

PAULO SCUTARRO

Renaissance italienischer Kochkunst

DOLCE FAR NIENTE – DAS SÜSSE NICHTSTUN

LIEBE GÄSTE, SCHÖN, DASS SIE DA SIND

Unser Küchenteam kocht für Sie alles aus frischen Zutaten, mit Liebe & ohne Fertigprodukte. Da dies einige Augenblicke in Anspruch nimmt, freuen wir uns, wenn Sie Zeit & Gemütlichkeit mitbringen.

Genießen Sie die wundervolle Aussicht & erfreuen sich an Momenten ohne Eile & Hektik.

APERITIVO

LIMONCELLO SPRIZZ

Unser hausgemachter Limoncello, mit Prosecco & Orangen-Limonata 11.90 €

CHIP DRY TONIC

Das müssen Sie versuchen: weißer Portwein, Tonic, Zitrone & frischer Minze 11.90 €

CRODINO SPRIZZ ALKOHOLFREI

Italienischer alkoholfreier Bitter mit Maracujanektar, Orange, Tonic & Minze 9.90 €

DIVIN BLUSH SAUVIGNON BLANC O,IL ALKOHOLFREI

Zitrusaromen treffen auf rote Früchte vom Pinot Noir und verleihen dem Schaumwein einen schönen Roséschimmer 7.50 €

PAULO SCUTARRO

Renaissance italienischer Kochkunst

ANTI PASTI

PANNE FORMAGGIO DI CAPRA, AVOCADO, UOVO

Geröstete Apulien Brotscheiben mit Ziegenfrischkäse, Pinienkernen,
Honig, Avocadocreme & Ei

17.90 €

BRUSCHETTA POMODORO

Zwei Scheiben Bruschetta mit Tomate & Grana Padano

8.90 €

MOZZARELLA DI BUFALA

Gebackener Büffelmozzarella mit Tomatenchutney & Pesto

16.90 €

CARPACCIO DI MANZO

dünn aufgeschnittenes Rindfleisch mit Rucola, Parmesan,
Pinienkerne & Zitrone

18.90 €

VINO ROSSO

2023 CHIANTI SUPERIORE

Ruffino. DOCG. Italien. trocken

Dieser Chianti wird seit dem Gründungsjahr von Ruffino im Jahr 1877 produziert – ein echtes Urgestein! Ein Jahrhundert später wurde er sogar zum DOCG-Wein erhoben. Er passt hervorragend zur italienischen Küche & hat einen schönen Trinkfluss

0.1l 7.20 € 0.2l 14.80 € Flasche 55.00 €

PAULO SCUTARRO

Renaissance italienischer Kochkunst

ZUPPE & INSALATA

ZUPPA DI POMODORO

Cremige Tomatensuppe mit Basilikum-Pesto
11.50 €

ZUPPA DI PESTO

Cremige Pestosuppe mit Pinienkernen
11.50 €

INSALATA CESAR´E

Romana Salatherzen in Joghurt-Parmesan Dressing
Ciabatta Croutons

gebratenem Ei & Bacon vom Parma Schwein
17.90 €

mit Garnelen oder Fischfilets oder gebratenen Calamari
22.90 €

VINO ROSSO ALKOHOLFREI

2024 PINOT NOIR

Divine. Loire. Frankreich. trocken. alkoholfrei
Dieser Pinot Noir fängt die charakteristischen Noten roter Beeren und subtiler
Würze ein. Elegant und ausgewogen.

0.1l 4.90 € 0.2l 9.20 € Flasche 34.00 €

PAULO SCUTARRO

Renaissance italienischer Kochkunst

PASTA

SPAGHETTI DEL GIORNO

Spaghetti mit Felsengarnelen in Knoblauch, Olivenöl,
Tomatensauce
24.90 €

SPAGHETTI AGLIO E OLIO

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoni, Petersilie
16.90 €
mit gebratenen Calamari 24.90€

GNOCCHI CON GORGONZOLA

Kartoffelgnocchi mit Blattspinat & Walnusskernen
In geschmolzenem Gorgonzola
18.90 €

MACCHERI AL MANZO

Kurze Windrad Pasta in Rotweinsauce mit
Rinderfilet-Spitzen, getrockneten Tomaten & Parmesan
24.90 €

TAGLIATELLE DI PEPERONCINI E FORMAGIO DI CAPRA

Peperoni Tagliatelle mit Ziegenkäse im
Knuspermantel, Granatapfelkerne & karamellisierte Paranüsse
24.90 €

Gern bereiten wir Ihr Pastagericht -wenn möglich- vegan,
gluten- oder lactosefrei zu. Wir haben auch glutenfreie Pasta.
Bitte fragen Sie unser Serviceteam

PAULO SCUTARRO

Renaissance italienischer Kochkunst

PESCE

FILETTO DI BRANZINO

Wolfsbarschfilet mit Grillgemüse & Rosmarinkartoffeln
34.90 €

FILETTO DI MERLUZO E SPINACHI

Kabeljaufilet an Knoblauchspinat mit getrockneten Tomaten & Pinienkernen
auf Kartoffelpüree
30.90 €

PESCE COLPI CARNE

RANA PESCATRICE E FILETTO DI VITELLO

Seeteufelfilet mit Kalbsfilet auf Safranrisotto mit fritiertem
Knusper-Fenchel & Limonen-Buttersauce
44.90 €

FILETTO DI MANZO E CALAMARI

Rinderfilet & gebratene Calamari mit gebackener Aubergine,
Röstzwiebeln & Pesto-Kartoffelpüree
49.90 €

CARNE

COSTOLETTO DI AGNELLO

Lammchops mit Knoblauch, Rosmarin eingelegt
dazu Tomatenchutney & Röstkartoffeln
39.90 €

FILETTO DI MANZO E PATATE

200g Rinderfilet mit Grillgemüse & Kartoffeln
45.90 €

FEGATO DI VITELLO

Kalbsleber rosa gebraten mit Kartoffelpüree, Röstzwiebeln
Apfel & Demiglace
29.90 €

PAULO SCUTARRO

Renaissance italienischer Kochkunst

DOLCI

TIRAMISU

Klassisches Tiramisu mit Amaretto

9.90 €

SALAMI AI CIOCCOLATO

Kalter Hund auf italienisch.

Schokoladencanache mit Keksstücken & Haselnusseiscreme

8.90 €

BUDINO FRITTO ALLA PAULO E MIRTILLE

Frittierter Vanillepudding mit

Vanilleeiscreme & Heidelbeeren

11.90 €

PAULO'S FRENCH TOAST

Ausgebackenes Weißbrot gefüllt mit

Schokoladen-Haselnusscreme, dazu Mascaponecreme & Vanilleeis

13.90 €

Sollten Sie Fragen zu Unverträglichkeiten und ausweisungspflichtigen Inhaltsstoffen haben so halten wir eine gesonderte Speisekarte mit allen Auflistungen für Sie bereit