Brauerei werden die Trauben mit den Füßen gestampft, von Hand abgerebelt und in Fässer gegeben, um ein "pied de cuve" zu bilden, damit sich die auf den Schalen vorhandene Flora entfaltet, die die Gärung der Bierwürze aktiviert. Diese Verarbeitung verleiht dem Produkt Aromen, die den Naturweinen mit deutlich "funky" Anklängen und säurebetontem Abgang sehr nahekommen.

NATURE PASSERINA D.ONE - OPPERBACCO 23,00 €

In der Brauerei werden die Trauben mit den Füßen gestampft, von Hand abgerebelt und in Fässer gegeben, um ein "pied de cuve" zu bilden, damit die auf den Schalen vorhandene Flora die Gärung der Bierwürze startet. Diese Verarbeitung verleiht dem Produkt Aromen, die den Naturweinen mit deutlich "funky" Anklängen und einem säurebetonten Abgang sehr nahekommen. Mit diesem Projekt, das unseren Luigi die einst mit seinem Vater geteilte Leidenschaft wieder aufnehmen ließ, wollen wir eine virtuelle Brücke zwischen unseren beiden Lieblingsgetränken schlagen und Bacchus würdigen, der die Brauerei von Beginn ihrer Geschichte an geprägt hat.

BIERE

ESTRELLA GLUTEN FREE 33 cl 4,50 €

ESTRELLA SPAGNOLA BIONDA 0,2 3,00 €

ESTRELLA SPAGNOLA BIONDA 0,4 4,50 €

ICHNUSA NON FILTRATA 33 cl 3,00 €

FORST ANALCOLICA 33 cl 3,50 €

BIRRA GRIMBERGEN 33 cl - doppia ambrata 3,50 €

BIRRA KARMA JONATZ CHIARA 50 cl 5,00 €

ERBANINA MISSUJA 6,50 €

ERBANINA LAMIE 6,50 €

ERBANINA JANUA 6,50 €

ERBANINA MASCA 6,50 €

WEIHENSTEPHANER, HEFE WEISSBIER 0,3 3,50 €

WEIHENSTEPHANER, HEFE WEISSBIER 0,5 5,50 €

GETRÄNKE

ACQUA 1LT 2,00 €

ACQUA PANNA 0,75 2,50 €

ACQUA SAN PELLEGRINO 0,75 2,50 €

COCA COLA 33 IN VETRO 2,50 €

COCA COLA ZERO 33 IN VETRO 2,50 €

ESTATHÈ 33 IN VETRO 2,50 €

ARANCIATA 33 IN VETRO 2,50 €

AMARI & LIKÖRE

JAGERMEISTER 2,00 €

AMARO DEL CAPO 2,00 €

FERNET BRANCA 3,00 €

AMARO DEL LUPPOLO 3,00 €

LIQUORE LIQUIRIZIA 2,50 €

LIMONCELLO DI CAPRI ARTIGIANALE 2,50 €

MELONCELLO 2,50 €

GRAPPA BIANCA 2,50 €

GRAPPA BARRICATA 3,00 €



Vielen Dank für Ihren Besuch bei "JONATZ".
Wir hoffen, Sie hatten ein angenehmes Erlebnis.

Wir würden uns sehr freuen, wenn Sie sich einen Moment Zeit nehmen,
um uns eine Bewertung zu hinterlassen

auf Google.

Ihre Meinung ist uns sehr wichtig
und hilft uns, uns immer weiter zu verbessern!

Sie können eine Bewertung hinterlassen, indem Sie den untenstehenden QR-Code scannen.

Als Dank für Ihre Zeit möchten wir Sie mit einem Rabatt-Gutschein über -10 %
belohnen, einzulösen beim Mittag- oder Abendessen von Montag bis Donnerstag.

Um Ihren Gutschein zu erhalten, senden Sie bitte einen Screenshot Ihrer Bewertung
per WhatsApp an 0823 607022, mit Ihrem Vor- und Nachnamen, E-Mail-Adresse und
dem Datum Ihres Besuchs.

Gutscheine sind nicht kombinierbar.

*Gutscheine sind nicht gültig für Menüs mit Festpreis.

*Gutscheine sind nicht gültig für Abholung und Lieferung.

FOLGEN SIE UNS

► Jonatz Pizzeria

© @jonatzpizzeria

Tel. +39 0823 607022

E-mail: jonathanatzeni@icloud.com

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Freitag

12:00 / 15:00 - 19:00 / 00:00

Samstag

12:00 / 15:00 - 19:00 / 00:00

Sonntag

19:00 / 00:00