

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

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

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

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

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

LUCIFERA pikant 10,90
gelbes Tomatensugo, Büffelmozzarella, Zucchini, Kristallsalz, Basilikum

DESSERT

ITALIENISCHES GEDECK 6,50
kleines Tiramisu Pistacchio 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 12,50
Serrano Schinken, Salami Napoli, Oliven, Artischocken, Pecorino Fantasia

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

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

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

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

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

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
Rosmarin & Meersalz

6,80

EAZY CHEEZY veggie
Knoblauch & Fior di Latte

7,80

PIZZA NAPOLETANA

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

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

make it VEGAN + 3,50
ohne Fior di Latte, dafür mit Vanozza
veganer Mozzarella aus Cashew Kernen

ROSSA vegan 10,80
Tomatensugo, Knoblauch, Oregano

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

SERRANO 18,80
Tomatensugo, spanischer Serrano Schinken,
Rucola, Parmesan, Olivenöl

FAT BASTARD pikant 17,80
gelbes Tomatensugo, Fior di Latte, Salsiccia, Guan-
ciale, Salami Napoli, Spianata Calabrese Salami,
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, rote Zwiebeln,
Spianata Calabrese Salami, Sardellen,
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 7,50
kleines Tiramisu Pistacchio & Espresso

TIRAMISU PISTACCHIO 9,90
Pistazien-Mascarpone Creme,
Pistaziencrumble, Pistazienschokolade

MANGO PANNA COTTA 8,90
Mango, Kokoscrumble

PROFITEROLES 8,90
Windbeutel mit Vanillesahne, Schokoladencreme,
Vanille Sauce, marinierte Beeren

ESPRESSO & CO.

Espresso 2,70
Espresso doppio 4,60
Espresso Macchiato 3,00

Cappuccino 3,70
Latte Macchiato 4,20
Americano 3,30



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, 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

Cuvée HENRII 5,40 10,80

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 3,90

Coca Cola Zero 0,33l 3,90

Paulaner Spezi 0,33l 3,90

Apfelsaft naturtrüb 0,3l 3,70

Orangensaft 0,3l 3,70

Johannisbeersaft 0,3l 3,70

Traubensaft 0,3l 3,70

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

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Sanddorn-Mandarine 4,90

Pumpkin Spiced 4,90

Blaubeere-Pflaume 4,90

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
Cuvée HENRII, Franken - Weißweincuvée aus ersten und großen Lagen		39,00
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
---	--	-------