

Speisen + Getränke

# BOBOS

PIZZA + BAR + CUCINA




# Antipasti

## Burrata mandorla 11.90

Burrata, Rucola, Mandeln, Aprikosen 

## Piatto vegetale 13.90

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

**FÜR 2 PERSONEN 23.50**

## nonna's piatto 18.50

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

**FÜR 2 PERSONEN 28.90**

## Gamberoni al vino bianco 13.90

Garnelen mit Knoblauch, Petersilie, Weißwein und Aioli

## Salumeria 18.90

Parmaschinken, Fenchelsalami, Spianata piccante, Mortadella

## Vitello tonnato 14.50


Kalbfleisch, Thunfischcreme, Kapern

## Pesto o salsa 4.90

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

**PESTO E SALSA GRANDE 7.90**

## nonna's bruschetta 7.90

geröstetes Brot, Tomate, Walnuss, Dattel, Rucola, Parmesan 

## Brotkorb extra 2.50

→ Zu den Antipasti servieren wir unser selbstgemachtes Brot.




= VEGETARISCH




= VEGAN



## Semplice 7.90

Gemischter Blattsalat, Tomate, Gurke, Möhre, Radieschen, Vinaigrette 

## Insalata con funghi 12.50

Gemischter Blattsalat, Tomate, Möhre, Gurke, Walnüsse, gebratene Pilze, krosser Pancetta, Vinaigrette 

## Gamberoni e feta 14.50

Gemischter Blattsalat, Tomaten, Gurken, Möhren, Datteln, Garnelen, Schafskäse, Vinaigrette

### EXTRAS:

**Dattel-Stifte** + 1.50

**Grana Padano** + 2.00

**gebratener Tofu** + 2.50

**krosse Pancetta** + 3.50

**gebratenes Hähnchenbrustfilet** + 4.90

**gebratene Garnelen** + 5.90

**Rinderstreifen** + 6.50

→ Zu allen Salaten servieren wir unsere hausgemachte Vinaigrette.

### KLEINE WARENKUNDE

**Burrata:** italienischer Frischkäse aus Kuhmilch; Sonderform des Mozzarella mit dickflüssigem Kern aus Sahne und Käsecreme

**Pancetta:** italienische Variante des Bauchspecks vom Schwein

**Grana Padano:** langsam gereifter halbfetter Hart- und Reibkäse aus Kuhmilch

**Bresaola:** luftgetrockneter Rinderschinken aus Italien


Allergene und Zusatzstoffe der Speisen auf Nachfrage



## ROSSO

mit frischer Tomatensauce

### Margherita di Savoia 9.90

Mozzarella Fior di Latte, frische Basilikumblätter 

### Verace 14.50

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

### Marinara 9.90

ohne Käse, Oliven, Oregano, Knoblauch, frische Basilikumblätter 

### Salame Napoli 12.50

Mozzarella Fior di Latte, Salami Napoli

### Prosciutto Cotto 12.50

Mozzarella Fior di Latte, gekochter Schinken

### Salame Piccante 13.50

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


### Tonno 12.90

Mozzarella Fior di Latte, Thunfisch, Kapern


### Romana 13.50

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

### Spinaci 14.90

Mozzarella Fior di Latte, Babyspinat, Cherrytomaten, Ricotta 

### Quattro Formaggi 13.90

Mozzarella Fior di Latte, Pecorino, Ricotta, Gorgonzola 

### Dolce Piccante 13.50

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

**Neu!**

Unsere neapolitanische Pizza backen wir mit offener Flamme in einem 400° Grad heißen Rotoforno, der speziell für uns in Italien angefertigt wurde. Natürlich ebenso aus Italien beziehen wir unser spezielles Mehl, die Mozzarella, Tomaten und all die guten Zutaten, die den originalen Geschmack ausmachen. Wo es geht und Sinn macht, setzen wir Produkte aus der Region ein. Bei Eurer Pizzabestellung habt ihr die Qual der Wahl, welche Basis ihr als Sauce auf der Pizza möchtet: klassische rote Tomatensauce, unsere beliebte weiße Parmesan-Crème, Artischocken-Crème oder – ganz neu – Zucchini-Creme. Lasst ihr die Sauce lieber ganz weg? Dann versucht unbedingt unsere Rustico, ganz ohne Sauce. Buon Appetito!

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

# Pizza Nuova

## BIANCO

mit weißer Parmesan-Creme

### Mortadella 14.90

Mortadella, Stracciatella di Burrata, Pistazien

### Rucola 13.90

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

### Veggie 12.90

Aubergine, Zucchini, Paprika 

### Salsiccia 13.90

Fenchel-Salsiccia, Zucchini

### Funghi 11.90

Frische Champignons, frische Basilikumblätter 

### Tonno Bianco 12.90

Thunfisch, rote Zwiebeln

## VERDE

mit Zucchini-Creme

### Fabrizio 16.50

Scampi, Cherrytomaten, Pistazien, Zitrone

### Don Alfredo 13.90

Mozzarella, Cherrytomaten 

## CARCIOFI

mit Artischocken-Creme


### Parma 14.50

Mozzarella Fior di Latte, Parmaschinken, Ricotta, Basilikum

### Fichi 13.90

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

### Carciofi 14.50

ohne Käse, Spinat, getrocknete Tomaten, Artischocken 

### Piero 14.90

Mozzarella di Bufala, Pancetta, Rucola, geröstete Brotkrumen

## RUSTICO


**Pizzabrot mit Meersalz, frischem Pfeffer, Olivenöl und Rosmarin**

(ohne Tomatensauce & Mozzarella)

### Della Nonna 15.50

Rucola, Büffelmozzarella, Parmaschinken, Grana Padano, Crema di Balsamico

### Zia Maria 14.90

Babyspinat, Ziegenkäse, Feige, Honig 


**Spaghetti al limone** 9.50


Zitrone, Olivenöl, Parmesan,  
Basilikum 

mit **Garnelen** + 5.90


**Spaghetti Carbonara** 12.50

Pancetta, Grana Padano, Eigelb,  
grober Pfeffer


**Paccherie con burrata** 14.50

Tomatensugo, Burrata, Pistazie 


**Spaghetti ricotta e noci** 12.90

Walnuss, Ricotta, Zitronenzeste,  
Grana Padano 

**Gnocchi mediterrane** 12.50

Oliven, getrocknete Tomaten,  
Frühlingszwiebeln, Spinat, Feta 

**Paccherie alla Norma** 11.90

Aubergine, Tomatensugo, Knoblauch,  
Ricotta salata (salzig) 

**Tagliatelle salmone** 17.50

Lachsfilet, Béchamel, Babyspinat,  
Cherrytomaten, Grana Padano

**Tagliatelle al ragù** 12.50

Rinderragout, Grana Padano

**Orecchiette con verdure** 12.90

Zucchini, Paprika, Aubergine,  
Pilze, Tomatensugo  V

**Orecchiette Broccoli** 13.90

frischer Brokkoli, Fenchel-Salsiccia,  
geröstete Brotkrumen, Grana Padano


**Lasagne** 13.50

Rinderragout, Béchamelsauce,  
Mozzarella


**Lasagne vegetale** 11.90

Aubergine, Béchamelsauce, Mozzarella


**Spaghetti aglio e olio** 9.50

Knoblauch, Olivenöl 

**Pasta al Pesto** 9.50

wahlweise Pesto Verde oder  
Pesto Rosso 

**EXTRAS:** Grana Padano + 2.00 / gebratenes Hähnchenbrustfilet + 4.90 /  
gebratene Garnelen + 5.90 / Rinderstreifen + 6.50

→ Ersatzweise servieren wir auch gerne glutenfreie Pasta.

---

06

## Risotto



---

### Risotto rosso 12.50

Tomatensugo, geschmorte  
Cherrytomaten, Parmesanchip 

### Risotto verde 12.50

Feta, Babyspinat 

---

07

## Pesce e Carne

---

### Orata piccante 19.90

knuspriges Doradenfilet, schwarze  
Spaghetti, Nduja (scharf), Zitrone,  
Grana Padano

### Filetto di maiale 19.90

Schweinefilet, Parmesan-Bechamel-  
sauce, geschmorte Möhren

---



08

## Dolce

---

### Tiramisù Gabriella 5.90

Mascarponecreme, Biskuit,  
Espresso, Kakao

### Cannoli siciliani 4.90

mit Ricotta und Pistazien gefüllte  
Teigrolle

---

### Torta della nonna 5.50

Vanillecreme, Mandeln, Mürbeteig

---

### Formaggi misti 17.90

Auswahl an verschiedenen Käsesorten

---

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

## Chandon Garden Spritz <sup>0,2</sup> / 11,90

Aus dem Hause Moët & Chandon

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

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

## Aperol Spritz <sup>0,2</sup> / 7,50 (1, 10)

Aperol, Prosecco, Orange, Soda

## nonna's Negroni <sup>0,2</sup> / 6,90 (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

## Ramazotti Rosato <sup>0,2</sup> / 7,50 (1)

Aperitivo Rosato, Grapefruit,  
Tonic Water

## Campari Amalfi <sup>0,2</sup> / 6,90 (1, 10)

Campari, Grapefruitsaft, Bitter Lemon

## Limoncello Spritz <sup>0,2</sup> / 7,50 (1)

Limoncello, Ginger Beer, Prosecco,  
Zitrone, Minze

## Sarti Spritz <sup>0,2</sup> / 7,50 (1)

Sarti Rosa, Prosecco, Soda

## Sarti Lemon <sup>0,2</sup> / 6,90 (1, 10)

Sarti Rosa, Bitter Lemon



**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> / 4,90 | <sup>0,75</sup> / 29,00  
Scavy & Ray

**Vino Spumante** <sup>0,1</sup> / 5,90 | <sup>0,75</sup> / 35,00  
Cuvée Privée / Cielo

**Crémant Brut** <sup>0,1</sup> / 6,90 | <sup>0,75</sup> / 45,00  
Louis Vernant / Crémant de Loire Brut

**Crémant Rosé** <sup>0,1</sup> / 6,90 | <sup>0,75</sup> / 45,00  
Louis Vernant / Crémant de Loire Brut

**Moët Impérial** <sup>0,75</sup> / 99,00  
Moët & Chandon

**Moët Rosé Impérial** <sup>0,75</sup> / 109,00  
Moët & Chandon

**Moët Ice Impérial** <sup>0,75</sup> / 119,00  
Moët & Chandon

03

## Bier

**König Pilsener vom Fass** <sup>0,3</sup> / 3,30 (14)

**Bitburger Flasche** <sup>0,33</sup> / 3,30 (14)

**Birra Moretti** <sup>0,33</sup> / 3,90 (14)

**Bitburger Radler** <sup>0,33</sup> / 3,30 (14)

**Bitburger alkoholfrei** <sup>0,33</sup> / 3,30 (14)

**Benediktiner Weissbier** <sup>0,5</sup> / 4,90 (14)

04

## Cocktails

**Negroni Classico** <sup>0,2</sup> / 6,90 (1)  
Campari, Vermouth, Gin,  
Orangenzeste

**Italian Cherry** <sup>0,2</sup> / 7,90 (1)  
Prosecco, Kirschsafft, Cherry Blossom

**Mojito** <sup>0,2</sup> / 9,50  
Rum, weißer Rohrzucker, Limette,  
Minze, Soda

**Moscow Mule** <sup>0,2</sup> / 9,50 (1)  
Vodka, Limette, Ginger Beer, Gurke

**Espresso Martini** <sup>0,2</sup> / 9,90 (1, 2, 9, 11)  
Vodka, Kaffeelikör, Zucker, Espresso

**Ciao Bella** <sup>0,2</sup> / 9,50 (1, 10)  
Malfy Gin Rosa, Grenadine, Zitrone,  
Zucker, Grapefruit, Bitter Lemon

**Blood Orange Gin Fizz** <sup>0,2</sup> / 10,50 (1, 10, 15)  
Malfy Gin con Arancia, Zucker, Zitrone,  
Soda, Eiweiß

**Martini Fiero** <sup>0,2</sup> / 7,90 (1, 10)  
Martini, Tonic Water, Orange

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

## Spirituosen

**9 Mile Vodka** 0,04 / 5,00

**Rübe Vodka** 0,04 / 7,00

**Belvedere Vodka** 0,04 / 9,00 (1)

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

**Villa Ascenti Gin** 0,04 / 7,00 (1)

**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)

**Gin Lossie** 0,04 / 7,00 (1)

**Riise Rum X.O.** 0,04 / 15,00 (1)

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

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

**The Chita Whisky** 0,04 / 8,00

**Woodford Reserve Whisky** 0,04 / 7,00

**Corazon Tequila Blanco** 0,04 / 5,00

**Corazon Tequila Reposado** 0,04 / 6,00

**Corazon Tequila Anejo** 0,04 / 7,00

## 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 / Cherry Blossom

**Red Bull Filler** 0,2 / + 4,00 (9, 11, 14)

Energy Drink / Sugarfree

07

## Likör

**Il Santo Sambuca** <sup>0,04</sup> / 4.50

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

**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> / 4.50 (1)

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

**Ramazzotti Crema** <sup>0,04</sup> / 4.00 (1)

**Ramazzotti** <sup>0,04</sup> / 4.50 (1)

**Averna** <sup>0,04</sup> / 4.50 (1)

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

08

## Softdrinks

**Acqua Morelli** <sup>0,2</sup> / 2.70 | <sup>0,75</sup> / 6.90

Frizzante / Naturale

**Coca Cola / Zero** <sup>0,2</sup> / 3.20 (1, 3, 9, 11, 12)

**Fanta / Sprite** <sup>0,2</sup> / 3.20 (1, 2, 3)

**Vio Apfelschorle** <sup>0,3</sup> / 3.20

**Granini Säfte** <sup>0,33</sup> / 3.90

Orangensaft / Apfelsaft / Maracujasaft

**Saftschorle** <sup>0,33</sup> / 3.70

**Limoment Apfel-Minze** <sup>0,33</sup> / 4.20

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

Tonic Water / Ginger Ale / Bitter Lemon

**Richard's Sun** <sup>0,33</sup> / 3.90 (3)

Peach / Lemon / Blueberry / Granatapfel

**Red Bull** <sup>0,25</sup> / 4.00 (9, 11, 14)

Energy Drink / Sugarfree

**Club Mate** <sup>0,33</sup> / 3.90 (1, 9)

09

## Kaffee



**Espresso** 2.30 (9) **Kaffee Crema** 3.20 (9)

**Espresso Doppio** 3.90 (9) **Frische Minze** 4.20

**Cappuccino** 3.90 (8, 9) **PURE Tea** (versch. Sorten) 3.90 (9)

**Latte Macchiato** 4.20 (8, 9) Laktosefreie / Vegane Milch + 0.50

---

## Weißwein

---

**Lugana** Trebbiano di Lugana, Borgo degli Aceri, Lombardei, 2021 0,2 / 6.90 | 0,75 / 22.90

---

**Soave** Garganega & Trebbiano di Lugana Cuveé, Fratelli di Serratura, Venetien, 2021 0,2 / 6.90 | 0,75 / 22.90

---

**Weißburgunder** Gröhl, Rheinhessen, 2021 0,2 / 5.90

---

**Lugana Le Civaie DOC** Trebbiano di Lugana, Monte Zovo, Lombardei, 2021 0,2 / 8.90 | 0,75 / 27.90

---

Tip!

**Pomino Bianco** Weißbrugunder & Chardonnay Cuveé, Frescobaldi, Toskana, 2021 0,2 / 7.90 | 0,75 / 25.90

---

**Dr. Deinhard** Riesling, von Winning, Pfalz, 2020 0,2 / 8.90 | 0,75 / 27.90

---

**Passo a Due** Malvasia Bianca & Vermentino, Due Palme, Apulien, 2021 0,2 / 6.90 | 0,75 / 22.90

---

**Terre di Chieti Pecorino IGT** Pecorino, Umani Ronchi, Abruzzen, 2021 0,2 / 7.90 | 0,75 / 25.90

---

**Messing Blanc de Noir** Spätburgunder (weiß gekeltert), Messing, Mosel, 2021 0,2 / 7.90 | 0,75 / 25.90

---

**Messing Weißburgunder** Messing, Mosel, 2021 0,75 / 29.90

---

**Benefizio Riserva Pomino DOC** Chardonnay, Castello di Pomino Frescobaldi, Toskana, 2018 0,75 / 52.90

---

---

## Rotwein

---

**Primitivo** Zinfandel, Borgo degli Aceri, Apulien, 2020 0,2 / 6.90 | 0,75 / 22.90

---

**Merlot Veneto** Merlot, Fratelli di Serratura, Venetien, 2020 0,2 / 6.90 | 0,75 / 22.90

---

**Vanita IGT BIO** Nero d'Avola, Farnese Vini, Sizilien, 2020 0,2 / 6.90 | 0,75 / 22.90

---

**Negroamaro SUD DOC** Negro Amaro, San Marzano, Apulien, 2019 0,2 / 8.90 | 0,75 / 27.90

---

**Poggio Civetta** Chianti Classico, Sangiovese; Tenute Rossetti, Toskana, 2020 0,2 / 6.90 | 0,75 / 22.90

---

**Don Carmelo** Primitivo, Negroamaro; Tenute Al Bano Carrisi, Apulien, 2020 0,2 / 8.90 | 0,75 / 27.90

---

**Nipozzano Vecchie Viti DOCG** Chianti Rufina Reserva, Sangiovese; Castello Nipozzano Frescobaldi, Toskana, 2018 0,2 / 9.90 | 0,75 / 32.90

---

Tip!

**Tenuta Perano DOCG** Chianti Classico, Sangiovese; Castel Giocondo Frescobaldi, Toskana, 2016 0,75 / 64.90

---

**Brunello di Montalcino DOCG** Sangiovese, Castel Giocondo Frescobaldi, Toskana, 2016 0,75 / 84.90

---

**Amarone della Valpolicella DOCG** Corvina, Rondinella & Molinara Cuveé; Casa Defrà, Venetien, 2017 0,75 / 59.90

---

---

## Rosé

---

**Alie Ammiraglia** Syrah & Vermentino Cuveé, Frescobaldi, Toskana, 2021 0,2 / 8.90 | 0,75 / 27.90

---

**Corerosa Susumaniello** Susumaniello & Primitivo Cuveé, Due Palme, Apulien, 2021 0,2 / 7.90 | 0,75 / 25.90

---

**Calalenta** Merlot, Farnese Fantini Vini, Abruzzen, 2021 0,75 / 25.90

---

**nonna's**