

Speisen + Getränke

BOBOS

PIZZA + BAR + CUCINA




Antipasti

Burratina 13.20

Burratina, Pfirsich, Rucola, Balsamicocreame 

Piatto vegetale 17.50

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

FÜR 2 PERSONEN 28.90

nonna's piatto 21.50

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

FÜR 2 PERSONEN 32.90

Carpaccio 13.90

Rucola, Kapern, Grana Padano

Carpaccio di polpo 14.90

Tintenfisch Carpaccio, Grapefruit Vinaigrette

Vitello tonnato 14.50

Kalbfleisch, Thunfischcreme, Kapern

Asparagi verdi 13.90


gegrillter Grüner Spargel, Grana Padano 

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 

Bruschetta albicocca 10.50

geröstetes Brot, Frischkäse, Aprikose, Balsamico 

Neu!

nonna's bruschetta 9.90

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

Champignons 2.90

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 9.50

Gemischter Blattsalat, Tomaten, Gurken, Möhren 


Insalata mandorla 13.90

Gemischter Blattsalat, Tomaten, Gurken, Möhren, Schafskäse, Granatapfel, Mandelstifte 

Insalata con funghi 13.50

Gemischter Blattsalat, Tomaten, Möhren, Gurken, Walnüsse, gebratene Pilze 

Panzanella 12.90

italienischer Brotsalat
Ciabatta, Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Basilikum, Essig, Öl 

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

 = VEGETARISCH  = VEGAN

Allergene und Zusatzstoffe der Speisen auf Nachfrage

04

Pasta



Spaghetti Carbonara 14.50
Pancetta, Grana Padano, Eigelb,
grober Pfeffer

Paccheri con burrata 16.90
Tomatensugo, Burrata, Pistazien,
Pistaziencreme

Spaghetti aglio e olio 11.90
Knoblauch, Peperoncino, Olivenöl

**Paccheri con Salsiccia
e Pistacchi** 17.50
Salsiccia, Pistazienpesto,
Stracciatella Di Bufala

Orecchiette siciliana 12.50
Tomaten, Auberginen, Paprika, Oliven,
Kapern, Ricotta

Spaghetti alla Nerano 12.90
Zucchini, Basilikum, Grana Padano

Spaghetti al limone 11.90
Zitrone, Olivenöl, Grana Padano,
Basilikum

Tagliatelle Barbara 13.90
Rote Bete, Feta, Zitronenzeste

Spaghetti al Pesto 11.90
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.



05

Risotto

Risotto Di Mare 16.90
Meeresfrüchte, Muscheln, Safran

Risotto Di Asparagi 14.50
mit saisonalem Spargel

Neu!

06

Pesceria



Polpo e finocchio 21.90
Tintenfisch, gegrillter Fenchel,
Zucchinicreme

Gamberoni alla Griglia 15.90
gebratene Garnelen, gegrillte Romana-
salatherzen mit Petersilien-Minz-Pesto

07

Pizza Classica



ROSSO
mit frischer Tomatensauce

Margherita di Savoia 11.90
Mozzarella Fior di Latte, frische
Basilikumblätter

Verace 16.50
Mozzarella Fior di Latte, Büffel-
mozzarella, Cherrytomaten, frische
Basilikumblätter

Marinara 10.50
ohne Käse, Oliven, Oregano, Knoblauch,
frische Basilikumblätter

Salame Napoli 13.50
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 14.90
Mozzarella Fior di Latte, Thunfisch,
Kapern

Romana 16.50
Mozzarella Fior di Latte, frische
Champignons, Parmaschinken
wahlweise mit Bresaola
(Rinderschinken)

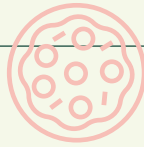
Spinaci 15.50
Mozzarella Fior di Latte, Babyspinat,
Cherrytomaten, Ricotta

Quattro Formaggi 14.90
Mozzarella Fior di Latte, Pecorino,
Ricotta, Gorgonzola

Dolce Piccante 15.50
Mozzarella Fior di Latte, Salami
Spianata (scharf), Rucola, Honig

La deutsche Vita 15.90
Mozzarella Fior di Latte, gekochter
Schinken, flambiertes Ananascarpaccio

→ Auf Wunsch bereiten wir alle vegetarischen Pizzen gerne auch vegan zu.

**BIANCO**

mit weißer Parmesan-Creme

Mortadella 17.50

Mortadella, Stracciatella di Burrata, Pistazien

Rucola 16.50

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

Menta e Pancetta 14.50

Pancetta, Cherrytomaten, Minze, Büffelmozzarella

Neu!

Veggie 14.50

Aubergine, Zucchini, Paprika

Salsiccia 14.90

Fenchel-Salsiccia, Zucchini

Funghi 13.50

Frische Champignons, frische Basilikumblätter

Tonno Bianco 15.50

Thunfisch, rote Zwiebeln

Confusa 18.50

Garnelen, Parmaschinken, Sweet-Chili-Sauce

Noci 16.90

Ziegenkäse, Feigen, Walnüsse, Honig

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

Salsicca e Patate 15.50

Mozzarella Fior di Latte, Salsiccia, Kartoffeln

Genovese 16.90

Mozzarella, Pesto verde, Cherrytomaten, Büffelmozzarella, Grana Padano

Favo 17.50

Mozzarella Fior di Latte, Basilikum, Parmaschinken, Feige, Honig

VEGANO

mit veganem Käse und Tomatensauce

Contadina 15.50

Zwiebeln, Cherrytomaten, Oliven

Mama Lucia 16.90

Spinat, Veganer Schafskäse, Feigen

→ Glutenfreie Pizza + 4,50

**Pistacchio Tiramisù** 7.50

Mascarponecreme, Biskuitboden, Espresso, Pistazien

Neu!

Crema bruciata 6.50

italienische Crème brûlée mit saisonalen Früchten

Caffè Mousse 6.50

Luftige Mousse aus Kaffeecreme

Cassata alla siciliana 5.90

Eistorte nach sizilianischer Art Zabaione, Schokolade, Kirsche, Orange, Haselnüsse

nonna's Amalfi Gelato 6.50

Amalfizitronen gefüllt mit hausgemachtem Zitronen Semifreddo

La semplicità
è l'ultima
sostanziazione.

Einfachheit ist die höchste Stufe der Vollendung.

01

Aperitif & Spritz

Zenzero 29 ^{0,2} / 7,90

Barleyfield No 29, Ginger Ale, Minze

Neu!

(1, 10)

Hugo Royal ^{0,2} / 9,90

 St. Germain Holunderblütenlikör,
 gepresste Limette, Minze,
 Prosecco, Soda

Aperol Spritz ^{0,2} / 8,50

Aperol, Prosecco, Orange, Soda

nonna's Negroni ^{0,2} / 7,90

 Campari, Lillet Rose, Malfy Gin
 Arancia, Bitter Lemon

Nonino Spritz ^{0,2} / 6,90

L'Aperitivo Nonino, Tonic Water

Ramazzotti Rosato ^{0,2} / 7,90

 Aperitivo Rosato, Grapefruit,
 Tonic Water

Campari Amalfi ^{0,2} / 7,50

Campari, Grapefruitsaft, Bitter Lemon

Campari Spritz ^{0,2} / 7,90

Campari, Prosecco, Soda

Limoncello Spritz ^{0,2} / 8,50

 Limoncello, Ginger Beer, Prosecco,
 Zitrone, Minze

Sarti Spritz ^{0,2} / 7,90

Sarti Rosa, Prosecco, Soda

Sarti Lemon ^{0,2} / 7,50

Sarti Rosa, Bitter Lemon

Martini Vibrante (alk.frei) ^{0,2} / 5,90

 Martini Vibrante, Zitrone, Zucker,
 Grapefruit


02

Prickelndes

Prosecco ^{0,1} / 5,50 | ^{0,75} / 32,00

Scavy & Ray

Vino Spumante ^{0,1} / 5,90 | ^{0,75} / 35,00

Cuvée Privée / Cielo

Crémant Brut ^{0,75} / 49,00

Louis Vernant / Crémant de Loire Brut

Moët Impérial ^{0,75} / 119,00

Moët & Chandon

Moët Ice Impérial ^{0,75} / 139,00

Moët & Chandon

03

Bier

König Pilsener vom Fass ^{0,3} / 3,90

(14)

Bitburger Flasche ^{0,33} / 3,90

(14)

Birra Moretti ^{0,33} / 4,50

(14)

Bitburger Radler ^{0,33} / 3,90

(14)

Bitburger alkoholfrei ^{0,33} / 3,90

(14)

Benediktiner Weissbier ^{0,5} / 5,20

(14)

04

Cocktails

Negroni Classico ^{0,2} / 7,90

(1)

 Campari, Vermouth, Gin,
 Orangenzeste

Mojito ^{0,2} / 9,90

 Rum, weißer Rohrzucker, Limette,
 Minze, Soda

Moscow Mule ^{0,2} / 9,90

(1)

Vodka, Limette, Ginger Beer, Gurke

Ciao Bella ^{0,2} / 9,90

(1, 10)

 Malfy Gin Rosa, Grenadine, Zitrone,
 Zucker, Grapefruit, Bitter Lemon

Blood Orange Gin Fizz ^{0,2} / 11,90

(1, 10, 15)

 Malfy Gin con Arancia, Zucker, Zitrone,
 Soda, Eiweiß

Espresso Martini ^{0,2} / 10,90

(1, 2, 9, 11)

Vodka, Kaffeelikör, Zucker, Espresso

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

05

Spirituosen

9 Mile Vodka ^{0,04} / 5,00

Malfy Gin ^{0,04} / 6,00 (1)

Dry / Lemon / Grapefruit

Silent Pool Gin ^{0,04} / 7,00

Mermaid Gin ^{0,04} / 7,00

Gin Mare ^{0,04} / 8,00 (5)

Hendrik's Gin ^{0,04} / 8,00 (1)

Havana Club Especial Rum ^{0,04} / 7,00 (1)

Bacardi Ocho Rum ^{0,04} / 7,00 (1)

Barleyfield No 29 ^{0,04} / 8,00 **Neu!**

Bielefelder Spirituosen-Spezialität
mit Bergamotte, Apfel und Kardamom

The Chita Whisky ^{0,04} / 8,00

Woodford Reserve Whisky ^{0,04} / 7,00

Corazon Tequila Blanco ^{0,04} / 5,00

Corazón Tequila Reposado ^{0,04} / 6,00

Corazón Tequila Añejo ^{0,04} / 7,00

06

Longdrink Filler

Goldberg ^{0,2} + 3,50 (1, 10)

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

Schweppes ^{0,2} + 3,90 (1, 10)

Dry Tonic Water / Wild Berry

Thomas Henry ^{0,2} + 4,50 (1, 10)

Tonic Water

07

Likör

Sambuca di Ramazzotti ^{0,04} / 4,50

Nusslikör ^{0,04} / 4,90

Bielefelder Luft ^{0,04} / 3,90

Sibona Grappa di Chardonnay ^{0,04} / 5,50

Sibona Grappa di Moscato ^{0,04} / 6,00

Sibona Grappa di Barolo ^{0,04} / 6,50

Limoncello ^{0,04} / 4,90 (1)

Limoncello Pallini ^{0,04} / 6,50 (1)

Ramazzotti ^{0,04} / 4,90 (1)

Averna ^{0,04} / 4,90 (1)

Tarifa ^{0,04} / 5,50 (1, 8, 9)

08

Softdrinks

Acqua Morelli ^{0,2} / 2,90 | ^{0,75} / 7,20

Frizzante / Naturale

Coca Cola / Zero ^{0,2} / 3,30 (1, 3, 9, 11, 12)

Fanta / Sprite ^{0,2} / 3,30 (1, 2, 3)

Orangina / Orangina Rouge ^{0,25} / 3,70

Granini Säfte ^{0,33} / 4,10

Orange / Apfel / Maracuja / Rharbarber

Saftschorle ^{0,33} / 4,10

Limoment ^{0,33} / 4,50

Apfel-Minze / Rhabarber-Holunder

Goldberg ^{0,2} / 3,50 (1, 10)

Tonic Water / Ginger Ale / Bitter Lemon

Richard's Sun ^{0,33} / 4,20 (3)

Peach / Lemon / Blueberry / Granatapfel

Club Mate ^{0,33} / 4,50 (1, 9)

09

Kaffee

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)

Frische Minze 4,50

Espresso Tonic 4,90 **Neu!** (9)

Laktosefreie / Vegane Milch + 0,50



nonna's

05—2024