



60 seconds to napoli

VORSPEISEN

BURRATA *vegetarisch* 13,9
Bruschettatomen, 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, Nduja Mayo, Parmaschinken 24 Monate DOP, Bruschettatomen, 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 *vegetarisch* 8,5
Provolone DOP, steirischer Bergkäse, Trüffelmayonnaise + Mangalitza Schinken

PIZZA SANDWICH TO SHARE 18,9
Parmaschinken 24 Monate DOP, Bruschettatomen, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, Rucola, Burrata, hausgemachtes Basilikumpesto, kaltgepresstes Olivenöl

SEP-OKT
SPECIALS

SALATE

GRÜNZEUG *vegan* 12,5
Wildkräutersalat, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Kalamata-Oliven, Gurke, Bread, Balsamico Dressing
wahlweise mit Ziegenkäse *vegetarisch* 15,5
wahlweise mit Burrata *vegetarisch* 15,5

CAESAR SALAD 16,5
Romanasalat, Kirschtomaten, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, hausgemachtes Caesar Dressing, Kikok-Hähnchenfilet, Bread

BEILAGENSALAT *vegan* 7,5
Wildkräutersalat, Kirschtomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Kalamata-Oliven, Balsamico Dressing, kaltgepresstes Olivenöl

CHICKEN & BURRATA 17,5
Wildkräutersalat, Burrata, Kikok-Hähnchenfilet, Ochsenherztomaten, Gurken, Balsamico Dressing, frisches Basilikum, Bread

NIZZA SALAD 17,9
Romanasalat, grüne Bohnen, Kalamata-Oliven, Bio-Ei, rote Zwiebeln, Ochsenherztomate, Thunfisch, Artischocke, Sardellen, Vinaigrette, Bread

SEP-OKT
SPECIALS

DIPS (hausgemacht) 3,5
Aioli | Nduja Mayo | Trüffel Mayo | Basilikum-Pesto | Raising Cane | Cheese

MÜNCHEN

PIZZA

MARINARA *vegan* 9,9
San Marzano Tomatensoße DOP, Knoblauch, Oregano

MARGHERITA *vegetarisch* 12,9
San Marzano Tomatensoße DOP, Fior di Latte, frisches Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl **TIPP** mit Burrata! +5

MARGHERITA VEGAN *vegan* 14,5
San Marzano Tomatensoße DOP, Vanzoza - 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 *vegetarisch* 14,9
San Marzano Tomatensoße DOP, Fior di Latte, Rucola, Zucchini, Brokkoli, kaltgepresstes Olivenöl wahlweise mit veganem Mozzarella *vegan*

ARNIE *vegetarisch* 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! +5

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 *vegan* 16,5
San Marzano Tomatensoße DOP, vegane Salami, Vanzoza - vegane Käsealternative, frisches Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl wahlweise mit Fior di Latte *vegetarisch*

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! +5

VEGAN BEEF CHIMICHURRI *vegan* 21,9
San Marzano Tomatensoße DOP, Vanzoza - vegane Käsealternative, planted steak, Rucola, Chimichurri, schwarzer Pfeffer, frisches Basilikum wahlweise mit Fior di Latte *vegetarisch*

PIZZA

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, Frühlingszwiebeln, Sriracha-Mayonnaise

TRUFFLEPASTA IN A PIZZA BOWL 22,9
weiße Trüffelcream, Bucatini, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, schwarzer Trüffel, Basilikum, schwarzer Pfeffer **TIPP** mit Burrata! +5

NY PASTRAMI 18,9
Beefpastrami, hausgemachte Senfcream, eingelegte rote Zwiebeln, Gurkenpickles, schwarzer Pfeffer

CARBONARA 18,9
Parmesancream, crunchy Guanciale, Bio Eigelb, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, schwarzer Pfeffer, frisches Basilikum

DEATH BY CHEESE inkl. Cheese Dip! 20,4
Parmesancream, Provolone, Burrata, Rotweinzwiebelmarmelade, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, frisches Basilikum

VEGAN SHROOOMS *vegan* 16,9
vegane Steinpilzcream, Portobello Pilz, crispy Salbei, Lauch, Rotweinzwiebelmarmelade, schwarzer Pfeffer

SEP-OKT
SPECIALS

INFLUENCER SPECIAL @paulripke

PAULS RIPPCHEN 19,9
Oma's Kartoffelstampf, italienisches Grillgemüse, Beef Rippchen, smoked Olivenöl, geräuchertes Paprikapulver, smokey Seasalt, BBQ Soße, frisches Basilikum

PAULS RIPPCHEN OHNE RIPPCHEN 18,9
Oma's Kartoffelstampf, italienisches Grillgemüse, smoked Burrata, smoked Olivenöl, geräuchertes Paprikapulver, smokey Seasalt, BBQ Soße, frisches Basilikum *vegetarisch*

NACHTISCH

PIZZA NUTELLA mit frischen Erdbeeren *vegetarisch* 10,9

HAUSGEMACHTES TIRAMISU *vegetarisch* 7,9

HAUSGEMACHTES SCHOKOTÖRTCHEN 8,9
mit flüssigem Kern
wahlweise mit Vanille Eis *vegetarisch* 2,5

VEGAN STRAWBERRY CRUMBLE *vegan* 8,9
Erdbeeren, vegane Vanillecream, veganer Kekscrumble

ESPRESSO AFFOGATO *vegetarisch* 6,9
Vanille Eis, Espresso, crumble, Espresso

HAUSGEMACHTER BASKISCHER KÄSEKUCHEN 6,9
mit warmer Schokosoße *vegetarisch* +2

SEP-OKT
SPECIALS

*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	

Brazilian Lemonade 0.4 TIPP	6,50
limes, condensed milk, ice cubes, sugar, water	
+ wahlweise mit Vodka	+4,50

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	

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.

