NOYA

Ristorante & Bar

NOYAS PHILOSOPHIE

**DIE SONNE, DER DUFT DER ZITRONEN,
DIE ITALIENISCHE ART DAS LEBEN ZU GENIESSEN
– LA DOLCE VITA IN SEINER SCHÖNSTEN FORM!**

Dieses leichte, unbeschwerte Gefühl, bei dem der Alltag für einen Moment ganz weit weg scheint.

Warme Abende, bunt gefüllte Tische und Stunden, die man am liebsten festhalten möchte. Gutes Essen, das man teilt, Gespräche, die immer lauter und herzlicher werden, und Sonnenstrahlen im Gesicht, die einen einfach glücklich machen.

Es sind die kleinen Dinge, die sich nach Urlaub anfühlen: der erste Schluck Wein, der Duft aus der Küche, das Zusammensein mit Menschen, die man liebt.

Ein Ort zum Ankommen, Durchatmen und Genießen – als wäre man für einen Augenblick irgendwo in Italien.

Benvenuti da Noya Ristorante & Bar.

NOYA
Ristorante & Bar

ANTIPASTI

Ein Hauch Italien zum Teilen: Unsere Antipasti laden zum Probieren, Genießen und entspannten Ankommen ein.

VITELLO TONNATO ..... 14,9 €
rosa gegarte Kalbshüfte, Thunfischcrème, Kapern, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan

RINDERCARPACCIO ..... 14,9 €
hauchdünn geschnitten, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan

BRUSCHETTA ..... 7,9 €
drei geröstete Scheiben Weißbrot, marinierte Tomaten, Parmesan, Basilikum

SCAMPI ALLA GRIGLIA ..... 15,9 €
gegrillte Riesengarnelen, Cherrytomaten, Knoblauch

vegan | vegetarisch

UNSERE NOYA-TAPAS

Kleine Köstlichkeiten, große Lebensfreude – unsere Tapas-Sets als 3er-, 6er- oder 9er-Auswahl für gesellige Genussmomente.

3ER-SET ..... 7,9 €
Bruschetta, Landschinken, Oliven

6ER-SET ..... 13,9 €
Vitello tonnato, Bruschetta, Oliven, marinierte Garnelen, Landschinken, Mailänder Salami

9ER-SET ..... 19,9 €
Vitello tonnato, Bruschetta, marinierte Garnelen, Landschinken, Mailänder Salami, Grana Padano, Caprese-Spieße, Oliven, gefüllte Peperoni

Allergene und Zusatzstoffe
Eine Übersicht aller Allergene und Zusatzstoffe liegt für euch bereit. Fragt einfach nach oder scannt den QR-Code.

INSALATA

JUNGER, KNACKIGER BLATTSALAT ..... 10,5 €
wahlweise mit unserer saarländischen Vinaigrette, Joghurt-Dressing oder Balsamico-Vinaigrette

Mit saftig gegrillten Hähnchenstreifen ..... 17,9 €
gehobelter Grana Padano, Tomaten, Gartengurke

Mit zarten Rinderstreifen ..... 19,9 €
gebratene Champignons, Gartengurke, Tomaten

Mit gebratenen Gambas ..... 20,5 €
Tomaten, Gartengurke, Zitronen-Aioli

Mit mariniertem Grillgemüse ..... 16,9 €
Ziegenfrischkäse, geröstete Nüsse, Pesto

Mit Thunfisch ..... 16,9 €
Tomaten, Gartengurke, gehobelter Grana Padano, rote Zwiebeln

PASTA-BOWLS

Pasta, aber leichter gedacht: unsere Bowls bringen italienische Lieblingszutaten in eine neue Form – einmal frisch und grün als kalte Vesuvio Verde, einmal warm, würzig und voller Tiefe als Mare e Terra.

VESUVIO VERDE ..... 18,9 €
kalt serviert – Mezzi Rigatoni, Basilikumpesto, Ziegenfrischkäse, Grillgemüse, Cherrytomaten, Rucola, Pinienkerne, Burrata

MARE E TERRA ROSSO ..... 22,5 €
warm serviert – Mezzi Rigatoni, Pomodoro, Knoblauch, Argentinische Rinderhüfte, Garnelen, Basilikum, Champignons, Grana Padano, Cherrytomaten, Burrata

vegan | vegetarisch

PASTA

Bei allen Pastagerichten hast du die Wahl zwischen Spaghetti und Mezzi Rigatoni.

AGLIO, OLIO E PEPERONCINO ..... 13,9 €
reichlich junger, frischer Knoblauch, Peperoncino

PASTA AI POMODORINI ..... 13,9 €
unendlich langsam kochen wir unsere Salsa al pomodoro aus den besten Tomaten Italiens, vollreif und täglich von der Sonne geküsst mit Kirschtomaten und mariniertem Rucola

BOLOGNESE ..... 15,9 €
Weiderind geschmort mit Wurzelgemüse, Grana Padano, Olivenöl und Basilikum

GAMBERETTI ..... 20,5 €
fruchtige Tomaten-Weißweinsoße, Knoblauch, Zwiebeln, Peperoncino, Garnelen

PASTA AL PEPE ..... 19,9 €
in cremiger Pfeffersoße mit gegrillten Rinderhüftstreifen

RAVIOLI ALLA PARMIGIANA ..... 17,5 €
Parmesanfüllung, Kirschtomaten, marinierter Rucola, Pinienkerne

PASTA ALFREDO ..... 18,9 €
zart gegarte Hähnchenbrust, Parmesan-Sahnesauce, Knoblauch, italienische Kräuter, Zitronenabrieb

Fehlt dir das gewisse Extra? Verfeinere deine Lieblingspizza oder dein Lieblings-Pasta-Gericht mit cremiger Burrata für nur 3,90 €!

PIZZA

Manchmal reicht ein Stück Pizza, um kurz in Italien zu sein: ofenwarm, duftend, mit schmelzendem Mozzarella und Zutaten, die nach Sonne, Abend und guter Gesellschaft schmecken. Auf Wunsch bereiten wir deine Pizza auch mit veganem Mozzarella zu.

MARGHERITA 11,9 €
Tomaten, Fior di latte, Basilikum

NAPOLI 13,0 €
Tomaten, Fior di latte, Sardellen, Oliven, Kapern, Zwiebeln

SALAME 15,9 €
Tomaten, Fior di latte, Salami

COTTO 15,9 €
Tomaten, Fior di latte, Schinken

COTTO E SALAME 15,9 €
Tomaten, Fior di latte, Schinken, Salami

VERDURE GRIGLIATE 18,5 €
Tomaten, mediterranes Grillgemüse, Pesto, Ziegenfrischkäse

vegan | vegetarisch

BUFALINA ..... 17,5 €
Tomaten, kalt gezupfter Mozzarella di Bufala DOP, Basilikum, Kirschtomaten

RUCOLA ..... 17,5 €
Tomaten, Fior di latte, italienischer Landschinken, Grana Padano, Rucola, Kirschtomaten

CAPRICCIOSA ..... 17,5 €
Tomaten, Fior di latte, Prosciutto Cotto, Salami, Artischocken, Champignons, schwarze Oliven

PESTO ..... 17,5 €
Basilikumpesto, getrocknete Tomaten, Burrata, Pinienkerne, Grana Padano

TONNO ..... 15,9 €
Tomaten, Fior di latte, Thunfisch, Zwiebeln, Aioli

GAMBERETTI ..... 19,5 €
Tomate, Fior di latte, Garnelen, Pesto, Aioli

VEGANA ..... 17,5 €
Basilikumpesto (vegan), Grillgemüse, Pinienkerne, getrocknete Tomaten

SALAME PICCANTE E JALAPEÑOS ..... 16,9 €
Tomaten, Fior di latte, Salami Piccante, Jalapeños, Knoblauch

GRILLGERICHTE

FLEISCH

GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST ..... 19,9 €
mit Tomatensauce, grünen Bohnen und Pommes frites

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK ..... 32,0 €
mit grünen Bohnen und Pommes frites

ARGENTINISCHES RINDERFILET ..... 38,0 €
mit grünen Bohnen und Pommes frites

SCALOPPINA ALLA PARMIGIANA ..... 23,5 €
Knusprig gebackenes Schnitzel, verfeinert mit herzhafter Bolognese und Mozzarella überbacken. Dazu Pasta Pomodoro mit frischem Basilikum.

FISCH

LACHSFILET ..... 26,0 €
auf der Haut gegrillt mit grünen Bohnen, Ofenkartoffeln, Zitronenaioli

DORADENFILET ..... 25,5 €
auf der Haut gegrillt mit grünen Bohnen, Ofenkartoffeln, Zitronenaioli

vegan | vegetarisch

ADD ONS

extra Burrata	3,9 €
italienischer Beilagensalat	4,0 €

DESSERT?

Gönn dir einen süßen Abschluss. Frag einfach nach unserer Dessertkarte!

APERITIF

Campari Orange, Soda		6,5 €
Martini Bianco (4 cl)		5,5 €
Martini Rosso (4 cl)		5,5 €
Prosecco Spumante, Romeo & Juliet, Venetien	(0,1 l) 5,5 €	(0,75 l) 30 €
Prosecco Rosé „Lele“, V8+, Venetien	(0,1 l) 6,0 €	(0,75 l) 34 €

SPRITZGETRÄNKE

Aperol Spritz	6,5 €
Limoncello Spritz	6,5 €
Lillet Spritz	6,5 €
Hugo Deluxe	6,5 €
Sarti Spritz	6,5 €

ALKOHOLFREI ANSTOSSEN

Vibrante Spritz		6,5 €
Crodino Spritz Rosso / Biondo		6,5 €
Studio Spumante 0,0 % Kolonne Null	(0,1 l) 6,2 €	(0,75 l) 38 €

GETRÄNKE

BIERE VOM FASS

	0,3 l	0,5 l
Karlsberg Ur-Pils	3,5 €	5,5 €
Radler, Cola-Bier	3,5 €	5,5 €
Karlsberg Weizen		5,5 €
Radler Weizen, Cola-Weizen		5,5 €

FLASCHENBIERE

	0,33 l	0,5 l
Peroni Nastro Azzuro	4,0 €	
Peroni Nastro Azzuro 0,0 %	4,0 €	
Karlsberg Radler alkoholfrei	3,5 €	
Karlsberg Grapefruit / Fresh alkoholfrei	3,5 €	
Karlsberg Weizen alkoholfrei		5,5 €

ALKOHOLFREI

	0,2 l	0,4 l	0,75 l
Tafelwasser prickelnd / still	2,4 €	3,4 €	
San Pellegrino			7,5 €
San Pellegrino Aqua Panna			7,5 €
Afri Cola	2,6 €	4,4 €	
Afri Cola Zero	2,6 €	4,4 €	
Bluna Orange oder Zitrone	2,6 €	4,4 €	
Afri Cola Mix	2,6 €	4,4 €	
Ginger Ale	2,6 €	4,4 €	
Bitter Lemon	2,6 €	4,4 €	
Tonic Water	2,6 €	4,4 €	

SÄFTE

	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft	2,8 €	4,8 €
Johannisbeersaft	2,8 €	4,8 €
Orangensaft	2,8 €	4,8 €
Maracujasaft	2,8 €	4,8 €
Saftschorle	2,6 €	4,4 €

HAUSGEMACHTE LIMONADE

	0,5 l
Holunder-Minze	4,8 €
Mango-Maracuja	4,8 €
Himbeer-Rosmarin	4,8 €
Zitrone-Basilikum	4,8 €

HEISSGETRÄNKE

Café Crème	3,0 €
Espresso	2,6 €
Espresso doppio	3,6 €
Espresso macchiato	3,6 €
Cappuccino	3,8 €
Latte Macchiato	4,0 €
Heiße Schokolade	3,8 €

FRISCHE TEES

Pfefferminze	3,8 €
Ingwer-Zitrone	3,8 €

TEESORTEN IM BEUTEL

Kamille, Earl Grey, Waldbeere, Grüner Tee	3,2 €

WEINE

WEISS

	0,15 l	0,3 l	0,75 l
Grauburgunder, Schmitt-Weber, Deutschland	6,0 €		28 €
Pinot Grigio „Romeo & Juliet“, Pasqua, Venetien	6,0 €		24 €
Lugana, Cà dei Frati, Lombardei	8,5 €		38 €
Cirò Bianco, Librandi, Kalabrien	6,0 €		24 €
Weißweinschorle		5,5 €	

ROSÉ

	0,15 l	0,3 l	0,75 l
Rosa dei Frati, Cà dei Frati, Lombardei	8,5 €		38 €
Rosalita, Due Palme, Apulien	5,5 €		24 €
Roséschorle		5,5 €	

ROT

	0,15 l	0,75 l
Primitivo „Don Cosimo“, Due Palme, Apulien	6,5 €	28 €
Montepulciano, Pasqua, Abruzzen	5,5 €	23 €
Nero d’Avola, Pasqua, Sizilien	5,5 €	23 €

Gerne informieren wir dich über den aktuellen Jahrgang deines Weines.

COCKTAILS

PINK PEARL 12,0 €
Gin MG Rosa, Holunder, Zitronensaft, Rosmarinsirup, Himbeere, Aquafaba

NOYALADA 13,0 €
Ananas infused Rum, Ananaslikör, Kokossirup, Ananassaft, Kokosschaum

SOUTHERN T-TIME 13,0 €
Fruits infused Gin, Bitter Truth Golden Falernum Rum, Maracujasaft, Mandelsirup, Zitronensaft, Maracujaschaum

NEGRONI 10,0 €
Campari, Vermouth Red, Gin

MAI TAI CLASSIC 10,0 €
Rum, Cointreau, Limettensaft, Mandelsirup

ESPRESSO MARTINI 10,0 €
Vodka, Kahlua, Zuckersirup, Espresso

SEX ON THE BEACH 9,0 €
Vodka, Pfirsichlikör, Orangensaft, Zitronensaft, Cranberrysaft

BONNIE & CLYDE 12,0 €
Vodka, Maracujalikör, Maracujasaft, Vanillesirup, Limettensaft

MOSCOW MULE 12,0 €
Vodka, Limettensaft, Ginger Beer

STRAWBERRY MOJITO 9,0 €
Rum, Erdbeerpüree, Limette, Minze, Soda

CHOOSE YOUR SOUR 10,0 €
Spirituose, Zitronensaft, Zuckersirup, Aquafaba
wahlweise mit **Whisky, Aperol, Amaretto, Limoncello, Ramazzotti Fresco, Frangelico**

ALKOHOLFREI

NO! GIN TONIC 8,0 €
Ferdinand's 0,0 %, Soda

PINK SUMMER 8,0 €
Himbeerpüree, Zitronensaft, Schweppes Tonic, Soda

BERRY BERRY LADY 8,0 €
Martini Vibrante, Zitronensaft, Zuckersirup, Schweppes Wild Berry, Aquafaba

GARDEN OF EDEN 9,0 €
Mangopüree, Maracujasaft, Zitronensaft, Vanillesirup, Maracujaschaum

VIRGIN MOJITO 7,0 €
Limette, weißer Rohrzucker, Ginger Ale, Minze

IPANEMA 7,0 €
frischer Limettensaft, Zuckersirup, Ginger Ale

GRAPPA UND DIGESTIF

Grappa Il Moscato, Nonino (2 cl)	5,5 €
Grappa Riserva 5 Jahre, Nonino (2 cl)	7,5 €
Limoncello (2 cl)	3,0 €
Sambuca (2 cl)	3,0 €
Marille Royal, The Mosel Destillers (2 cl)	3,5 €
Williams Christ Birne, The Mosel Destillers (2 cl)	3,5 €
Alte Haselnuss, The Mosel Destillers (2 cl)	3,5 €
Ramazzotti (4 cl)	5,0 €
Baileys (4 cl)	5,0 €

NOYA

Ristorante & Bar