

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 MEZZE MANICHE

VERDURA vegan 8,90
Kirschtomaten, Paprika, Zucchini, Karotten,
Tomatensugo, Olivenöl

POLLO 10,90
gebratene Hähnchenfiletstücke, Kirschtomaten,
Paprika, Zucchini, Tomatensugo, 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

PESTO TRIO 4,90
Drei verschiedene Pesti zum Dippen für Deinen
Pizzarand

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
rotes Tomatensugo, Fior di Latte, rote Zwiebeln,
Spianata Calabrese Salami, Sardellen, Knoblauch-
Petersilien Öl

DESSERT

ITALIENISCHES GEDECK 5,90
kleines Tiramisu Pistacchio im Glas + Espresso

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



ANTIPASTI

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

ARANCINI THREESOME veggio 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

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

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

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

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

SPAGHETTI AL RAGU 15,50
klassisches Ragu 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 veggio 14,50
geröstete Auberginenscheiben, Tomatensugo, Basilikum, Mozzarella

PESTO TRIO

PESTO GENOVESE vegan
Basilikum, getrocknete Feigen, Cashew Nüsse

PESTO ROSSO veggio
getrocknete Tomaten, Knoblauch, Mandeln

PESTO CALABRESE scharf, veggio
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

STRACCETTI 17,80
Tomatensugo, Fior di Latte, dünn geschnittene,
marinierte Rinderfiletstreifen, Kirschtomaten,
Rucola, Parmesan

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, rote 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 im Glas & ein Espresso

TIRAMISU CLASSICO 8,90
Espressobisquit mit einer Mascarponecreme

MANGO PANNA COTTA 6,90

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
Americano 3,30
EILEES Tee 3,50



DRINKS

APERITIVO & COCKTAILS			WASSER & SOFTDRINKS	
Aperol Sprizz 6,90 Aperol, Secco, Soda, Orange			Tafelwasser still / spritzig 0,5l 3,90	
Lillet Wildberry 6,90 Lillet Blanc, Thomas Henry Wildberry, Beerenmischung			Coca Cola 0,33l 3,90	
HENRII Sprizz 6,90 Belzasar Rose, Lime Cordial, Thomas Henry Tonic			Coca Cola Zero 0,33l 3,90	
HENRIETTA Sprizz 7,90 Italicus Bergamotte, Thomas Henry Bitter Lemon, Soda, Limette			Paulaner Spezi 0,33l 3,90	
Limoncello Sprizz 6,90 Limoncello, Secco, Soda, Zitrone			Apfelsaft naturtrüb 0,3l 3,70	
Hugo 6,90 Holunderblütensirup, Secco, Soda, Minze			Orangensaft 0,3l 3,70	
Campari Orange/Soda 7,50			Johannisbeersaft 0,3l 3,70	
Aperol Sour 8,50 Aperol, Zitrone, Zuckersirup, Orange			Traubensaft 0,3l 3,70	
Negroni 8,50 Tanqueray Gin, Campari, roter Vermouth			Saftschorle 0,3l 3,50	
Espresso Martini 9,50 Vodka, Kahlua, Zuckersirup, Espresso			Apfel, Orange, Johannisbeere, Traube	
Gin Basil Smash 9,50 Tanqueray Gin, Basilikum, Zuckersirup, Zitrone				
APERITIVO alkoholfrei			HAUSGEMACHTE LIMONADEN 4,90	
Vibrante Spritz 5,90 Martini Vibrante, Soda, Grapefruit			Sanddorn - Ingwer & Rosmarin	
Floreale & Tonic 5,90 Martini Floreale, Thomas Henry Tonic Water			Rhabarber - Himbeere	
Hugo Virgin 5,50 Holunderblütensirup, Soda, Limette, Minze			Quitte - Hibiskus & Honig	
OFFENE WEINE 0,1l 0,2l			BIER VOM FASS Bamberger Original	
HENRIETTA weiß 3,40 6,80			Mahrs Bräu Hell 0,3l 3,50	
Cuvée HENRII 5,40 10,80			Mahrs Bräu Hell 0,5l 4,50	
HENRIETTA rosé 3,40 6,80			BIER AUS DER FLASCHE	
HENRIETTA rot 3,40 6,80			Mahrs Bräu aU 0,33l 3,50	
Weißweinschorle 4,50			Mahrs Bräu Pils 0,33l 3,50	
			Mahrs Bräu Naturradler 0,5l 4,50	
			Birra Moretti 0,33l 3,90	
			Neumarkter Lammsbräu 0,33l alkoholfrei 3,70	
			Weißbier Gutmann 0,5l 4,90	
			Weißbier Gutmann 0,5l alkoholfrei 4,90	



DRINKS

BITTER & LIKÖRE		GIN + TONIC	
Grappa Riserva 2cl	3,50	Tanqueray Dry Gin 4cl	6,00
Grappa Sarpa di Poli 2cl	4,50	Gin Mare 4cl	8,50
Averna Amaro 2cl	3,50	Brockmans 4cl	8,50
Ramazotti 2cl	3,50	+ Thomas Henry Tonic	2,50
Frangelico 2cl	3,50	+ Fever Tree	
Limoncello 2cl	3,50	Mediterranean Tonic	3,50
Sambuca 2cl	3,50		

WEINAUSWAHL

0,375l

0,75l

SPRUDELND

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

WEIßWEINE

HENRIETTA weiß, Cuvée, Franken		24,00
HENRIETTA weiß, Cuvée, Franken	Magnum 1,5l	52,00
Cuvée HENRII, Franken - Weißweincuvée aus ersten und großen Lagen		39,00
Grillo “Bianco Maggiore”, Cantine Rallo, Sizilie	18,00	35,00
Lugana I Frati, Cà dei Frati, Lombardei	19,00	35,00
Riesling SL, Schloss Lieser, Mosel	16,00	

ROTWEINE

HENRIETTA rot, Primitivo, Apulien		25,00
Chianti Classico, Borgo Scopeto, Toskana	16,00	29,50
Brunello di Montalcino, Caparzo, Toskana	35,00	68,50

ROSÉWEINE

HENRIETTA rosé, Spätburgunder rosé, Franken		25,00
---	--	-------