

UNSERE EMPFEHLUNGEN

Maronen-Steinpilz-Suppe	€ 6,50
Pastinaken-Mandelsuppe	€ 5,90
Rote Paprika, gefüllt mit Chili con Carne	€ 8,90
Carpaccio vom Octopus	€ 14,50
Crostini, mit Salsiccia und Ricotta	€ 6,90
Ravioli, gefüllt mit Kürbis und Amarettini	€ 11,90
Tagliarini 'alla Bottarga' (AglioOlio mit Fischkaviar)	€ 12,50
Hausgem. Gnocchi mit Flusskrebse und Hummerbutter	€ 13,90
Risotto mit RoteBeete und Jakobsmuschel	€ 14,50
Kabeljau 'en papillote' mit JulienneGemüse und Salzkartoffeln	€ 21,50
LachsSteak in rosaPfeffer-Sauce mit Kartoffelgratin	€ 19,50
Rinderrücken vom US-Beef, mit karamelisierten EspressoZwiebeln und Kartoffelgratin	€ 26,50
KalbsTafelspitz an Ofen-BirnenGemüse mit Meerrettich	€ 19,50
Süßes Kürbismousse mit ZimtCroûtons	€ 6,90
SambucaParfait mit goldenen Sultaninen	€ 6,90

ZUPPE

Minestrone (mit Parmesan)	€ 5,40
Tomatencremesuppe mit Gin	€ 5,20
Fischsuppe nach Art des Hauses	€ 8,60

ANTIPASTI / INSALATE

Bruschetta (Geröst. Weißbrot mit Tomate & Mozzarella)	€ 4,10
Salatteller ´paparazzi` (mit Mozzarella)	€ 7,80
Salatteller mit Putenstreifen	€ 8,90
Ital. Vorspeisenteller aus der Vitrine	€ 9,30
Carpaccio vom Rind mit Pesto, Rucola & Parmesan	€ 10,30
Zanderfilet auf Gurkengemüse	€ 9,40

PASTE

Spaghetti Bolognese (alternativ mit Vollkornspaghetti*)	€ 7,80
Lasagne al Forno	€ 8,30
Pappardelle mit Lachs & Broccoli in Sahnesauce	€ 10,70
Pappardelle mit Schweinefilet & Pilzen in Rahmsauce	€ 9,70
Penne all`Arrabiata (alternativ mit Vollkornpenne*)	€ 7,50
Pasta Loris (schwarze & weiße Tagliatelle, mit Jakobsmuscheln und Garnelen)	€ 13,30
Spaghetti alla Carbonara	€ 9,10
Orecchiette alla Barese (mit Broccoli, Schafskäse und Sardellen - pikant)	€ 10,70

*Bitte berücksichtigen Sie bei Vollkornnudeln die längere Zubereitungszeit.

GNOCCHI/RISOTTI

Hausgem. Gnocchi mit Radicchio, Gorgonzola & Nüssen	€ 11,40
Risotto all` Arancia (mit Orange und Flugentenbrust)	€ 12,40

PESCI

Calamari vom Grill, mit gemischtem Salat	€ 15,90
Fischteller vom Grill, mit gem. Salat	€ 26,90
Riesenscampis vom Grill mit Tomatensalat	€ 26,90
Duett von Dorade und Zander in Flusskrebssauce	€ 23,90

CARNI

Putensteak vom Grill mit Broccoli	€ 15,90
Kalbs-Scaloppine al Limone	€ 19,90
Rinderfilet mit Pesto überbacken	€ 26,50

FORMAGGI

Parmesan	€ 6,90
Gorgonzola	€ 6,70

DOLCI

Panna Cotta	€ 5,50
Tirami Sú	€ 5,90

PIZZE DAL FORNO A LEGNA

Um Ihnen eine wirklich original italienische Pizza zu bieten
benutzen wir ausschließlich Mozzarella-Käse !

Pizza Margherita	€ 7,50
Pizza Salami*	€ 8,10
Pizza Schinken*	€ 8,20
Pizza Americana (Schinken* Ei und Mais)	€ 8,50
Pizza Champignon	€ 8,10
Pizza Regina (Schinken*, Champ.)	€ 8,40
Pizza Delizia (Schinken*, Champignon, Artischocken, Sardellen)	€ 9,10
Pizza Thunfisch und Zwiebel	€ 8,50
Pizza Vegetaria (Aubergine, Zucchini , Broccoli)	€ 9,50
Pizza Diabolica (Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, scharfer Chili)	€ 8,20
Pizza Rucola und Steinpilze	€10,60
Pizza Vier Jahreszeiten (Schinken*, Champ., Salami*, Artischocken)	€ 9,10
Pizza Capriciosa (Kapern, Oliven*, Sardellen)	€ 8,40
Pizza Salsiccia (ital. pikante Paprikawurst)	€ 8,80
Pizza Calzone (Schinken*, Champ., Salami*)	€10,50
Pizza Parma (Parmaschinken & Gorgonzola)	€ 10,10
Pizza Bresaola (Bresaola-Schinken, Rucola, Parmesan)	€11,50
Pizza Quattro Formaggi (Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Parmesan)	€ 10,70
Pizza Hawaii (Schinken*, Ananas)	€ 8,70
Pizza Joe (Thunfisch,Zwiebel,Oliven*,frische Tomaten,Kapern,Knoblauch,scharf)	€ 10,10
Pizza Marinara (Meeresfrüchte)	€11,50
Pizza Verde (ohne Tomatensauce, mit Sardellen, Kapern, Rucola, Knoblauch)	€ 8,90
Pizza Gamberi (Shrimps, Oliven*, Rucola)	€11,20
Pizza Papparazzi (Parma, frische Tomaten, Zwiebeln, Artischocken)	€ 9,90

Pizzazutat extra

ab € 0,50 bis € 2,50

*Oliven 3)

*Schinken (Hinterschinken)2)4)

* Salami (Pizzasalami) 1)2)4)

1) mit Farbstoff

2) mit Konservierungsstoff

3) geschwärzt

4) mit Geschmacksverstärker

APERITIVI

Martini	5 cl	€ 3,40
Sherry	5 cl	€ 3,50
Punte e Mes	5 cl	€ 3,80
Cynar Soda	4 cl	€ 3,80
Campari Soda ¹⁾	4 cl	€ 3,80
Campari Orange ¹⁾	4 cl	€ 4,20
Glas Prosecco	0,1 l	€ 4,50
Prosecco-Aperol	0,1 l	€ 4,60
San Bitter alkoholfrei ¹⁾	0,1 l	€ 3,60

¹⁾ mit Farbstoff

BIRRE

Jever Pilsener vom Fass	0,3 l	€ 3,50
Tucher Hefeweizen, hell vom Fass	0,5 l	€ 3,70
Tucher Übersee Export	0,5 l	€ 3,60
Tucher Hefeweizen, dunkel	0,5 l	€ 3,60
Tucher Weizen, alkoholfrei	0,5 l	€ 3,60
Tucher, leichtes Hefeweizen	0,5 l	€ 3,60
Sebaldus Weizen, hell oder dunkel	0,5 l	€ 4,50
Zirndorfer Kellerbier vom Fass	0,5l	€ 3,70
Jever Fun	0,33 l	€ 3,40
Cola-Weizen ¹⁾³⁾⁹⁾	0,5 l	€ 3,70
Radler	0,5 l	€ 3,70
Russ´n	0,5 l	€ 3,70

BIBITE ANALCOLICHE

Acqua Morelli	frizzante/naturale	0,25 l	€ 2,30
Acqua Morelli	frizzante/naturale	0,75 l	€ 5,40
Tafelwasser		0,4 l	€ 2,20
Coca-Cola	1)3)9)	0,33 l	€ 3,20
Coca-Cola Zero	1)3)9) 11)	0,33 l	€ 3,20
Fanta		0,33 l	€ 3,20
Sprite		0,33 l	€ 3,20
Spezi	1)3)9)	0,33 l	€ 3,20
Apfelsaftschorle		0,4 l	€ 3,30
Saftschorle (Orange/Birne/Traube)		0,4 l	€ 3,50
Orangensaft		0,2 l	€ 2,30
Apfelsaft		0,2 l	€ 2,20
Traubensaft		0,2 l	€ 2,40
Birnensaft		0,2 l	€ 2,60
Tomatensaft		0,2 l	€ 2,50
Bitter Lemon	10)	0,2 l	€ 2,50
Nestea Zitrone / Pfirsich		0,5 l	€ 3,20
Bionade		0,33 l	€ 3,20
Vio BioSaftschorle		0,3 l	€ 3,10
Zitrone/Limette, Gurke/Limette, Orange, Apfelsaft trüb, Rhabarber, Johannisbeere)			

1) mit Farbstoff
9) koffeinhaltig

3) mit Antioxidationsmittel
10) chininhaltig

11) mit Süßungsmittel

VINI APERTI (Tafelweine)

Chianti Classico Angelini	0,25 l	€ 7,50
Cabernet Sauvignon	0,25 l	€ 5,10
Col di Sasso, Toscana	0,25 l	€ 7,70
Barbera d'Alba Sovrana, Barrique	0,25 l	€ 8,80
Rosé Tasàri, Sizilien	0,25 l	€ 4,60
Chardonnay	0,25 l	€ 4,50
Lugana	0,25 l	€ 6,20
Roero Arneis, Fontana Fredda	0,25 l	€ 6,20

VINI in Bottiglia & SPUMANTI

P rosecco, Casa dei Poderi	0,7 l	€ 23,00
Vino Spumante di Qualità, Brut Rosé, Costaripa	0,7 l	€ 42,00
G avi di Gavi	0,75l	€ 27,00
Fermentino di Banfi	0,75l	€ 27,00
Lugana, Cá dei Frati	0,75l	€ 29,50
Roero Arneis	0,75l	€ 28,00
Chardonnay, Puiatti, Friaul	0,75l	€ 26,00
Pinot Bianco, Südtirol	0,75l	€ 29,00
R osé, Cá dei Frati	0,75l	€ 29,50
P rimitivo, Leone de Castino	0,75l	€ 29,00
Lambrusco Gasparossa di Castelvetro	0,75l	€ 26,50
Barbera d`Asti Olim Bauda	0,75l	€ 34,00
Chianti Classico, Castello di Ama	0,75l	€ 58,00
Stile Novo di Banfi	0,75l	€ 26,00
Roncedone, Cá dei Frati	0,75l	€ 49,00
Rosso di Montalcino, Poliziano	0,75l	€ 29,00
Brunello di Montalcino di Banfi	0,75l	€ 66,00
Bricco dell'Uccellone, Giacomo Bologna	0,75l	€ 88,00

CAFFÉ / BEVANDE CALDE

Espresso	€ 2,20
Espresso Macchiato	€ 2,30
Espresso Corretto	€ 2,70
Espresso Doppio	€ 3,20
Cappuccino	€ 3,20
Tasse Kaffee	€ 2,30
Latte Macchiato	€ 3,40
Glas Tee	€ 1,70

AMARI / LIQUORI / DISTILLATI

Amaro Averna	4 cl	€ 3,30
Ramazotti	4 cl	€ 3,40
Fernet Branca	2 cl	€ 2,70
Sambuca Molinari	2 cl	€ 2,40
Amaretto Saronno	2 cl	€ 2,40
Grand Marnier	2 cl	€ 2,40
Williamsbirne	2 cl	€ 2,60
Grappa	2 cl	€ 2,80

BRANDY / COGNAC

Vecchia Romagna	2 cl	€ 3,60
Gran Duca d'Alba	2 cl	€ 4,10
Remy Martin	2 cl	€ 4,70
Hennesy	2 cl	€ 4,70

Sehr verehrte Gäste!

Wir heißen Sie im **paparazzi** herzlich willkommen und hoffen,
dass es Ihnen bei uns gefallen wird.

Ob alleine oder mit ca. 70 Sitzplätzen innen und 150 auf der Terrasse,
richten wir jede Feier nach Ihren Wünschen aus – auch bei Ihnen
Zuhause! Sprechen Sie uns an!

Unsere Öffnungszeiten:

Montag RUHETAG (ab 18.9.2017)

Dienstag – Freitag + Sonntag

11.30 Uhr bis 14.30 Uhr (warme Küche bis 14.00 Uhr)

17.30 Uhr bis 23.00 Uhr

Samstag 17.30 Uhr bis 23.00 Uhr

(warme Küche bis 22.30 Uhr / Pizza bis 23.00 Uhr)

paparazzi

Ostendstraße 196

90482 Nürnberg

Tel. 0911 / 540 42 10

Fax 0911 / 540 42 12

Email: info@paparazzi-nuernberg.de

Weitere Infos und Aktuelles unter unserer Homepage:

www.paparazzi-nuernberg.de

Für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, halten wir eine separate Allergikerkarte vor. Bitte fragen Sie unsere ServiceMitarbeiter.

Alle nachfolgenden Preisangaben verstehen sich inklusive
der derzeit gültigen Mehrwertsteuer sowie Bedienungsgeld.