

# paparazzi

lounge bar & restaurant



menu



**In the paparazzi lounge bar & restaurant we offer the finest dishes from northern Italy, the most exquisite wines and the highest quality drinks with the local flair of the region and the artistic sensibility of Cologne.**

Our stone oven was developed especially for the paparazzi restaurant. It ensures optimum preparation of our already legendary pizza through firing with wood. You can watch the individual preparation firing with wood. You can watch the individual preparation steps live in the kitchen – from the rolling out of the dough all the way to final baking in the stone oven.

Pizza originally came from southern Italy and spread rapidly to the north over the course of the past decades. Its never-ending popularity can certainly be attributed to the dish's diverse and rapid preparation. While there were only six pizzerias in Milan in 1956, there are now more than 500! In contrast to many restaurants, we serve pizza with toppings of only the highest quality such as Parma ham, mozzarella or parmesan cheese.

The paparazzi restaurant is known for more than just its outstanding pizza, however! In all our other dishes as well, we always use the finest products from Piedmont (truffles and cheese), Liguria (vegetables, olive oil and herbs), Lombardy (rice, meat and butcher products), Trentino (gnocchi and mushrooms), Veneto (polenta and fish), Friuli (San Daniele ham and pumpkins) and Emilia-Romagna (Parma ham, balsamic vinegar, parmesan cheese and lasagna).

These dishes are accompanied by a carefully chosen selection of wines. In addition to superb wines from northern Italy, we also offer red wines from Tuscany – as we wouldn't deprive you of any of these fine vintages!

We have furthermore taken a well-balanced price/value ratio into account. Let us know if you require any decision-making assistance and our experts will be happy to recommend corresponding drinks. Are you interested in a personal wine tasting session? We make many things possible to ensure that you enjoy an exceptional experience here.

We wish you an entertaining, amusing and above all a pleasant stay with us. If you enjoyed it here with us, let lots of people know!

**BUON APPETITO**



# intro

**Im paparazzi lounge bar & restaurant haben wir die feinsten Speisen aus Norditalien, die edelsten Weine und die hochwertigsten Getränke mit dem lokalen Flair der Region und der künstlerischen Sensibilität Kölns kombiniert.**

Für das paparazzi restaurant haben wir eigens einen Steinofen entwickeln lassen, der die optimale Zubereitung der schon jetzt legendären Pizza durch die Befuerung mit Holz gewährleistet. In der offenen Küche können Sie die einzelnen Arbeitsschritte live verfolgen – vom Ausrollen des Teigs bis zur abschließenden Garung im Steinofen.

Die Pizza stammt ursprünglich aus dem Süden Italiens und hat in den vergangenen Jahrzehnten einen wahren Siegeszug Richtung Norden hinter sich. Verantwortlich für die nicht enden wollende Popularität ist sicher die vielfältige und schnelle Zubereitung. So gab es 1956 in Mailand lediglich 6 Pizzerien, heute sind es über 500!

Anders als in vielen Restaurants servieren wir die Pizza ausschließlich mit qualitativ äußerst hochwertigen Belägen wie beispielsweise frischem Parmaschinken, Mozzarella- oder Parmesankäse.

Nicht nur für die hervorragende Pizza ist das paparazzi restaurant bekannt. Auch bei allen anderen Speisen verwenden wir stets die feinsten Produkte aus den Regionen Piemont (Trüffel und Käse), Ligurien (Gemüse, Olivenöl und Kräuter), der Lombardei (Reis, Fleisch und Schlachtereiprodukte), Trentino (Gnocchi und Pilze),

Venetien (Polenta und Fisch), Friaul (San Daniele Schinken und Kürbis) und Emilia-Romagna (Parmaschinken, Balsamico-Essig, Parmesankäse und Lasagne).

Begleitet werden diese Speisen durch eine sorgfältig ausgesuchte Auswahl an Weinen. Zu den edlen Tropfen aus Norditalien führen wir auch Rotweine aus der Toskana, da wir Ihnen diese hervorragenden Weine nicht vorenthalten möchten.

Darüber hinaus haben wir auf ein ausgewogenes Preis-/Leistungsverhältnis geachtet. Lassen Sie uns wissen, wenn Sie eine Entscheidungshilfe benötigen und lassen Sie sich korrespondierende Getränke von unseren Fachleuten empfehlen. Haben Sie Interesse an einer persönlichen Weinprobe? Wir machen viele Dinge möglich, damit Sie ein außergewöhnliches Erlebnis bei uns haben.

Wir wünschen Ihnen einen unterhaltsamen, humorvollen und vor allem angenehmen Aufenthalt bei uns. Wenn Sie es genossen haben, sagen Sie es vielen Menschen weiter!

BUON APPETITO



## i primi

### antipasti • starters

- 15,50 € **Tagliata di Tonno con Caponata**  
Kurz gebratenes Thunfischfilet mit süß-sauer Aubergine Caponata und Bottarga  
Siered tuna slices with sweet and sour aubergines ragout and bottarga
- 14,50 € **Antipasto Misto**  
Wir stellen Ihnen gerne eine Variation von Vorspeisen zusammen oder Sie bedienen sich einmal an unserem Vorspeisenbuffet  
We serve you a selection of Italian appetisers or you select your own choice once from the buffet.
- 14,50 € **Piadina Salumi e Squaquarone**  
Variation von Bresaola Parmaschinken Salame e Squaquaronekäse  
Medley of Parma ham Bresaola salame with Squaquarone freshcheese
- 16,00 € **Insalata di Gamberoni e Indivia Belga**  
Mariniertem Riesengarnelen mit Chicoree-Pampelmusensalat und Mohndressing  
Prawnscocktail with poppy seed dressing and chicoree-grapefruit salad
- 13,00 € **Ravioli di bietole Noci e Gorgonzola**  
Mangoldravioli mit Gorgonzola Walnußsauce  
Ravioli stuffed with leaf beet with walnuts and Gorgonzola cheese sauce

### zuppe • soups

- 7,50 € **Crema di fave con frutti di mare e Olio D'oliva**  
Creme von Fava Bohnen mit Meeresfrüchten und Olivenöl  
Favabeans soup with seafood ragout and olive oil
- 8,00 € **Brodo di Manzo con Ravioli al Tartufo e Funghi**  
Rinderkraftbrühe mit Trüffelravioli  
Beef consomme with truffle Ravioli

### pizza

- 14,50 € **Paparazzi**  
Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola Parmesankäse  
The paparazzi classic - tomato sauce, mozzarella, parma ham, rocket salad, parmesan shavings
- 13,00 € **Rustica**  
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven, Zwiebeln  
Tomato sauce, mozzarella, anchoviesfilet, capers, olives, onions
- 13,50 € **Parmigiana**  
Tomatensauce, Mozzarella, Auberginen, Parmesan, Basilikum  
Tomato sauce, mozzarella, aubergines, parmesan cheese, basil

# i secondi

14,00 € **Frutti di mare**  
Tomatensauce, Mozzarella, Shrimps, Pulpo, Tintenfisch  
Tomato sauce, mozzarella, prawns, octopus, calamari

12,50 € **Dolce vita**  
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Zwiebeln  
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, onions

Tagesfrische Pasta-Empfehlungen erhalten Sie von Ihren Gastgebern.  
Our team will be happy to offer our daily pasta specials.

## i secondi di carne main courses

25,00 € **Cotoletta alla Valdostana con Asparagi**  
Paniertes Kalbskotelette mit Pancetta und Fontinakäse  
Breaded veal cutlet gratine with Fontina cheese and pancetta

23,00 € **Bistecca ai ferri con verdure e Pancetta**  
Rumpsteak vom Grill mit Pancetta-Gemüse und Kartoffelgratin  
Grilled Sirloin Steak with potato gratin and Pancetta vegetable

17,50 € **Filetto di Maiale con Paccheri al ragu di Funghi**  
Schweine Medaillons und gefüllte Maccheroni mit Pilzragout  
Medallions of pork filet with mushrooms ragout and Maccheroni

21,50 € **Bocconcini D'Agnello e salvia con con Peperoni**  
Gebratene Lammhüfte mit Maccheroni und Paprikafondue  
Lambfilet in breadkrust with grated Maccheroni and bell pepper crème

18,50 € **Petto D'anatra con Radicchio e Gnocchi di Patate dolci**  
Kross gebratene Entenbrust mit karamellisiertem Radicchio und Süßkartoffelgnocchi  
Pan fried breast of duck with caramelized radicchio and sweet potato gnocchi

## i secondi di pesce fish main courses

23,00 € **Capesante con Polenta e spinaci**  
Gebratene Jacobsmuscheln mit Polenta und Spinat  
Pan fried scallops with polenta and spinach

22,00 € **Filetto di Scorfano con sugo di salsiccia e vongole**  
Gebratener Rotbarsch mit Venusmuscheln und Salsiccia sugo  
Pan fried red mullet filet with mussel and Salsiccia sugo

24,50 € **Filetto di Gallinella in umido**  
Knurrhahnfilet mit Tomatensalsa und Spaghettini  
Filet of gunard with tomatoesauce and spaghettini





## formaggi e dolci

### cheese & desserts

- |        |   |         |   |
|--------|---|---------|---|
| 8,50 € | <b>Tiramisú</b><br>Tiramisú<br>Tiramisú   | 8,50 €  | <b>Torta Diplomatica con Granita al caffè</b><br>Mille-feuille von creme Chantilly mit Espresso Granite<br>Chantilly cake with espresso granite |
| 8,00 € | <b>Sorbetto di Mela con Frutta</b><br>Apfel-Koriander-Sorbet mit frischen Früchten<br>Sorbet of apple and coriander with fruits | 8,00 €  | <b>Crostata al Limone con gelato al Kefir</b><br>Limonen Tarte mit Kefir Sorbet<br>Lemon tarte with Kefir sorbet                                |
| 7,50 € | <b>Cassata con gelato al Pistacchio</b><br>Ricotta Törtchen mit Pistazieneis<br>Sicilian cheese cake with pistaccio ice cream   | 10,00 € | <b>Formaggi Assortiti</b><br>Käseauswahl aus Italien<br>Assorted Italian cheese   |

## heißgetränke • hot drinks

- 3,00 € Tasse Kaffee ① / Tasse Kaffee koffeinfrei
- 3,20 € Espresso ①
- 3,20 € Espresso Macchiato ①
- 4,50 € Doppelter Espresso ①
- 3,50 € Cappuccino ①
- 3,80 € Milchkaffee ①
- 3,80 € Latte Macchiato ①
- 4,50 € Kännchen Tee
- 3,50 € Tasse Tee
- 3,80 € Tasse Schokolade

## alkoholfreie Getränke soft drinks

- 3,40 € Gerolsteiner Gourmet/Stille Quelle/Naturell 0,25 l
- 7,90 € Gerolsteiner Gourmet/Stille Quelle/Naturell 0,75 l
- 3,50 € Aqua Panna 0,25 l
- 5,80 € Aqua Panna 0,5 l
- 8,90 € Aqua Panna 1,0 l
- 3,50 € San Pellegrino 0,25 l
- 5,80 € San Pellegrino 0,5 l
- 8,90 € San Pellegrino 1,0 l
- 5,70 € Evian 0,5 l
- 3,50 € Coca-Cola ① ② / Coca-Cola light ① ② ③ ④ ⑤ ⑥ 0,2 l
- 3,50 € Sprite ④ / Fanta Orange ② 0,2 l
- 3,70 € Schweppes  
Bitter Lemon ⑧, Tonic Water ⑧, Ginger Ale ② 0,2 l
- 3,50 € Apfelschorle 0,25 l
- 5,50 € Red Bull ① ② ⑨ 0,25 l
- 3,50 € Ice Tea Nestea 0,25 l
- 3,80 € Niehoffs Vaihinger Fruchtsäfte 0,2 l  
Orangensaft, Apfelsaft, Tomatensaft,  
Traubensaft, Johannisbeersaft
- 3,80 € Bionade 0,33 l  
Holunder, Litschi, Ingwer, Kräuter
- 7,50 € Orangensaft, frisch gepresst 0,2 l
- 1,80 € Frische Vollmilch 0,2 l

① koffeinhaltig ② mit Farbstoff ③ mit künstlichen Süßstoffen-Cyclamat, Acesulfam und Aspartam (enthält Phenylalanin) ④ mit Konservierungsstoff Benzoesäure ⑤ Brennwert 100 ml = 1.1 kJ (0,26 l) ⑥ mit Süßstoff Cyclamat, Aspartam (enthält Phenylalanin) und Saccharin ⑦ gefärbt mit Beta-Carotin ⑧ Chinin ⑨ Taurin



## 0,1 l | 0,75 l | sekt &amp; prosecco • sparkling wine &amp; prosecco

- 5,00 € 25,00 € Radisson Blu Exquisit - Cuvée Brut Chardonnay Sekt  
Sektellerei Schloß Affaltrach, Württemberg
- 6,00 € 28,00 € Prosecco di Conegliano DOC Spumante Brut  
Cantina Colli Del Soligo, Italien

## 0,1 l | 0,75 l | champagner • champagne

- 10,50 € 72,00 € Laurent Perrier Brut „Hausmarke“
- 12,00 € 80,00 € Veuve Clicquot Ponsardin Brut
- 12,00 € 94,00 € Veuve Clicquot Ponsardin Brut, Rosé
- 95,00 € Moët et Chandon Brut
- 110,00 € Moët et Chandon Brut Rosé
- 185,00 € Dom Pérignon Brut, Millésimé

## 0,2 l | 0,75 l | weißwein • white wine

- 8,00 € 26,00 € Corbello Bianco, Inzolia IGT, Baglio Curatolo, Sizilien
- 9,50 € 29,00 € Sauvignon, DOC, Tenuta Anselmi, Friaul
- 9,00 € 29,00 € Chardonnay, DOC, Tenuta Anselmi, Friaul
- 9,00 € 29,00 € Pinot Grigio, DOC, Tenuta Anselmi, Friaul
- 9,00 € 29,00 € Riesling, trocken, Weingut Groebe, Rheinhessen
- 35,00 € Pinot Bianco Alto Adige, DOC, Alois Lageder, Südtirol
- 36,00 € Chardonnay Alto Adige, DOC, Alois Lageder, Südtirol
- 75,00 € Chardonnay „Löwengang“, DOC, Alois Lageder, Südtirol
- 46,00 € Myrto Dolomiti Bianco, IGT, Foradori, Trentino
- 46,00 € Sauvignon, IGT, Silvio Jermann, Venezia
- 87,00 € Were Dreams Bianco, IGT, Silvio Jermann, Venezia
- 35,00 € Greco di Tufo, DOCG, Freudi die Dan Gregorio, Sorbo Serpico, Kampanien
- 35,00 € Gavi di Gavi La Merlina, DOC, Podere La Merlina, Piemonte
- 89,00 € Chardonnay Langhe „Rossi Bass“, DOC, Gaja, Piemonte

## 0,2 l | 0,75 l | rosé • rosé wine

- 9,00 € 30,00 € Bardolino Chiaretto, DOC, Cavalchina Giulietto Piona, Veneto

## 0,75 l | weitere regionen • other regions

- 32,00 € Weißburgunder Q, „Sonett“, Heger, Baden
- 31,00 € Riesling trocken, QbA, Schloss Vollrads, Rheingau
- 39,00 € Grauburgunder trocken, Kabinett, Salwey, Baden
- 36,00 € Sancerre Blanc, AC, Gerard Millet, Loire
- 46,00 € Chablis 1er Cru Montmain, AC, Gerard Tremblay, Chablis

0,2 l 0,75 l **rotwein • red wine**

|          |         |   |
|----------|---------|---|
| 9,00 €   | 29,00 € | <b>Chianti del Barone Ricasoli, DOCG</b> , Castello di Brolio, Toscana                |
| 9,00 €   | 29,00 € | <b>Barbera D'Alba, DOCG</b> , Giacosa Fratelli, Piemonte                              |
| 10,00 €  | 35,00 € | <b>Cygnus Sicilia Rosso, IGT</b> , Conte Tasca D'Almarita, Sizilien                   |
| 9,00 €   | 29,00 € | <b>Merlot delle Terre di Chieti, IGT</b> , Di Camili Vini, Abruzzo                    |
| 9,50 €   | 32,00 € | <b>Spätburgunder, Q „Sonett“</b> , Weingut Heger, Baden                               |
|          | 59,00 € | <b>Promis, IGT</b> , Angelo Gaja, Ca Marcanda, Bolgheri                               |
|          | 78,00 € | <b>Magari, IGT</b> , Angelo Gaja, Ca Marcanda, Bolgheri                               |
| 105,00 € |         | <b>Amarone Classico, DOC</b> , Allegrini, Veneto                                      |
| 45,00 €  |         | <b>Chianti Classico Riserva, Rocco Guicciarda, DOCG</b> , Castello di Brolio, Toscana |
| 52,00 €  |         | <b>Vino Nobile di Montepulciano, DOCG</b> , Avignonesi, Toscana                       |
| 98,00 €  |         | <b>Brunello di Montalcino, DOCG</b> , Poggio Antico, Toscana                          |
| 70,00 €  |         | <b>Brunello di Montalcino, DOCG</b> , Altesino, Toscana                               |
| 38,00 €  |         | <b>Barbera d'Alba, Rinaldi DOC</b> , Marziano Abbona, Piemont                         |
| 46,00 €  |         | <b>Dolcetto d'Alba, DOC</b> , Prunotto, Piemonte                                      |
| 52,00 €  |         | <b>Barbaresco, DOCG</b> , Giacosa Fratelli, Piemont                                   |
| 70,00 €  |         | <b>Barolo, DOCG</b> , Prunotto, Piemont   |
| 74,00 €  |         | <b>Sito Meresco Langhe, DOC</b> , Angelo Gaja   |

0,75 l **weitere regionen • other regions**

|         |  |  |
|---------|--|--|
| 28,00 € |  | <b>Twin Oaks Zinfandel</b> , Robert Mondavi, Kalifornien               |
| 38,00 € |  | <b>Spätburgunder, QbA</b> , Mayer-Näkel, Ahr                           |
| 41,00 € |  | <b>Conde de Valdemar Reserva</b> , Bodegas Valdemar, Rioja             |
| 45,00 € |  | <b>„Z“ Cabernet Sauvignon</b> , Neil Ellis-Werner Näckel, Stellenbosch |

Gerne informieren wir Sie persönlich über die Jahrgänge zu unseren Weinen.  
We like to inform you personally of the vine vintage.

# birre e grappa

## grappa & obstbrand • digestive 4 cl

|         |  |
|---------|--|
| 9,00 €  | Nonino Grappa il Merlot                                      |
| 9,00 €  | Nonino Grappa il Tocai                                       |
| 9,00 €  | Nonino Grappa il Moscato                                     |
| 9,00 €  | Nonino Grappa il Chardonnay                                  |
| 9,00 €  | Jacopo Poli Bessano Museum Merlot, Pinot, Cabernet-Sauvignon |
| 10,00 € | Po di Poli Smooth Moscato                                    |
| 10,00 € | Po di Poli Traminer  |
| 10,00 € | Po di Poli Pinot   |
| 10,00 € | Jacopo Poli Obstbrand Lamponi Himbeer                        |
| 10,00 € | Jacopo Poli Obstbrand Lamponi Ciliegie                       |
| 11,50 € | Avignonesi Montepulciano                                     |
| 14,00 € | Avignonesi Vin Santo Riserva                                 |
| 18,00 € | Nonino Grappa di Fragolino                                   |
| 9,50 €  | Morand Mirabelle   |
| 9,50 €  | Morand Williams  |
| 9,50 €  | Morand Kirsch  |
| 9,50 €  | Morand Himbeere  |

## bier vom faß • draught beer

|        |                          |
|--------|--------------------------|
| 2,60 € | DOM Kölsch 0,2 l         |
| 3,60 € | DOM Kölsch 0,3 l         |
| 4,30 € | Radeberger Pilsner 0,3 l |
| 7,00 € | Radeberger Pilsner 0,5 l |

## flaschenbier • bottled beer

|        |   |
|--------|---|
| 3,70 € | Clausthaler extra herb (alkoholfrei/non-alcoholic) 0,33 l     |
| 4,00 € | Vitalmalz 0,33 l  |
| 4,50 € | Becks 0,33 l  |
| 4,00 € | Heineken 0,33 l   |
| 5,00 € | Corona 0,33 l   |
| 5,50 € | Schöfferhofer Hefe-Weißbier naturtrüb 0,5 l                   |
| 5,50 € | Schöfferhofer Hefe-Weißbier dunkel 0,5 l                      |
| 5,50 € | Schöfferhofer Kristallweizen 0,5 l                            |
| 5,50 € | Schöfferhofer Hefe-Weißbier (alkoholfrei/non-alcoholic) 0,5 l |



Radisson Blu Hotel  
Messe Kreisel 3, 50679 Köln  
Telefon +49 (0) 221 27720 3470  
Telefax +49 (0) 221 27720 10  
info.cologne@radissonblu.com  
www.paparazzi-lounge.de