



# 60 seconds to napoli

## VORSPEISEN

<b>BURRATA</b> <i>vegetarisch</i>	13
Kirschtomaten, Burrata, frisches Basilikum, Olivenöl, schwarzer Pfeffer, Bread	
<b>MIXED ANTIPASTI</b>	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	
<b>BEST OF BRUSCHETTA</b>	13
Bread, Guacamole, Parmaschinken 24 Monate DOP, Kirschtomaten, hausgemachtes frisches Basilikum-Pesto, Rucola, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP	
<b>FOCACCIA</b> mit dreierlei Dips	9
<b>BLACK ANGUS CARPACCIO</b>	17
Carpaccio vom amerikanischen Black Angus Rinderfilet, Crunchy Gremolata, frittierte Kapern, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, Trüffelmayonnaise	
<b>CHEESE ROLL</b> <i>vegetarisch</i>	8
Provolone DOP, steirischer Bergkäse, Trüffelmayonnaise + Mangalitza Schinken	
	10

## SALATE

<b>GRÜNZEUG</b> <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>	
<b>CAESAR SALAD</b>	15
Romanasalat, Kirschtomaten, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, hausgemachtes Caesar Dressing, Kikok-Hähnchenfilet, Bread	
<b>BEILAGENSALAT</b> <i>vegan</i>	7
Wildkräutersalat, Kirschtomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Kalamata-Oliven, Balsamico Dressing, Olivenöl	
<b>CHICKEN &amp; BURRATA</b>	16
Wildkräutersalat, Burrata, Kikok-Hähnchenfilet, Kirschtomaten, Balsamico Dressing, Pinienkerne, Avocado, frisches Basilikum, Bread	
<b>RUCOLA ERDBEER BURRATA</b>	15
Rucola, Balsamico Dressing, Balsamico Erdbeeren, Burrata, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, Balsamicopulver	
<b>WASABI SALMON</b>	16
Wildkräutersalat, Wasabi Soja Dressing, Lachsfilet, Kirschtomaten, Gurke, rote Zwiebeln, Sesam	

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

BERLIN

## PIZZA

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

## PIZZA

<b>GAMBA ZAMBA</b>	18
San Marzano Tomatensoße DOP, Black Tiger Garnelen, Fior di Latte, Spinat, Knoblauchöl	
<b>WHITE TUNA</b>	16
San Marzano Tomatensoße DOP, Fior di Latte, Thunfisch, rote Zwiebeln	
<b>OH MY TRUFFLE</b>	20
weiße Trüffelcream, schwarzer Trüffel, Büffelmozzarella DOP, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, frisches Basilikum	
<b>VEGAN TUNA</b> <i>vegan</i>	16
San Marzano Tomatensoße DOP, Vegan Tuna, rote Zwiebeln, veganer Mozzarella, Oregano	
<b>SALMON STYLE</b>	18
Cream, Lachsfilet, Spinat, Wasabi Soja, gerösteter Sesam	
<b>SUMMER LOVE</b>	16
Rucola, Balsamico 8 Jahre gereift, Erdbeeren, schwarzer Pfeffer, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, Parmesanricotta	
<b>GRILLED CHEESE PIZZA</b> <i>vegetarisch</i>	18
gesalzene Butter, Fior di Latte, Vintage Cheddar 14 Monate DOP, Oregano, hausgemachter San Marzano Ketchup	
<b>BRESAOLA TORTELLINI</b>	19
Parmesancream, Bresaola Tortellini, Parmesanricotta, Kirschtomatenragout, frisches Basilikum, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP,	
<b>TRUFFLED CARPACCIO</b>	22
Truffle Cream, Black Angus Carpaccio, schwarzer Trüffel, Rucola, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, Trüffelmayonnaise	
<b>60 SECONDS TO PAROOKAVILLE</b>	16
rosa Parmesancream, Mini Peperoni Salami, rote Jalapeños, Cheddarsoße, Fior di Latte, frisches Basilikum, Parmesanschnee	



## NACHTISCH

<b>PIZZA NUTELLA</b> mit frischen Erdbeeren <i>vegetarisch</i>	10
<b>HAUSGEMACHTES TIRAMISU</b> <i>vegetarisch</i>	7,5
<b>HAUSGEMACHTES SCHOKOTÖRTCHEN</b> mit flüssigem Kern <i>vegetarisch</i>	8,5
<b>VEGAN STRAWBERRY CRUMBLE</b> <i>vegan</i>	8,5
Erdbeeren, vegane Vanillecream, veganer Kekscrumble	
<b>ESPRESSO FRANZBRÖTCHEN AFFOGATO</b>	6,5
Franzbrötchen Eis, Espresso, Espresso, <i>vegetarisch</i>	
<b>ERDBEER TIRAMISU</b> <i>vegetarisch</i>	8,5
Erdbeeren, Mascarponecream, Biskuit, Amalfizitrone, Basilikum	
<b>ERDBEER CHEESECAKE</b> <i>vegetarisch</i>	9
Erdbeeren, hausgemachter Cheesecake, Vanilleeis, Baiser	



## SOFTDRINKS

<b>Afri-Cola</b> 0.33	4,20
<b>Afri-Cola</b> ohne Zucker 0.33	4,20
<b>Bluna</b> Orange (vgl. Fanta) 0.33	4,20
<b>Bluna</b> Mix (vgl. Mezzo-Mix) 0.33	4,20
<b>Bluna</b> Zitrone (vgl. Sprite) 0.33	4,20
<b>Acqua Morelli</b> Sparkling 0.25   0,75	3,20   6,90
<b>Acqua Morelli</b> Naturale 0.25   0,75	3,20   6,90
<b>Rauch</b> Pfirsich-Eistee 0.33	4,20
<b>Rauch</b> Zitronen-Eistee 0.33	4,20
<b>Rauch</b> Granatapfel-Eistee 0.33	4,20
<b>Rauch</b> Kirsch-Eistee 0.33	4,20
<b>Effect</b> 0.25	4,20
<b>Goldberg Ginger Ale</b> 0.2	3,80
<b>Goldberg Tonic</b> 0.2	3,80
<b>Goldberg Ginger Beer</b> 0.2	3,80
<b>Goldberg Bitter Lemon</b> 0.2	3,80

## 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> <b>TIPP</b>	8,50
<b>Sarti Lemon 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>	9,90
<b>Pink Limoncello Spritz</b>	8,50
<b>50 Shades of Pink</b>	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

## 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 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
<b>Crew Republic India Pale Ale</b> vom Faß 0,25	
IPA CRAFT BIER	3,90

## 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>Ramazzotti</b> 4cl	5
<b>Averna</b> 4cl	5
<b>Crema di Limoncello</b> 4cl	5
<b>Limoncello</b> 4cl	5
<b>Frangelico</b> 4cl	5
<b>Sambuca</b> 4cl	5
<b>Grappa</b> 4cl	5
<b>Amaretto Disaronno</b> 4cl	5
<b>Antica Formula</b> 4cl	5

## SUMMER SPECIALS

<b>Iced Coffee Latte</b>	4,5
wahlweise mit Hazelnut Flavour	5,5
wahlweise mit Caramel Flavour	5,5
<b>Raspberry Iced Coffee Latte</b>	5,5

## 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