

Speisen + Getränke

BOBOS

PIZZA + BAR + CUCINA



Montag – Freitag
12 – 16 Uhr




Piatto del giorno 9.90
täglich wechselndes
Tagesgericht

Mittagsdeal: zu jedem
Hauptgericht **Softgetränk**
& Kaffee* + 5.50

* Wasser, Saftschorle oder Cola/Fanta/Sprite +
Espresso, Cappuccino oder Kaffee Crema


Antipasti

Crema mediterranea 10.90

Parmesancreme, getrocknete Tomaten, Kapern, schwarze Oliven, Basilikum 



Piatto vegetale 20.90

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

FÜR 3 PERSONEN 29.90

nonna's piatto 25.90

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

FÜR 3 PERSONEN 35.90


Carpaccio 15.90

Rucola, Kapern, Grana Padano

Vitello tonnato 15.90

Kalbfleisch, Thunfischcreme, Kapern

Burratina rosso 14.50

Burratina, Cherrytomaten, Rucola, Basilikum-Pesto 



Pesto o salsa 8.90


Sauerteigbrot Brot mit drei Dips nach Wahl: Pesto (Basilikum, Tomate, Petersilie/Minze) oder Salsa (Thunfischcreme, Parmesancreme, Aioli)

Parmigiana di melanzane 10.90


Geschichtete Auberginen, Grana Padano, Tomatensugo 



Caponata 10.90

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

nonna's bruschetta 11.90

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

→ Zu den Antipasti servieren wir unser Sauerteigbrot.



= VEGETARISCH



= VEGAN



= SAISONAL (für begrenzte Zeit)

02

Tapas Italiana

Parmaschinken 7.50

Oliven 4.90

Grana Padano 5.90

Carciofi sott'olio 4.90
eingelegte Artischocken

Champignons 5.50
gebraten und mit Weißwein abgelöscht

Ein Dip nach Wahl 3.50

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


Brotkorb 4.50

5 Scheiben Sauerteigbrot





03



Insalata

Semplice 12.90
gemischter Blattsalat, Tomaten,
Gurken, Möhren, Kürbiskerne 

Insalata mandorla 16.50
gemischter Blattsalat, Tomaten,
Gurken, Möhren, Schafskäse,
Granatapfel, Mandelstifte 

Toscana Bowl 18.90
Gemischter Blattsalat, gegrilltes
Gemüse, Artischocken, schwarze Oliven,
Risottoreis, Büffelmozzarella 

Insalata con funghi 15.90
gemischter Blattsalat, Tomaten, Möhren,
Gurken, Walnüsse, gebratene Pilze 

Primavera Bowl 18.90
Gemischter Blattsalat, Tomaten,
grüner Spargel, Zucchini, Risottoreis,
Zitronenöl, Pinienkerne, 
Grana Padano 

EXTRAS:

gebratener Tofu + 3.50

gebratene Garnelen + 6.90

gebratenes Maishähnchen + 6.90

Burratina + 6.90

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


Allergene und Zusatzstoffe der Speisen auf Nachfrage



04

Pasta

Tagliatelle Amalfi 18.50


Zitronenpesto, Stracciatella di bufala, Basilikum 



Spaghetti Carbonara 16.50

Guanciale (Speck), Grana Padano, Eigelb, grober Pfeffer

Paccheri con burrata 18.50

Tomatensugo, Burrata, Pistazien, Pistaziencreme 

Tagliatelle con gamberi e asparagi 18.90

Garnelen, Cherrytomaten, grüner Spargel



Ravioli al burro e salvia 14.90

Ricotta, Spinat, Salbeibutter, Grana Padano



Gemelli pollo alla crema rossa 18.90

Maishähnchen, Tomatensugo, Brokkoli, Ricotta, Grana Padano



Gemelli siciliana 14.90

Tomaten, Auberginen, Paprika, Oliven, Kapern, Ricotta 

Spaghetti al limone 13.50

Zitrone, Olivenöl, Grana Padano, Basilikum 

Tagliatelle Ragù alla Bolognese 14.90

Rinderbolognese, Grana Padano

Spaghetti al tonno e pomodoro 15.90

Tomatensugo, Thunfisch, Kapern, Oliven, geröstete Brotkrumen, Petersilie



Spaghetti al Pesto 13.50

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

EXTRAS:

gebratener Tofu + 3.50

gebratene Garnelen + 6.90

gebratenes Maishähnchen + 6.90

Burratina + 6.90

→ Ersatzweise servieren wir auch gerne glutenfreie Pasta (+ 2.00)



05

Pesce

Orata Siziliana 19.90

Doradenfilet, sizilianisches Schmorgemüse

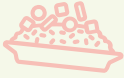


Gamberoni alla griglia 16.90

Garnelen, gegrillte Romana-Herzen, Petersilien-Minz-Pesto



Beilage nach Wahl: Risottoreis, Pasta oder Beilagensalat (+ 5.90)



06

Risotto

Risotto milanese 17.90

Safran, Butter, Weißwein,
Grana Padano



Risotto aglio orsino 14.90

Bärlauchpesto, geschmorte
Cherrytomaten, Grana Padano



07

Pizza Classica



ROSSO

mit frischer Tomatensauce


Margherita di Savoia 12.90

Mozzarella Fior di Latte, Basilikum 

Verace 18.90

Mozzarella Fior di Latte, Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Basilikum 

Datteri 16.90

Mozzarella Fior di Latte,
Parmaschinken, Datteln, Honig 

Salame Napoli 14.90

Mozzarella Fior di Latte, Salami Napoli

Prosciutto Cotto 14.90

Mozzarella Fior di Latte, gekochter
Schinken

Capricciosa 18.90

Mozzarella Fior di Latte, gekochter
Schinken, Oliven, Artischocken

Salame Piccante 16.50

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


Tonno 14.90

Mozzarella Fior di Latte, Thunfisch,
Kapern

Romana 18.90

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


Spinaci 15.50

Mozzarella Fior di Latte, Babyspinat,
Cherrytomaten, Ricotta 

Quattro Formaggi 15.50

Mozzarella Fior di Latte, Grana Padano,
Ricotta, Gorgonzola 

La Verde 16.50

Mozzarella Fior di Latte, Zucchini,
Brokkoli, Rucola, Olivenöl 



Vesuvio 15.90

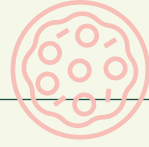
Mozzarella Fior di Latte, Sardellen,
Oliven, Kapern, Knoblauch

Autunno 15.90

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

Salsiccia Rossa 18.90

Mozzarella Fior di Latte, Salsiccia,
Fenchel, Grana Padano 



BIANCO

mit weißer Parmesan-Creme

Mortadella 17.90

Mortadella, Stracciatella di Burrata, Pistazien

Rucola 17.50

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

Gamberi Bianca 19.50

Garnelen, Knoblauchöl, Cherrytomaten, Rucola



Pancetta e cipolle 16.50

Pancetta, karamellierte Zwiebeln, Cherrytomaten

Veggie 14.90

Aubergine, Zucchini, Paprika



CARCIOFI

mit Artischocken-Creme

Parma 17.50

Mozzarella Fior di Latte, Parmaschinken, Ricotta, Basilikum

Fichi 17.50

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



Salsiccia 16.50

Fenchel-Salsiccia, Zucchini

Funghi 13.90

frische Champignons, frische Basilikumblätter



Tonno Bianco 15.90

Thunfisch, rote Zwiebeln

Confusa 19.50

Garnelen, Parmaschinken, Sweet-Chili-Sauce

Primavera 18.90

grüner Spargel, Erbsen, Fenchel-Salsiccia



VEGANO

mit veganem Käse und Tomatensauce

Marinara 12.50

ohne Käse, Oliven, Oregano, Knoblauch, frische Basilikumblätter



Mama Lucia 17.50

Spinat, Veganer Schafskäse, Feigen



Das »Wagenrad« aus Neapel

Ruota di Carro bedeutet übersetzt »Wagenrad«. Diese besondere Pizza hat ihren Ursprung ebenfalls in Neapel. Sie ist extra groß, besonders dünn, schön knusprig und randvoll mit Geschmack – eine neapolitanische Spezialität, die ihrem Namen alle Ehre macht. **Che buona – die müsst ihr probieren!**




09 Ruota di Carro

Neu!

ROSSO

mit frischer Tomatensauce

Margherita Classica 12.90

Mozzarella Fior di Latte, frische Basilikumblätter 

Prosciutto 15.90

Mozzarella Fior di Latte, Kochschinken

Salame Diavola 16.90

Mozzarella Fior di Latte, Salami Spianata (scharf), Peperoncini

Salame Rustica 15.90

Mozzarella Fior di Latte, Salame Napoli

Funghi rosso 15.90

Mozzarella Fior di Latte, frische Champignons, Basilikumblätter 

Tonno e Cipolla 16.90

Mozzarella Fior di Latte, Thunfisch, rote Zwiebeln

Parma e Rucola 17.90

Mozzarella Fior di Latte, Parmaschinken, frischer Rucola, Grana Padano wahlweise mit Bresaola (Rinderschinken)

Salsiccia e Friarielli 16.90

Mozzarella Fior di Latte, italienische Fenchel-Salsiccia, Stängelkohl (Friarielli)


Verdure Grigliate 16.90

Mozzarella Fior di Latte, gegrillte Aubergine, Zucchini, Paprika, Basilikum, Grana Padano 



Per il Bambini

Pasta con burro 6.50 (1, 7)

Pasta mit Butter 

Pasta con Sugo 6.90 (1, 9)

Pasta mit Tomatensauce 

Pasta con Pesto 6.90 (1, 2, 7)

Pasta mit Basilikumpesto 

Pizza Margherita 6.90 (1, 7)

Mozzarella Fior di Latte, Tomatensauce 

Pizza Salame 7.50 (1, 7)

Mozzarella Fior di Latte, Tomatensauce, Salami

Pizza Tonno 7.50 (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



Torta della nonna 7.90
Vanillecreme, Mandeln, Mürbeteig

Tartufo al Pistacchio 7.90
Pistazieneis, Pistazienfüllung,
Haselnüsse



nonna's Tiramisu 8.90
Mascarponecreme, Biskuitboden,
Espresso, Kakao

Crema bruciata 8.50
italienische Crème brûlée
mit saisonalen Früchten

nonna's Amalfi Gelato 7.90
Amalfizitronen gefüllt mit Zitronensorbet

Sorbetto al limone 6.90
Luftige Mousse aus Amalfi-
Zitronen, Minze



La semplicità è l'ultima sostificazione.

Einfachheit ist die höchste Stufe der Vollendung.

Aperitif & Spritz

<p>Sarti Spritz ^{0,2} / 8,50 (1) Sarti Rosa, Prosecco, Soda</p>	<p>Ramazotti Rosato ^{0,2} / 7,90 (1) Aperitivo Rosato, Grapefruit, Tonic Water</p>
<p>Sarti Lemon ^{0,2} / 7,90 (1,10) Sarti Rosa, Bitter Lemon</p>	<p>Campari Amalfi ^{0,2} / 7,90 (1,10) Campari, Grapefruitsaft, Bitter Lemon</p>
<p>Aperol Spritz ^{0,2} / 8,50 (1,10) Aperol, Prosecco, Orange, Soda</p>	<p>Campari Spritz ^{0,2} / 8,50 (1,10) Campari, Prosecco, Soda</p>
<p>Zenzero 29 ^{0,2} / 8,50 (1,10) Barleyfield No 29, Ginger Ale, Minze</p>	<p>Limoncello Spritz ^{0,2} / 8,50 (1) Limoncello, Ginger Beer, Prosecco, Zitrone, Minze</p>
<p>Hugo Royal ^{0,2} / 10,50 St. Germain Holunderblütenlikör, gepresste Limette, Minze, Prosecco, Soda</p>	<p>Campari Fly ^{0,2} / 7,90 (1) Campari, Red Bull, Orange</p>
<p>nonna's Negroni ^{0,2} / 7,90 (1,10) Campari, Lillet Rose, Malfy Gin Arancia, Bitter Lemon</p>	<p>Martini Vibrante (alk.frei) ^{0,2} / 6,90 (1,10) Martini Vibrante, Bitter Lemon, Zitrone, Zucker, Grapefruit</p>
<p>Kauwela ^{0,2} / 7,90 Kauwela, Tonic Water, Orange</p>	<p>Crodino Spritz (alk.frei) ^{0,2} / 6,90 Crodino, Soda, Orange</p>



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

Vino Bianco

Pinot Grigio Terre di Chieti IGP

Pinot Grigio, Fantini, Abruzzen, 2023
0,15 / 5.50 | 0,75 / 25.90

Grillo Bianco Sicilia DOC

Grillo, Mandrarossa, Sizilien, 2023
0,15 / 5.90 | 0,75 / 27.50

I Muri Bianco Puglia IGP

Malvasia / Bombino Bianco /
Chardonnay, Vigneti del Salento,
Apulien, 2024 0,15 / 5.50 | 0,75 / 25.90

Lugana Ottone Trebbiano, Ottone,
Lombardei, 2024 0,15 / 6.10 | 0,75 / 27.90

Il Bianco Chardonnay / Pinot Bianco /
Riesling, Scavi & Ray, Trentino, 2023
0,15 / 5.10 | 0,75 / 24.50

Pomino Bianco Chardonnay /
Pinot Bianco, Frescobaldi, Toskana,
2023 0,15 / 7.50 | 0,75 / 33.90

Blanc de Noir Pinot Noir, Messing,
Rheinhessen, 2023 0,15 / 5.90 | 0,75 / 27.50

Grauburgunder Grauburgunder,
Messing, Rheinhessen, 2023
0,15 / 6.10 | 0,75 / 27.90

03

Vino Rosso

Ruffino Chianti 1877 DOCG

Sangiovese / Merlot / Cabernet
Sauvignon, Ruffino, Toskana, 2023
0,15 / 6.50 | 0,75 / 28.90

Fantini Sangiovese Terre di Chieti IGT

Sangiovese, Fantini, Apulien, 2023
0,15 / 5.10 | 0,75 / 24.50

Primitivo Salento IGT Primitivo, Scavi &
Ray, Apulien, 2023 0,15 / 5.50 | 0,75 / 25.90

I Muri Negroamaro IGP

Negroamaro, I Muri, Apulien, 2023
0,15 / 5.50 | 0,75 / 25.90

Bonacosta Valpolicella Classico DOC

Corvina / Rondinella / Molinara,
Masi Agricola, Venetien, 2022 0,75 / 37.90

04

Vino Rosato

Alie Ammiraglia IGT

Syrah / Vermentino, Frescobaldi,
Toskana, 2023 0,15 / 6.50 | 0,75 / 28.90

Pipoli Rosato IGT Aglianico,
Vigneti del Vulture, Basilikata, 2023
0,15 / 5.90 | 0,75 / 27.90

05

Prickelndes

Prosecco ^{0,1} / 5,90 | ^{0,75} / 35,90
Scavi & Ray

Vino Spumante ^{0,1} / 6,50 | ^{0,75} / 38,90
Cuvée Privée / Cielo

06

Bier

König Pilsener vom Fass ^{0,3} / 3,90 (14)

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

Bitburger Flasche ^{0,33} / 3,90 (14)

Bitburger Radler ^{0,33} / 3,90 (14)

Bitburger alkoholfrei ^{0,33} / 3,90 (14)

Bitburger Radler alkoholfrei ^{0,33} / 3,90 (14)

Benediktiner Weissbier ^{0,5} / 5,20 (14)

Benediktiner Weissbier alkoholfrei ^{0,5} / 5,20 (14)

07

Cocktails

Negroni Classico ^{0,2} / 8,50 (1)
Campari, Vermouth, Gin,
Orangenzeste

Mojito ^{0,2} / 10,50
Rum, weißer Rohrzucker, Limette,
Minze, Soda

Moscow Mule ^{0,2} / 11,50 (1)
Vodka, Limette, Ginger Beer, Gurke

Ciao Bella ^{0,2} / 10,50 (1,10)
Malfy Gin Rosa, Grenadine, Zitrone,
Zucker, Grapefruit, Bitter Lemon

Blood Orange Gin Fizz ^{0,2} / 12,50 (1,10,15)
Malfy Gin con Arancia, Zucker, Zitrone,
Soda, Eiweiß

Espresso Martini ^{0,2} / 11,90 (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

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

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

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

Bielefelder Spirituosen-Spezialität
mit Bergamotte, Apfel und Kardamom

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

Corazón Tequila Blanco ^{0,04} / 5,00

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

Longdrink Filler

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

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

Red Bull ^{0,2} + 4,50 (1, 3, 12, 13)

Classic / Sugarfree

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

Dry Tonic Water / Wild Berry

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

Tonic Water

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)

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 / Rhabarber

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 Eistee 0,33 / 4.20 (3)

Peach / Lemon / Blueberry / Granatapfel

Club Mate 0,33 / 4.50 (1, 9)

Kaffee + Tee



Espresso 2.90 (9)

Kaffee Crema 3.50 (9)

Espresso Doppio 3.90 (9)

Espresso Tonic 4.90 (9)

Cappuccino 4.20 (8, 9)

Frische Minze 4.50

Latte Macchiato 4.50 (8, 9)

Althaus Tee (versch. Sorten) 4.20

Laktosefreie / Vegane Milch + 0.50

Ciao Famiglia!

nonna's Familienmenü

- Kleine Antipasti-Platte
- Pasta à la Domenica
- Dessert für die Erwachsenen
& Eis für die Kinder

Jeden
Sonntag
12 – 16 h



2 Erwachsene: 39€
2 Erwachsene + 1 Kind: 49€
2 Erwachsene + 2 Kinder: 59€
2 Erwachsene + 3 Kinder: 69€

pro Person: 19,50€
pro Kind: 10€

nonna's

04—2026