



POPINA BUBIACUM

RISTORANTE PIZZERIA

Aperitifs

250	Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda und Eis	6,90€
251	Aperol Ginger spritz Aperol, Ginger Ale, Prosecco, Limettensaft und Eis	6,90€
252	Aperol Rhabarber spritz Aperol, Rhabarbersaft, Prosecco, Soda und Eis	6,90€
253	Campari Toco Rosso Campari, Holunderblüten, Prosecco und Eis	6,90€
254	Midori spritz Campari, Melonensaft, Prosecco und Eis	6,90€
255	Rosato Mio Prosecco Ramazotti Basilikum	6,90€
256	Rosato Bella Ramazotti, Schweppes, Wild Berry	6,90€
257	Rosato Duo Ramazotti, Schweppes Tonic mit Limetten	6,90€
258	Campari Milano Campari, Cranberry-Nektar, Prosecco, Minze und Eis	6,90€
259	Hugo Holunderblütensirup, Prosecco, Soda und Eis	6,90€



Unsere Öffnungszeiten:

Dienstag bis Samstag von 17:00 bis 22:00 Uhr, Sonntag und Feiertage von 12:00 bis 22:00 Uhr

Montag Ruhetag



POPINA BUBIACUM



Vorspeisen

- | | | |
|----|--|--------|
| 01 | Pizza Brot
Mit Knoblauch oder Tomatensoße | 5,50€ |
| 02 | Pizza Focaccia
Mit Tomaten, Sardellen und Knoblauch | 7,50€ |
| 03 | Bruschetta
Pizzaboden oder Baguette mit frischen Tomatenstücken, Olivenöl und Knoblauch | 7,00€ |
| 04 | Carpaccio Salmone
Hauchdünne Lachsfiletscheiben in Olivenöl, Zitronensaft und Rucola | 14,50€ |
| 05 | Vitello Tonnato con Capperi
Kalbfleischscheiben in Thunfischsauce mit Sardellen, Oliven und Kapern | 14,50€ |
| 06 | Cocktail di Gamberetti
Kaltwassershrimps in Cocktailsoße garniert mit Ananas, Orange und Zitrone | 11,00€ |
| 07 | Crostini
Brot mit Mozzarella, Parmaschinken Al Forno | 9,00€ |
| 08 | Mozzarella Caprese
Tomatenscheiben, Mozzarella, Frischer Basilikum | 9,50€ |
| 09 | Carpaccio di Manzo
Hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Parmesankäse, Olivenöl und Rucola | 13,50€ |
| 10 | Prosciutto di Parma e Melone
Parmaschinken, Oliven, Butter | 13,50€ |
| 11 | Antipasto Misto Italiano
unter anderem mit Salami Milanese, Coppa Salami, Parmaschinken, Mozzarella und Oliven | 14,50€ |
| 12 | Antipasto Vegetaria
mit Zucchini, Augergine, Artischocken, Paprika, Knoblauch und Oliven | 14,50€ |

Suppen

- | | | |
|----|--|-------|
| 15 | Zuppa di Pomodoro Tomatensuppe | 6,00€ |
| 16 | Zuppa di Cipolla Zwiebelsuppe | 6,00€ |
| 17 | Zuppa di Minestrone Gemüsesuppe | 6,00€ |
| 18 | Zuppa di Pollo Hühnersuppe | 6,00€ |



POPINA BUBIACUM

Insalata



klein/groß

- | | | |
|--------------|--|----------------------|
| 20/21 | Insalata Rucola Parmigiano
Grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Rucola, Parmesan | 9,50€/10,50€ |
| 22/23 | Insalata Hawaii
Grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Schinken, Ananas und Oliven | 9,50€/11,50€ |
| 24/25 | Insalata Italia
Grüner Salat mit Eiern, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Käse und Schinken ^{2) 6)} | 11,50€/12,50€ |
| 26/27 | Insalata Tonno
Grüner Salat mit Thunfisch, Zwiebeln, Tomaten und Gurken | 11,50€/12,50€ |
| 28/29 | Insalata Pluwig
Grüner Salat mit Rucola, Mozzarella, Oliven und Parmaschinken | 10,50€/12,50€ |
| 30/31 | Insalata Di Pollo
Grüner Salat, Mais, Käse, Artischocken und Hühnerfleisch | 12,50€/14,50€ |
| 32/33 | Insalata Anna Maria
Grüner Salat mit Schafskäse, Schinken, Ei, Artischocken | 11,00€/13,00€ |
| 34/35 | Insalata con Calamari
Grüner Salat mit Rucola, Zwiebeln, Tomaten und frittierte Calamari-Ringe | 12,50€/14,50€ |
| 36/37 | Insalata Primavera
Grüner Salat mit Rucola, Paprika, Mozzarella, Tomaten und Krabben | 11,50€/13,50€ |
| 38/39 | Insalata Contadina
Grüner Salat mit Mozzarella, Tomaten, Frische Champignons und Hähnchenbrustfilet und Artischocken | 14,00€/15,50€ |
| 40/41 | Insalata Filetto
Grüner Salat mit Rucola, Tomaten, Krabben und Rinderfiletstreifen | 14,50€/16,50€ |
| 42/43 | Insalata al Salmone
Grüner Salat mit Rucola, Zwiebeln, Tomaten und gebratene Lachsfiletstreifen | 14,50€/16,50€ |
| 44/45 | Insalata Popina Bubiaccum
Grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Ananas, Krabben, Zwiebeln und Lachs | 14,50€/17,50€ |
| 46/47 | Insalata Scampi
Grüner Salat mit Krabben, Tomaten, Rucola, Mozzarella, Mais und Riesengarnelen | 15,90€/17,50€ |

*Zu allen Salaten wahlweise hausgemachtes Joghurtdressing,
Cocktaildressing oder Vinaigrette*



POPINA BUBIACUM



Pasta della Casa

- | | | |
|----|--|--------|
| 50 | Pappardelle alla Caprese
mit Tomatensoße, Mozzarella, Oliven und Basilikum | 15,00€ |
| 51 | Pappardelle alla Fiorentina
mit Tomatensoße, scharfer Wurst, Peperoncino und Knoblauch | 15,00€ |
| 52 | Pappardelle Spinaci e Broccoli
mit Sahnesoße, Spinat, Brokkoli, Schafskäse | 15,00€ |
| 53 | Pappardelle Caruso
mit Tomatensauce, Olivenöl, Knoblauch, Oliven, Kapern und Oregano | 15,00€ |
| 54 | Pappardelle alla Zucchini
mit Tomatensauce, Zucchini und Mozzarella | 15,00€ |
| 55 | Pappardelle Tonno
mit Olivenöl, Tomatenstücken und Thunfisch | 15,00€ |
| 56 | Pappardelle Popina Bubiaccum
mit Olivenöl, Oliven, Tomatenstücken und Mozzarella | 15,00€ |
| 57 | Pappardelle alla Pescatora
mit Olivenöl, Knoblauch, Peperoncini und Meeresfrüchten | 15,50€ |
| 58 | Agnolotti Burro e Salvia
in Butter geschwenkt, mit Salbei und gehobeltem Parmesan | 15,00€ |
| 59 | Agnolotti con Salmone mit Tomatensahnesauce und Lachs | 17,00€ |
| 60 | Agnolotti con Spinaci e Ricotta
mit Sahnesauce, Ricotta-Käse und Spinat | 16,00€ |
| 61 | Agnolotti ai Funghi Porcini
mit Sahnerahmsauce und Steinpilzen | 16,50€ |
| 62 | Agnolotti Seventina
mit Olivenöl, Tomatenstücken, Oliven und Mozzarella | 16,50€ |

Paccheri

- | | | |
|----|--|--------|
| 70 | Paccheri alla Ragu
mit Hackfleischsoße | 14,50€ |
| 71 | Paccheri alla Casa
mit Schafskäse, Olivenöl, Picante, Rucola | 15,50€ |
| 72 | Paccheri alla Neapolitana
mit Tomaten, Olivenöl, Zwiebeln, Sellerie, Basilikum, Speck | 15,50€ |
| 73 | Paccheri con Asparago verde
mit grünem Spargel, Sauce Hollandaise und gekochtem Schinken | 15,50€ |
| 74 | Paccheri con Scolgio
mit Tomaten, Muscheln, Sellerie, Olivenöl, Weißwein, Knoblauch | 15,50€ |
| 75 | Paccheri Cosenza
mit Tomatensauce, Zucchini, Gamberetti, Oliven | 15,50€ |
| 76 | Paccheri alla Calabrese
mit Tomaten, Rinderstreifen, Picante, Oliven (scharf) | 16,50€ |
| 77 | Paccheri Scampi
mit Scampi, Sellerie, Lauch, Olivenöl, Picante, Knoblauch | 18,50€ |



POPINA BUBIACUM

Pasta

Unsere Nudelsorten: Spaghetti, Tortellini, Rigatoni, Gnocchi



80	Napoli mit Tomatensoße	11,00€
81	Bolognese mit Hackfleischsoße	12,00€
82	Carbonara mit Rauchfleisch, Sahne und Ei 2) 5)	12,50€
83	Gorgonzola mit Gorgonzolakäsesoße	13,50€
84	Aglio e Olio mit Olivenöl, Peperoncino, Knoblauch und Kräutern	12,00€
85	Della Chef mit Sahnesoße und Geschnetzeltem Schweinefleisch	13,50€
86	Rucola mit Tomatensoße, Rucola und gehobeltem Parmesan	13,50€
87	Arrabiata mit Tomatensoße, Peperoncini (scharf) und Oliven	12,50€
88	Panna mit Sahnesoße und Schinken	12,50€
89	Puttanesca mit Tomatensoße, Kapern, Sardellen, Oliven, Peperoncini, Knoblauch	13,50€
90	Boscaiola mit Tomaten-Sahnesoße, Schweinefleisch und Champignons	14,50€
91	Casa mit Sahnesauce, Schinken und Champignons	13,50€
92	Calamari mit Olivenöl, Tomatenstücken, Champignons, Knoblauch und Tintenfischringen	16,00€
93	Salmone mit Tomaten-Sahnesoße und Lachs	16,00€
94	Marinara mit Tomatensoße, Knoblauch und Meeresfrüchten	16,00€
95	Tonno mit Olivenöl, Tomatenstücken, Sellerie, und Thunfisch	15,50€
96	Quattro Formaggi mit 4 verschiedenen Käsesorten	15,50€
97	Ari Lachs, Spinat, Tomatenstücke, Sellerie, Lauch, Sahne, Knoblauch	16,50€

Pasta al Forno

100	Tortellini Panna al Forno mit Sahnesauce, Schinken* und Mozzarella überbacken 2) 6)	14,00€
101	Combinazione al Forno verschiedene Nudelsorten mit Hackfleischsauce und Mozzarella überbacken	14,00€
102	Lasagne mit Fleischsauce und Mozzarellakäse überbacken	14,00€
103	Tris al Forno verschiedene Nudelsorten mit Sahnesauce, Schinken* und Mozzarella überbacken 2) 6)	14,00€
104	Tortellini Vegetali gefüllte Tortellini (vegetarisch) mit Tomaten-Sahnesauce u. Mozzarella überbacken	14,00€
105	Rigatoni Pronto al Forno mit Hackfleischsoße, Schinken, Pilzen und gekochtem Ei	14,00€
106	Gnocchi Toscana al Forno mit Tomaten-Basilikumsoße und Mozzarella überbacken	14,00€



POPINA BUBIACUM

Pizza



110	Pizza Margherita mit Tomatensoße und Mozzarella ²⁾	10,00€
111	Pizza Funghi mit Pilzen ^{2) 5)}	10,50€
112	Pizza Salami mit Salami* ^{2,5)}	11,50€
113	Pizza Peperoni mit Peperoniwurst* ^{2) 6)}	11,50€
114	Pizza Prosciutto Mit gekochtem Schinken* ^{2) 5)}	11,50€
115	Pizza Regina mit Pilzen und gekochtem Schinken* ^{2) 6)}	13,00€
116	Pizza Hawaii mit Ananas und gekochtem Schinken* ^{2) 6)}	13,00€
117	Pizza Tonno mit Thunfisch und Zwiebeln* ^{2) 5) 6)}	13,50€
118	Pizza Caprese mit Oliven, Tomatenscheiben und Basilikum	13,00€
119	Pizza Amore mit Gorgonzola und Peperoniwurst* ^{2) 5) 6)}	13,00€
120	Pizza due Fratelli mit Peperoniwurst und Ananas* ^{2) 5)}	13,00€
121	Pizza 4 Stagioni mit gekochten Eiern, Salami*, Champignons ^{2) 6)} und gekochtem Schinken* ^{2) 5) 6)}	13,50€
122	Pizza Calzone Verde Vegetarische Pizzatasche mit Pilzen, Paprika, Artischocken, Spinat und Zwiebeln	13,50€
123	Pizza Calzone Pizzatasche mit Salami*, Champignons ^{2) 6)} , Eiern und Schinken* ^{2) 5) 6)}	13,50€
124	Pizza Sorrento mit Salami*, Oliven und Basilikum ^{2,5)}	13,50€
125	Pizza Pescatore mit Thunfisch, Zwiebeln und Pilzen* ^{2) 5) 6)}	14,00€
126	Pizza Mondì mit Schafskäse, Zwiebeln und Schinken* ^{2) 5) 6)}	13,50€
127	Pizza Estate mit Thunfisch, Zwiebeln und Paprika* ^{2) 5) 6)}	14,00€
128	Pizza Sophia Loren mit gekochtem Schinken* ²⁾ Spiegeleiern und Champignons ^{2) 6)}	13,50€
129	Pizza Vegetale mit Spargel, Spinat, Knoblauch, Artischocken und roter Paprika* ²⁾	13,50€
130	Pizza Vulcano mit Peperoniwurst, Peperoncino, Zwiebeln und Knoblauch* ^{2) 5) 6)}	14,00€



POPINA BUBIACUM

Pizza



- | | | |
|-----|--|--------|
| 131 | Pizza Formaggi
mit Schafskäse, Gorgonzola und Parmesan* 2) 5) 7) | 14,50€ |
| 132 | Pizza Popeye
mit Schafskäse, Spinat und Zwiebeln* 2) 5) | 13,50€ |
| 133 | Pizza Primavera
mit Krabben, Artischocken und Knoblauch | 14,50€ |
| 134 | Pizza Pluwig
mit Peperoniwurst, gekochtem Schinken*, Champignons, Salami*, Hackfleisch und Zwiebeln 2) 5) 6) | 14,50€ |
| 135 | Pizza Marinara
mit Muscheln, Krabben, Knoblauch, Tomatenscheiben und Petersilie* 2) 7) | 14,50€ |
| 136 | Pizza Fortuna
mit Salami*, Schinken*, Peperoniwurst, Pilzen, Paprika und Artischocken 2) 5) 6) | 14,50€ |
| 137 | Pizza Popina Bubiaccum
mit Peperoniwurst, Zwiebeln, Thunfisch, Ananas und Knoblauch* 2) 5) 6) 7) | 14,50€ |
| 138 | Pizza Rucola
mit Rucola und frisch geriebenem Parmesan* 2) 5) | 14,50€ |
| 139 | Pizza Capricciosa
mit gekochtem Schinken*, Champignons und Artischocken 2) 6) | 14,50€ |
| 140 | Pizza Mare e Monti
mit Meeresfrüchten und Knoblauch* 2) 6) | 14,00€ |
| 141 | Pizza Salmone
mit frischen Lachsstreifen und Knoblauch* 2) 6) 7) | 15,50€ |
| 142 | Pizza Lida
mit Salami und Funghi | 13,00€ |
| 143 | Pizza Montanara
mit Coppa-Salami, Peperoncini, Funghi und Peperoniwurst* 2) 5) 6) | 15,50€ |
| 144 | Pizza Parma
mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan* 2) 5) | 15,50€ |
| 145 | Pizza Milano
mit Salami Milano*, Rucola und Parmesan* 2) 5) | 15,50€ |
| 146 | Pizza Capitano
mit Peperoniwurst, Kapern, Sardellen und Zwiebeln* 2) 5) 7) | 16,00€ |
| 147 | Pizza Bisonte
mit mit hauchdünnen Rinderfiletstreifen und 2 Spiegeleiern* 2) 5) 6) | 16,00€ |
| 148 | Pizza Santa Rita
mit hauchdünnen Rinderfiletstreifen, Rucola und Parmesan* 2) 5) | 16,00€ |
| 149 | Pizza Fantasia
mit Sauce Hollandaise, Hähnchenbruststreifen und grünem Spargel* 2) 6) | 16,00€ |
| 150 | Pizza Scampi
mit Knoblauch, Krabben und Riesengarnelen* 2) 5) 7) | 18,50€ |

*Jede Pizza ist mit Tomatensauce und Mozzarellakäse belegt.
Extrazutaten: Scampi 6,50€; Salmone 5,50€; Tonno 3,50€; Parma 2,00€;
Rucola 1,00€; andere Zutaten 1,50€. Zusatzstoffe siehe Seite „Dessert“.*



POPINA BUBIACUM



Spezialitäten vom Rind

- | | | |
|-----|--|--------|
| 160 | Bistecca alla Griglia
Rumpsteak vom Grill | 26,50€ |
| 161 | Bistecca Funghi e Cipolla
Rumpsteak mit Pilzen und Zwiebeln | 28,50€ |
| 162 | Bistecca Casa
Rumpsteak mit Pilzen, Zwiebeln und Paprika | 29,00€ |
| 163 | Bistecca alla Pizzaiola
Rumpsteak Pizzaiola Art, mit Tomatensauce, Kapern, Sardellen und Knoblauch | 29,00€ |
| 164 | Bistecca al Gorgonzola
Rumpsteak mit Gorgonzola-Soße | 28,00€ |
| 165 | Bistecca al Pepe
Rumpsteak mit Pfeffersauce | 28,00€ |
| 166 | Bistecca Tagliata
Rumpsteak auf Rucola und Parmesan | 28,00€ |
| 167 | Bistecca Contadina
Rumpsteak mit Spiegelei und Zwiebeln | 28,00€ |
| 168 | Grillplatte für 2 Personen | 65,50€ |



Spezialitäten vom Lamm

- | | | |
|-----|---|--------|
| 170 | Cotolette Bubiaccum Grigliate
Lammkotelett vom Grill mit frischem Knoblauch und Peperoncino | 25,50€ |
| 171 | Cotolette Bubiaccum Pizzaiola
Lammkotelett vom Grill mit Oliven, Kapern, Zwiebeln in Tomatensauce | 26,50€ |
| 172 | Cotolette Bubiaccum Marinato
Lammkotelett vom Grill mit Pesto, Kapern, Sardellen, Rosmarin, Oregano, Olivenöl und Balsamico | 26,50€ |

Wahlweise kann zu allen Gerichten auch eine Nudelsorte, Reis oder Pommes Frites serviert werden.

Außerdem wird Salat gereicht.



POPINA BUBIACUM

Fischgerichte



180	Calamari panierte Tintenfischringe	19,50€
181	Calamari Grigliata Tintenfischtuben vom Grill mit Knoblauch	22,50€
182	Salmone alla Griglia gegrilltes Lachsfilet	23,50€
183	Salmone al Pepe verde gegrilltes Lachsfilet in Pfeffersoße	24,50€
184	Salmone alla Romana gegrilltes Lachsfilet in Knoblauch-Weinsoße	25,00€
185	Salmone Capitano gegrilltes Lachsfilet mit Knoblauch, Tomatensoße, Spinat und Basilikum	25,00€
186	Grigliata di Scampi Scampi vom Grill mit frischem Knoblauch	28,00€
187	Salmone e Scampi Misto Scampi und Lachs vom Grill in Knoblauch-Weinsoße	30,50€
188	Scampi Romana Scampi vom Grill mit Knoblauch-Weinsoße	30,00€
189	Scampi Vulcano Scampi vom Grill mit scharfer Tomatensoße und Oliven	30,00€
190	Scampi alla Nuvola Scampi vom Grill in Zitronen-Buttersoße	30,00€
191	Fischplatte für 2 Personen	65,50€

*Wahlweise kann zu allen Gerichten auch eine Nudelsorte
oder Pommes Frites serviert werden!*

Außerdem wird Salat gereicht!





POPINA BUBIACUM



Spezialitäten vom Schwein

- | | | |
|-----|--|--------|
| 200 | Scaloppina Milanese
Paniertes Schweineschnitzel | 16,00€ |
| 201 | Scaloppina Funghi
Paniertes Schweineschnitzel mit frischen Champignons in Rahmsauce | 18,00€ |
| 202 | Scaloppina al Limone
Paniertes Schweineschnitzel mit Weißwein- und Zitronensauce | 18,00€ |
| 203 | Scaloppina alla Zingara
Paniertes Schweineschnitzel "Zigeunerschnitzel" | 18,00€ |
| 204 | Scaloppina val D'aosta
Paniertes Schweineschnitzel mit Weißweinsauce, überbacken mit Käse und Schinken | 18,50€ |
| 205 | Scaloppina alla Parmigiana
Paniertes Schweineschnitzel mit Hackfleischsauce und Käse überbacken | 18,50€ |
| 206 | Scaloppina Gorgonzola
Paniertes Schweineschnitzel mit Gorgonzola-Sauce | 18,00€ |
| 206 | Scaloppina al Pepe
Paniertes Schweineschnitzel mit Pfeffersauce | 18,00€ |
| 207 | Cordon Bleu paniert
Paniertes Schweineschnitzel mit Käse und Schinken gefüllt | 19,00€ |
| 208 | Scaloppina Vulcano
Paniertes Schweineschnitzel mit Tomatensoße scharf | 18,50€ |
| 209 | Scaloppina Senape
Paniertes Schweineschnitzel mit Senfsoße | 18,50€ |
| 210 | Scaloppina Caprese
Paniertes Schweineschnitzel mit Mozzarella und Tomatensoße | 18,50€ |
| 211 | Saltimbocca alla Romana
Paniertes Schweineschnitzel mit Weißweinsauce, Parmaschinken und Salbei | 19,50€ |
| 212 | Scaloppina Popina Bubiicum
Paniertes Schnitzel mit Sauce Hollandaise, gekochtem Schinken, Ananas und Mozzarella überbacken | 19,50€ |

Geflügelspezialitäten

- | | | |
|-----|--|--------|
| 220 | Tacchino al Pepe
Putenbrustfilet natur in Pfeffersauce | 17,50€ |
| 221 | Tacchino alla Nuvola
Putenbrustfilet natur in Zitronensauce | 17,50€ |
| 222 | Tacchino Pluwig
Putenbrustfilet natur in Sahnesauce mit Champignons und Zucchini | 18,00€ |
| 223 | Tacchino Gorgonzola
Putenbrustfilet natur mit Gorgonzolasauce | 18,00€ |

Wahlweise kann zu allen Gerichten auch eine Nudelsorte oder Pommes Frites serviert werden!



POPINA BUBIACUM



Empfehlungen des Hauses

- | | | |
|-----|---|--------|
| 230 | Paccheri Al Torente
Pangasius, Tomatenstücke, Tomaten-Sahnesoße, Knoblauch, Sellerie | 15,50€ |
| 231 | Paccheri Ai Gamberoni
Olivenöl, Tomatenstücke, Knoblauch, Basilikum und Riesengarnelen | 16,50€ |
| 232 | Paccheri Cinque Terre
Pesto, Tomatenstücke, Garnelen, Knoblauch, Scharfe | 17,50€ |
| 233 | Paccheri Vesuvio
mit Knoblauch, Rinderstreifen, Cocktailtomaten, Pilzen, Rucola und Cognac | 16,50€ |
| 234 | Tacchino Illyrien
mit Putenbrustfilet, Mozzarella und Tomaten, überbacken | 17,50€ |
| 235 | Bistecca Pfifferlinge
mit Rahmsoße | 30,50€ |
| 236 | Bistecca Barolo
mit roten Röstzwiebeln und Rotwein | 27,50€ |
| 237 | Bistecca Senape
mit Senfsoße | 26,50€ |
| 238 | Pizza Artiginale
mit 4 Käsesorten, Auberginen und Zucchini | 13,50€ |
| 239 | Pizza Italia
mit Kirschtomaten, Parmaschinken, Rucola, Mozzarella und Parmesan – ohne Tomatensoße | 16,00€ |





POPINA BUBIACCUM



Dessert

240 Tiramisu



6,50€

241 Panna Cotta



6,50€

Gesetzl. Zusatzstoffe:

1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Koffeinhaltige, 4) Chininhaltige Produkte, 5) Antioxidationsmittel, 6) Geschmacksverstärker, 7) Schwefel, 8) Eisen-II-gluconat oder Eisen-II-lactat

Allergene, sofern nicht aus den Zutaten/Bestandteilen ersichtlich:

Glutenhaltiges Getreide (enthalten in: Weizen, Gerste Hafer, Roggen, Dinkel, Kamut Emmer, Einkorn, Grünkern). Wir verwenden Weizenmehl. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse (Krebs, Shrimps, Langusten, Hummer, Scampi), Eier und Eiererzeugnisse (alle Eiersorten), Fisch und Fischereierzeugnisse (alle Fischarten), Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse (alle Erdnussarten), Soja und Sojaerzeugnisse (Sojadrink, Sojaflöcken, Sojasauce, Tofu, Sojasprossen, Yuba), Milch und Milcherzeugnisse (Kuhmilch), Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Paranüsse, Pekannüsse, Makadamianüsse, Cashewnüsse), Sellerie und Sellerieerzeugnisse (Bleich-, Knollen-, Staudensellerie), Senf und Senferzeugnisse (Senfkörner, Senfpulver, Senf, Senföl, Senfsprossen), Sesam und Sesamerzeugnisse (Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste, Sesamsalz), Schwefeldioxid und Sulfite (E220- E228, mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknetes Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier), Lupine und Lupinenerzeugnisse (Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat, Lupinenisolat), Weichtiere (Schnecken, Abalone, Tintenfische, alle Muscheln, Austern).
Wir verarbeiten die in der Speisekarte erwähnten möglichen Allergene als Zutaten in unseren Speisen Eine Kontamination verhindern wir nach großer Sorgfalt, können sie jedoch nicht ausschließen. Bei Unverträglichkeiten bitten wir sie uns um Auskunft zu fragen.



POPINA BUBIACUM



Getränke

Spirituosen

260	Malteser	2cl/3,60€
261	Williams	2cl/3,80€
262	Mirabelle	2cl/3,80€
263	Vecchia Romagna	2cl/4,40€
264	Grappa Bianca	2cl/4,00€
265	Grappa Speciale	2cl/6,50€

Aperitifs/Longdrinks

270	Prosecco	0,1l/4,70€
271	Prosecco mit Holunderblüten-, Fragoli- oder Johannisbeerlikör	0,2l/4,90€
272	Martini Bianco	5cl/4,90€
273	Martini Rosso	5cl/4,90€
274	Martini Rosé	5cl/4,90€
275	Campari-Soda	5cl/5,20€
276	Campari-Orange	5cl/5,20€
277	Pernod	5cl/5,40€
278	Ricard	5cl/4,80€
279	Sherry	5cl/4,80€
260	Kir Royal	5cl/4,80€

Offene Weine

280	Lambrusco weiß	0,25l/5,30€
281	Lambrusco rot	0,25l/5,30€
282	Frascati	0,25l/5,80€
283	Pinot Grigio	0,25l/5,80€
284	Soave	0,25l/5,80€
285	Rosé	0,25l/5,80€
286	Valpolicella	0,25l/5,80€
287	Soave	0,25l/5,80€
288	Montepulciano	0,25l/5,80€
289	Chianti	0,25l/5,80€
290	Barbera	0,25l/5,80€





POPINA BUBIACUM



Getränke

Warme Getränke

300	verschiedene Teesorten	2,20€
301	Espresso	2,50€
302	Caffe Crema	2,90€
303	Espresso Macchiato	3,00€
304	Heiße Schokolade	3,00€
305	Espresso doppio	3,00€
306	Cappuccino Italiano	3,00€
307	Cappuccino mit Sahne	3,30€
308	Caffe Latte	3,50€
309	Latte Macchiato	3,80€



Softgetränke

320/321	Cola, Zero, Spezi, Fanta, Sprite	0,2l Fl/2,30€	0,4l/3,80€
322	Bitter Lemon		0,3l/3,20€
323/324	Apfelschorle	0,3l/3,20€	0,4l/4,20€
325/326	Eistee	0,3l/3,20€	0,4l/4,20€
327	Orangensaft		0,3l/3,50€
328	Apfelsaft		0,3l/3,50€
329	Tonic Water		0,3l/3,10€
330	Ginger Ale		0,3l/3,10€



Gerolsteiner

340/341	Sprudel/Naturell	0,25l Fl/2,60€
342/343	Sprudel/Naturell	0,75l Fl/5,70€



POPINA BUBIACUM



Biere

350	Malzbier	0,3l/3,30€
351	Cola-Bier	0,3l/3,30€
352	Schuss	0,3l/3,30€
353	Radler	0,3l/3,30€
354	Pils	0,3l/3,30€
356	Pils	0,4l/4,10€
357	Weizenbier	0,5l/5,10€
358	Weizenbier 0,0%	0,5l/5,10€
360	Pils 0,0%	0,3l/3,60€
361	Radler 0,0%	0,3l/3,60€

Bitters

370	Marsala	4cl/4,60€
371	Ramazzotti	4cl/4,60€
372	Averna	4cl/4,60€
373	Fernet/Menta	4cl/4,60€

Liköre

380	Mafioso	4cl/4,80€
381	Bailey's	4cl/4,40€
382	Sambucca	2cl/3,60€
383	Amaretto	2cl/3,20€
384	Limoncello	2cl/3,60€





POPINA BUBIACUM

RISTORANTE PIZZERIA

Wilzenburger Straße 6 · 54316 Pluwig
Telefon 06588 / 987 95 58

www.pizzeria-popina.de
popina.bubiacum@gmx.de

Unsere Öffnungszeiten:
Dienstag bis Samstag von 17:00 bis 22:00 Uhr,
Sonntag und Feiertage von 12:00 bis 22:00 Uhr
Montag Ruhetag

