

Pizzeria Coccinella

Dachauer Straße 38
80335 München

Tel.: 089 - 59943990

Fax: 089 - 599439

Mobil:

Email: pizzeria-coccinella@hotmail.de

WWW: <https://www.pizzeria-coccinella.de>



Seien Sie unser Gast in der Pizzeria Coccinella und lassen Sie sich mit unseren ausgezeichneten Holzofenpizzen und anderen italienischen Köstlichkeiten verwöhnen.

Zwischen Stigelmaierplatz und Königsplatz in der Münchner Maxvorstadt gelegen, ist unsere Pizzeria leicht zu erreichen wenn Sie unsere Speisen mitnehmen und sie zu Hause oder im Büro genießen wollen.

Die Ursprünge der Pizza gehen auf das 16. Jahrhundert zurück, als man versuchte, das traditionelle Fladenbrot etwas schmackhafter zu machen und es daher mit Öl und Salz – manchmal auch mit Basilikum und Käse – verfeinerte.

Die Pizza, wie wir sie heute kennen, fand erst mit der Entdeckung der Tomate internationalen Anklang. Erst nachdem Kolumbus auf Amerika stieß, wurde die Tomate aus Peru nach Europa importiert und seitdem in mediterranen Küchen mit etwas Salz und Basilikum zu einer Soße verkocht.

Erst viel später kam jemand auf die Idee, diese Soße auf das Pizzabrot zu geben und erfand, ohne es zu wollen, die Pizza. Dank der vielen Italiener, die im 19. Jahrhundert nach New York ausgewandert sind, verbreitete sich die Pizza mit Tomatensoße nicht nur in Italien, sondern auch in Amerika.

In jener Zeit kam es zu einer weiteren Revolution in der Geschichte der Pizza – dem Mozzarella. Der Königin Margherita zu Ehren kreierte der neapolitanische Pizzabäcker Raffaele Esposito eine Pizza in den Farben der italienischen Flagge, also mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum. Die Königin Margherita war so begeistert, dass sie erlaubte, dieser Art von Pizza ihren Namen zu geben. So wurde die Pizza Margherita auf der ganzen Welt bekannt und berühmt.

Für weitere ausführliche Informationen besuchen Sie uns bitte auf unserer Homepage. Natürlich stehen wir Ihnen auch gerne persönlich zur Verfügung.