



ZUM TEILEN

Wer teilt, kann mehr probieren.

Knoblauch-Käse-Knoten **VEGGIE** 6,90
Fluffig gebackene Pizzateig-Knoten mit Knoblauchbutter und schmelzendem Mozzarella, Zucchini-slice.

Arancini al Tartufo **VEGGIE** 12,50
Knusprig frittierte Risotto-Bällchen mit schmelzendem Kern, serviert mit der Signature-Injektion gefüllt mit cremigem „Truffle Drip“ (Cashew-Trüffelmayo), Rucola, Parmesanschnee.

Burrata con Avocado **VEGGIE** 14,50
Neapolitanischer Teigling, frische Avocado, ganze Trüffelpurrata und Chili-Öl, Rucola, Parmesanschnee.

Knusprige Lachswürfel 14,50
Panierte, krosse Lachswürfel mit sämiger Teriyaki-Gläze und geröstetem Sesam, Pizza-Pommes, Limone.



Meglio un uovo oggi che una gallina domani.

Lieber heute ein Ei als morgen ein Huhn.

PASTA

Frische, handwerkliche Strozzapreti.
Du wählst die Sauce, wir schwenken sie in der Pfanne.

Nonnas Tagesempfehlung 10,50
Jeden Tag eine andere Pastasauce, ausgesucht von Nonna. Frisch gekocht.

Burro e Salvia **VEGGIE** 12,50
Nusschaum-Butter, frischer Salbei, Zitrone und knusprig geröstetes Knoblauch-Panko.

Gerösteter Knoblauch & Zitronenpfeffer **VEGAN** 12,50
Gerösteter Knoblauch, Pastawasser-Emulsion, Olivenöl, Zitronenabrieb und schwarzer Pfeffer.

’Nduja & süße Tomate 15,00
San-Marzano-Stücktomaten mit pikant-sämiger Nduja-Salami, Chili-Honig und Ricotta.

Pimp it. +3,00
Deine Pasta kannst du auch in der Pizza-Bowl bestellen.

WOHER ES KOMMT

Ein Spaziergang durch Italiens Gassen, vorbei an Käserei, Pastamanufaktur und Gemüsestand.
Von dort stammt, was bei uns auf dem Teller liegt.

Der Teig
Ruht bis zu 48 Stunden, bevor er in den Ofen geht.

Der Käse
Burrata und Fior di Latte aus italienischen Manufakturen.

Die Pasta
Frisch aus einer Manufaktur in Süditalien.
Das Rezept gibt dort niemand heraus.

Die Tomaten
San Marzano, gewachsen in der Vulkanerde am Vesuv.

PIZZA & PANZEROTTI

Neapolitanisch im Herzen, frei in der Form.
Rund, gefaltet oder gerollt.

Panzerotti Margherita **VEGGIE** 9,90
Zusammengeklappte Pizza-Slice mit Fior di Latte, Tomatensauce, Rucola und Basilikum, Parmesanschnee.

Panzerotti Diavola 10,50
Zusammengeklappte Pizza-Slice mit scharfer Salami, San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte und Chili-Honig, Blattsalat, Parmesanschnee.

Che cos'è un panzerotto?
Pizza, zum Halbmond gefaltet. So isst man sie in Apulien. Bei uns gebacken statt frittiert.

Minuten-Margherita **VEGGIE** 10,00
Der Neapel-Klassiker mit Tomatensauce, Fior di Latte und Basilikum, in 70 Sekunden gebacken, Parmesanschnee.

Salami, nicht nach Nonnas Art 15,50
Klassische Salami-Pizza mit San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte und scharfem Chili-Honig (Hot Honey), Parmesanschnee.

Calzone mit Mac & Cheese **VEGGIE** 15,50
Knusprige Calzone gefüllt mit cremigem Mac & Cheese.

Pimp it. +2,50
Mac & Cheese trifft scharfe Salami.
Auf Wunsch in deiner Calzone.

Pizzorito Chicken Nduja 17,50
Neapolitanischer Pizzateig frisch gebacken und gerollt wie ein Burrito, gefüllt mit BBQ Chicken, sämiger Nduja, San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte.

Salmone e Cheddar 18,50
Pizzateig belegt mit Lachsstreifen, Fior di Latte und Parmesanschnee. Am Tisch mit kochend heißer Cheddar-Lava aus der Pfanne übergossen.

PIZZA BOWL

Bis zum letzten Bissen essbar.

Pizza-Bowl mit Teriyaki-Lachs 17,50
Gebackene Pizzateig-Bowl gefüllt mit krossen Lachswürfeln, Teriyaki-Sauce, Avocado-Spalten und Blattsalat, Parmesanschnee.

Pizza-Bowl Trüffelpark **VEGAN** 18,00
Gebackene Pizzateig-Bowl gefüllt mit heißen Wildpilzen, Blattsalat, veganem Schmelzkäse und der veganen Velvet Truffle Glaze.

FISCH & FLEISCH

Gutes Produkt, wenig Umweg.
Hier hat Nonna das letzte Wort.

Lachsfilet Napoli 22,50
Saftiges Lachsfilet (Sous-vide) in mediterraner Tomaten-Kräuter-Sauce.

Tagliata, wie sie sein soll 24,50
Medium vorgegarte Rinderhüftsteak-Slices kurz angegrillt, serviert auf Rucolanest mit Parmesan-Spänen und Olivenöl.

DAZU

Die perfekte Ergänzung zu anderen Speisen.

Bimi 5,00
Stangenbrokkoli aus der Pfanne, mit feinen Röstaromen.

Pasta al Tartufo **VEGAN** 5,00
Kleine Portion Strozzapreti mit samtiger Cashew-Trüffel-Basis.

Pasta Burro e Salvia **VEGGIE** 5,00
Kleine Portion Strozzapreti in Nusschaum-Butter, Salbei, Zitrone und Knoblauch-Panko.

Pizza-Pommes 5,00

Unsere Signature-Saucen. +2,00
Hausgemacht und wechselnd.
Frag einfach nach der Tagesauswahl.

SÜSSES

Ohne Dolce ist kein Essen zu Ende.

Cannoli Siciliani **VEGGIE** 4,50
Sizilianische Gebäckspezialitäten, Zitronen-Mascarpone oder Nougatfüllung.

Tiramisu | Nonna x Gigi **VEGGIE** 7,50
Unsere Kollaboration mit Gigi aus Karlsruhe.
Klassisch geschichtet, im gebrandeten Design-Karton.

Dulcis in fundo.
Das Süße kommt zum Schluss.



APERITIVO URBANO

Moderne Aperitivi & Spritz

Prosecco 0,1 l 4,90
Teresa Rizzi Prosecco Frizzante. 0,75 l 26,90

Aperol Spritz 7,50
Der Klassiker: Aperol, Prosecco, Soda und eine Scheibe Orange.

Sarti & Tonic 7,50
Sarti Rosa, der fruchtige Aperitivo aus Italien (Blutorange & Passionsfrucht), mit Tonic Water auf viel Eis.

Sarti & Tonic 0,0 % 7,50
Die alkoholfreie Variante mit Tonic Water und Orange.

Urbano Highball 7,50
Unser Signature-Highball: Amaro del Capo, Limoncello und frische Zitrone, mit Tonic Water und Rosmarin.

Urbano Highball 0,0 % 7,50
Der Signature-Highball ohne Alkohol: Holunderblüte und frische Zitrone, mit Tonic Water und Rosmarin.

Espresso Tonic Boost 7,50
Unser Espresso Tonic mit einem Schuss Amaretto oder Rum.

Espresso Tonic con Limone 5,00
Frischer Espresso auf gekilltem Tonic Water mit Zitronenzeste.

LONGDRINK CLASSICS

Jeweils 0,3 l

Italian Gin & Tonic 10,00
Gin, Premium Tonic, Zitrone und Rosmarin.

Jack & Cola 10,00
Jack Daniel's und Coca-Cola.

Bacardi & Cola 10,00
Bacardi Carta Blanca, Coca-Cola und Limette.

LIMONATA DELLA CASA

Hausgemachte Limonade

Nonnas Limonata 0,3 l 4,90
Hausgemacht nach Nonnas Rezept, mit Sprudelwasser, frischer Zitrone, Limette, Minze und viel Eis. 0,5 l 16,30



Wähle deine Sorte.

Lampone (Himbeere)
Sambuco (Holunderblüte)
Ciliegia (Kirsche)
Ribes (Johannisbeere)

ACQUA & SOFT

Wasser & Erfrischung

Taunusquelle 0,5 l 5,00
Still / spritzig. Mineralwasser aus der Region in der Glasflasche.

Coca-Cola / Coca-Cola Zero 0,4 l 4,90

Fanta / Sprite 0,4 l 4,90

Apfelschorle 0,25 l 3,50
0,5 l 5,90

Orangensaft 0,2 l 4,10
Der Frühstücksklassiker, eiskalt serviert.

VINO

Offene Weine

Pinot Grigio 0,25 l 6,70
Bianco. Frisch und leicht, mit Noten von Birne und Apfel. 0,5 l 12,40

Lugana 0,25 l 7,50
Bianco. Mineralisch und elegant, mit feiner Zitrusnote. 0,5 l 13,90

Bardolino Chiaretto 0,25 l 6,70
Rosato. Zartes Rosé mit Aromen von roten Beeren. 0,5 l 12,40

Merlot 0,25 l 6,70
Rosso. Weich und rund, mit Kirsche und Pflaume. 0,5 l 12,40

Tempranillo 0,25 l 6,70
Rosso. Kräftig und würzig, passt perfekt zur Tagliata. 0,5 l 12,40

BIRRA

Peroni Nastro Azzurro 0,33 l 5,00
Das Bier Roms, hell und knackig.

Peroni Radler 0,33 l 5,00
Peroni mit spritziger Zitronenlimonade.

Peroni Nastro Azzurro 0,0 % 0,33 l 5,00
Der gleiche Geschmack, ganz ohne Alkohol.

SHOT & DIGESTIVO

Jeweils 2 cl

Limoncello 3,00
Nonnas Liebling: eiskalter Zitronenlikör von der Amalfiküste.

Amaro del Capo „Ice Cold“ 3,00
Der Kräuterlikör aus Kalabrien, serviert bei minus 20 Grad direkt aus dem Tiefkühler.



Anni e bicchieri di vino non si contano mai.

Jahre und Gläser Wein zählt man nie.

CAFFÈ

Espresso Single l 2,00
Kräftige Süditalien-Röstung mit dichter Crema. Doppio l 2,50

Espresso Macchiato 2,50
Espresso mit einem Tupfer Milchschaum.

Cappuccino 3,00
Espresso mit heißer Milch und feinporigem Milchschaum.

Caffè Americano 2,50
Espresso verlängert mit heißem Wasser.

Espresso Shakerato 4,90
In Eis geschüttelter Espresso mit leichtem Zuckersirup und Schaumkrone.

