

360° THREE SIXTY

BAR & LOUNGE

▪ KLEINIGKEITEN ▪

CEASAR SALAD 16,00 €

gezupfte Romana Herzen mit Parmesandressing, Sardellen und dicken Kapern

+ Buttermilch Hähnchen 12,00 €

+ Riesengarnelen (pro Stück) 3,50 €

+ Salzzitronen-Hummus mit Pitabrot 7,50 €

REUBEN SANDWICH 21,00 €

würzige Pastrami mit Sauerkraut in russischem Dressing, mit Emmentaler überbacken

SMASHED BURGER 18,00 €

Dry Aged US Beef Patty, American Cheese und crunchy Fries make it spicy mit Jalapenos

▪ PINSA ROMANA ▪

Unser Pinsa Romana-Teig wird nach dem traditionellen römischen Herstellungsverfahren zubereitet. Die schonende, lange Sauerteig-gärung von mindestens 24 Stunden verleiht dem Pinsa-Teig seinen unverwechselbaren Geschmack und seine typisch locker-fluffige und außen knusprig-krosse Konsistenz. Zudem ist er leicht verdaulich, fettarm und proteinreich.

PINSA BUFFALA 🌱 14,00 €

mit Büffelmozzarella und sizilianischem Oregano

HAUSGEMACHTE

▪ PASTA ▪

AUS DER ORIGINAL „SELA“
NUDELMASCHINE

RIGATONI CACIO E PEPE EUR 19,00
mit italienischem Pecorino, grobem Pfeffer und Bioeigelb

+ Parmesan + EUR 2,00

▪ DESSERT ▪

DATTEL CREME BRÛLÉE 12,00 €

🌱 = VEGETARISCH 🌿 = VEGAN 🍷 = GLUTENFREI 🥛 = LAKTOSEFREI

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

360° THREE SIXTY

BAR & LOUNGE

▪ SNACKS ▪

CEASAR SALAD 16,00 €

pulled romaine hearts with parmesan dressing, anchovies and thick capers

+ buttermilk chicken 12,00 €

+ King prawns (each) 3,50 €

+ salted lemon hummus with pita bread 7,50 €

REUBEN SANDWICH 21,00 €

spicy pastrami with sauerkraut in Russian dressing, topped with Emmental cheese

SMASHED BURGER 18,00 €

Dry Aged US Beef Patty, American Cheese und crunchy Fries make it spicy mit Jalapenos

▪ PINSA ROMANA ▪

Our Pinsa Romana dough is prepared according to the traditional Roman production method. The gentle sordough fermentation with a duration of at least 24 hours gives the Pinsa dough its unmistakable taste and its typical fluffy consistency and crispy-crunchy crust. Plus, it is easy to digest, low in fat and high in protein.

PINSA BUFFALA  14,00 €

with buffalo mozzarella and Sicilian oregano

HOMEMADE ▪ PASTA ▪

FROM THE ORIGINAL „SELA“ PASTA MACHINE

RIGATONI CACIO E PEPEEUR 19,00
with Italian pecorino, coarse pepper and organic egg yolk

+ Parmesan cheese + EUR 2,00

▪ DESSERT ▪

DATTEL CREME BRÛLÉE 12,00 €

 = VEGETARIAN  = VEGAN  = GLUTEN FREE  = LACTOSE FREE

Our separate allergen menu can provide information on allergenic ingredients in our dishes.