

# paparazzi

lounge bar & restaurant



menu



intro

intro

**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**

**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

- 11,00 € **Crostini rustici assortiti**  
Drei verschiedene Bruschetta - Belag nach marktfrischem Tagesangebot  
Selection of Italian bruschetta - Toppings on daily choice
- 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
- 15,50 € **Carpaccio di Manzo con Parmigiano**  
Carpaccio vom Rind mit Parmesan, Rucolasalat und Balsamico  
Beef carpaccio with parmesan cheese, rocket salad and balsamico
- 16,00 € **Tartar di pesce affumicato e avocado**  
Edelfisch-Tatar auf Avocado Mousse mit Rote Beete und Kräutersalat  
Tatar of fish on avocado mousse with salad and beetroot
- 13,00 € **Cannelloni con Ricotta e Asparagi**  
Gratinierter Crêpes mit Ricottakäse und grünem Spargel gefüllt  
Gratinated crêpes filled with ricotta cheese and green asparagus

### zuppe • soups

- 7,50 € **Crema di Pomodori al Forno con Scamorza**  
Cremesuppe von Ofentomaten mit Scamorzakäse  
Oven roasted tomato soup with scamorza cheese
- 8,00 € **Crema di Topinambur con Gamberetti**  
Topinambur Creme mit Nordseekrabben  
Topinambur velouté with north sea shrimps

### pizza

- 14,50 € **Paparazzi**  
Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola Parmesankäse  
The paparazzi classic - tomato sauce, mozzarella, parma ham, rocket salad, parmesan shavings
- 13,50 € **Piccante**  
Tomatensauce, Mozzarella, Peperoni, Salsiccia, Zwiebeln  
Tomato sauce, mozzarella, red pepper, hot salami, onions
- 12,50 € **Vegetariana**  
Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Pesto, Kirschtomaten  
Tomato sauce, mozzarella, spinach, pesto, cherry tomatoes

## i secondi

- 13,00 € **Reale**  
Tomatensauce, Mozzarella, Shrimps, Lachs, Keta Kaviar  
Tomato sauce, mozzarella, prawns, salmon, keta caviar

- 12,00 € **Dolce vita**  
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Zwiebeln  
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, onions

Tagesfrische Pastaempfehlungen erhalten Sie von Ihren Gastgebern.  
Our team will offer daily pasta specials.

### i secondi di carne main courses

- 26,00 € **Filetto di Manzo con Scalogno brasato al Balsamico**  
Gegrilltes Rinderfilet mit Balsamico-Schallotten und Kroketten  
Grilled beef filet with balsamico braised shallots and potato croquettes
- 24,00 € **Bistecca ai ferri con verdure e Pancetta**  
Rumpsteak vom Grill mit Pancetta-Gemüse und Kartoffelgratin  
Grilled rumpsteak with pancetta vegetables and potato gratin
- 24,00 € **Scaloppine di Vitello al Radicchio con Puré di Patate**  
Scaloppine mit Radicchio und Kartoffelpüree  
Veal escalop with radicchio and mashed potatoes
- 25,50 € **Carré D'Agnello con Pannelle e Melanzane**  
Gegratene Lammkrone mit Aubergine und Pannelle  
Grilled rack of lamb with aubergines and panelle
- 20,50 € **Suprema di Pollo Con prosciutto di parma e fagioli**  
Poulardenbrust im Parmaschinken, Bohnen und Gnocchi mit Salbei  
Corn feed chicken breast with sage gnocchi and beans ragout

### i secondi di pesce fish main courses

- 24,50 € **Filetti dorata alle erbe con Spinaci e patate sabbiose**  
Doradenfilet mit Kräutern, Spinat und Sandkartoffeln  
Gilthead seabream with herbs, spinach and potatoes
- 23,00 € **Caciucco con filetti di Pesce e frutti di Mare**  
Gegratene Edelfischfilets im Meeresfrüchte - Fumet  
Broiled fish fillets in sea food fumet
- 25,50 € **Coda di rospo con pappa al pomodoro**  
Gratinierter Seeteufel auf toskanischem Brotpüree und gefüllter Tomate  
Gratinated monkfish on tuscan bread puree and filled tomato





## formaggi e dolci

### cheese & desserts

- |   |   |
|---|---|
| <p>8,50 € <b>Tiramisú con Frutti di bosco e Amaretto</b><br/>Tiramisú mit Amarettobereen<br/>Tiramisú with amaretto berries</p> <p>8,00 € <b>Sorbetto di pesche Bellini</b><br/>Pfirsichsorbet mit geeistem Champagner<br/>Peach sorbet with iced champagne</p> <p>7,50 € <b>Tortino di Pistacchio</b><br/>Pistazientörtchen mit Ananas<br/>Pistachio tart with pineapple</p> | <p>8,50 € <b>Fondente al cioccolato con Amarene</b><br/>Schmelzendes Schokoladensoufflée mit Amarenakirschen<br/>Melting chocolate soufflée with amarena cherries</p> <p>8,00 € <b>Parfait ai fagioli di Tonka con salsa al Caffé</b><br/>Tonkabohnenparfait mit Espressosauce<br/>Tonka bean parfait with espressosauce</p> <p>10,00 € <b>Formaggi Assortiti</b><br/>Käseauswahl aus Italien<br/>Assorted Italian cheese</p> |
|---|---|

## bevande

### heißgetränke • hot drinks

- 2,80 € Tasse Kaffee ① / Tasse Kaffee koffeinfrei
- 2,80 € Espresso ①
- 2,80 € Espresso Macchiato ①
- 4,30 € Doppelter Espresso ①
- 3,40 € Cappuccino ①
- 3,40 € Milchkaffee ①
- 3,80 € Latte Macchiato ①
- 3,80 € Portion Tee
- 3,40 € 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
- 3,40 € Aqua Panna 0,25 l
- 5,70 € Aqua Panna 0,5 l
- 8,90 € Aqua Panna 1,0 l
- 3,40 € San Pellegrino 0,25 l
- 5,70 € San Pellegrino 0,5 l
- 8,90 € San Pellegrino 1,0 l
- 5,70 € Evian 0,5 l
- 3,40 € Coca-Cola ① ② / Coca-Cola light ① ② ③ ④ ⑤ ⑥ 0,2 l
- 3,40 € Sprite ④ / Fanta Orange ② 0,2 l
- 3,40 € Schweppes  
Bitter Lemon ⑧, Tonic Water ⑧, Ginger Ale ② 0,2 l
- 3,40 € Apfelschorle 0,25 l
- 4,40 € Red Bull ① ② ③ 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
- 6,00 € Orangensaft, frisch gepresst 0,2 l
- 2,00 € 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 €	<b>Radisson Blu Exquisit - Cuvée Brut</b> Chardonnay Sekt, Sektkellerei Schloß Affaltrach, Württemberg
6,00 €	28,00 €	<b>Prosecco di Conegliano DOC Spumante Brut</b> Cantina Colli Del Soligo, Italien
7,50 €	42,00 €	<b>Menger Krug Rosé Brut</b> , klassische Flaschengärung

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

9,50 €	68,00 €	<b>Champagner „Hausmarke“</b>
10,50 €	80,00 €	<b>Veuve Clicquot Ponsardin Brut</b>
12,00 €	93,00 €	<b>Veuve Clicquot Ponsardin Brut, Rosé</b>
	93,00 €	<b>Moët et Chandon Brut</b>
	105,00 €	<b>Moët et Chandon Brut Rosé</b>
	180,00 €	<b>Dom Pérignon Brut, Millésimé</b>

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

		<u>Abruzzo</u>
7,50 €	25,50 €	<b>Pinot Grigio, Contessa Camilla</b>
		<u>Sizilien</u>
7,50 €	25,50 €	<b>Corbello Bianco, Inzolia IGT, Baglio Curatolo</b>
		<u>Friaul</u>
8,50 €	28,00 €	<b>Chardonnay DOC, Tenuta Anselmi</b>
8,50 €	29,00 €	<b>Sauvignon DOC, Tenuta Anselmi</b>
	42,00 €	<b>Zuani Vigne, Bianco Collio DOC, Felluga &amp; Figli</b>
	45,00 €	<b>Pinot Bianco, Collio DOC, Venica &amp; Venica</b>
		<u>Kampagnen</u>
9,50 €	33,00 €	<b>Greco di Tufo DOCG</b>
		<u>Sardinien</u>
29,00 €		<b>Costamolino Bianco DOC, Vermentino</b>
		<u>Breganze</u>
35,00 €		<b>Vespailolo DOC, Angelo Scaroni</b>
		<u>Toscana</u>
30,00 €		<b>Vernaccia di San Gimignano DOC, Teruzzi &amp; Puthod</b>
54,00 €		<b>Terre di Tufi, Teruzzi &amp; Puthod</b>
		<u>Venezia Giuila</u>
98,00 €		<b>Were Dreams Bianco IGT, Now it is just wine, Silvio Jermann</b>
		<u>Alto Adige</u>
75,00 €		<b>Chardonnay „Löwengang“ DOC, Alois Lageder</b>
		<u>Piemonte</u>
32,00 €		<b>Gavi di Gavi, La Merlina DOC, Podere La Merlina</b>
45,00 €		<b>L'Altro Chardonnay DOC, Pio Cesare</b>
81,00 €		<b>Rossj - Bass, Langhe DOC, Gaja/Chardonnay</b>
34,00 €		<b>Roero Arneis DOC, Marziano Abbona</b>
		<u>Trentino</u>
61,00 €		<b>Foradori Myrto IGT, Pinot/Sauvignon/Chardonnay, Barrique</b>

## 0,2 l | 0,75 l | rosé • rosé wine

7,00 €	28,00 €	<b>Bardolino Chiaretto DOC, Cavalchina Giulietto Piona, Veneto</b>
8,00 €	28,00 €	<b>Rosesroses - Rosato Alto Mincio IGT, Ottella Francesco Montresor</b>

## 0,2 l | 0,75 l | rotwein • red wine

		<u>Sizilien</u>
9,50 €	35,00 €	<b>Cygnus, Sicilia Rosso IGT, Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon</b>
		<u>Abruzzo</u>
8,50 €	29,00 €	<b>Contessa Camilla, Montepulciano DOC</b>
8,50 €	29,00 €	<b>Merlot delle Terre di Chieti IGT, Camilli Vini</b>
		<u>Friaul</u>
	110,00 €	<b>Sossò Riserva, Colli Orientali, Livio Felluga</b>
		<u>Toscana</u>
8,50 €	28,00 €	<b>Chianti del Barone Ricasoli DOCG, Castello di Brolio</b>
	45,00 €	<b>Chianti Classico Riserva DOCG, Rocco Guicciarda, Castello di Brolio</b>
	52,00 €	<b>Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Avignonesi</b>
	58,00 €	<b>Promis, Angelo Gaja, Ca Marcanda, Merlot/Syrah/Sangiovese</b>
	98,00 €	<b>Argentiera - Bolgheri Superiore DOC, Tenuta Argentiera</b>
	98,00 €	<b>Brunello di Montalcino DOCG, Poggio Antico</b>
	195,00 €	<b>Tignanello DOC, Marchesi Antinori</b>
	38,00 €	<b>Poggio Ai Ginepri - Bolgheri DOC, Tenuta Argentiera</b>
	275,00 €	<b>Ornellaia - Bolgheri, Cabernet Sauvignon/Franc &amp; Merlot</b>
	103,00 €	<b>Magari - Toscana Rosso IGT, Cabernet Sauvignon/Franc &amp; Merlot</b>
		<u>Venezien</u>
	102,00 €	<b>Amarone Classico, Superiore, Allegrini</b>
		<u>Alto Adige</u>
	116,00 €	<b>Cor Römigberg, Cabernet Sauvignon, Alois Lageder</b>
	74,00 €	<b>„Krafuss“, Pinot Nero DOC, Alois Lageder</b>
		<u>Breganze</u>
	32,00 €	<b>Felice Cabernet Sauvignon, Angelo Scaroni</b>
		<u>Puglia</u>
	38,00 €	<b>Salice Salentino Reserva DOC, Cantine due Palme</b>
		<u>Piemonte</u>
	46,00 €	<b>Barbera d'Alba, Rinaldi DOC, Marziano Abbona</b>
	78,00 €	<b>Sito Meresco Langhe DOC, Nebbiolo, Angelo Gaja</b>
	130,00 €	<b>Bricco dell'Uccellone, Barbera d'Asti DOC, Giacoma Bologna, Braida</b>
	98,00 €	<b>Barolo „Bussia“ DOCG, Prunotto</b>
	195,00 €	<b>2001er Barolo Falletto di Serralunga DOCG, Bruno Giacosa</b>
	280,00 €	<b>2004er Barbaresco DOCG, Angelo Gaja</b>
	540,00 €	<b>2003er „Costa Russi“ - Lange Nebbiolo DOC, Angelo Gaja</b>
		<u>Trentino</u>
	122,00 €	<b>Granato Teroldego Rotaliano DOC, Foradori</b>
		<u>Toscana</u>
1,5 l / Magnum	108,00 €	<b>Vino Nobile Di Montepulciano DOCG, Avignonesi</b>
		<u>0,1 l   0,50 l   dessertwein • dessert wine</u>
7,50 €	45,00 €	<b>Dulcis Umbria Lungarotti, Umbria</b>

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

# birre e grappa

## weitere regionen • other regions 0,75 l

### Deutschland • Germany

- 29,00 € Weissburgunder Q „Sonett“, Heger, Baden
- 28,00 € Finesse, Riesling - halbtrocken, Franz Künstler, Rheingau
- 31,00 € Schloss Vollrads, Riesling - trocken, Rheingau

### Frankreich • France

- 37,00 € Sancerre Blanc AC, Gerard Millet, Loire
- 34,00 € Gewürztraminer Reserve AC, Lucien Albrecht, Elsass
- 28,00 € Syrah La Forge Estate, Languedoc

### Spanien • Spain

- 37,00 € Conde de Valdemar Reserva, Rioja, Bodegas Valdemar

### Kalifornien • California

- 31,00 € Twin Oaks Zinfandel, Robert Mondavi

### Chile • Chile

- 33,00 € Estampa Reserva, Cabernet Sauv./Cabernet Franc, Colchagua Valley

### Südafrika • South Africa

- 35,00 € Pinotage Shiraz, Western Cape, Leopards Leap Winery

### Neuseeland • New Zealand

- 43,00 € Sauvignon Blanc, Cloudy Bay, Marlborough

## 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
- 9,00 € Po di Poli Moscato
- 9,00 € Andrea da Ponte Vecchia di Prosecco
- 10,00 € Po di Poli Traminer
- 10,00 € Po di Poli Pinot
- 10,00 € Teruzzi & Puthod Terre di Tuffi
- 10,00 € Jacopo Poli Obstbrand Lamponi Himbeer
- 10,00 € Jacopo Poli Obstbrand Lamponi Ciliegie
- 11,50 € Avignonesi Montepulciano
- 14,00 € Avignonesi Vin Santo Reserva
- 18,00 € Nonino Grappa di Fragolino

## bier vom faß • draught beer

- 2,50 € DOM Kölsch 0,2 l
- 3,50 € DOM Kölsch 0,3 l
- 4,00 € Radeberger Pilsner 0,3 l
- 4,00 € Schöfferhofer Hefe-Weißbier 0,3 l
- 5,50 € Schöfferhofer Hefe-Weißbier 0,5 l

## flaschenbier • bottled beer

- 3,70 € Clausthaler extra herb (alkoholfrei/ non-alcoholic) 0,33 l
- 4,00 € Heineken 0,33 l
- 5,00 € Corona 0,33 l
- 5,50 € Schöfferhofer Weizen Kristall 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](mailto:info.cologne@radissonblu.com)  
[www.paparazzi-lounge.de](http://www.paparazzi-lounge.de)