

ANTICA PIZZERIA



BONN ALTSTADT

BENVENUTI RAGAZZI!

HERZLICH WILLKOMMEN IN DER PIZZERIA NENNILLO.
UNSER "CUORE" (HERZ) SCHLÄGT FÜR DIE PIZZA NAPOLETANA UND DAS NICHT ERST SEIT GESTERN!

WIR HABEN DAS UNESCO-WELTKULTURERBE NACH BONN GEBRACHT! ALS ERSTE NEAPOLITANISCHE PIZZERIA DER STADT LEGEN WIR SEIT 2017 SEHR VIEL WERT AUF ORIGINALITÄT.

WIR VERWENDEN AUSSCHLIESSLICH DIE BESTEN ZUTATEN WIE TOMATEN, „FIOR DI LATTE“-MOZZARELLA UND MEHLE AUS NEAPEL UND UMGEBUNG.

UNSERE PIZZA BENÖTIGT 72 STUNDEN TEIGRUHE, 60 – 90 SEKUNDEN BACKZEIT UND CA. 500 GRAD IN UNSEREM HANDGEFERTIGTEN KUPPELOFEN, UM FLUFFIG UND KNUSPRIG AUF DEM TELLER ZU LANDEN.

WIR WÜNSCHEN „BUON APPETITO“!

STUZZICHINI (NUR DONNERSTAG BIS SONNTAG)

TRIS DI NENNILLO 6,50€ [VG]

NOCELLARA OLIVEN, HAUSGEMACHTE SALZMANDELN, TARALLINI PUGLIESI

ANTIPASTO DI VERDURE 12,90€ [VG, GFO]

HAUSGEMACHTES GEGRILLTES GEMÜSE, GETRÖCKNETE TOMATEN, BROT

CAPRESE DI BUFALA 11,90€ [V, GFO]

BÜFFELMOZZARELLA, RUCOLA, TOMATEN, BROT

SALUMI E FORMAGGI 15,90€ [GFO]

GEMISCHTER ITALIENISCHER AUFSCHNITT, KÄSEVARIATIONEN, OLIVEN, TARALLI PUGLIESI, BROT

BRUSCHETTA NAPOLETANA 8,90€ [VG]

TOMATEN, KNOBLAUCH, BASILIKUM, OLIVENÖL, BROT

BRUSCHETTA NAPOLETANA SPECIALE 12,90€ [VG]

TOMATEN, KNOBLAUCH, BASILIKUM, OLIVENÖL, BROT, BÜFFELMOZZARELLA D.O.P. AUS BATTIPAGLIA

PIZZE ROSSE

MARINARA DI CETARA 11,-€

KEIN KÄSE, DAFÜR TOMATEN, OLIVEN, HAMMERGEILE SARDELLEN, KNOBLAUCH, OREGANO UND EIN SCHLUCK OLIVENÖL.

SALAME 12,-€

TOMATEN, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, PECORINO ROMANO & WAHLWEISE MILDE ODER SCHARFE SALAMI.

LUNGO TONNO 15,-€

TOMATEN, KEIN MOZZARELLA! OLIVEN-KAPERN TAPENADE, ROTE ZWIEBEL, EINE PRISE ZWEI JAHRE ALTER PARMESAN, OLIVENÖL UND LECKERER THUNFISCHBAUCH.

Á PIZZA REALE 14,-€

TOMATEN, GERÄUCHERTER FIOR DI LATTE MOZZ., FEINSTER KOCHSCHINKEN, GEBRATENE CHAMPIGNONS & SCHARFER HONIG.

AL CAPONE 14,-€

TOMATEN, GERÄUCHERTER FIOR DI LATTE MOZZARELLA (PROVOLA), MORTADELLA, PISTAZIEN-PESTO & ZUM SCHLUSS GETOPPT MIT DEN BESTEN PISTAZIEN AUS BRONTE.

ROT & BÖSE (SCHARF) 14,50€

TOMATEN, GERÄUCHERTER FIOR DI LATTE, SCHARFE NDUJA WURST, SALSICCIA, ROTE OFENPAPRIKA UND SCHARFER HONIG.

MARINARA 8,50€ [VG]

KEIN KÄSE, NUR TOMATEN, KNOBLAUCH, OREGANO UND EIN SCHLUCK OLIVENÖL.

REGINA MARGHERITA 10,-€ [V]

"DIE BANK"-TOMATEN, BASILIKUM, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, PECORINO ROMANO UND EIN SCHLUCK OLIVENÖL.

BUFALINA 15,-€ [V]

"MARGHERITA DELUXE" - TOMATEN, PECORINO ROMANO, BASILIKUM, ROTE & GELBE TOMÄTCHEN VOM VESUV, NACH DEM BACKEN BESTER BÜFFELMOZZARELLA UND EIN SCHLUCK OLIVENÖL.

SAVASTANO 14,-€

TOMATEN, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, OFEN-KARTOFFEL, ROTE ZWIEBEL, OREGANO & NEAPOLITANISCHE SALSICCIA.

QUATTRO VEGANI 15,-€ [VG]

TOMATEN, BABY MANGOLD, ROTÉ OFENPAPRIKA, ARTISCHOCKEN, MANDELPARMESAN UND NACH DEM BACKEN: CASHEW RICOTTA TUPFEN UND OLIVENÖL.

CORLEONE 16,-€

TOMATEN, FIOR DI LATTE MOZZ., RUCOLA, PROSCIUTTO DI PARMA DOP, TOMÄTCHEN VOM VESUV, ZWEI JAHRE ALTER "GEHOBELTER"-PARMESAN, EIN SCHLUCK OLIVENÖL UND CREMA DI BALSAMICO.

LA VEGANA ARRABIATA (SCHARF) 16,50€ [VG]

TOMATEN, VEGANE MOZZARELLA, ROTE ZWIEBEL, VEGANE 'NDUJA, FRISCHE CHILI, ZUCCHINI & AUBERGINE, SCHWARZE & GRÜNE OLIVEN, BASILIKUM UND EIN SCHLUCK OLIVENÖL.

PIZZE BIANCHE

- ohne Tomatensoße -

CARBONARA 13,-€

EIER CREMA, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, ZWEI JAHRE ALTER PARMESAN, GUANCIALE (LUFTGETRÖCKNETE SCHWEINEBACKEN) UND SCHWARZER PFEFFER.

DI MARZIO 14,-€ [V]

FIOR DI LATTE MOZZARELLA, HAUSGEMACHTE TRÜFFELSAUCE, GEBR. FUNGHI, OLIVENÖL.

"LUCKY" LUCIANO 14,-€ [V]

QUATTRO FORMAGGI - GORGONZOLA, PECORINO ROMANO, PROVOLA, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, VESUV-TOMATEN & BASILIKUM-PESTO. EINE ARIE.

MARADONA 13,50€ [V]

FIOR DI LATTE MOZZARELLA, PECORINO ROMANO, GEBRATENE ZUCCHINI & AUBERGINE, SONNENGETRÖCKNETE TOMATEN, SCHWARZE & GRÜNE OLIVEN SOWIE EIN SCHLUCK OLIVENÖL.

STADT WALD 12,-€ [V]

EIER CREMA, FIOR DI LATTE MOZZ., ZWEI JAHRE ALTER PARMESAN, GRÜNER LAUCH DER SAISON UND SCHWARZER PFEFFER.

GENOVESE 14,-€

FIOR DI LATTE MOZZARELLA, FRIARELLI (STÄNGELKOHLE), SALSICCIA, EINE PRISE ZWEI JAHRE ALTER PARMESAN UND OLIVENÖL.

VG = VEGAN / V = VEGETARISCH / GF = GLUTENFREI / GFO = GLUTENFREIE OPTION

KARTENZAHLUNG ERST AB 20,-€ MÖGLICH - SIE SIND SATT UND MÖCHTEN IHRE RESTE IM KARTON EINPACKEN? KEIN PROBLEM, KOSTET 0,30€ EXTRA.

EINE LISTE DER ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE FINDEN SIE AM GETRÄNKEKÜHLSCHRANK ODER AN DER KASSE. SPRECHEN SIE GERNE UNSER PERSONAL AN.

APERITIVI & COCKTAILS (NUR DONNERSTAG BIS SONNTAG)

APEROL SPRITZ 7,90€
APEROL, PROSECCO, SODA WASSER

LIMONCELLO SPRITZ 7,90€
LIMONCELLO, PROSECCO, SODA WASSER

SARTI SPRITZ 7,90€
SARTI, PROSECCO, SODA WASSER

CAMPARI SPRITZ 7,90€
CAMPARI, PROSECCO, SODA WASSER

CRODINO SPRITZ 6,90€
ALKOHOLFREIER COCKTAIL AUS ITALIEN

MARTINI BIANCO TONIC 7,90€
MARTINI BIANCO, TONIC

NEGRONI 9,90€
CAMPARI, MARTINI ROSSO, GIN

MARTINI ROSSO TONIC 7,90€
MARTINI ROSSO, TONIC

SANBITTER 4,90€
ALKOHOLFREIER APERITIF AUS ITALIEN

GIN TONIC 8,90€
EMPORIA GIN, TONIC

CAPO TONIC 7,90€
AMARO DEL CAPO, TONIC, LIME

NEGRONI SBAGLIATO 8,90€
CAMPARI, MARTINI ROSSO, PROSECCO

AMERICANO 8,90€
CAMPARI, MARTINI ROSSO, SODA WASSER

ACQUA & BIBITE ANALCOLICHE

SAN PELLEGRINO 0,25l / 0,75l
SPRUDEL **2,90€ 6,90€**

ACQUA PANNA 0,25l / 0,75l
STILL **2,90€ 6,90€**

VIO SAFTSCHORLEN 0,3l - 3,50€
RHABARBER / APFEL / JOHANNISBEERE

SOFTDRINKS 0,33l - 3,50€
COLA/COLA ZERO/FANTA/SPRITE/MEZZO MIX

FERRERO ESTATHE 0,33l - 3,50€
PFIRSICH / ZITRONE - ITAL. EISTEE

FRÜHSPORT 0,33l - 3,50€
ZITRONEN-FASSBRAUSE

VINI & VINI FRIZZANTI

ROSSO - NERO DI TROIA, CRIFO - APULIEN - 0,75l 21,-€
ROSSO - PRIMITIVO SALENTO, P.LEO - APULIEN - 0,75l 22,-€

ROSATO - BOMBINO CASTEL D. MONTE, CRIFO - APULIEN - 0,75l 21,-€

PROSECCO - CUVÉE BLANCHE, REGUTA - FRIULI - 0,75l 26,-€

BIANCO - FALANGHINA, DIIS - KAMPANIEN - 0,75l 21,-€
BIANCO - CODA DI VOLPE, DIIS - KAMPANIEN - 0,75l 22,-€
BIANCO - MOSCATELLO, CRIFO - APULIEN - 0,75l 22,-€

OFFENE WEINE DES TAGES: 5,90€
ROSSO/BIANCO/ROSATO - 0,185l
PROSECCO - 0,120l

BIRRE

FRÜH 0,33l - 3,50€
KÖLSCH/RADLER/ALKOHOLFREI

AUGUSTINER 0,5l - 4,90€
HELLES LAGER

BECKS 0,33l - 3,50€
PILS/BLUE ALKOHOLFREI

ALE-MANIA BONN 0,33l - 6,10€
NEW ENGLAND IPA

PERONI 0,33l - 4,-€
ITAL. LAGER

MORETTI 0,33l - 4,-€
ITAL. LAGER

ICHNUSA SARDINIEN 0,33l
ANIMA SARDA 4,-€
NON FILTRATA 4,50€

BIRRA ARTIGIANALE

KBiRR - 200% NEAPOLITAN CRAFT BEER

PULLICENHELL 5,-€
5,2% VOL, HOPPY ALE, 33CL
HOPFEN: STYRIAN GOLDING, CITRA
MALZE: PILSNER, VIENNA, CARAPILS
HEFE: GERMAN ALE
ALLERGENE: GERSTE

#CUOREDINAPOLI 5,90 € [GF]
6,0% VOL, AMERICAN PALE ALE, 33CL
HOPFEN: COLUMBUS, SIMCOE, GALAXY, HUELL MELON
MALZE: MARIS OTTER, CRYSTAL
HEFE: AMERICAN ALE
ALLERGENE: GERSTE

NATAVOTA LAGER 5,90 € [GF]
5,2% VOL, LAGER, 33CL
HOPFEN: STYRIAN GOLDING, SAAZ
MALZE: PILSNER, VIENNA, CARAPILS, MUNICH
HEFE: W-34/70
ALLERGENE: GERSTE

NATAVOTA RED 5,90€
9,0% VOL, RED STRONG ALE, 33CL
HOPFEN: MAGNUM, STYRIAN GOLDING, SAAZ
MALZE: PILSNER, MUNICH, CARAPILS, CARAMUNICH, SPECIAL B, WHEAT
HEFE: BELGIAN ALE
ALLERGENE: GERSTE, WEIZEN

JATTURA 5,90€
9,0% VOL, SCOTCH ALE, 33CL
HOPFEN: EAST KENT GOLDING, PERLE
MALZE: PALE, CRYSTAL, MUNICH, PEATED, ROSTAED BARLEY
HEFE: SCOTTISH ALE
ALLERGENE: GERSTE

PALIATA 7,90€
10% VOL, IMPERIAL STOUT, 33CL
HOPFEN: EAST KENT GOLDING, MAGNUM
MALZE: MARIS OTTER, CRYSTAL CHOCOLATE ROSTAED BARLEY, WHEAT, OATS
HEFE: IRISH ALE
ALLERGENE: GERSTE, WEIZEN, HAFER

DOLCI, CAFFÈ & LIQUORI

DOLCI

PANNA COTTA 4,90€ [GF]
PIZZA ALLA NUTELLA E PISTACCHIO 8,90€ [V]
PIZZA ALLA NUTELLA VEGANA E PISTACCHIO 9,90€ [VG]
SORBETTO AL LIMONE (ZITRONENSORBET) 5,90 € [V, GF]
TARTUFO BIANCO (KAFFEE-ZABAIONEIS) 6,70 € [V, GF]
TARTUFO NERO (SCHOKO- ZABAIONEIS, HASELNÜSSEN & KAKAOPULVER) 6,70 € [V, GF]
CASSATA SICILIANA (ZABAIONE-& PISTAZIENEIS + KANDIERTE FRÜCHTE) 7,40€ [V, GF]

CAFFÈ & TÈ

ESPRESSO (BORBONE) 2,-€
CAPPUCCINO 3,80€
TÈ SEMPLICE (MINZE, FENCHEL, INGWER) 3,90€

LIQUORI 2CL - 3,50€

AMARO DEL CAPO/CAPO PICCANTE/
LIMONCELLO/GRAPPA/LAKRITZ LIKOR

VG = VEGAN / V = VEGETARISCH / GF = GLUTENFREI / GFO = GLUTENFREIE OPTION

KARTENZAHLUNG ERST AB 20,-€ MÖGLICH - SIE SIND SATT UND MÖCHTEN IHRE RESTE IM KARTON EINPACKEN? KEIN PROBLEM, KOSTET 0,30€ EXTRA.

EINE LISTE DER ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE FINDEN SIE AM GETRÄNKEKÜHLSCHRANK ODER AN DER KASSE. SPRECHEN SIE GERNE UNSER PERSONAL AN.