



60 seconds to napoli

MÜNCHEN

VORSPEISEN

BURRATA <i>vegetarisch</i>	13,9
Bruschettatomataten, Burrata, frisches Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl, schwarzer Pfeffer, Bread	
MIXED ANTIPASTI	16,5
Parmaschinken 24 Monate DOP, Salami Napoli, Mangalitza Bacon, Büffelmozzarella DOP, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, Bresaola vom Black Angus Rind, Chorizo de Bellota, Kalamata-Oliven, Bread	
BEST OF BRUSCHETTA	14,9
Bread, Guacamole, Parmaschinken 24 Monate DOP, Bruschettatomataten, hausgemachtes frisches Basilikum-Pesto, Rucola, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP	
FOCACCIA mit dreierlei Dips	9,9
BLACK ANGUS CARPACCIO	17,5
Carpaccio vom amerikanischen Black Angus Rinderfilet, crunchy Gremolata, frittierte Kapern, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, Trüffelmayonnaise	
CHEESE ROLL <i>vegetarisch</i>	8,5
Provolone DOP, steirischer Bergkäse, Trüffelmayonnaise + Mangalitza Schinken	
	10,5

SALATE

GRÜNZEUG <i>vegan</i>	12,5
Wildkräutersalat, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Kalamata-Oliven, Avocado, Bread, Balsamico Dressing	
wahlweise mit Ziegenkäse <i>vegetarisch</i>	15,5
wahlweise mit Burrata <i>vegetarisch</i>	15,5
CAESAR SALAD	16,5
Romanosalat, Kirschtomaten, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, hausgemachtes Caesar Dressing, Kikok-Hähnchenfilet, Bread	
BEILAGENSALAT <i>vegan</i>	7,5
Wildkräutersalat, Kirschtomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Kalamata-Oliven, Balsamico Dressing, kaltgepresstes Olivenöl	
CHICKEN & BURRATA	17,5
Wildkräutersalat, Burrata, Kikok-Hähnchenfilet, Ochsenerztomaten, Gurken, Balsamico Dressing, frisches Basilikum, Bread	
AVOTIGER	17,9
Romanosalat, Kirschtomaten, Avocado, Black Tiger Knoblauchgarnelen, rote Zwiebelwürfel, Gurken, Balsamico Dressing, frisches Basilikum, Bread	
THE GREEK <i>vegetarisch</i>	15,9
Ochsenerztomate, Feta, Gurke, rote Zwiebeln, Oregano, Kalamata-Oliven, grüne Paprika, Olivenöl	
WATERMELON HIGH <i>vegetarisch</i>	15,9
Wassermelonenwürfel, Kirschtomaten, Burrata, Basilikum, Minze, Mizuna Salat, Olivenöl	
DIPS (hausgemacht)	3,5
Aioli Guacamole Trüffelmayonnaise Basilikum-Pesto	

PIZZA

MARINARA <i>vegan</i>	9,9
San Marzano Tomatensoße DOP, Knoblauch, Oregano	
MARGHERITA <i>vegetarisch</i>	12,9
San Marzano Tomatensoße DOP, Fior di Latte, frisches Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl TIPP mit Burrata!	
MARGHERITA VEGAN <i>vegan</i>	15,5
San Marzano Tomatensoße DOP, Vanozza - vegane Käsealternative, frisches Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl	
MARGHERITA DI BUFALINA	15,5
San Marzano Tomatensoße DOP, Büffelmozzarella DOP, frisches Basilikum, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, kaltgepresstes Olivenöl	
GREEN MAMBA <i>vegetarisch</i>	14,9
San Marzano Tomatensoße DOP, Fior di Latte, Rucola, Zucchini, Brokkoli, kaltgepresstes Olivenöl wahlweise mit Vanozza - vegane Käsealternative <i>vegan</i>	
ARNIE <i>vegetarisch</i>	15,9
Steirischer Bergkäse, Fior di Latte, Babyspinat, Knoblauch, schwarzer Pfeffer	
SALSICCIA STYLE	16,9
Provolone DOP, Fior di Latte, Mangalitza-Salsiccia, Kirschtomaten, Basilikum, schwarzer Pfeffer	
THE ROCK	18,9
Burrata, hausgemachtes frisches Basilikum-Pesto, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, Kirschtomaten, Pinienkerne	
SCHINKEN CHAMPIGNONS	16,9
San Marzano Tomatensoße DOP, Fior di Latte, Mangalitza Schinken, Champignons	
COWABUNGA	16,5
San Marzano Tomatensoße DOP, Salami Napoli, Fior di Latte	
DON DIABLO	16,5
San Marzano Tomatensoße DOP, Chorizo de Bellota, Fior di Latte, Bio Chili-Honig, geräuchertes Paprikapulver TIPP mit Burrata!	
AVOCADO <i>vegetarisch</i>	16,5
Guacamole, Rucola, Kirschtomaten, Fior di Latte, kaltgepresstes Olivenöl wahlweise mit Vanozza - vegane Käsealternative <i>vegan</i>	
THE BEAST	18,9
San Marzano Tomatensoße DOP, Bresaola vom Black Angus Rind, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, Kirschtomaten, Fior di Latte, kaltgepresstes Olivenöl	
VEGAN SALAMI <i>vegan</i>	16,5
San Marzano Tomatensoße DOP, vegane Salami, Vanozza - vegane Käsealternative, frisches Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl wahlweise mit Fior di Latte <i>vegetarisch</i>	
BACON 'N' CHEESE	16,9
Provolone DOP, Mangalitza Bacon, Fior di Latte, Champignons, rote Zwiebeln, schwarzer Pfeffer	
BURRATA BOMB	17,9
San Marzano Tomatensoße DOP, Burrata, Crispy Nduja, crunchy Gremolata, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, Kirschtomaten, Chiliöl	
PARMA 24	18,9
San Marzano Tomatensoße DOP, Fior di Latte, Rucola, kaltgepresstes Olivenöl, Parmaschinken 24 Monate DOP, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP TIPP mit Burrata!	

PIZZA

VEGAN BEEF CHIMICHURRI <i>vegan</i>	21,9
San Marzano Tomatensoße DOP, Vanozza - vegane Käsealternative, planted.steak, Rucola, Chimichurri, schwarzer Pfeffer, frisches Basilikum wahlweise mit Fior di Latte <i>vegetarisch</i>	
GAMBA ZAMBA	18,9
San Marzano Tomatensoße DOP, Black Tiger Garnelen, Fior di Latte, Babyspinat, Knoblauchöl	
WHITE TUNA	16,9
San Marzano Tomatensoße DOP, Fior di Latte, Thunfisch, rote Zwiebeln	
OH MY TRUFFLE	22,9
weiße Trüffelcream, schwarzer Trüffel, Büffelmozzarella DOP, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, frisches Basilikum	
THE ROYAL LOBSTER	32,9
San Marzano Tomatensoße DOP, Cream, Fior di Latte, Hummerfleisch, französische gesalzene Butter, Frühlingzwiebeln, Sriracha-Mayonnaise	

TRUFFLEPASTA IN A PIZZA BOWL	22,9
weiße Trüffelcream, Bucatini, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, schwarzer Trüffel, Basilikum, schwarzer Pfeffer	
TOKYO TUNA	20,9
japanische Mayo, Thunfisch Carpaccio, gereifte Sojasoße, eingelegter Ingwer, Wasabi Burrata	
VITELLO TONNATO	18,9
weiße Trüffelcream, rosa Kalb, frittierte Kapern, Thunfischcreme, schwarzer Pfeffer, Sardellen	
WAGYU BRESAOLA	24,9
San Marzano Tomatensoße DOP, Wagyu Bresaola, Stracciatella, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, junge Oliven, frittierte Knoblauch	
TERIYAKI PFIFFERLING <i>vegan</i>	18,9
Pfiifferlinge, Vanozza - vegane Käsealternative, Teryaki Soße, vegane Mayo, Lauchzwiebeln, Sesam wahlweise mit Fior di Latte <i>vegetarisch</i>	

NACHTISCH

PIZZA NUTELLA mit frischen Erdbeeren <i>vegetarisch</i>	10,9
HAUSGEMACHTES TIRAMISU <i>vegetarisch</i>	7,9
HAUSGEMACHTES SCHOKOTÖRTCHEN	8,9
mit flüssigem Kern	
wahlweise mit Vanille Eis <i>vegetarisch</i>	2,5
VEGAN STRAWBERRY CRUMBLE <i>vegan</i>	8,9
Erdbeeren, vegane Vanillecream, veganer Kekscrumble	
ESPRESSO AFFOGATO <i>vegetarisch</i>	6,9
Vanille Eis, Espressocrumble, Espresso	
HAUSGEMACHTES ERDBEER TIRAMISU	8,9
mit frischen Erdbeeren <i>vegetarisch</i>	
ICE ICE TONKA	9,5
Tonkabohneneis, Erdbeer Ragout, Baiser	

*Zusatzstoffe und Allergene können bei uns an der Theke eingesehen werden

SOFTDRINKS

Coca-Cola 0.33	4,20
Coca-Cola Zero ohne Zucker 0.33	4,20
Fanta 0.33	4,20
Mezzo Mix 0.33	4,20
Sprite 0.33	4,20
Acqua Morelli Sparkling 0.25 0,75	3,20 6,90
Acqua Morelli Naturale 0.25 0,75	3,20 6,90
Rauch Pfirsich-Eistee 0.33	4,20
Rauch Zitronen-Eistee 0.33	4,20
Rauch Granatapfel-Eistee 0.33	4,20
Rauch Kirsch-Eistee 0.33	4,20
Effect 0.2	4,20
Goldberg Ginger Ale 0.2	3,80
Goldberg Tonic 0.2	3,80
Goldberg Ginger Beer 0.2	3,80
Goldberg Bitter Lemon 0.2	3,80

SCHORLEN

Apfelschorle 0,4	4,90
Rhabarberschorle 0,4	4,90
Mangoschorle 0,4	4,90
Maracujaschorle 0,4	4,90
Johannisbeerschorle 0,4	4,90

APERITIF

Aperol Spritz	8,90
Lillet Wildberry	8,90
Sarti Spritz TIPP	8,50
Sarti Limoncello Spritz	8,90
Sarti Lemon Spritz	8,50
Hugo	8,50
Campari Spritz	8,50
Campari Amalfi	8,50
Martini Fiero	8,50
Limoncello Spritz	8,50
Lillet Rose White Peach	9,90
Pink Limoncello Spritz	8,50
50 Shades of Pink	8,50

NON ALCOHOLIC SPECIALS

60 seconds to napoli Spritz	7,50
Crodino	7
Gin Tonic (Siegfried Wonderleaf)	8

HOMEMADE SPECIALS

Basil Lemon Ice Tea 0.4	6,50
frisch gekochter Schwarztee, Basilikum, Zitrone	
Litchi Lemonade 0.4	6,50
Litchi, Zitronensaft, Sprudel	
Amalfi Limonade 0.4	6,50
Limonadenmix, Zitronensaft aus Amalfi Zitrone, Sprudel	
Red Passion 0.4	6,50
frischer Zitronensaft, Himbeere, Zitrone, Minze, Agavendicksaft, Sprudel	
Peach Love 0.4	6,50
Pfirsichtee, Brombeere, Rosmarin, Limettenscheibe	
Pure Lady 0.4	6,50
frischer Limettensaft, Pfirsich- und Himbeerpüree, Sprudel	

HAUSWEIN

	Glas 0,15 Flasche
Lugana	6 29
Primitivo	6 29
Prosecco	6 29
Weinschorle	6 -

BIER VOM FASS

Bitburger 0,3 0,5	3,90 5,90
Köstritzer Kellerbier 0,3 0,5	3,90 5,90
Benediktiner Weizen 0,3 0,5	3,90 5,90
Benediktiner Helles 0,3 0,5	3,90 5,90

FLASCHENBIER

Bitburger alkoholfrei 0,33 0,0%	3,90
Bitburger Radler alkoholfrei 0,33 0,0%	3,90
Köstritzer Schwarzbier 0,33	3,90
Benediktiner Weizen alkoholfrei 0,5	5,50
Benediktiner Weizen dunkel 0,5	5,50
Salitos 0,33	4,50

SPIRITUOSEN

9 Mile Vodka 4cl	4,50
Grey Goose Vodka 4cl	6,50
Glenfiddich 12 4cl	6,50
Maker's Mark Bourbon 4cl	5,50
El Jimador Blanco Tequila 4cl	4,50
Bacardi Carta Blanca 4cl	4,50
Kraken 4cl	5,50

DIGESTIF

Ramazzotti 4cl	5
Averna 4cl	5
Limoncello 4cl	5
Frangelico 4cl	5
Sambuca 4cl	5
Grappa 4cl	5
Amaretto Disaronno 4cl	5
Antica Formula 4cl	5

CAFÉ

Café Crema	3,30
Espresso	2,50
Espresso doppelt	3,80
Cappuccino	3,80
Latte Macchiato	3,90
Flat White	3,90
Chai Latte	3,80
Cocoa Fantasy Dark	4,20
Espresso Macchiato	2,80

+ wahlweise mit Haferdrink

Iced Coffee Latte	4,50
+ wahlweise mit Karamell	5,50

JUL-AUG
SPECIALS

TRINK MEER TEE

Tee 0,4	4,20
FLITZPIEPE (Roibusch)	
WATT DENN HIER LOS (Schwarztee)	
REIZKLIMA (Kräutertee)	
WOGEN GLÄTTEN (Grüntee)	
RÜCKENWIND (Früchtetee)	
Frischer Ingwer	4,20
Frische Minze	4,20



*Zusatzstoffe und Allergene können bei uns an der Theke eingesehen werden



@60SECONDSTONAPOLI

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.

