

Speisen + Getränke


BOB'S

PIZZA + BAR + CUCINA




Antipasti

Burratina 11.90

Burratina, Erdbeeren, Rucola,
Balsamicocreme 

Piatto vegetale 15.50

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

FÜR 2 PERSONEN 25.90

nonna's piatto 19.90

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

FÜR 2 PERSONEN 29.90

Carpaccio 12.90

Rucola, Kapern, Parmesan

Pesto o salsa 5.90

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

PESTO E SALSA GRANDE 8.90

nonna's bruschetta 8.90

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

Brotkorb extra 2.50

→ Zu den Antipasti servieren wir unser selbstgemachtes Brot.



= VEGETARISCH



= VEGAN



Semplice 8.90

Gemischter Blattsalat, Tomaten, Gurken, Möhren 

Insalata mandorla 10.90

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

Polpo alla Grigilla 16.90

Gegrillter Tintenfisch, Feldsalat, Orange, Fenchel, Erdbeeren

Panzanella 9.90

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

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 10.90

Mozzarella Fior di Latte, frische Basilikumblätter 

Verace 14.90

Mozzarella Fior di Latte, Büffel-mozzarella, 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 13.50

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 14.50

Mozzarella Fior di Latte, Parmaschinken, frische Champignons 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

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


SENZA

ohne Tomatensauce

Spagliata Margherita 15.50

Mozzarella, getrocknete Tomaten, Basilikum, Büffelmozzarella 

Genovese 15.90

Mozzarella, Pesto verde, Cherrytomaten, Büffelmozzarella, Grana Padano 

BIANCO

mit weißer Parmesan-Creme

Mortadella 15.50

Mortadella, Stracciatella di Burrata, Pistazien

Rucola 14.90

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

Veggie 13.50

Aubergine, Zucchini, Paprika 

Salsiccia 13.90

Fenchel-Salsiccia, Zucchini

Funghi 12.50

Frische Champignons, frische Basilikumblätter 

Tonno Bianco 13.90

Thunfisch, rote Zwiebeln

Confusa 16.90

Garnelen, Parmaschinken, Sweet-Chili-Sauce

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 


Piero 15.90

Mozzarella di Bufala, Pancetta, Rucola, geröstete Brotkrumen

VEGANO

mit veganem Käse und Tomatensauce


Condatina 14.50

Zwiebeln, Cherrytomaten, Oliven 

Mama Lucia 15.90

Spinat, Veganer Scharfskäse, Feigen 

Donna Rosa 15.90

Rucola, Cherrytomaten, geräucherter Tofu 





Spaghetti Carbonara 13.90

Pancetta, Grana Padano, Eigelb,
grober Pfeffer

Tagliatelle al bolognese 13.50

Rinderbolognese, Grana Padano


Spaghetti aglio e olio 9.90

Knoblauch, Olivenöl 


Spaghetti al Pesto 9.90

wahlweise Pesto Verde oder
Pesto Rosso 

**Tagliatelle al Pesto
di limone** 13.90

Zitronenpesto, Stracciatella
di bufala 

Paccheri con burrata 15.90

Tomatensugo, Burrata, Pistazie 

Gnocchi putanesca 13.90

Tomatensugo, Sardellen, schwarze
Oliven, Kapern 

**Spaghetti all'
amatriciana** 12.90

Tomatensugo, Pancetta, Parmesan,
Peperoncini, Zwiebeln

Penne al ginepro 13.90

Tomatensugo, Sahne, Pistazien,
Parmesan, Malfy Gin 

EXTRAS: Grana Padano + 2.00

→ Ersatzweise servieren wir auch gerne glutenfreie Pasta.

06

Risotto



Risotto al limone 12.90
Risotto, Zitronenpesto, Parmesan,
Butter 

**Risotto al limone con
polpo alla grigliata** 19.90
Risotto, Zitronenpesto, Oktopus,
Parmesan, Butter



07

Dolce

Tiramisù Simona 6.90
Mascarponecreme, Löffelbiskuits,
Espresso, Kakao

Torta della nonna 5.90
Vanillecreme, Mandeln, Mürbeteig

Cannoli siciliani 5.50
mit Ricotta und Pistazien gefüllte Teigrolle

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

Martini Fiero ^{0,2} / 7,90 (1, 10)
Martini, Tonic Water, Orange

Hugo Royal ^{0,2} / 11,90
St. Germain Holunderblütenlikör,
gepresste Limette, Minze,
Champagner, Soda

Aperol Spritz ^{0,2} / 8,50 (1, 10)
Aperol, Prosecco, Orange, Soda

nonna's Negroni ^{0,2} / 7,90 (1, 10)
Campari, Lillet Rose, Malfy Gin
Arancia, Bitter Lemon

Nonino Spritz ^{0,2} / 6,90 (1, 10)
L'Aperitivo Nonino, Tonic Water

Ramazzotti Rosato ^{0,2} / 7,90 (1)
Aperitivo Rosato, Grapefruit,
Tonic Water

Campari Amalfi ^{0,2} / 7,50 (1, 10)
Campari, Grapefruitsaft, Bitter Lemon

Campari Spritz ^{0,2} / 7,90 (1, 10)
Campari, Grapefruitsaft, Bitter Lemon

Limoncello Spritz ^{0,2} / 8,50 (1)
Limoncello, Ginger Beer, Prosecco,
Zitrone, Minze

Sarti Spritz ^{0,2} / 7,90 (1)
Sarti Rosa, Prosecco, Soda

Sarti Lemon ^{0,2} / 7,50 (1, 10)
Sarti Rosa, Bitter Lemon

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

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)

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

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} / 6.90

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 Apfel-Minze ^{0,33} / 4.50

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 2.50 (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



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

08-2023