

# PAULO SCUTARRO

*Renaissance italienischer Kochkunst*

## VEGGI – JANUARY

### INSALATA CON UOVO

Mariniertes Salatherz & gebeiztes Eigelb  
auf weißem Bohnen-Hummus mit Kürbiskernöl-Mayo & Gremolata  
12.90 €

### MACCHERI CAVOLO RICCIO E RICOTTA

Kurze Windradpasta mit Grünkohl-Ricotta-Creme  
Perlzwiebel, Birne & Rauchmandel  
17.90 €

### BROCCOLI AGLIO I LIMONE

Gebratener Brokkoli auf Süßkartoffelpüree mit Cranberry & schwarzer Zitronen-Aioli  
20.90 €

### MELANZANA SALSA VERDE

Gebackene Aubergine mit crispy Chili & Honig  
auf Miso-Kartoffelpüree & Salsa Verde  
19.90 €

### SORBETTO

Olivenöl – Zitronen Sorbet  
mit Baiser & Basilikum  
5.90 €

## & FEINE “DRY” WEINE

### LEINER WIESENKRÄUTER

Weingut Leiner. Deutschland. frischer alkoholfreier Traubensecco  
aus Gelbem Muskateller & Kerner gepaart mit Wiesenkräutern

0.2l 8.70 € Flasche 32.00 €

### 2024 CHENIN BLANC

Divine. Loire. Frankreich. trocken. alkoholfrei

Dieser Chenin Blanc hat ein Aroma von gelben Früchten, Birne und goldenem Apfel.  
Am Gaumen ist die Textur saftig, weich und karamellisiert. Sehr harmonisch

0.1l 4.90 € 0.2l 9.20 € Flasche 34.00 €

# 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

### DIVINE SAUVIGNON BLANC SPARKLING ALKOHOLFREI

Fruchtig elegant und spritzig mit den typischen Aromen eines Sauvignon Blancs  
schonend ent-alkoholisiert 0.1l 7.50 €

### 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 €

### APEROL SPRIZZ ALKOHOLFREI

Pierre Secco ist ein alkoholfreier „Aperol Sprizz“ mit einem Schuss Tonic 9.90 €

### CRODINO SPRIZZ ALKOHOLFREI

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

### PINK NEGRONI ALKOHOLFREI

Ingwer-Peach Negroni, Thomas Henry Pink Grapefruit 9.90 €

# PAULO SCUTARRO

*Renaissance italienischer Kochkunst*

## ANTI PASTI

### PANNE FORMAGGIO DI CAPRA, MIELE 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

Büffelmozzarella mit Ofen-Strauchtomaten & Pesto  
15.90 €

### CARPACCIO DI MANZO

dünn aufgeschnittenes Rindfleisch mit Rucola, Parmesan,  
Pinienkerne & Zitrone  
19.90 €

## VINO ROSSO

### 2024 CHIANTI 1877

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 6.20 € 0.2l 9.80 € Flasche 36.00 €

# PAULO SCUTARRO

*Renaissance italienischer Kochkunst*

## ZUPPE & INSALATA

### ZUPPA DI POMODORO

Cremige Tomatensuppe mit Basilikum-Pesto

11.50 €

### INSALATA PANZANELLA

Toskanischer Tomaten-Brot-Salat mit  
marinierten Ofentomaten, Baby-Blattsalat, Pinienkernen und  
in Olivenöl gerösteten Ciabattawürfeln,  
Pesto, weiße Balsamico-Vinaigrette & Grana Padano

16.90 €

mit Garnelen oder Fischfilets

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  
17.90 €

### GNOCCHI CON PERRE

Kartoffel-Gnocchi mit Birne in Pfeffersahne  
18.90 €

### MACCHERI AL MANZO

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

### TAGLIATELLE DI PEPPERONCINI 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 €

### PADELLA DI GAMBERO

300g Garnelenpfanne mit Knoblauch, Peperoni  
Kräuterbutter & Ajolicreme  
45.90 €

### FILETTO DI MERLUZZO E SPINACHI

Kabeljaupfilet an Knoblauchspinat mit getrockneten Tomaten & Pinienkernen  
& Kartoffelpüree  
31.90 €

## CARNE

### ANATRA CON CAVOLO ROSSO E PATATE

Halbe Bio Ente aus dem Alten Land mit Rotkohl, Klößen & Sauce  
35.90 €

### FILETTO DI MANZO E PATATE

200g Rinderfilet mit Grillgemüse & Kartoffeln  
49.90 €

### FEGATO DI VITELLO

Kalbsleber rosa gebraten mit Kartoffelpüree, Röstzwiebeln  
Apfel & Demiglace  
32.90 €

# 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 €

### TORTA DI MELA

Kleiner Apfelkuchen mit Sahne & Mascarponeeis

11.90 €

### GELATO TRI COLORI

Komposition aus Safraneis, Bergmilch-Joghurteis & Carboneiscreme  
mit Amarettini-Crunch, schwarze Johannisbeersauce & Blaubeeren

9.90 €

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