



NOBIS

BISTRO





NOBIS

BISTRO



Willkommen bei NOBIS – Ihrem Ziel für authentische italienische Köstlichkeiten im Herzen Hamburgs. Lassen Sie sich von uns auf eine kulinarische Reise durch Italien entführen, direkt in eine Welt voller Aromen, Leidenschaft und Tradition. Hier, an einem der zentralsten Orte der Stadt, verbinden wir die Werte unserer italienischen Wurzeln mit der Eleganz eines traditionellen Restaurants.

Unsere Philosophie? Perfektion in jedem Detail. Unsere Gerichte verkörpern die Essenz der italienischen Kochkunst – verwurzelt in Tradition, mit handverlesenen Zutaten und meisterhafter Zubereitung. Wir legen Wert auf authentische Rezepte, die durch unsere erfahrenen Köche zum Leben erweckt werden, um wirklich einzigartige Geschmackserlebnisse zu schaffen. Qualität und Exklusivität stehen für uns an oberster Stelle, denn nur das Beste ist gut genug für unsere Gäste.

Wir laden Sie ein, den Geschmack Italiens neu zu entdecken – umgeben von einem exklusiven Ambiente und begleitet von einem Service, der keine Wünsche offenlässt. Ob für einen kurzen kulinarischen Ausflug oder das Feiern eines besonderen Anlasses: Ihr Besuch bei uns wird ein einzigartiges Erlebnis für alle Sinne sein.

ZUPPE – SUPPE

1 Suppe des Tages

ANTIPASTI – VORSPEISEN

- | | | |
|---|--|-------|
| 2 | Bruschetta | 8,50 |
| | Knusprig geröstetes Brot, belegt mit einer frischen Mischung aus gehackten Tomaten, Basilikum und dem feinsten Olivenöl | |
| 3 | Antipasto della Casa per due (Für 2 Personen) | 18,90 |
| | Eine harmonische Auswahl italienischer Vorspeisen – gegrilltes mediterranes Gemüse mit Olivenöl verfeinert, zartes Vitello Tonnato, cremige Mozzarella und saftige Tomaten – perfekt zum Teilen und Genießen | |
| 4 | Mozzarella Caprese | 11,90 |
| | Frische Büffelmozzarella trifft auf saftige Tomaten und aromatisches Basilikum – ein Klassiker voller Frische und Geschmack | |
| 5 | Vitello Tonnato | 15,90 |
| | Zarte Kalbfleischscheiben, serviert mit einer cremigen Thunfisch-Kapern-Sauce – eine elegante Köstlichkeit aus dem Piemont. | |
| 6 | Rinder Carpaccio | 17,50 |
| | Dünn geschnittenes, rohes Rindfleisch, serviert mit Olivenöl, Parmesan und Rucola. Ein leichter und frischer italienischer Vorspeisenklassiker. | |
| 7 | Kichererbsen mit gegrillten Scampi | 17,90 |
| | Ein mediterranes Gericht, das zarte Garnelen mit herzhaften Kichererbsen kombiniert, oft in Olivenöl, Knoblauch und Kräutern sautiert. | |

INSALATA – SALATE

- 8 **Insalata Nizza** 14,50
Ein klassischer Salat aus frischem Blattsalat, Thunfisch, Zwiebeln und Oliven – inspiriert von der Côte d'Azur
- 9 **Insalata Pollo** 16,50
Gegrillte Hähnchenbrust auf knackigem Salat, abgerundet mit einem leichten Zitronen-Vinaigrette
- 10 **Insalata alla Stefano** 15,50
Ein erfrischender Salat mit gemischtem Grün, süßen Cherrytomaten, cremigem Ziegenkäse und herben Preiselbeeren – eine perfekte Balance aus Aromen und Texturen

PASTA

- | | | |
|----|---|-------|
| 11 | Spaghetti Aglio I Olio e Peperoncino | 11,50 |
| | Spaghetti mit aromatischem Olivenöl, Knoblauch und einer leichten Schärfe von Chilischoten – einfach, aber intensiv im Geschmack. | |
| 12 | Spaghetti Frutti di Mare | 19,50 |
| | Feinste Spaghetti kombiniert mit einer frischen Auswahl an Meeresfrüchten, veredelt mit einer leichten Tomaten-Kräuter-Sauce. | |
| 13 | Spaghetti Scampi | 18,50 |
| | Zarte Garnelen auf Spaghetti, serviert mit einer leichten Knoblauchsoße und einem Hauch frischer Kräuter. | |
| 14 | Tagliatelle Pollo | 18,50 |
| | Tagliatelle mit zarten Hähnchenstücken in einer leichten Sahnesoße, verfeinert mit italienischen Kräutern. | |
| 15 | Penne all´Arrabbiata | 12,50 |
| | Würzige Penne in einer pikanten Tomatensoße mit Chili und Knoblauch – für Liebhaber kräftiger Aromen. | |
| 16 | Penne al Gorgonzola | 15,50 |
| | Cremige Penne mit würzigem Gorgonzola, Spinat und einem Hauch Sahne – ein samtiger Genuss. | |
| 17 | Gnocchi alla Sorrentina | 14,50 |
| | Leichte Gnocchi in einer fruchtigen Tomatensoße, gratiniert und mit frischem Basilikum verfeinert. | |
| 18 | Tortelloni Ricotta i Spinaci | 17,50 |
| | Feine hausgemachte Tortelloni, gefüllt mit Spinat und Ricotta, serviert in einer Cremesoße. | |
| 19 | Tagliolini | 22,50 |
| | Zarte, dünne Bandnudeln, kombiniert mit einer cremigen Trüffelsoße. | |

PIZZA

- | | | |
|----|---|-------|
| 20 | Pizza Margherita
Fruchtige Tomatensoße mit geschmolzenem Mozzarella | 11,50 |
| 21 | Pizza Funghi
Belegt mit frischen Champignons und Mozzarella | 12,50 |
| 22 | Pizza Salami
Herzhaft belegt mit würzigen Salami-Scheiben und Mozzarella | 13,50 |
| 23 | Pizza Sucuk
Würzige Rindersalami auf Tomatensoße und Mozzarella | 14,50 |
| 24 | Pizza Forestiero
Parmesan auf Tomatensoße, Mozzarella und frischem Rucola | 16,50 |
| 25 | Pizza Chicken Holli
Belegt mit Hähnchenbrust, Jalapeños, Mais und cremiger Hollandaise auf Mozzarella | 16,50 |
| 26 | Pizza Gorgonzola
Belegt mit frischen Birnenscheiben, Walnüssen und Gorgonzola | 16,50 |
| 27 | Pizza Vegetariana
Bunte Auswahl an frisch gegrilltem Gemüse auf Tomatensoße und Mozzarella | 14,50 |
| 28 | Pizza Vito
Belegt mit Sucuk, Salami, Champignons, Paprika und frischer Mozzarella | 15,50 |
| 29 | Pizza Sorisso
Belegt mit Rucola, Mozzarella Fior di Latte, eingelegten Paprikaschoten und Basilikum | 17,50 |

PIZZA

- | | | |
|----|--|-------|
| 30 | Pizza Bianca al Tartuffo | 20,50 |
| | Belegt mit Mozzarella, frischen Trüffeln und cremiger hausgemachter Trüffelpaste | |
| 31 | Pizza Frutti di Mare | 20,50 |
| | Belegt mit Garnelen, Lachs, Calamari, Miesmuscheln und Venusmuscheln | |
| 32 | Pizza Nobis | 21,50 |
| | Eine Hausspezialität mit Garnelen, Büffelmozzarella und Tomatensoße | |

CARNE – FLEISCH

- 33 **Scaloppine ai Funghi** 25,90
Zarte Kalbsmedaillons in einer cremigen Pilzsoße, perfekt abgerundet mit frischen Kräutern
- 34 **Gegrilltes Kalbskotelett** 32,90
Kalbskotelett in einer leichten Butter-Salbei-Soße
- 35 **Gegrillte Lammkotletts** 27,50
Saftige Lammkoteletts, serviert mit einer aromatischen Pfeffersoße
- 36 **Entrecôte al Gorgonzola** 29,90
Entrecôte in einer samtigen Gorgonzola-Soße
- 37 **Tagliata** 29,90
Gegrillte Rindfleischstreifen, serviert mit frischem Rucola, Cherrytomaten und gehobeltem Parmesan

PESCE - FISCH

- 38 **Tonno allá Livornese** 28,50
Thunfisch in einer Livorno-Tomatensoße mit frischen Kräutern
- 39 **Gegrillte Calamari** 22,50
Gegrillte Calamari nach kalabrischer Art, gewürzt mit Chili und mediterranen Kräutern
- 40 **Salmone al Pepe Rosa** 26,50
Saftiges Lachsfilet mit rosa Pfeffer
- 41 **Orata Ornella** 26,50
Frisch gegrillte Dorade, verfeinert mit einer leichten Kräuter- und Zitronennote

DESSERT

- | | | |
|----|---|------|
| 43 | Tiramisu | 7,50 |
| | Classic Italian dessert with ladyfingers, mascarpone cream, and a hint of cocoa – delicate, creamy, and heavenly, completely alcohol-free | |
| 44 | Panna Cotta | 6,50 |
| | Velvety soft cream dessert, served with a fruity berry sauce or fresh vanilla | |
| 45 | Profiterole | 6,50 |
| | Filled choux pastry balls with a delicate cream, covered in fine chocolate – a heavenly temptation | |
| 46 | Gelato al Tartufo | 6,50 |
| | Intense truffle ice cream with a dark chocolate center – a noble and unique indulgence | |