



ZUPPE / SUPPEN

		€
1	CAPPUCCINO DI POMODORO 🌱 Fruchtige Tomatensuppe verfeinert mit Pesto	7,9
4	MINISTRONE Original, italienische Gemüsesuppe	8,5
3	PAPARAZZI'S ZUPPA DI PESCE Feine Fischsuppe nach Art des Hauses	11,9

ANTIPASTI / VORSPEISEN

50	BRUSCHETTA ORIGINALE 🌱 Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum	8,5
49	BRUSCHETTA CON FORMAGGIO DI CAPRA 🌱 Bruschetta original mit Ziegenkäse und Balsamico-Creme	9,9
52	CAPRESE 🌱 Feiner Büffelmozzarella auf frischen Tomatenscheiben, veredelt mit aromatischem Basilikum	18,9
54	ANTIPASTO VEGETALE 🌱 Gegrillte und marinierte Saisongemüse, Oliven, Balsamicozwiebeln, getrockneten Tomaten und Kapernäpfel	15,9
55	CARPACCIO DI FILETTO Rinderfilet, hauchdünn aufgeschnitten verfeinert mit Olivenöl und Zitrone an Rucola und Grana Padano	16,9
56	VITELLO TONNATO Tranchen von gebratenem Kalbfleisch mit Kapern in hausgemachter Thunfischsauce	16,9
57	SCAMPI AGLIO E OLIO PEPERONCINO Marinierte Garnelen aus dem Steinofen verfeinert mit Olivenöl, Knoblauch und Chili	17,9
60	INSALATA FRUTTI DI MARE Gebratene, frische Meeresfrüchte verfeinert mit Knoblauch und Kirschtomaten	17,9
59	ANTIPASTI PER DUE Vitello Tonnato, Bruschetta Originale, Prosciutto crudo, Salami piccante, sonnengetrocknete Tomaten, Grana Padano, Saisongemüse	36,9

INSALATA / SALATE

200	INSALATA MISTA 🌱 Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven, rote Zwiebeln und Balsamico Dressing	12,9
201	INSALATA DI RUCOLA CON POLLO Knackiger Rucola mit Kirschtomaten, Grana Padano, gebratener Hähnchenbrust und hausgemachtem Balsamico Dressing	16,9
203	CAESARS SALAT CON POLLO Knackiger Romana Salat, Grana Padano, gebratener Hähnchenbrust und hausgemachtem Caesars Dressing	16,9
204	CAESARS SALAT CON SCAMPI Knackiger Romana Salat, Grana Padano, gebratenen Garnelen und hausgemachtem Caesars Dressing	21,9
216	INSALATA TROPICAL 🌱 Gemischter Blattsalat mit frischem Obst, Grana Padano, frischem, gebratenem Lachsfilet und Balsamico-Dressing	21,9



NUDELGERICHTE / PASTASCIUTTA

		€
300	SPAGHETTI AGLIO E OLIO PEPERONCINO 🌱 Spaghetti mit Knoblauch und Chili in feinem Olivenöl mit Kirschtomaten und knackigem Rucola	12,9
301	SPAGHETTI CARBONARA Spaghetti mit Speck, Grana Padano und Eigelb	14,9
302	SPAGHETTI MARE E MONTI Spaghetti mit Garnelen, Steinpilzen und Knoblauch in Weißwein-Butter-Sauce	21,9
303	SPAGHETTI MARINARA Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten, Knoblauch und Zwiebellauch in tomatisierter Weißwein Sauce	21,9
304	TAGLIATELLE SALMONE Bandnudeln mit Lachs und Kirschtomaten in Pesto-Sahne-Sauce	22,9
305	TAGLIATELLE VEGETALE 🌱 Bandnudeln mit frischem Saisongemüse, Kirschtomaten und Knoblauch in fruchtiger Tomatensauce mit Rucola	16,5
306	TAGLIATELLE PAPARAZZI Bandnudeln mit Filetstücken vom Duroc Schwein in Gorgonzola-Sahne-Sauce, verfeinert mit frischem Spinat und sonnengetrockneten Tomaten	23,9
307	PENNE ARRABBIATA 🌱 Röhrennudeln in scharfer Tomatensauce mit Zwiebeln und Knoblauch	13,9
308	PENNE CON TONNO Röhrennudeln mit Thunfisch, Kapern und Oliven	18,9

paparazzi

	verfeinert mit Knoblauch und Oregano, leicht pikant	
309	PENNE CON POLLO Röhrennudeln mit gebratener Hähnchenbrust und Paprika in Balsamico-Sahne-Sauce verfeinert mit Rucola und Haselnüssen	18,9
312	LASAGNE RICETTA DELLA NONNA Lasagne Bolognese nach original Rezept	16,9
313	TAGLIATELLE CON LUCIOPERCA Bandnudeln in Zitronensauce an frischem Baby Spinat und gebratenem Zanderfilet	22,9

KINDERGERICHTE

500	SPAGHETTI BOLOGNESE Spaghetti mit leckerer Hackfleischsauce	7,5
501	SPAGHETTI AL POMODORO 🌱 Spaghetti in fruchtiger Tomatensauce	6,5
503	POLLO ALLA GRIGLIA Gegrillte Hähnchenbrust mit Pommes	13,5
507	PESCE FRITTO Kleines, gegrilltes Dorschfilet mit Pommes	13,5



BURGER

		€
600	CLASSICO Angus Beef, Salat, Tomate, Gurke, rote Zwiebeln, hausgemachte Burgersauce	15,9
601	SURF & TURF Angus Beef, gebratene Garnelen, pikante Sauce und hausgemachte Burgersauce	19,9
602	GORGONZOLA Angus Beef, würziger Gorgonzola, Rucola, frische Birne, Preiselbeeren und BBQ-Sauce	18,9
603	BELLA ITALIA Gegrillte Hähnchenbrust, knuspriger Prosciutto crudo knackiger Römersalat, Caesars Dressing, Tomate und Grana Padano	18,9
606	CHILI CHEESE Angus Beef, Salat, Tomate, rote Zwiebeln, hausgemachte Burgersauce, Jalapeños, Bacon und Käse	18,9

Zum Burger dazu:

Käse ⁵	2,5	Bacon	3,0
Angus Beef	7,9	Jalapeños	2,5

Unsere Burger servieren wir mit hausgemachten, doppelt frittierten Pommes frites.

SECONDI DI CARNE / FLEISCHGERICHTE

649	POLLO ALLA SICILIANA Gebratenes Hähnchenbrustfilet in leichter Tomatensauce, verfeinert mit Cherrytomaten, Oliven, Kapern, Lorbeer und Kartoffelspalten	24,9
650	FILETTO DI DUROC Gegrilltes Filet vom Duroc Schwein in Grüner-Pfeffer-Sauce an Rosmarinkartoffeln und frischem Gemüse	24,9
652	VITELLO ALLA MILANESE Knusprig paniertes Kalbsschnitzel mit doppelt frittierten Pommes, Preiselbeeren und Beilagensalat	29,9
653	GUANCE DI VITELLO Geschmorte Kalbsbäckchen in Rotwein Jus an hausgemachtem Kartoffelpüree und frischem Gemüse	29,9
654	ENTRECÔTE DI MANZO ALLA GRIGLIA 300 gr. saftiges Rib Eye vom Lavastein-Grill, mit Rosmarinkartoffeln und frischem Gemüse	37,9



SECONDI DI MARE / MEERESFRÜCHTE

- | | | |
|-----|---|------|
| 800 | FILETTO DI LUCIOPERCA
Frisches, gebratenes Zanderfilet an Dijon-Senf-Sauce mit Kartoffel-Gemüse-Pfanne | 32,9 |
| 803 | SCAMPI FRITTI
Gebratene Garnelen verfeinert mit Kirschtomaten, Knoblauch, frischen Kräutern, Kartoffeln und Zitrone | 29,9 |
| 804 | SALMONE ALLA GRIGLIA
Frisches, gebratenes Lachsfilet mit Bruschetta-Tomaten an getrüffeltem Kartoffelpüree und gegrilltem, grünen Spargel | 32,9 |
| 805 | CALAMARI ALLA PIZZAIOLA
Gebratene Baby Calamari in würziger Tomatensauce, an Kapern, Oliven, Oregano und Kartoffelspalten | 24,9 |
| 806 | FILETTO DI MERLUZZO
Frisches, gebratenes Dorschfilet mit Kräuterkruste, geschmolzenen Kirschtomaten und Rosmarinkartoffeln | 26,9 |



paparazzi

PIZZA AUS DEM STEINOFEN

		€
900	PIZZA GINA LOLLOBRIGIDA  Tomatensauce, Mozzarella	12,5
901	PIZZA SERGIO LEONE Salami, Tomatensauce, Mozzarella	13,5
902	PIZZA SOPHIA LOREN Sardellen, Kapern, Oliven, Tomatensauce, Mozzarella	15,9
903	PIZZA MARCELLO MASTROIANNI Salami, Kochschinken, Champignons, Oliven, Tomatensauce, Mozzarella	16,9
904	PIZZA MONICA BELUCCI  Gorgonzola, Spinat, Tomatensauce, Mozzarella	14,9
905	PIZZA BRIGITTE BARDOT  Champignon, Paprika, Brokkoli, Spinat, Tomatensauce, Mozzarella	15,9
906	PIZZA JAMES DEAN Lachs, Kräuter-Crème-fraîche, Oregano, Tomatensauce, Mozzarella	17,9
907	PIZZA ROBERTO BENIGNI Salami piccante, Chili, Brokkoli, Gorgonzola, Tomatensauce, Mozzarella	16,9
908	PIZZA MARLON BRANDO Marinierte Garnelen, Kräuter-Crème-fraîche, Oliven, Tomatensauce, Mozzarella, leicht pikant	18,9
909	PIZZA AUDREY HEPBURN Rote Zwiebeln, Thunfisch, Tomatensauce, Mozzarella	16,5
910	PIZZA CLAUDIA CARDINALE Rucola, Cherrytomaten, Prosciutto crudo, Grana Padano, Tomatensauce, Mozzarella	17,9
911	PIZZA ADRIANO CELENTANO Marinierte, frische Meeresfrüchte, Peproncini, pikant, Tomatensauce, Mozzarella	18,5
912	PIZZA GRACE KELLY  Gorgonzola, Grana Padano, Ziegenkäse, Mozzarella, Tomatensauce	17,5
913	PIZZA ORNELLA MUTI Ananas, Kochschinken, Mozzarella, Tomatensauce	16,5
914	PIZZA GARY COOPER Mariniertes Rinderhack, Mais, rote Zwiebeln, hausgemachte BBQ Sauce, Mozzarella, Tomatensauce	17,5

Änderung der Beläge gegen Aufpreis möglich, Pizzen auch als Calzone bestellbar.

1000	Pizzamozzarella	3,5	1011	Frutti di mare	6,0	1022	Zwiebeln	1,0
1001	Gorgonzola	3,5	1012	Thunfisch	5,0	1023	Knoblauch	1,0
1002	Ziegenkäse	3,5	1013	Lachs	7,0	1024	Oliven	2,0
1003	Grana Padano	3,5	1014	Garnelen	8,5	1025	Ananas	2,5
1004	Ricotta	2,5	1015	Sardellen	2,0	1026	Peperoni	2,0
1005	Kräuter-Crème	2,5	1016	Cherrytomaten	3,0	1027	Artischocken	4,5
1006	Kochschinken	4,0	1033	Mais	1,5	1028	Paprika	3,0
1007	Salami	4,0	1018	Peperoncini	2,5	1029	Spinat	3,0
1008	Prosciutto crudo	4,0	1019	Rucola	3,0	1030	Kapern	1,5
1009	Salami piccante	4,0	1020	Champignons	2,5	1031	Brokkoli	3,0
1010	Rindersalami	4,5	1021	Oregano	1,0	1032	Pizzabrot	6,5

Eine separate Karte mit den Allergenen Stoffen, erhalten Sie bei unseren freundlichen Servicemitarbeitern.

paparazzi



DESSERT

		€
1100	HAUSGEMACHTES TIRAMISÙ 🌿 Lockeres Biskuit mit Amaretto und cremiger Mascarpone	8,5
1101	PANNA COTTA Dessertcreme mit karamellisierten Erdbeeren	8,5
1103	TORTINO AL CIOCCOLATO 🌿 Schokoküchlein mit frischen Beeren und Vanilleeis	9,9
1106	BROWNIE 🌿 Schoko Brownie mit Karamell-Sauce und Vanilleeis	9,9
1107	AFFOGATO 🌿 Eine Kugel Vanilleeis, übergossen mit heißem Espresso	5,9



alle Preise in Euro & inkl. gesetzl. MwSt.



WARME GETRÄNKE

CAFFE CREMA	3,9
MILCHKAFFEE	4,9
ESPRESSO	2,9
DOPPELTER ESPRESSO	4,9
ESPRESSO CORRETTO	5,9
ESPRESSO MACCHIATO	3,9
CAPPUCCINO	4,9
LATTE MACCHIATO	4,9
HEISSE SCHOKOLADE	4,9
GLÜHWEIN rot / weiss	4,9
BIO-SANDDORNNEKTAR	5,5

KAFFEE- UND SCHOKOLADENSPEZIALITÄTEN

IRISH COFFEE	7,9
Kaffee, Whiskey, Rohrzucker, Sahne	
BAILEYS COFFEE	6,9
Kaffee, Baileys, Sahne	
LUMUMBA	6,9
Heisse Schokolade, Rum, Sahne, Schokosplitter	

DIGESTIF 2 cl

JUBILÄUMS AQUAVIT 40 Vol.-%	3,9
MALTESER 38 Vol.-%	3,9
ROSTOCKER KÜMMEL 38 Vol.-%	3,9
SAMBUCA MOLINARI 42 Vol.-%	3,9
AMARETTO DI SARONNO 28 Vol.-%	3,9
BAILEYS ⁵ 17 Vol.-%	3,9
VECCHIA ROMAGNA 36 Vol.-%	3,9
LIMONCELLO ⁵ 36 Vol.-%	3,9

AMARO / KRÄUTER 4 cl

FERNET BRANCA 42 Vol.-%	5,9
RAMAZZOTTI 35 Vol.-%	5,9
AVERNA 32 Vol.-%	5,9



LONGDRINKS

€

GRÜNE WIESE	9,5
BATIDA DE COCO-KIRSCH	9,5
CAMPARI ORANGE / SODA	9,5
WODKA LEMON / COLA	9,5
BACARDI COLA	9,5
CUBA LIBRE – HAVANA-COLA	9,5
JACK DANIEL'S-COLA	9,5

GLAS EILLES-TEE

Blatt- und Broken-Tee in Premiumqualität, serviert im pyramidenförmigen Seidensachet, 0,3 l

DARJEELING ROYAL First Flush Schwarztee	3,9
ASSAM SPECIAL Schwarztee	3,9
SONNE ASIENS Grüntee aromatisiert	3,9
SOMMERBEEREN Früchteteemischung	3,9
KRÄUTERGARTEN Kräuterteemischung	3,9
PFEFFERMINZ Kräutertee	3,9
KAMILLE Kräutertee	3,9

SÄFTE / NEKTAR 0,2 l

APFELSAFT	3,9
ORANGENSAFT	3,9
RHABARBERSAFT	3,9
PFIRSICHNEKTAR	3,9
BANANENNEKTAR	3,9
KIRSCHNEKTAR	3,9
TOMATENSAFT	3,9
KIBA – KIRSCH-BANANENNEKTAR	3,9
BIO-SANDDORNNEKTAR	4,9
MARACUJANNEKTAR	3,9
MANGONEKTAR	3,9
ANANASSAFT	3,9
CRANBERRYNEKTAR	3,9

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

0,3 l 0,4 l

PEPSI COLA	3,9	5,2
PEPSI COLA ZERO	3,9	5,2
SEVEN UP ZITRONE	3,9	5,2
SCHWIP SCHWAP ORANGE	3,9	5,2
SPEZI	3,9	5,2
APFELSCHORLE	3,9	5,2
VITAMALZ 0,33l		4,5
COCA COLA 0,2l		4,5
COCA COLA ZERO 0,2l		4,5
RAUCH EISTEE GRANATAPFEL 0,33l		4,5
RAUCH EISTEE PFIRSICH 0,33l		4,5

SOFT DRINKS 0,2 l

THOMAS HENRY BITTER LEMON	4,5
THOMAS HENRY GINGER ALE	4,5
THOMAS HENRY TONIC WATER	4,5



MINERALWASSER

	€
SAN PELLEGRINO medium 0,25 l	3,0
SAN PELLEGRINO medium 0,75 l	8,9
AQUA PANNA still 0,25 l	3,0
AQUA PANNA still 0,75 l	8,9

FASSBIERE

ROSTOCKER PILS	0,3 l	4,5
ROSTOCKER PILS	0,4 l	5,9
ROSTOCKER DUNKEL	0,3 l	4,5
ROSTOCKER DUNKEL	0,4 l	5,9
ALTLANDSBERGER EDEL HELL	0,3 l	5,1
ALTLANDSBERGER EDEL HELL	0,4 l	6,7
SCHÖFFERHOFER trüb	0,5 l	6,0
ALSTER helles Bier mit Zitronenlimonade	0,3 l	4,5
ALSTER helles Bier mit Zitronenlimonade	0,4 l	5,9
KREFELDER helles Bier mit Cola	0,3 l	4,5
KREFELDER helles Bier mit Cola	0,4 l	5,9

FLASCHENBIERE

SCHÖFFERHOFER kristall	0,5 l	6,0
SCHÖFFERHOFER dunkel	0,5 l	6,0
SCHÖFFERHOFER alkoholfrei	0,5 l	6,0
BIRRA MORETTI original italienisches Bier	0,33l	4,5
JEVER FUN alkoholfrei	0,33 l	4,5

GRAPPA 2 cl

HAUSGRAPPA 40 Vol.-% Nonino Vendemmia aus Montevitigno, Pinot-, Tocai- und Malvasi-Trauben, weich, elegant Duftnoten von Aprikose, grünem Apfel und Rosine	4,5
NONINO CHARDONNAY 41 Vol.-% Chardonnay-Traube, fein, weich und elegant mit Geschmack von Apfel und frischer Brotkruste	4,9
MARZADRO DICIOTTO LUNE 41 Vol.-% Ausgewählter Trester aus Trentino, ätherischer Duft mit rundem Geschmack, leichte Vanillenote	5,9
GRAPPA DI PROSECCO 42 Vol.-% Andrea da Ponte, Grappa der Spitzenklasse, feines, leicht würziges Bouquet	5,9
POLI MIELE 35 Vol.-% Tresterbrand mit Akazienblütenhonig und feinen Kräutern aromatisiert, weich mit balsamischer Note und einem Anflug von Süße am Gaumen	5,9



OFFENE WEISSWEINE

HAUSWEIN

Trebbiano d'Abruzzo, angenehm trocken, dabei sehr fruchtig, zu Fisch und weißem Fleisch

CHARDONNAY

Trocken, fruchtig, erinnert an Pfirsich und Aprikose, als Aperitif oder zu weißem Fleisch

GRILLO

Trocken, fruchtig, erinnert an Jasmin, Pfirsich und tropische Früchte, gut ausgebaute Struktur

OFFENE ROTWEINE

HAUSWEIN

Montepulciano d'Abruzzo, harmonischer Geschmack, angenehm trocken, wenig Säure

LAMBRUSCO

Prickelnd, lieblich mit Aromen von Erdbeeren, als Aperitif, zum Dessert oder zwischendurch

ROSSO SALENTO

Sangiovese, Malvasia Nera, viel rote Frucht und ein samtiges Tannin Gerüst, vollmundig, frisch und ausgewogen, hervorragend zu Antipasti

PRIMITIVO - FANTINI

Kräftig und weich, Aromen roter Früchte, vollmundig mit sanften Tanninen und harmonischer Struktur

€
0,2 l 0,5 l

7,9 18,9

8,9 21,9

8,9 21,9

0,2 l 0,5 l
7,9 18,9

7,9 18,9

8,9 21,9

8,9 21,9



OFFENER ROSÈWEIN

HAUSWEIN

Cerasuolo d'Abruzzo, trocken mit schöner Frucht, weich und samtig im Abgang, sehr gut zu Pizza und Käse oder zwischendurch

0,2 l	0,5 l
7,9	18,9

PROSECCO

GAIO METODO CLASSICO BRUT 0,1 l

6,9

GAIO METODO CLASSICO BRUT 0,75 l

39,5

Chardonnay, 28 Monate auf der Hefe gereift, nach Champagnerverfahren hergestellt, elegante Noten von weißer Schokolade und reifem Obst

GAIO ROSÉ METODO CLASSICO DOC 0,1 l

6,9

GAIO ROSÉ METODO CLASSICO DOC 0,75 l

39,5

Chardonnay und Pinot Nero, 24 Monate auf der Hefe gereift, nach Champagnerverfahren hergestellt zartrosa im Glas, fruchtiges und anhaltendes Bouquet, im Geschmack trocken, frisch und voll

paparazzi

FLASCHENWEINE WEISS 0,75 l

	0,7 l	€ To Go
MASIANCO PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC Masi – Venetien; Pinot Grigio, Verduzzo Frisch und elegant mit Birnen- und Zitrusnoten, zu Antipasti, Fisch und leichten Pastagerichten.	30,0	20,0
CHARDONNAY DOC Kellerei Bozen – Südtirol; Chardonnay Elegant und ausgewogen, Nuancen von reifen Äpfeln, Zitrusfrüchten und feinen Blüten, zu Fisch, Pasta und hellem Fleisch.	33,0	23,0
SAUVIGNON BLANC DOC Kellerei Bozen – Südtirol; Sauvignon Blanc Aromatisch mit Noten von Stachelbeere und Kräutern, mineralisch und elegant, zu Fisch, Meeresfrüchten und Salaten	40,0	30,0
CHARDONNAY PUGLIA IGT Tormaresca – Apulien; Chardonnay Weich und ausgewogen mit feiner Frucht und dezenter Würze, zu Pasta, Fisch und hellem Fleisch.	38,0	28,0
SAUVIGNON BLANC IGT VENEZIA GIULIA Jermann – Friaul; Sauvignon Blanc Komplex und aromatisch, florale Note, feine Mineralität, zu Fisch, Meeresfrüchten und leichten Gerichten.	55,0	45,0
I FRATI LUGANA DOC Ca' dei Frati – Lugana, Gardasee, Turbiana Saftig und elegant Nuancen von Zitrus und Aprikose, zu Pasta, leichten Fischgerichten und hellem Fleisch.	38,0	28,0
ORVIETO DOC San Giovanni – Umbrien, Grechetto, Trebbiano Leicht und frisch, dezente Frucht und angenehmer Säure, zu Antipasti, Salaten, leichten Speisen.	38,0	28,0
POMINO BIANCO DOC Frescobaldi – Toskana, Chardonnay, Pinot Bianco Fein und harmonisch mit eleganter Frucht und mineralischer Note; zu Fisch, Geflügel, Pasta.	41,0	31,0
DER FISCH MUSS SCHWIMMEN Pfaffmann - Pfalz, Weiß-und Grauburgunder Noten von Apfel, Pfirsich und exotischer Frucht leicht zitrisch, saftig und frisch, zu Salat, Pasta und Fisch.	30,0	20,0

FLASCHENWEINE ROSÉ 0,75

	0,7 l	€ To Go
ROSA DIE FRATI DOC Ca die Frati - Gardasee; Sangiovese, Barbera, Marzemino Feinfruchtig und frisch mit roten Beeren, zu Antipasti, Fisch und sommerlichen Gerichten	38,0	28,0
ALIE ROSE´ Frescobaldi – Toskana; Syrah, Vermentino Elegant und frisch mit heller Frucht, zu Fisch und Salat.	36,0	26,0
CÔTES DE PROVENCE ROSE´MIRAVAL Miraval – Provence; Grenache, Cinsault, Syrah Zart und trocken mit feiner Beerenfrucht, zu Antipasti,	46,0	36,0

paparazzi

Fisch und leichten Gerichten.

FLASCHENWEINE ROT 0,75 l

	0,7 l	€ To Go
GRAN MAESTRO ROSSO APPASSIMENTO	37,0	27,0
Italien, Apulien - Cielo e Terra SpA, Sangiovese & Primitivo Reicher Körper mit weichen, süßen Tanninen vollem Bukett reifer, roter Früchte, hergestellt nach traditioneller Appassimento-Methode.		
62 ANNIVERSARIO PRIMITIVO	47,0	37,0
San Marzano – Apulien; Primitivo Kräftig und samtig mit intensiver, dunkler Frucht und weichen Tanninen, zu gegrilltem Fleisch, Pasta und kräftigen Saucen.		
BARBERA APPASSIMENTO	40,0	30,0
San Silvestro – Piemont; Barbera Dicht und fruchtbetont mit weicher Struktur und würzigem Abgang, zu Pasta und Fleischgerichten.		
CHIANTI CLASSICO DOCG	43,0	33,0
Rocca delle Macie – Toskana; Sangiovese Elegant und strukturiert, feine, würzige Kirschnoten, zu Pasta, Pizza und dunklem Fleisch.		
MIRAGGIO RISERVA DOC	40,0	30,0
Sicilia – Nero d'Avola, Perricone, Frappato Intensive Noten von Trockenfrüchten, ausgeglichene Säure mit eleganten Tanninen, zu Pasta, Wild und Käse.		
DON CAMILLO TERRE DI CHIETI IGP	40,0	30,0
Fantini – Abruzzen, Sangiovese, Cabernet Sauvignon Vollmundig mit dunkler Frucht und sanfter Würze, zu Pasta und Fleischgerichten.		
SOLÉR ROSSO VENETO IGT	40,0	30,0
De Stefani - Venetien; Merlot, Cabernet Sauvignon Ausgewogene, reife Frucht, zu Fleisch und gereiftem Käse.		
PRIMITIVO IGP	30,0	20,0
Fantini – Apulien; Primitivo Fruchtbetont und weich, Aromen dunkler Beeren, zu Pasta und Grillgerichten.		



paparazzi

PRE DINNER

	€
MARTINI BIANCO weiß herb-süß, Aromen von Zimt und Nelken	5,9
MARTINI ROSSO würzig, Aromen von Thymian und Majoran	5,9
MARTINI EXTRA DRY ² hell, extra trocken	5,9
MARTINI DRY COCKTAIL Gin, Martini extra dry, Olive	8,5
COSMOPOLITAN Vodka, Cointreau, Lime Juice, Cranberry	8,5
GIPSY MARTINI Gin, Aperol, Lillet, Lime, Elderflower, Rhabarber	9,5
LILLET VIVE Lillet, Tonic, Gurke	9,5
LILLET WILD BERRY Lillet, Wild Berry, frische Beeren	9,5
PINK SPRITZ Gordons pink Gin, frische Beeren, Soda, Limonade	9,5

APERITIVI DI PROSECCO

APEROL SPRITZ Prosecco, Aperol, Orange	9,5
ROSATO SPRITZ Prosecco, Martini Rosato, Orange	9,5
SANDDORN SPRITZ Prosecco, BIO-Sanddorn, Maracujasirup	9,5
INGO Ingwersirup, Limette, Minze, Prosecco	9,5
HUGO Prosecco, Holunderblüte, Minze, Limette	9,5
PAMPELLE SPRITZ Prosecco, Pampelle, Soda, Grapefruit	9,5
BLACK HUGO Creme de Cassis, Minze, Prosecco	9,5
HEMINGWAY Bacardi, Triple sec, Zitronen, Prosecco	9,5



CRUSHED/CAIPI/MOJITO/FROZEN

CAIPIRINHA	9,5
Cachaca, Limetten, Rohrzucker	
STRAWBERRY CAIPI	10,5
Cachaca, Limetten, Erdbeerpüree, Rohrzucker	

paparazzi

MOJITO	9,9
Havana, Rohrzucker, Limetten, Minze, Soda	
MOJITO BLUEBERRY	10,5
Havana, Rohrzucker, Limetten, Minze, Soda, Heidelbeersirup	
CAIPI D'ORANGE	9,5
Triple sec, Rohrzucker, Orangensaft, Orangen, Soda	
CAIPIVODKA	9,5
Vodka, Rohrzucker, Limetten, Lime Juice, Zitronensaft	
CAIPIROL	9,5
Aperol, Sprite, Rohrzucker, Orange, Limetten	
STRAWBERRY DAIQUIRI	10,9
Rum, Rohrzucker, Erdbeerpüree, Zitronensaft	
FANCYS	
PIÑA COLADA	9,5
Havana, Kokossirup, Sahne, Ananassaft	
STRAWBERRY PIÑA COLADA	10,5
Havana, Kokossirup, Sahne, Ananassaft, Erdbeerpüree	
TEQUILA SUNRISE	9,5
Tequila silver, Lemon Squash, Orangensaft, Grenadine	
SEX ON THE BEACH	9,5
Vodka, Peachtree, Zitronen, Cranberry, Maracuja	
SWIMMINGPOOL	9,5
Rum, Vodka, Blue Curacao, Kokossirup, Sahne, Ananassaft	
KINGSTON	9,9
Malibu, Apricot Brandy, Erdbeerpüree, Sahne, Maracujasaft	
WOLKE 7	9,9
Baileys, Batida de Coco, Grenadine, Ananassaft	
MALIBU BEACH	9,9
Malibu, Blue Curacao, Zitronen, Limette, Banane, Ananas	
LADIES DREAM	9,9
2 Sorten Rum, Kokos, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine Sahne	
HAVANA HEAT	9,9
Bacardi, Aperol, Maracujasirup, Zitronensaft, Maracujanektar	
STRONGER	
MAI TAI	13,5
Havana, Meyers, Triple sec, Mandel, Zitronen, Orange, Ananas	
PLANTERS PUNCH	13,5
2 Sorten Rum, Zitronensaft, Rohrzucker, Orangensaft, Grenadine	
ZOMBI	13,5
3 Sorten Rum, Apricot Brandy, Grenadine, Zitronen, Orangensaft	
LONG ISLAND ICE TEA	13,5
Vodka, Rum, Tequila, Gin, Triple sec, Zitronensaft, Cola	



SHOOTERS/AFTER DINNER

B52 6,9
Kahlua, Baileys, Old Pascas

ORGASMUS 6,9
Sambuca, Baileys

NON ALCOHOLIC'S

CAIPI LIGHT 6,9
Limette, Rohrzucker, Ginger Ale

MOJITO LIGHT 6,9
Limette, Rohrzucker, Lime Juice, Minze, Ginger Ale

ANGEL 6,9
Limette, Rohrzucker, Maracujanektar

VIRGIN COLADA 6,9
Cocos, Sahne, Ananassaft

STRAWBERRY VIRGIN COLADA 6,9
Kokossirup, Erdbeerpüree, Sahne, Ananassaft

FRUITY PUNCH 6,9
Pfirsichsaft, Limettensaft, Erdbeersaft, Maracujanektar

LOVE 6,9
Kokos, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine, Sahne

PRETTY LADY 6,9
Pfirsich, Orange, Ananas, Limette, Grenadine, Cranberry



GIN & TONIC

€

BOMBAY SAPPHIERE 40% VOL.

Thomas Henry Tonic, Gurke und Eis

13,9

Aromen von Koriander, Wachholder und Zitrone, einem Hauch Vanille abgerundet mit der frischen Gurke

MONKEY 47 DRY GIN 47% VOL.

Thomas Henry Tonic, Orange und Eis

14,9

Kräuter lastiger Gin aus dem Schwarzwald mit 47 unterschiedlichen Botanicals mit zitronig-floralen Aromen

BROCKMANS GIN 40% VOL.

Thomas Henry Tonic, Blaubeeren und Eis

15,5

aromatisch-würziger Gin mit fruchtig-beeriger Note

TANQUERAY TEN 47,3% VOL.

Thomas Henry Tonic, Limettenspalt und Eis

14,9

Fein und aromatisch, leichte Anklänge von Wachholder und Fichtennadeln mit besonderen Zitrusnoten

TANQUERAY FLOR DE SEVILLA 41,3% VOL.

Thomas Henry Tonic, Orangenzeste und Eis

14,9

Fruchtig-pikant mit honigsüßen Anklängen, mediterranes Aroma bittersüßer Sevilla Orangen

HENDRICKS 44% VOL.

Thomas Henry Tonic, Gurken, Pfeffer und Eis

13,9

Kräuter lastiger Gin mit Nuancen bulgarischer Rosen, Salatgurken und schwarzem Pfeffer

GIN SUL 43% VOL.

Thomas Henry Tonic, Gurke und Eis

14,9

Ein von Hand gefertigter, botanical-lastiger Gin aus Norddeutschland mit portugiesischen Einflüssen

GIN MARE 42,7% VOL.

Thomas Henry Tonic, Rosmarin und Eis

15,5

Kräuter lastiger spanischer Gin mit 47 unterschiedlichen Botanicals, im Finale mit zitronig-floralen Aromen

ELEPHANT LONDON DRY GIN 45% VOL.

Thomas Henry Tonic, Apfel und Eis

14,9

Hamburger Gin, destilliert mit 14 verschiedenen afrikanischen Kräutern, Blüten und Wurzeln und deutschen Botanicals wie z.B. Äpfeln