

# BUSINESS LUNCH

**MONTAG - FREITAG**



**VON 12 - 14:30 UHR  
AUSSER AN FEIERTAGEN**

## ANTIPASTI & SALATE

**BRUSCHETTA NAPOLI** *veggie* 6,90  
Ricotta, geschmolzene Kirschtomaten, Knoblauch,  
Petersilie, rote Zwiebeln, Olivenöl, Balsamico

**ARANCINI THREESOME** *veggie* 6,90  
3erlei Arancini, Tomate-, Trüffel- und  
Spinatfüllung, mit Tomatensugo zum dippen

**INSALATA POLLO** 10,90  
bunte Salate mit gebratenem Hähnchenfilet,  
Mozzarella, Kirschtomaten, Gurken, Peperoni,  
Oliven, Karotten

**INSALATA HENRIETTA** klein 5,90  
bunte Salate, Mozzarella, Kirschtomaten, Gurken,  
Peperoni, Oliven, Karotten

**INSALATA HENRIETTA** groß 8,90  
bunte Salate, Mozzarella, Kirschtomaten, Gurken,  
Peperoni, Oliven, Karotten

**INSALATA TONNO** 10,90  
bunte Salate mit saftigem Thunfisch in Olivenöl,  
gekochtes Ei, Mozzarella, Kirschtomaten, Gurken,  
Peperoni, Oliven, Karotten

## PASTA PACCHERI

**VERDURA** *vegan* 8,90  
Kirschtomaten, Paprika, Zucchini, Karotten,  
rote Zwiebeln, Olivenöl

**ALLA ZOZZONA** 11,90  
hausgemachte Salsiccia, Pancetta, Rosmarin,  
würzige Tomatensauce, Parmesan-Bechamel

**AL PESTO** *vegan* 9,90  
hausgemachtes Feigen-Basilikum Pesto,  
Kirschtomaten

**POLLO** 10,90  
gebratene Hähnchenfiletstücke, Kirschtomaten,  
Paprika, Zucchini, rote Zwiebeln, Rosmarin

## PIZZA NAPOLETANA

**ROSSA** *vegan* 7,90  
Tomatensugo, Knoblauch, Oregano

**MARGHERITA** *veggie* 8,90  
Tomatensugo, Fior di Latte, Basilikum

**SAVAGE GARDEN** *vegan* 11,90  
Feigen-Cashew Pesto, Kirschtomaten,  
Champignons, mediterranes Gemüse,  
rote Zwiebeln

**BEE STING** *pikant* 9,90  
Tomatensugo, Fior di Latte, Salame Napoli,  
Chili Infused Honey

**PROSCIUTTO** *ohne Tomatensugo* 10,90  
Fior di Latte, gekochter Landschinken, Spinat,  
Egerlinge, rote Zwiebeln

**SUNNY SIDE UP** *veggie* 11,90  
gelbes Tomatensugo, Büffelmozzarella, Zucchini,  
Kristallsalz, Basilikum

## DESSERT

**ITALIENISCHES GEDECK** 5,90  
kleines Tiramisu Classico im Glas + Espresso

**NATÜRLICH DARFST DU AUCH ALLE ANDEREN GERICHTE  
MEINER NORMALEN SPEISEKARTE BESTELLEN!**



## ANTIPASTI

**BRUSCHETTA NAPOLI** veggie 7,90  
3 Stk. Bruschetta mit Ricottacreme, geschmolzene Kirschtomaten, Balsamico, rote Zwiebeln, Olivenöl

**ARANCINI THREESOME** veggie 7,90  
3erlei Arancini, Tomate-, Trüffel- und Spinatfüllung, mit Tomatensugo zum dippen

**ANTIPASTI DI VERDURA** vegan 9,90  
geschmorte Paprika, Zucchini, Aubergine, Karotten, Balsamico Zwiebeln, Rucola

**ANTIPASTI HENRIETTA** 14,50  
San Daniele Schinken, Salami Napoli, Oliven, Artischocken, Trüffel-Pecorino

**VITELLO TONNATO** 14,50  
rosa gebratenes Kalbsfleisch dünn aufgeschnitten, Thunfischsauce, Kapernäpfel, Balsamico

**CARPACCIO "CIPRIANI"** 16,90  
US Beef dünn aufgeschnitten, frittierte Kapern, Rucola, Egerlinge, Parmesan, Zitrone, Trüffelsalz

## PASTA PACCHERI

**VERDURA** vegan 13,50  
würzige Tomatensauce, Kirschtomaten, Paprika, Zucchini, Karotten, Aubergine, rote Zwiebeln, Olivenöl

**AL PESTO** vegan 14,50  
hausgemachtes Basilikum-Feigen Pesto, Kirschtomaten, Cashews

**ALLA ZOZZONA** 16,50  
hausgemachte Salsiccia, Pancetta, Rosmarin, würzige Tomatensauce, Parmesan-Bechamel

**POLLO** 15,50  
würzige Tomatensauce, gebratene Hähnchenfiletstücke, Kirschtomaten, Paprika, Zucchini, Karotten, Aubergine, rote Zwiebeln, Rosmarin

**AL RAGU** 15,50  
klassisches Ragù di Bologna, Pancetta, Parmesan

## INSALATA

klein groß

Unsere Salate werden mit hausgebackenem Brot aus dem Steinofen serviert.

**INSALATA HENRIETTA** 7,50 10,90  
bunte Salate, Mozzarella, Kirschtomaten, Gurken, Peperoni, Oliven, Karotten

**INSALATA POLLO** 17,80  
bunte Salate mit gebratenem Hähnchenfilet, Mozzarella, Kirschtomaten, Gurken, Peperoni, Oliven, Karotten

**INSALATA TONNO** 16,80  
bunte Salate mit saftigem Thunfisch in Olivenöl, gekochtes Ei, Mozzarella, Kirschtomaten, Gurken, Peperoni, Oliven, Karotten

**INSALATA CAPRINO** 16,80  
bunte Salate, Ziegenkäse, Feige, Kirschtomaten, Gurken, Oliven, Karotten, Pinienkerne

### Dressing

Hausdressing (Kräuter-Senf) oder Balsamico-Honig

## AL FORNO

**MELANZANE PARMIGIANA** veggie 14,50  
geröstete Auberginenscheiben, Tomatensugo, Basilikum, Mozzarella

## PESTO TRIO

**PESTO GENOVESE** vegan  
Basilikum, getrocknete Feigen, Cashew Nüsse

**PESTO ROSSO** veggie  
getrocknete Tomaten, Knoblauch, Mandeln

**PESTO CALABRESE** scharf, veggie  
Paprika, Habaneros, Mandeln, Parmesan

als Trio serviert 5,90  
Perfekt für Deinen Pizzarand - einfach dippen



## PIZZA PANE

SALT BAE vegan 6,80  
Rosmarin & Meersalz

EAZY CHEEZY veggie 7,80  
Knoblauch & Fior di Latte

## PIZZA NAPOLETANA

MARGHERITA veggie 11,90  
Tomatensugo, Fior di Latte, Basilikum

make it BUFALA + 4,80  
ohne Fior di Latte, dafür mit  
gezupftem Büffelmozzarella

ROSSA vegan 10,80  
Tomatensugo, Knoblauch, Oregano

BEE STING pikant 15,50  
Tomatensugo, Fior di Latte, Salame Napoli,  
Chili Infused Honey

SAN DANIELE 18,80  
Tomatensugo, San Daniele Schinken, Rucola,  
Parmesan, Olivenöl

FAT BASTARD pikant 17,80  
gelbes Tomatensugo, Fior di Latte, Salsiccia, Guanciale, Salami Napoli, Spianata Calabrese, Knoblauch-Petersilien Öl

MELANZANE veggie 15,80  
Fior di Latte, Aubergine, Punkte vom Tomatensugo, Parmesan, Basilikum

CARBONARA ohne Tomatensugo 16,50  
Ricottacreme, geschroteter Pfeffer, Guanciale, Pancetta, Eigelb, Parmesan, Petersilie

LUCIFERA pikant 15,50  
Tomatensugo, Fior di Latte, Spianata Calabrese, Sardellen, rote Zwiebeln, Knoblauch-Petersilien Öl

PROSCIUTTO ohne Tomatensugo 16,50  
Fior di Latte, gekochter Landschinken, Spinat, Egerlinge, rote Zwiebeln

SAVAGE GARDEN vegan 16,50  
Feigen-Cashew Pesto, Kirschtomaten, Champignons, mediterranes Gemüse, Balsamico Zwiebeln

SUNNY SIDE UP veggie 16,50  
gelbes Tomatensugo, Büffelmozzarella, Zucchini, Basilikum

THE G.O.A.T. veggie 16,50  
gelbes Tomatensugo, Ziegenkäse, Feige, Rucola, Pinienkerne, Chili Infused Honey

PIZZA TRÜFFEL 22,50  
rotes Tomatensugo, Parmesan, Salami Napoli, Trüffelhonig, Ricotta-Trüffel Crème, gehobelter schwarzer Trüffel

## DESSERT

ITALIENISCHES GEDECK 6,90  
kleines Tiramisu Classico & Espresso

SOUFFLÈ BIANCO 8,90  
weißes Schokoladensoufflé, Karamellsauce, frische marinierte Beeren

TIRAMISU CLASSICO 8,90  
gemischte Schokoladenraspeln

PROFITEROLES 8,90  
Windbeutel mit Vanillesahne gefüllt, Schokoladencrème, Vanille Sauce, frische marinierte Beeren

## ESPRESSO & CO.

Espresso 2,50  
Espresso doppio 4,20  
Espresso Macchiato 2,80

Cappuccino 3,50  
Latte Macchiato 3,90  
Americano 3,20



# DRINKS

## APERITIVO & COCKTAILS

Aperol Sprizz 6,90  
Aperol, Secco, Soda, Orange

Lillet Wildberry 6,90  
Lillet Blanc, Thomas Henry Wildberry,  
Beerenmischung

HENRII Sprizz 6,90  
Belzasar Rose, Lime Cordial, Tonic

HENRIETTA Sprizz 7,90  
Italicus Bergamotte, Thomas Henry Bitter Lemon,  
Soda, Limette

Limoncello Sprizz 6,50  
Limoncello, Secco, Soda, Zitrone

Hugo 6,90  
Holunderblütensirup, Secco, Soda, Minze

Campari Orange/Soda 7,50

Aperol Sour 8,50  
Aperol, Zitrone, Zuckersirup, Eiweis, Orange

Negroni 8,50  
Tanqueray Gin, Campari, roter Vermouth

Espresso Martini 9,50  
Vodka, Kahlua, Zuckersirup, Espresso

Gin Basil Smash 9,50  
Tanqueray Gin, Basilikum, Zuckersirup, Zitrone

## APERITIVO alkoholfrei

Vibrante Spritz 5,90  
Martini Vibrante, Soda, Grapefruit

Hugo Virgin 5,50  
Holunderblütensirup, Soda, Limette, Minze

## OFFENE WEINE 0,1l 0,2l

HENRIETTA weiß 3,40 6,80

HENRIETTA rosé 3,40 6,80

HENRIETTA rot 3,40 6,80

Weißweinschorle 4,50

## WASSER & SOFTDRINKS

Tafelwasser 0,5l 3,90  
still / spritzig

Coca Cola 0,33l 3,70

Coca Cola Zero 0,33l 3,70

Apfelsaft naturtrüb 0,3l 3,70

Orangensaft 0,3l 3,70

Traubensaft 0,3l 3,70

Saftschorle 0,3l Apfel, Orange, Traube 3,50

## BIO-LIMONADEN Lammsbräu

NOW Orange Cola 0,33l 3,90

NOW Pink Rhabarber 0,33l 3,90

NOW Holler Blüte 0,33l 3,90

NOW Fresh Lemon 0,33l 3,90

## BIER VOM FASS Bamberger Original

Mahrs Bräu Hell 0,3l 3,50

Mahrs Bräu Hell 0,5l 4,50

## BIER AUS DER FLASCHE

Mahrs Bräu aU 0,33l 3,50

Mahrs Bräu Pils 0,33l 3,50

Mahrs Bräu Naturradler 0,5l 4,50

Birra Moretti 0,33l 3,90

Neumarkter Lammsbräu 0,33l 3,70  
alkoholfrei

# DRINKS



## BITTER & LIKÖRE

Grappa Riserva 2cl	3,50
Grappa Sarpa di Poli 2cl	4,50
Averna Amaro 2cl	3,50
Ramazotti 2cl	3,50
Frangelico 2cl	3,50
Limoncello 2cl	3,50
Sambuca 2cl	3,50

## GIN + TONIC

Tanqueray Dry Gin 4cl	6,00
Gin Mare 4cl	8,50
Brockmans 4cl	8,50
+ Thomas Henry Tonic	2,50
+ Fever Tree Mediterranean Tonic	3,50

## WEINAUSWAHL

0,375l

0,75l

### SPRUDELND

HENRIETTA Secco, Franken	9,00 (0,2l)	24,00
Rosé Cuvée dei Frati VSQ Brut Metodo Classico, Cà dei Frati, Lombardei		49,50
Champagner Brut „Intuition“, Legras & Haas, Champagne	44,00	

### WEIßWEINE

HENRIETTA weiß, Cuvée, Franken		23,00
Silvaner, Christine Pröstler, Franken		24,00
Riesling SL, Schloss Lieser, Mosel	16,00	30,00
Grillo „Bianco Maggiore“, Cantine Rallo, Sizilie	18,00	35,00
Lugana I Frati, Cà dei Frati, Lombardei	19,00	35,00
Moscato d'Asti „La Serra“, Marchesi di Gresy, Piemont		33,00

### ROTWEINE

HENRIETTA rot, Primitivo, Apulien		24,00
Chianti Classico, Borgo Scopeto, Toskana	16,00	29,50
Amarone „Marne 180“, Tedeschi, Venetien		68,50
Brunello di Montalcino, Caparzo, Toskana	35,00	68,50

### ROSÉWEINE

HENRIETTA rosé, Spätburgunder rosé, Franken		24,00
---------------------------------------------	--	-------