



# 60 seconds to napoli

## VORSPEISEN

- BURRATA** *vegetarisch* 13  
Kirschtomaten, Burrata, frisches Basilikum, Olivenöl, schwarzer Pfeffer, Bread
- MIXED ANTIPASTI** 16  
Parmaschinken 24 Monate DOP, Salami Napoli, Südtiroler Bacon, Büffelmozzarella DOP, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, Bresaola vom Black Angus Rind, Chorizo de Bellota, Kalamata-Oliven, Bread
- BEST OF BRUSCHETTA** 13  
Bread, Guacamole, Parmaschinken 24 Monate DOP, Kirschtomaten, hausgemachtes frisches Basilikum-Pesto, Rucola, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP
- FOCACCIA** mit dreierlei Dips 9
- BLACK ANGUS CARPACCIO** 17  
Carpaccio vom amerikanischen Black Angus Rinderfilet, spicy Gremolata, frittierte Kapern, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, Trüffelmayonnaise
- CHEESE ROLL** *vegetarisch* 8  
Provolone DOP, steirischer Bergkäse, Trüffelmayonnaise

## SALATE

- GRÜNZEUG** *vegan* 12  
Wildkräutersalat, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Kalamata-Oliven, Avocado, Bread  
mit Balsamico Dressing *vegan*  
mit Creamy Basil Dressing *vegetarisch*  
wahlweise mit Ziegenkäse *vegetarisch*  
wahlweise mit Burrata *vegetarisch*
- CAESAR SALAD** 15  
Romanasalat, Kirschtomaten, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, hausgemachtes Caesar Dressing, Kikok-Hähnchenfilet, Bread
- BEILAGENSALAT** *vegan* 7  
Wildkräutersalat, Kirschtomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Kalamata-Oliven, Balsamico Dressing, Olivenöl
- CHICKEN & BURRATA** 16  
Wildkräutersalat, Burrata, Kikok-Hähnchenfilet, bunte Kirschtomaten, Balsamico Dressing, Pinienkerne, Avocado, frisches Basilikum, Bread
- SMOKED SALMON SALAD** 15  
Räucherlachs, Avocado, Sesamgurken, Wildkräutersalat, Kirschtomaten, Dill, Sesamdressing
- BURRATA XXL SALAD** 16  
250g XXL Burrata, Rucola, Kirschtomaten, Balsamico Dressing, kalabrische Chiliflocken, Amalfizitrone, frisches Basilikum

- DIPS** (hausgemacht) Guacamole | Trüffelmayonnaise | Basilikum-Pesto 4

LEIPZIG

## PIZZA

- MARINARA** *vegan* 9  
San Marzano Tomatensoße DOP, Knoblauch, Oregano
- MARGHERITA** *vegetarisch* 12  
San Marzano Tomatensoße DOP, Fior di Latte, frisches Basilikum, Olivenöl
- MARGHERITA VEGAN** *vegan* 15  
San Marzano Tomatensoße DOP, veganer Büffelmozzarella, frisches Basilikum, Olivenöl
- MARGHERITA DI BUFALINA** 15  
San Marzano Tomatensoße DOP, Büffelmozzarella DOP, frisches Basilikum, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, Olivenöl
- GREEN MAMBA** *vegetarisch* 14  
San Marzano Tomatensoße DOP, Fior di Latte, Rucola, Zucchini, Brokkoli, Olivenöl  
wahlweise mit veganem Büffelmozzarella *vegan*
- ARNIE** *vegetarisch* 14  
Steirischer Bergkäse, Fior di Latte, Babyspinat, Knoblauch, schwarzer Pfeffer
- SALSICCIA STYLE** 15  
Provolone DOP, Fior di Latte, Fenchel-Salsiccia, Kirschtomaten, Basilikum, schwarzer Pfeffer
- THE ROCK** 17  
Burrata, hausgemachtes frisches Basilikum-Pesto, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, Kirschtomaten, Pinienkerne
- MEAT COMMANDO** 16  
San Marzano Tomatensoße DOP, Fior di Latte, Mangalitzta Schinken, Champignons
- COWABUNGA** 14  
San Marzano Tomatensoße DOP, Salami Napoli, Fior di Latte
- DON DIABLO** 16  
San Marzano Tomatensoße DOP, Chorizo de Bellota, Fior di Latte, Bio Chili-Honig, geräuchertes Paprikapulver
- AVOCADO** *vegetarisch* 16  
Guacamole, Rucola, Kirschtomaten, Fior di Latte, Olivenöl  
wahlweise mit veganem Büffelmozzarella *vegan*
- THE BEAST** 17  
San Marzano Tomatensoße DOP, Bresaola vom Black Angus Rind, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, Kirschtomaten, Fior di Latte, Olivenöl
- VEGAN SALAMI** *vegan* 16  
San Marzano Tomatensoße DOP, vegane Salami, veganer Büffelmozzarella, frisches Basilikum, Olivenöl
- PORKY PEARL** 15  
Provolone DOP, Südtiroler Bacon, Fior di Latte, Champignons, rote Zwiebeln, schwarzer Pfeffer
- BURRATA BOMB** 17  
San Marzano Tomatensoße DOP, Burrata, Crispy Nduja, spicy Gremolata, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, Kirschtomaten, Chiliöl
- PARMA 24** 18  
San Marzano Tomatensoße DOP, Fior di Latte, Rucola, Olivenöl, Parmaschinken 24 Monate DOP, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP

## PIZZA

- GAMBA ZAMBA** 18  
San Marzano Tomatensoße DOP, argentinische Riesengarnelen, Fior di Latte, Spinat, Knoblauchöl
- WHITE TUNA** 16  
San Marzano Tomatensoße DOP, Fior di Latte, Thunfisch, rote Zwiebeln
- OH MY TRUFFLE** 20  
weiße Trüffelcreme, schwarzer Trüffel, Büffelmozzarella DOP, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, frisches Basilikum
- BONNIES VEGAN MEATBALLS** *vegan* 16  
San Marzano Tomatensoße DOP, vegane Meatballs, veganer Mozzarella, frisches Basilikum
- BONNIES VEGAN TRUFFLE** *vegan* 20  
vegane Trüffelcreme, veganer Mozzarella, frischer Wintertrüffel, frisches Basilikum, grilled Portobello, veganer Parmesan
- BONNIES VEGAN CHICK PARMIGIANA** *vegan* 17  
San Marzano Tomatensoße DOP, planted.chicken, veganer Mozzarella, Oregano, Knoblauch, schwarzer Pfeffer, veganer Parmesan
- BAKED BACON BOMB** 16  
Provolone DOP, Fior di Latte, double baked bacon, rote Jalapeños, rote Zwiebeln, Thymian, schwarzer Pfeffer
- FROM BURRATA WITH LOVE** 18  
San Marzano Tomatensoße DOP, 250g Burrata, Rucola, Chiliflocken, Kirschtomaten-Ragout, Balsamico, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, frisches Basilikum
- AVOSALMON** 18  
Cream, Fior di Latte, Avocado, Räucherlachs, Meerrettichcreme, Dill, Pistaziencrunch
- PIZZA NUTELLA** mit frischen Erdbeeren *vegetarisch* 10
- HAUSGEMACHTES TIRAMISU** *vegetarisch* 7,5
- HAUSGEMACHTES SCHOKOTÖRTCHEN** mit flüssigem Kern *vegetarisch* 8,5
- VEGAN STRAWBERRY CRUMBLE** *vegan* 8,5  
Erdbeeren, vegane Vanillecreme, veganer Kekscrumble
- ESPRESSO AFFOGATO** *vegetarisch* 6,5  
Bourbon Vanilleeis, Espresso, Crumble, Espresso
- BONNIES HEART** *vegan* 13  
vegane Vanillecreme, Himbeersauce, frische Himbeeren, crispy Himbeeren, Puderzucker, vegan Crumble

## NACHTISCH

\*Zusatzstoffe und Allergene können bei uns an der Theke eingesehen werden

## SOFTDRINKS

<b>Afri-Cola</b> 0.33	3,90
<b>Afri-Cola</b> ohne Zucker 0.33	3,90
<b>Bluna</b> Orange (vgl. Fanta) 0.33	3,90
<b>Bluna</b> Mix (vgl. Mezzo-Mix) 0.33	3,90
<b>Bluna</b> Zitrone (vgl. Sprite) 0.33	3,90
<b>Acqua Morelli</b> Sparkling 0.25   0,75	2,90   6,90
<b>Acqua Morelli</b> Naturale 0.25   0,75	2,90   6,90
<b>Rauch</b> Pfirsich-Eistee 0.33	3,90
<b>Rauch</b> Zitronen-Eistee 0.33	3,90
<b>Rauch</b> Granatapfel-Eistee 0.33	3,90
<b>Rauch</b> Kirsch-Eistee 0.33	3,90
<b>Effect</b> 0.25	3,80
<b>Goldberg Ginger Ale</b> 0.2	3,50
<b>Goldberg Tonic</b> 0.2	3,50
<b>Goldberg Ginger Beer</b> 0.2	3,50
<b>Goldberg Bitter Lemon</b> 0.2	3,50

## SAFTSCHORLEN

<b>Apfelschorle</b> 0,4	4,90
<b>Rhabarberschorle</b> 0,4	4,90
<b>Mangoschorle</b> 0,4	4,90
<b>Maracujaschorle</b> 0,4	4,90
<b>Johannisbeerschorle</b> 0,4	4,90

## APERITIF

<b>Aperol Spritz</b>	8,50
<b>Lillet Wildberry</b>	8,90
<b>Sarti Spritz</b>	8,50
<b>Belsazar Rosé + Tonic</b>	8,50
<b>Hugo</b>	8,50
<b>Campari Spritz</b>	8,50
<b>Campari Amalfi</b>	8,50
<b>Martini Fiero</b>	8,50
<b>Limoncello Spritz</b>	8,50
<b>Lillet Rose White Peach</b> <span style="background-color: red; color: white; padding: 2px;">SPECIAL</span>	9,90
<b>Pink Limoncello Spritz</b> <span style="background-color: red; color: white; padding: 2px;">SPECIAL</span>	8,50
<b>50 Shades of Pink</b> <span style="background-color: red; color: white; padding: 2px;">SPECIAL</span>	8,50
<b>Sarti Lemon Spritz</b> <span style="background-color: red; color: white; padding: 2px;">SPECIAL</span>	8,50

## NON ALCOHOLIC SPECIALS

<b>60 seconds to napoli Spritz</b>	7,50
<b>Crodino</b>	7
<b>Gin Tonic</b> (Siegfried Wonderleaf)	8

## WINTER-DRINKS

<b>Bio-Glühwein</b>	6
<b>Bio-Glühwein alkoholfrei</b>	6
<b>Hot Aperol</b>	8,50
<b>Hot Lillet</b>	8,90
<b>Hot Gin</b>	8,50

## HOMEMADE SPECIALS

<b>Basil Lemon Ice Tea</b> 0.4	6,50
frisch gekochter Schwarztee, Basilikum, Zitrone	
<b>Litschi Lemonade</b> 0.4	6,50
Litchipüree, Zitronensaft, Sprudel	
<b>Amalfi Limonade</b> 0.4	6,50
Limonadenmix, Zitronensaft aus Amalfi Zitrone, Sprudel	
<b>Red Passion</b> 0.4	6,50
frischer Zitronensaft, Himbeere, Zitrone, Basilikum, Minze, Agavendicksaft, Sprudel	
<b>Peach Love</b> 0.4	6,50
Pfirsichtee, Brombeere, Rosmarin, Limettenscheibe	
<b>Pure Lady</b> 0.4	6,50
frischer Limettensaft, Pfirsich- und Himbeerpüree, Sprudel	

## HAUSWEIN

	<b>Glas 0,15   Flasche</b>
<b>Lugana</b>	6   29
<b>Primitivo</b>	6   29
<b>Prosecco</b>	6   29
<b>Prosecco Spumante</b> Scavi & Ray	6   29
<b>Prosecco Rosé</b> Scavi & Ray	6   29
<b>Weinschorle</b>	6   -

## BIER SPECIALS

<b>KBIRR Pullicen Hell</b> (neapolitanisches Bier) 0,33	4,90
<b>CREW Republic Drunken Sailor</b> (handcrafted) 0,33	4,60
<b>CREW Republic Local Hero</b> (handcrafted) 0,33	4,60

## BIER VOM FASS

<b>Bitburger</b> 0,3   0,5	3,90   5,90
<b>Köstritzer Kellerbier</b> 0,3   0,5	3,90   5,90
<b>Benediktiner Weizen</b> 0,3   0,5	3,90   5,90
<b>Benediktiner Helles</b> 0,3   0,5	3,90   5,90

## FLASCHENBIER

<b>Bitburger</b> alkoholfrei 0,33   0,0%	3,60
<b>Bitburger Radler</b> alkoholfrei 0,33   0,0%	3,60
<b>Köstritzer Schwarzbier</b> 0,33	3,60
<b>Benediktiner Weizen</b> alkoholfrei 0,5	5,50
<b>Benediktiner Weizen</b> dunkel 0,5	5,50
<b>Salitos</b> 0,33	4,50

## SPIRITUOSEN

<b>9 Mile Vodka</b> 4cl	4,50
<b>Grey Goose Vodka</b> 4cl	6,50
<b>Glenfiddich 12</b> 4cl	6,50
<b>Maker's Mark Bourbon</b> 4cl	5,50
<b>El Jimador Blanco Tequila</b> 4cl	4,50
<b>Bacardi Carta Blanca</b> 4cl	4,50
<b>Kraken</b> 4cl	5,50

## DIGESTIF

<b>Ramazotti</b> 4cl	4,50
<b>Averna</b> 4cl	4,50
<b>Crema di Limoncello</b> 4cl	4,50
<b>Limoncello</b> 4cl	4,50
<b>Frangelico</b> 4cl	4,50
<b>Sambuca</b> 4cl	4,50
<b>Grappa</b> 4cl	4,50
<b>Amaretto Disaronno</b> 4cl	4,50
<b>Antica Formula</b> 4cl	4,50

## CAFÉ

<b>Café Crema</b>	3,30
<b>Espresso</b>	2,50
<b>Espresso doppelt</b>	3,80
<b>Cappuccino</b>	3,80
<b>Latte Macchiato</b>	3,90
<b>Flat White</b>	3,90
<b>Chai Latte</b>	3,80
<b>Kakao</b>	4,20
<b>Espresso Macchiato</b>	2,80
+ wahlweise mit Hafermilch	

## TEE

<b>Tee</b>	3,90
Black Knight (Earl Grey Darjeeling)	
Green Forest (Grüner Tee)	
Red Bird (Rooibos Tee)	
Pink Panther (Früchtetee)	
Juicy Mango (Weißer Tee)	
Yellow Tiger (Kräuter Tee)	
<b>Frischer Ingwer</b>	4,20
<b>Frische Minze</b>	4,20



\*Zusatzstoffe und Allergene können bei uns an der Theke eingesehen werden