



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, Kapern

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

PASTA

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

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

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

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

SPAGHETTI AL RAGU 15,50
Ragu di Manzo, 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

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, Guanciale, 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, 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, Schokoladencrème, Vanille Sauce

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

Aperol Sprizz Aperol, Secco, Soda, Orange	6,90
Lillet Wildberry Lillet Blanc, Thomas Henry Wildberry, Beerenmischung	6,90
HENRII Sprizz Belzasar Rose, Lime Cordial, Thomas Henry Tonic	6,90
HENRIETTA Sprizz Italicus Bergamotte, Thomas Henry Bitter Lemon, Soda, Limette	7,90
Limoncello Sprizz Limoncello, Secco, Soda, Zitrone	6,90
Hugo Holunderblütensirup, Secco, Soda, Minze	6,90
Campari Orange / Soda	6,90
Sarti Sprizz / Lemon	7,90
Aperol Sour Aperol, Zitrone, Zuckersirup, Orange	8,50
Negroni Tanqueray Gin, Campari, roter Vermouth	8,50
Espresso Martini Vodka, Kahlua, Zuckersirup, Espresso	9,50

APERITIVO alkoholfrei

Vibrante Spritz Martini Vibrante, Soda, Grapefruit	5,90
Floreale & Tonic Martini Floreale, Thomas Henry Tonic Water	5,90
Hugo Virgin Holunderblütensirup, Soda, Limette, Minze	5,50

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
Weinschorle	4,50	

WASSER & SOFTDRINKS

Tafelwasser still / spritzig 0,5l	3,90
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 4,90

Passionsfrucht-Vanille-Limette
Grüner Apfel-Zitronenmelisse
Sauerkirsch-Zwetschge-Salbei

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 alkoholfrei	3,70
Weißbier Gutmann 0,5l	4,90
Weißbier Gutmann 0,5l alkoholfrei	4,90

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
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, Sizilien	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
---	--	-------