



60 seconds to napoli

VORSPEISEN

BURRATA <i>vegetarisch</i>	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, Bresola 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 <i>vegetarisch</i>	8
Provolone DOP, steirischer Bergkäse, Trüffelmayonnaise	

SALATE

GRÜNZEUG <i>vegan</i>	12
Wildkräutersalat, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Kalamata-Oliven, Avocado, Bread mit Balsamico Dressing <i>vegan</i>	
mit Creamy Basil Dressing <i>vegetarisch</i>	
wahlweise mit Ziegenkäse <i>vegetarisch</i>	
wahlweise mit Burrata <i>vegetarisch</i>	
CAESAR SALAD	15
Romanasalat, Kirschtomaten, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, hausgemachtes Caesar Dressing, Kikok-Hähnchenfilet, Bread	
BEILAGENSALAT <i>vegan</i>	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

BONN

PIZZA

MARINARA <i>vegan</i>	9
San Marzano Tomatensoße DOP, Knoblauch, Oregano	
MARGHERITA <i>vegetarisch</i>	12
San Marzano Tomatensoße DOP, Fior di Latte, frisches Basilikum, Olivenöl	
MARGHERITA VEGAN <i>vegan</i>	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 <i>vegetarisch</i>	14
San Marzano Tomatensoße DOP, Fior di Latte, Rucola, Zucchini, Brokkoli, Olivenöl	
wahlweise mit veganem Büffelmozzarella <i>vegan</i>	
ARNIE <i>vegetarisch</i>	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, Mangalitza 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 <i>vegetarisch</i>	16
Guacamole, Rucola, Kirschtomaten, Fior di Latte, Olivenöl	
wahlweise mit veganem Büffelmozzarella <i>vegan</i>	
THE BEAST	17
San Marzano Tomatensoße DOP, Bresola vom Black Angus Rind, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, Kirschtomaten, Fior di Latte, Olivenöl	
VEGAN SALAMI <i>vegan</i>	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 <i>vegan</i>	
San Marzano Tomatensoße DOP, vegane Meatballs, veganer Mozzarella, frisches Basilikum	
BONNIES VEGAN TRUFFLE <i>vegan</i>	
vegane Trüffelcreme, veganer Mozzarella, frischer Wintertrüffel, frisches Basilikum, grilled Portobello, veganer Parmesan	
BONNIES VEGAN CHICK PARMIGIANA <i>vegan</i>	
San Marzano Tomatensoße DOP, planted.chicken, veganer Mozzarella, Oregano, Knoblauch, schwarzer Pfeffer, veganer Parmesan	
BAKED BACON BOMB	
Provolone DOP, Fior di Latte, double baked bacon, rote Jalapeños, rote Zwiebeln, Thymian, schwarzer Pfeffer	
FROM BURRATA WITH LOVE	
San Marzano Tomatensoße DOP, 250g Burrata, Rucola, Chiliflocken, Kirschtomaten-Ragout, Balsamico, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, frisches Basilikum	
AVOSALMON	
Cream, Fior di Latte, Avocado, Räucherlachs, Meerrettichcreme, Dill, Pistaziencrunch	

NACHTISCH

PIZZA NUTELLA mit frischen Erdbeeren <i>vegetarisch</i>	10
HAUSGEMACHTES TIRAMISU <i>vegetarisch</i>	7,5
HAUSGEMACHTES SCHOKOTÖRTCHEN mit flüssigem Kern <i>vegetarisch</i>	8,5
VEGAN STRAWBERRY CRUMBLE <i>vegan</i>	8,5
Erdbeeren, vegane Vanillecreme, veganer Kekscrumble	
ESPRESSO AFFOGATO <i>vegetarisch</i>	6,5
Bourbon Vanilleeis, Espressocrumble, Espresso	
BONNIES HEART <i>vegan</i>	
vegane Vanillecreme, Himbeersauce, frische Himbeeren, crispy Himbeeren, Puderzucker, vegan Crumble	

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

SOFTDRINKS

Pepsi 0.33	3,90
Pepsi-Max ohne Zucker 0.33	3,90
Mirinda (vgl. Fanta) 0.33	3,90
Schwipp Schwapp (vgl. Mezzo-Mix) 0.33	3,90
7Up (vgl. Sprite) 0.33	3,90
Acqua Morelli Sparkling 0.25 0,75	2,90 6,90
Acqua Morelli Naturale 0.25 0,75	2,90 6,90
Rauch Pfirsich-Eistee 0.33	3,90
Rauch Zitronen-Eistee 0.33	3,90
Rauch Granatapfel-Eistee 0.33	3,90
Rauch Kirsch-Eistee 0.33	3,90
Effect 0.25	3,80
Goldberg Ginger Ale 0.2	3,50
Goldberg Tonic 0.2	3,50
Goldberg Ginger Beer 0.2	3,50
Goldberg Bitter Lemon 0.2	3,50

SAFTSCHORLEN

Apfelschorle 0,4	4,90
Rhabarberschorle 0,4	4,90
Mangoschorle 0,4	4,90
Maracujaschorle 0,4	4,90
Johannisbeerschorle 0,4	4,90

APERITIF

Aperol Spritz	8,50
Lillet Wildberry	8,90
Sarti Spritz	8,50
Belsazar Rosé + Tonic	8,50
Hugo	8,50
Campari Spritz	8,50
Campari Amalfi	8,50
Martini Fiero	8,50
Limoncello Spritz	8,50
Lillet Rose White Peach SPECIAL	9,90
Pink Limoncello Spritz SPECIAL	8,50
50 Shades of Pink SPECIAL	8,50
Sarti Lemon Spritz SPECIAL	8,50

NON ALCOHOLIC SPECIALS

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

WINTER-DRINKS

Bio-Glühwein	6
Bio-Glühwein alkoholfrei	6
Hot Aperol	8,50
Hot Lillet	8,90
Hot Gin	8,50

HOMEMADE SPECIALS

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

HAUSWEIN

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

BIER SPECIALS

KBIRR Pullicen Hell (neapolitanisches Bier) 0,33	4,90
---	------

BIER VOM FASS

Köstritzer Kellerbier 0,3 0,5	3,90 5,90
Benediktiner Helles 0,3 0,5	3,90 5,90
Bitburger Pils 0,3 0,5	3,90 5,90
Benediktiner Weizen 0,3 0,5	3,90 5,90
Crew Republic „Drunken Sailor“ IPA 0,25	3,90

FLASCHENBIER

Crew Republic „Local Hero“ Modern Hell 0,33	3,90
Früh-Kölsch 0,33	3,60
Bitburger alkoholfrei 0,0% und 0,0% Herb 0,33	3,60
Bitburger Radler alkoholfrei 0,0% naturtrüb 0,33	3,60
Köstritzer Schwarzbier 0,33	3,60
Benediktiner Weizen alkoholfrei 0,5	5,50
Benediktiner Weizen dunkel 0,5	5,50
Salitos 0,33	4,50

SPIRITUOSEN

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

DIGESTIF

Ramazzotti 4cl	4,50
Averna 4cl	4,50
Crema di Limoncello 4cl	4,50
Limoncello 4cl	4,50
Frangelico 4cl	4,50
Sambuca 4cl	4,50
Grappa 4cl	4,50
Amaretto Disaronno 4cl	4,50
Antica Formula 4cl	4,50

CAFÉ

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

TEE

Tee	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)	
Frischer Ingwer	4,20
FrISChe Minze	4,20



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