

Speisen + Getränke


# BOBOS

PIZZA + BAR + CUCINA




# Antipasti

## Burratina 11.90

Burratina, Pfirsich, Rucola,  
Balsamicocreme 

## Piatto vegetale 15.50

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

**FÜR 2 PERSONEN 25.90**

## nonna's piatto 19.90

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

**FÜR 2 PERSONEN 29.90**

## Carpaccio 12.90

Rucola, Kapern, Parmesan

## Vitello tonnato 12.90

Kalbfleisch, Thunfischcreme, Kapern

## Gamberoni alla Griglia 13.50

gebratene Garnelen mit  
Petersilien-Minz-Pesto

## Pesto o salsa 5.90

Hausgemachtes Brot mit Pesto (Basili-  
kum, Tomate, Petersilie/Minze) oder Salsa  
(Thunfischcreme, Parmesancreme, Aioli)

**PESTO E SALSA GRANDE 9.50**

## nonna's bruschetta 8.90

geröstetes Brot, Tomaten, rote Zwiebeln,  
Walnuss, Dattel, Rucola, Parmesan 

→ Zu den Antipasti servieren wir unser selbstgemachtes Brot.

# Tapas Italiana

## Parmaschinken 6.50

## Oliven 2.90

## Grana Padano 2.50

## Ein Dip nach Wahl 2.50

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

## Brotkorb 2.50

---

03

# Insalata




---

## **Semplice** 8.90

Gemischter Blattsalat, Tomaten, Gurken, Möhren 


---

## **Insalata mandorla** 10.90

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

---

## **Insalata con funghi** 12.90

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

---

### **EXTRAS:**

**Grana Padano** + 2.50

**Feta** + 3.00

**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**

---

04

# Zuppa


---

## **Zuppa di Zucca** 7.90

Kürbis, Kürbiskerne, veganer Schmand 

---

## **Minestrone** 6.90

Zwiebeln, Porree, Kartoffeln, Möhren, Zucchini, Sellerie, Tomaten, weiße Bohnen 

---

→ **Zu den Suppen servieren wir unser selbstgemachtes Brot.**

---

**Allergene und Zusatzstoffe der Speisen auf Nachfrage**


**Spaghetti Carbonara** 13.90

Pancetta, Grana Padano, Eigelb,  
grober Pfeffer

**Tagliatelle con polpette** 13.90

Tomatensugo, Fleischbällchen  
(Rind/Kalb), Parmesan

**Orecchiette Cima  
di Rapa** 13.90


*Apulische Spezialität aus der Region Bari.*  
Orecchiette, Stängelkohl, Salsiccia

**Orata piccante** 19.90

*Ein Klassiker der sardischen Küche  
neu interpretiert.*

schwarze Spaghetti, Nduja (scharf),  
knuspriges Doradenfilet, Zitrone,  
Parmesan


**Paccheri con burrata** 15.90

Tomatensugo, Burrata, Pistazien,  
Pistaziencreme 


**Spaghetti aglio e olio** 9.90

Knoblauch, Peperoncino, Olivenöl 


**Tagliatelle al gorgonzola  
e noca** 13.90

Gorgonzola, Walnüsse, Spinat 


**Spaghetti al limone** 11.50

*Leichtes und schmackhaftes Gericht der  
Amalfiküste.* Zitrone, Olivenöl, Parmesan,  
Basilikum 

**Tagliatelle Barbara** 12.90

*Aromatisch und farblich spektakulär  
mit leuchtendroter Barbabietola.*  
Rote Bete, Feta, Zitronenzeste 

**Spaghetti al Pesto** 10.90

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

**EXTRAS:**

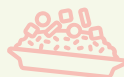
gebratener Tofu + 3.50

gebratene Garnelen + 6.90

gebratenes Kikok Hähnchen + 6.90

Burratina + 6.90

→ Ersatzweise servieren wir auch gerne glutenfreie Pasta.


**Risotto alla zucca** 12.90

Kürbis, Kürbiskerne, Feta 

**Risotto funghi porcini** 14.50


Steinpilze, Champignons, Parmesan 



## ROSSO

mit frischer Tomatensauce

### Margherita di Savoia 10.90

Mozzarella Fior di Latte, frische Basilikumblätter 

### Verace 14.90

Mozzarella Fior di Latte, Büffelmozzarella, Cherrytomaten, frische Basilikumblätter 

### Marinara 9.90

ohne Käse, Oliven, Oregano, Knoblauch, frische Basilikumblätter 

### Salame Napoli 12.90

Mozzarella Fior di Latte, Salami Napoli

### Prosciutto Cotto 13.90

Mozzarella Fior di Latte, gekochter Schinken

### Salame Piccante 14.50

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

### Tonno 13.90

Mozzarella Fior di Latte, Thunfisch, Kapern


### Romana 14.90

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

### Spinaci 14.90

Mozzarella Fior di Latte, Babyspinat, Cherrytomaten, Ricotta 

### Quattro Formaggi 14.50

Mozzarella Fior di Latte, Pecorino, Ricotta, Gorgonzola 

### Dolce Piccante 13.90

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

### Messico 15.90

Mozzarella Fior di Latte, Hackbällchen, Jalapenos, Chili-Cheese-Sauce

Neu!

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

# Pizza Nuova

## BIANCO

mit weißer Parmesan-Creme

### Mortadella 15.90

Mortadella, Stracciatella di Burrata, Pistazien

### Rucola 14.90

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

### Tedesca 15.50

Kartoffeln, Speck, Rosmarin

Neu!

### Veggie 13.50

Aubergine, Zucchini, Paprika



### Salsiccia 14.50

Fenchel-Salsiccia, Zucchini

### Funghi 12.90

Frische Champignons, frische Basilikumblätter



### Tonno Bianco 13.90

Thunfisch, rote Zwiebeln

### Confusa 16.90

Garnelen, Parmaschinken, Sweet-Chili-Sauce

Neu!

### Noci 16.90

Ziegenkäse, Feigen, Walnüsse, Honig



## CARCIOFI

mit Artischocken-Creme

### Parma 14.90

Mozzarella Fior di Latte, Parmaschinken, Ricotta, Basilikum

### Fichi 14.50

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



### Carciofi 14.90

ohne Käse, Spinat, getrocknete Tomaten, Artischocken



## SENZA

ohne Tomatensauce

### Sbagliata Margherita 15.50

Mozzarella, getrocknete Tomaten, Basilikum, Büffelmozzarella



### Genovese 15.90

Mozzarella, Pesto verde, Cherrytomaten, Büffelmozzarella, Grana Padano



### Favo 15.90

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

Neu!

## VEGANO

mit veganem Käse und Tomatensauce

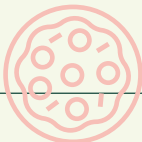
### Contadina 14.50

Zwiebeln, Cherrytomaten, Oliven



### Mama Lucia 15.90

Spinat, Veganer Scharfskäse, Feigen





---

**Tiramisù Simona** 6.90  
Mascarponecreme, Biskuitboden,  
Espresso, Kakao

---

**Panna Cotta con prugna** 5.90  
Panna Cotta, Pflaumenkompott

---

**Torta della nonna** 5.90  
Vanillecreme, Mandeln, Mürbeteig

---

**Crema bruciata** 6.50  
italienische Crème brûlée  
mit saisonalen Früchten

---

**nonna's Amalfi Gelato** 7.90  
Amalfizitronen gefüllt mit haus-  
gemachtem Zitronen Semifreddo

---

**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 Bolo** 6.90 (1, 9)

Orecchiette mit Rinderragout

---

**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  
4) Fisch und Fischerzeugnisse 7) Milch und Milcherzeugnisse  
(einschließlich Laktose) 9) Sellerie und Sellerieerzeugnisse



# Aperitif & Spritz


**Zenzero 29** <sup>0,2</sup> / 7,90

(1, 10)

Barleyfield No 29, Ginger Ale, Minze

**Hugo Royal** <sup>0,2</sup> / 11,90

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

**Aperol Spritz** <sup>0,2</sup> / 8,50

(1, 10)

Aperol, Prosecco, Orange, Soda

**nonna's Negroni** <sup>0,2</sup> / 7,90

(1, 10)

Campari, Lillet Rose, Malfy Gin Arancia, Bitter Lemon

**Nonino Spritz** <sup>0,2</sup> / 6,90

(1, 10)

L'Aperitivo Nonino, Tonic Water

**Ramazzotti Rosato** <sup>0,2</sup> / 7,90

(1)

Aperitivo Rosato, Grapefruit, Tonic Water

**Campari Amalfi** <sup>0,2</sup> / 7,50

(1, 10)

Campari, Grapefruitsaft, Bitter Lemon

**Campari Spritz** <sup>0,2</sup> / 7,90

(1, 10)

Campari, Grapefruitsaft, Bitter Lemon

**Limoncello Spritz** <sup>0,2</sup> / 8,50

(1)

Limoncello, Ginger Beer, Prosecco, Zitrone, Minze

**Sarti Spritz** <sup>0,2</sup> / 7,90

(1)

Sarti Rosa, Prosecco, Soda

**Sarti Lemon** <sup>0,2</sup> / 7,50

(1, 10)

Sarti Rosa, Bitter Lemon

**Martini Vibrante (alk.frei)** <sup>0,2</sup> / 5,90

(1, 10)

Martini Vibrante, Zitrone, Zucker, Grapefruit



**Zusatzstoffe:** 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) mit Phospat 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

**Crémant Brut** <sup>0,75</sup> / 49.00

Louis Vernant / Crémant de Loire Brut

**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)

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

**Birra Moretti** <sup>0,33</sup> / 4.50 (14)

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

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

**Benediktiner Weissbier** <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** 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

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

Neu!

## 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** <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> / 6.90

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

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

**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** <sup>0,33</sup> / 4.20 (3)

Peach / Lemon / Blueberry / Granatapfel

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

09

## Kaffee

**Espresso** 2.50 (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 (9)

Laktosefreie / Vegane Milch + 0.50



Neu!

---

## 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**

11-2023