

Speisen + Getränke

# BOB'S

PIZZA + BAR + CUCINA




# Antipasti

## Burratina 13.50

Burratina, geschmorte Cherrytomaten, Balsamico-Creme 

## Piatto vegetale 17.50

Auberginenröllchen, panierte Zucchini, marinierte Möhren und Pilze, geschmorte Zwiebeln, Oliven, Grana Padano, Büffelmozzarella 

**FÜR 3 PERSONEN 28.90**

## nonna's piatto 21.50

Auberginenröllchen, panierte Zucchini, marinierte Möhren und Pilze, geschmorte Zwiebeln, Oliven, Grana Padano, Büffelmozzarella, Fenchelsalami, Parmaschinken

**FÜR 3 PERSONEN 32.90**

## Carpaccio 13.90

Rucola, Kapern, Grana Padano


## Vitello tonnato 14.50

Kalbfleisch, Thunfischcreme, Kapern

## Fiori di Zucchini 9.90

gebackene Zucchini Blüten 

## Polpette di pane 10.50

italienische Brotknödel, Tomatensugo 


**Neu!**

## Pesto o salsa 6.50


hausgemachtes Brot mit Pesto (Basilikum, Tomate, Petersilie/Minze) oder Salsa (Thunfischcreme, Parmesancreme, Aioli)

**PESTO E SALSA GRANDE 9.90**

## Caponata 9.90

sizilianische Spezialität aus Tomaten, Aubergine, Paprika, Oliven, Kapern 

## nonna's bruschetta 10.90

geröstetes Brot, Tomaten, rote Zwiebeln, Walnüsse, Dattel, Rucola, Grana Padano 

→ Zu den Antipasti servieren wir unser hausgemachtes Brot.

02

## Tapas Italiana

**Parmaschinken** 6.90

**Oliven** 3.50

**Grana Padano** 2.90

**Alici marinate** 4.90  
in Öl und Essig eingelegte Sardellen

**Carciofi sott'olio** 4.90  
eingelegte Artischocken

**Champignons** 4.90  
gebraten und mit Weißwein abgelöscht


**Ein Dip nach Wahl** 2.50  
Pesto (Basilikum, Tomate, Petersilie/  
Minze) oder Salsa (Thunfischcreme,  
Parmesancreme, Aioli)

**Brotkorb** 2.90


03

## Insalata



**Semplice** 10.90  
gemischter Blattsalat, Tomaten,  
Gurken, Möhren 

**Insalata mandorla** 14.50  
gemischter Blattsalat, Tomaten,  
Gurken, Möhren, Schafskäse,  
Granatapfel, Mandelstifte 

**Insalata con funghi** 13.90  
gemischter Blattsalat, Tomaten, Möhren,  
Gurken, Walnüsse, gebratene Pilze 

**Insalata tonno e pomodoro** 13.90   
Tomaten, Thunfisch, rote Zwiebeln,  
Basilikum, Essig & Olivenöl

### EXTRAS:

**gebratener Tofu** + 3.50  
**gebratene Garnelen** + 6.90  
**gebratenes Kikok Hähnchen** + 6.90  
**Burratina** + 6.90


→ Zu allen Salaten servieren wir unsere hausgemachte Vinaigrette  
oder Joghurt-Limetten-Dressing

Allergene und Zusatzstoffe der Speisen auf Nachfrage


**Spaghetti Carbonara** 14.90

Pancetta, Grana Padano, Eigelb,  
grober Pfeffer

**Paccheri con burrata** 17.50

Tomatensugo, Burrata, Pistazien,  
Pistaziencreme 

**Spaghetti aglio e olio** 12.50

Knoblauch, Peperoncino, Olivenöl 

**Tagliatelle al ragù  
di vitello** 17.90

geschmortes Kalbfleisch in Tomatensugo

**Gemelli siciliana** 13.50

Tomaten, Auberginen, Paprika, Oliven,  
Kapern, Ricotta 


**Tagliatelle al gorgonzola  
e noce** 14.50

Gorgonzola, Walnüsse, Spinat 

**Spaghetti  
all'amatriciana** 13.50

Tomatensugo, Pancetta, Peperoncini,  
Zwiebeln, Grana Padano

**Gemelli all'italiana** 12.90

Tomatensugo, frischer Spinat,  
Pinienkerne 

**Spaghetti al limone** 12.90

Zitrone, Olivenöl, Grana Padano,  
Basilikum 


**Gemelli con Polpette  
di pane** 13.90 

Tomatensugo, Italienische Brotknödel

**Ravioli alla Ricotta** 16.90

Ravioli mit Ricottafüllung, Salbei,  
Butter, Grana Padano 

**Spaghetti al Pesto** 12.50

wahlweise Pesto Verde (Basilikum)  
oder Pesto Rosso (getrocknete  
Tomaten) 

**EXTRAS:**

gebratener Tofu + 3.50

gebratene Garnelen + 6.90

gebratenes Kikok Hähnchen + 6.90

Burratina + 6.90

→ Ersatzweise servieren wir auch gerne glutenfreie Pasta.


**Risotto Cacio e Pepe** 13.90

Grana Padano, Pecorino,  
schwarzer Pfeffer 

**Risotto verde** 14.50

Babyspinat, Feta, Zitronenzeste 


**Calamari alla griglia** 22.90

gegrillter Tintenfisch, Fenchel, Orange

**Gamberoni Romana** 16.90

gebratene Garnelen, gegrillte Romana Salatherzen mit Petersilien-Minz-Pesto


**ROSSO**

mit frischer Tomatensauce

**Margherita di Savoia** 12.50

 Mozzarella Fior di Latte, frische Basilikumblätter 
**Verace** 16.90

 Mozzarella Fior di Latte, Büffelmozzarella, Cherrytomaten, frische Basilikumblätter 
**Porcini** 18.90

Mozzarella Fior di Latte, Salami Napoli, Steinpilze, Trüffelöl

**Salame Napoli** 13.90

Mozzarella Fior di Latte, Salami Napoli

**Prosciutto Cotto** 14.50

Mozzarella Fior di Latte, gekochter Schinken

**Salame Piccante** 15.90

Mozzarella Fior di Latte, Salami Spianata (scharf), Rucola, Grana Padano


**Tonno** 15.50


Mozzarella Fior di Latte, Thunfisch, Kapern

**Romana** 16.90

Mozzarella Fior di Latte, frische Champignons, Parmaschinken wahlweise mit Bresaola (Rinderschinken)

**Spinaci** 15.50

 Mozzarella Fior di Latte, Babyspinat, Cherrytomaten, Ricotta 
**Quattro Formaggi** 14.90

 Mozzarella Fior di Latte, Pecorino, Ricotta, Gorgonzola 
**Datteri** 18.90

Mozzarella Fior di Latte, Parmaschinken, Datteln, Honig

**Napoli** 15.90

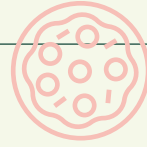
Mozzarella Fior di Latte, Sardellen, Oliven, Kapern, Knoblauch

**Autunno** 15.90

Mozzarella Fior di Latte, Thunfisch, Champignons, Artischocken, Oliven

**Salmone** 20.90

Mozzarella Fior di Latte, Räucherlachs, frischer Spinat, Spinat-Ricotta-Creme



## BIANCO

mit weißer Parmesan-Creme

### Mortadella 17.90

Mortadella, Stracciatella di Burrata, Pistazien

### Rucola 16.90

Rucola, Cherrytomaten, Parmaschinken, wahlweise mit Bresaola (Rinderschinken)

### Pancetta e cipolle 16.50

Pancetta, karamellierte Zwiebeln, Cherrytomaten

### Veggie 14.50

Aubergine, Zucchini, Paprika 

### Salsiccia 15.50

Fenchel-Salsiccia, Zucchini

### Funghi 13.50

Frische Champignons, frische Basilikumblätter 

### Tonno Bianco 15.90

Thunfisch, rote Zwiebeln

### Confusa 18.90

Garnelen, Parmaschinken, Sweet-Chili-Sauce

### Noci 16.90

Ziegenkäse, Feigen, Walnüsse, Honig 

### Caviale 23.90

Forellenkaviar, Ricottacreme, Zitronenzeste, Dill

**Neu!**

## CARCIOFI

mit Artischocken-Creme


### Parma 16.50

Mozzarella Fior di Latte, Parmaschinken, Ricotta, Basilikum

### Fichi 15.90

Mozzarella Fior di Latte, Rucola, Feige, Stracciatella di Burrata 


### Carciofi 15.50

ohne Käse, Spinat, getrocknete Tomaten, Artischocken 

## SENZA

ohne Tomatensauce

### Genovese 16.90

Mozzarella, Pesto verde, Cherrytomaten, Büffelmozzarella, Grana Padano 

### Vitello e Tonato 19.50


ohne Käse, Thunfischcreme, Kalbfleisch, Kapern

**Neu!**


## VEGANO

mit veganem Käse und Tomatensauce

### Zucchini 15.50

Zucchini, veganer Schafskäse 

### Mama Lucia 16.90

Spinat, Veganer Schafskäse, Feigen 

### Marinara 10.50

ohne Käse, Oliven, Oregano, Knoblauch, frische Basilikumblätter 

→ vegetarische Pizzen auf Wunsch auch vegan → Glutenfreie Pizza + 4,50



---

**Torta della nonna** 5.50  
Vanillecreme, Mandeln, Mürbeteig

---

**Tartufo Nocciola** 6.90  
Haselnusseis, Schokoladen-  
füllung, Haselnüsse

---

Neu!

**nonna's Tiramisu** 8.50  
Mascarponecreme, Biskuitboden,  
Espresso, Kakao

---

**Crema bruciata** 7.50  
italienische Crème brûlée  
mit saisonalen Früchten

---

**nonna's Amalfi Gelato** 6.50  
Amalfizitronen gefüllt mit haus-  
gemachtem Zitronen Semifreddo

---

**Caffè Mousse** 6.50  
luftige Mousse aus Kaffeecreme

---

**La semplicità  
è l'ultima  
sostificazione.**

Einfachheit ist die höchste Stufe der Vollendung.


---

# Per il Bambini


---

**Pasta con burro** 5.90 (1, 7)  
Orecchiette mit Butter 


---

**Pasta con Sugo** 6.50 (1, 9)  
Orecchiette mit Tomatensauce 

---

**Pasta con Pesto** 6.50 (1, 2, 7)  
Orecchiette mit Basilikumpesto 

---

**Pizza Margherita** 5.90 (1, 7)  
Mozzarella Fior di Latte, Tomatensauce 

---

**Pizza Salame** 6.50 (1, 7)  
Mozzarella Fior di Latte, Tomatensauce, Salami

---

**Pizza Tonno** 6.90 (1, 4, 7)  
Mozzarella Fior di Latte, Tomatensauce, Thunfisch

---

**Allergene:** 1) Glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse  
2) Nüsse 4) Fisch und Fischerzeugnisse 7) Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) 9) Sellerie und Sellerieerzeugnisse



# Aperitif & Spritz

**Zenzero 29** <sup>0,2 / 7,90</sup> (1, 10)  
Barleyfield No 29, Ginger Ale, Minze

**Hugo Royal** <sup>0,2 / 9,90</sup>  
St. Germain Holunderblütenlikör,  
gepresste Limette, Minze,  
Prosecco, Soda

**Aperol Spritz** <sup>0,2 / 8,50</sup> (1, 10)  
Aperol, Prosecco, Orange, Soda

**nonna's Negroni** <sup>0,2 / 7,90</sup> (1, 10)  
Campari, Lillet Rose, Malfy Gin  
Arancia, Bitter Lemon

**Ramazzotti Rosato** <sup>0,2 / 7,90</sup> (1)  
Aperitivo Rosato, Grapefruit,  
Tonic Water

**Campari Amalfi** <sup>0,2 / 7,50</sup> (1, 10)  
Campari, Grapefruitsaft, Bitter Lemon

**Campari Spritz** <sup>0,2 / 7,90</sup> (1, 10)  
Campari, Prosecco, Soda

**Limoncello Spritz** <sup>0,2 / 8,50</sup> (1)  
Limoncello, Ginger Beer, Prosecco,  
Zitrone, Minze

**Sarti Spritz** <sup>0,2 / 7,90</sup> (1)  
Sarti Rosa, Prosecco, Soda

**Campari Fly** <sup>0,2 / 7,90</sup> (1)  
Campari, Red Bull, Orange



**Sarti Lemon** <sup>0,2 / 7,50</sup> (1, 10)  
Sarti Rosa, Bitter Lemon

**Martini Vibrante (alk.frei)** <sup>0,2 / 5,90</sup> (1, 10)  
Martini Vibrante, Bitter Lemon, Zitrone,  
Zucker, Grapefruit



**Zusatzstoffe:** 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) mit Phosphat 8) mit Milcheiweiß 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig 11) mit Süßungsmittel 12) enthält eine Phenylalaninquelle 13) gewachst 14) glutenhaltiges Getreide

02

## Prickelndes

**Prosecco** <sup>0,1</sup> / 5.50 | <sup>0,75</sup> / 32.00  
Scavy & Ray

**Vino Spumante** <sup>0,1</sup> / 5.90 | <sup>0,75</sup> / 35.00  
Cuvée Privée / Cielo

**Moët Impérial** <sup>0,75</sup> / 119.00  
Moët & Chandon

**Moët Ice Impérial** <sup>0,75</sup> / 139.00  
Moët & Chandon

03

## Bier

**König Pilsener vom Fass** <sup>0,3</sup> / 3.90 (14)

**Birra Moretti** <sup>0,33</sup> / 4.50

**Bitburger Flasche** <sup>0,33</sup> / 3.90 (14)

**Bitburger Radler** <sup>0,33</sup> / 3.90 (14)

**Bitburger alkoholfrei** <sup>0,33</sup> / 3.90 (14)

**Bitburger Radler alkoholfrei** <sup>0,33</sup> / 3.90 (14)

**Benediktiner Weissbier** <sup>0,5</sup> / 5.20 (14)

**Benediktiner Weissbier alkoholfrei** <sup>0,5</sup> / 5.20 (14)

04

## Cocktails

**Negroni Classico** <sup>0,2</sup> / 7.90 (1)  
Campari, Vermouth, Gin,  
Orangenzeste

**Mojito** <sup>0,2</sup> / 9.90  
Rum, weißer Rohrzucker, Limette,  
Minze, Soda

**Moscow Mule** <sup>0,2</sup> / 9.90 (1)  
Vodka, Limette, Ginger Beer, Gurke

**Ciao Bella** <sup>0,2</sup> / 9.90 (1,10)  
Malfy Gin Rosa, Grenadine, Zitrone,  
Zucker, Grapefruit, Bitter Lemon

**Blood Orange Gin Fizz** <sup>0,2</sup> / 11.90 (1,10,15)  
Malfy Gin con Arancia, Zucker, Zitrone,  
Soda, Eiweiß

**Espresso Martini** <sup>0,2</sup> / 10.90 (1,2,9,11)  
Vodka, Kaffeelikör, Zucker, Espresso

## Spirituosen

**9 Mile Vodka** <sup>0,04</sup> / 5,00

**Malfy Gin** <sup>0,04</sup> / 6,00 (1)

Dry / Lemon / Grapefruit

**Gin Mare** <sup>0,04</sup> / 8,00 (5)

**Hendrik's Gin** <sup>0,04</sup> / 8,00 (1)

**Barleyfield No 29** <sup>0,04</sup> / 8,00

Bielefelder Spirituosen-Spezialität  
mit Bergamotte, Apfel und Kardamom

**Havana Club Especial Rum** <sup>0,04</sup> / 7,00 (1)

**Bacardi Ocho Rum** <sup>0,04</sup> / 7,00 (1)

**The Chita Whisky** <sup>0,04</sup> / 8,00

**Woodford Reserve Whisky** <sup>0,04</sup> / 7,00

**Corazón Tequila Blanco** <sup>0,04</sup> / 5,00

**Corazón Tequila Reposado** <sup>0,04</sup> / 6,00

## Longdrink Filler

**Goldberg** <sup>0,2</sup> / + 3,50 (1, 10)

Tonic Water / Ginger Ale / Bitter Lemon  
Tonic Water Mediterranean / Ginger Beer

**Schweppes** <sup>0,2</sup> / + 3,90 (1, 10)

Dry Tonic Water / Wild Berry

**Thomas Henry** <sup>0,2</sup> / + 4,50 (1, 10)

Tonic Water

07

## Likör

**Sambuca di Ramazzotti** <sup>0,04</sup> / 4.50

**Nusslikör** <sup>0,04</sup> / 4.90

**Bielefelder Luft** <sup>0,04</sup> / 3.90

**Sibona Grappa di Chardonnay** <sup>0,04</sup> / 5.50

**Sibona Grappa di Moscato** <sup>0,04</sup> / 6.00

**Sibona Grappa di Barolo** <sup>0,04</sup> / 6.50

**Limoncello** <sup>0,04</sup> / 4.90 (1)

**Limoncello Pallini** <sup>0,04</sup> / 6.50 (1)

**Ramazzotti** <sup>0,04</sup> / 4.90 (1)

**Averna** <sup>0,04</sup> / 4.90 (1)

**Tarifa** <sup>0,04</sup> / 5.50 (1, 8, 9)

08

## Softdrinks

**Acqua Morelli** <sup>0,2</sup> / 2.90 | <sup>0,75</sup> / 7.20

Frizzante / Naturale

**Coca Cola / Zero** <sup>0,2</sup> / 3.30 (1, 3, 9, 11, 12)

**Fanta / Sprite** <sup>0,2</sup> / 3.30 (1, 2, 3)

**Orangina / Orangina Rouge** <sup>0,25</sup> / 3.70

**Granini Säfte** <sup>0,33</sup> / 4.10

Orange / Apfel / Maracuja / Rhabarber

**Saftschorle** <sup>0,33</sup> / 4.10

**Limoment** <sup>0,33</sup> / 4.50

Apfel-Minze / Rhabarber-Holunder

**Goldberg** <sup>0,2</sup> / 3.50 (1, 10)

Tonic Water / Ginger Ale / Bitter Lemon

**Richard's Sun Eistee** <sup>0,33</sup> / 4.20 (3)

Peach / Lemon / Blueberry / Granatapfel

**Club Mate** <sup>0,33</sup> / 4.50 (1, 9)

09

## Kaffee + Tee

**Espresso** 2.90 (9)

**Espresso Doppio** 3.90 (9)

**Cappuccino** 4.20 (8, 9)

**Latte Macchiato** 4.50 (8, 9)

**Kaffee Crema** 3.50 (9)

**Espresso Tonic** 4.90 (9)

**Frische Minze** 4.50

**Althaus Tee** (versch. Sorten) 4.20



Laktosefreie / Vegane Milch + 0.50

---

## Weißwein

---

**Lugana** Trebbiano di Lugana, Borgo degli Aceri, Lombardei, 2022 0,2 / 6,90 | 0,75 / 23,00

---

**Soave** Garganega & Trebbiano di Lugana Cuveé, Fratelli di Serratura, Venetien, 2022 0,2 / 6,90 | 0,75 / 23,00

---

**Weißburgunder** Gröhl, Rheinhessen, 2022 0,2 / 6,20

---

**Lugana Le Civaie DOC** Trebbiano di Lugana, Monte Zovo, Lombardei, 2022 0,2 / 8,90 | 0,75 / 28,00

---

Tip!

**Pomino Bianco** Weißburgunder & Chardonnay Cuveé, Frescobaldi, Toskana, 2022 0,2 / 9,20 | 0,75 / 31,00

---

**Dr. Deinhard** Riesling, von Winning, Pfalz, 2021 0,2 / 8,90 | 0,75 / 28,00

---

**Passo a Due** Malvasia Bianca & Vermentino, Due Palme, Apulien, 2022 0,2 / 6,90 | 0,75 / 23,00

---

**Terre di Chieti Pecorino IGT** Pecorino, Umani Ronchi, Abruzzen, 2022 0,2 / 7,90 | 0,75 / 26,00

---

**Messing Blanc de Noir** Spätburgunder (weiß gekeltert), Messing, Mosel, 2022 0,2 / 7,90 | 0,75 / 26,00

---

**Messing Weißburgunder** Messing, Mosel, 2022 0,75 / 33,00

---

**Benefizio Riserva Pomino DOC** Chardonnay, Castello di Pomino Frescobaldi, Toskana, 2018 0,2 / 49,00

---

---

## Rotwein

---

**Primitivo** Zinfandel, Borgo degli Aceri, Apulien, 2022 0,2 / 7,20 | 0,75 / 25,00

---

**Merlot Veneto** Merlot, Fratelli di Serratura, Venetien, 2022 0,2 / 6,90 | 0,75 / 23,00

---

**Vanita IGT BIO** Nero d'Avola, Farnese Vini, Sizilien, 2022 0,2 / 7,90 | 0,75 / 26,00

---

**Negroamaro SUD DOC** Negro Amaro, San Marzano, Apulien, 2021 0,2 / 8,90 | 0,75 / 28,00

---

**Poggio Civetta** Chianti Classico, Sangiovese; Tenute Rossetti, Toskana, 2022 0,2 / 7,90 | 0,75 / 26,00

---

**Nipozzano Vecchie Viti DOCG** Chianti Rufina Reserva, Sangiovese; Castello Nipozzano Frescobaldi, Toskana, 2020 0,2 / 9,90 | 0,75 / 34,00

---

Tip!

**Tenuta Perano DOCG** Chianti Classico, Sangiovese; Castel Giocondo Frescobaldi, Toskana, 2016 0,75 / 65,00

---

**Brunello di Montalcino DOCG** Sangiovese, Castel Giocondo Frescobaldi, Toskana, 2016 0,75 / 69,00

---

**Amarone della Valpolicella DOCG** Corvina, Rondinella & Molinara Cuveé; Casa Defrà, Venetien, 2017 0,75 / 55,00

---

---

## Rosé

---

**Alie Ammiraglia** Syrah & Vermentino Cuveé, Frescobaldi, Toskana, 2022 0,2 / 9,20 | 0,75 / 31,00

---

**Corerosa Susumaniello** Susumaniello & Primitivo Cuveé, Due Palme, Apulien, 2022 0,2 / 7,90 | 0,75 / 26,00

---

**Calalenta** Merlot, Farnese Fantini Vini, Abruzzen, 2022 0,75 / 28,00

---

**nonna's**

02-2025