



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, GETROCKNETE
TOMATEN, BROT

CAPRESE DI BUFALA 11,90€ [V, GFO]

BÜFFELMOZZARELLA, RUCOLA, TOMATEN, BROT

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-KAPER-TAPENADE, ROTE
ZWIEBEL, EINE PRISE ZWEI JAHRE ALTER PARMESAN, OLIVENÖL UND
LECKERER THUNFISCHBAUCH.

À PIZZA REALE 14,-€

TOMATEN, GERÄUCHERTER FIOR DI LATTE MOZZ., FEINSTES
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, SALICCIA, ROTE OFENPAPRIKA UND SCHARFER HONIG.

PIZZE BIANCHE

- ohne Tomatensoße -

CARBONARA 13,-€

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

DI MARZIO 14,-€ [V]

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

"LUCKY" LUCIANO 14,-€ [V]

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

SALUMI E FORMAGGI 15,90€ [GFO]

GEMISCHTER ITALIENISCHER AUFSCHEIN, 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

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 SALICCIA.

QUATTRO VEGANI 15,-€ [VG]

TOMATEN, BABY MANGOLD, ROTE OFENPAPRIKA, ARTISCHOKE,
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.

MARADONA 13,50€ [V]

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

STADTWALD 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 (STÄNGELKOHL), SALICCIA,
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

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€

VIO SAFTSCHORLEN 0,3l - 3,50€

RHABARBER / APFEL / JOHANNISBEERE

ACQUA PANNA 0,25l / 0,75l

STILL 2,90€ 6,90€

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 - CUVEE BLANCHE, REGUTA - FRIULI - 0,75l

26,-€

BIANCO - FALANGHINA, DIIS - KAMPA NIEN - 0,75l

21,-€

BIANCO - CODA DI VOLPE, DIIS - KAMPA NIEN - 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

ICHNUZA 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-ZABAIONEFLIS) 6,70 € [V, GF]

TARTUFO NERO (SCHOKO- ZABAIONEFLIS, HASELNÜSSEN & KAKAO PULVER) 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 LIKÖR

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.