

# 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 €

### ZERO APEROL SPRIZZ ALKOHOLFREI

Der Klassiker ohne Alkohol & genauso gut 9.90 €

### CRODINO SPRIZZ ALKOHOLFREI

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

### DIVIN BLUSH SAUVIGNON BLANC 0,1L ALKOHOLFREI

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

# PAULO SCUTARRO

*Renaissance italienischer Kochkunst*

## ANTIPASTI – AUCH ZUM TEILEN

Geteilte Freude ist doppelte Freude. Bestellen Sie sich gern verschiedene Vorspeisen für die Tischmitte und teilen Sie.

### PANE, BURO, OLIVO

Ofenfrisches Brot aus Süditalien mit Knoblauchbutter 4.90  
Imperial Oliven aus Sizilien 3.50

### PANE TONNO

Geröstetes Sauerteigbrot, Thunfisch rare gegrillt, Parmesan Sauce,  
Bacon, Avocadocreme & Schalotten  
22.90

### PANE FORMAGGIO DI CAPRA

Geröstete Apulien Brotscheiben mit Ziegenfrischkäse, Pinienkernen,  
Honig, Avocadocreme & gebackenem Ei  
18.90

### VITELLO TONNATO

Dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce, Kapern,  
Petersilie, Oliven & Ofentomaten  
16.90

### BRUSCHETTA POMODORO

Zwei Scheiben Bruschetta mit Tomate & Grana Padano  
8.90

### CARPACCIO DI MANZO

Dünn aufgeschnittenes Rindfleisch mit Rucola, Parmesan,  
Pinienkernen & Zitrone  
18.90

# PAULO SCUTARRO

*Renaissance italienischer Kochkunst*

## ZUPPE & INSALATA

### ZUPPA DI POMODORO

Cremige Tomatensuppe mit Basilikum-Pesto

10.50

mit Garnelenspieß +5.40

### ZUPPA DI ZUCCA

Kürbiscremesuppe mit Öl & Kernen 10.50

mit Garnelenspieß +5.40

### INSALATA DI BUFALA

Büffelmozzarella auf Babyblatsalat mit Ofentomaten,  
Pinienkernen & Pesto

16.90

### INSALATA PANZANELLA

Italienischer Brotsalat mit Babyblattsalaten, Pinienkernen,  
Ofentomaten, weißem Balsamico-Dressing & Grana Padano

17.90

mit Felsengarnelen oder Fischfilets +8.90

**MEHR GARNELEN? KEIN PROBLEM.**

Sprechen Sie gern mit unserem Serviceteam

## VINO

### 2024 AIX BLANC

Maison Aix de Provence. Frankreich. trocken

Eine Rarität: Ein Weißwein aus einer Rosé-Region Provence – ein echtes  
Liebhaberprojekt für die Winzer. Kräutrig, frisch und spritzig

0.1l 6.80 €    0.2l 10.80 €    Flasche 40.00 €

# PAULO SCUTARRO

*Renaissance italienischer Kochkunst*

## PASTA

### SPAGHETTI DEL GIORNO

Spaghetti mit Felsengarnelen in Knoblauch, Olivenöl  
& Tomatensauce

24.90

### SPAGHETTI AL PESTO POMODORO E MANDORLE

Spaghetti in Tomatenpesto mit Mandeln

16.90

mit Büffelmozzarella +5.90

### PAPPARDELLE CON RAGÚ DI CINGIALE

Breite Bandnudeln mit Wildschwein-Ragú,  
Sellerie & Karotten in hellem Buttersud

24.90

### GNOCCHI CON PERRE

Kartoffelgnocchi mit Birnenstücken in pfeffriger Sahne

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,  
Granatapfelkernen & karamellisierten Paranüssen

24.90

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

# PAULO SCUTARRO

*Renaissance italienischer Kochkunst*

## PESCE

### FILETTO DI BRANZINO

Wolfsbarschfilet in Kapern-Limonen Thymianbutter mit Kartoffelpüree  
34.90

### FILETTO DI MERLUZO

Kabeljaufilet an Rahm Spitzkohl auf Kartoffelpüree  
32.90

### FILETTO DI SALMONE

Lachsfilet mit Grillgemüse & Rosmarinkartoffeln  
31.90

## CARNE

### FILETTO DI MANZO E PATATE

200g Argentinisches Rinderfilet mit Grillgemüse & Rosmarinkartoffeln  
45.90

### FEGATO DI VITELLO

Kalbsleber rosa gebraten mit Kartoffelpüree, Röstzwiebeln  
Apfel & Demiglace  
29.90

### BISTECA DI MANZO

250g Argentinisches Rinder-Entrecote mit Portwein-Trauben & Polenta  
42.90

### BISTECA DI CERVO

Hirschrücken mit Spitzkohl & Rote Bete-Knödeln  
35.90

# PAULO SCUTARRO

*Renaissance italienischer Kochkunst*

## DOLCI

### TIRAMISU

Klassisches Tiramisu mit Amaretto

9.90

### SALAMI AI CIOCCOLATO

Kalter Hund auf italienisch.

Schokoladencanache mit Keksstücken & Schokoladeneiscreme

8.90

### BUDINO FRITTO ALLA PAULO E MIRTILLE

Frittierter Vanillepudding mit

Vanilleeiscreme & Heidelbeeren

11.90

### PANNA COTTA

mit Himbeerpüree

4.90

### GELATO E OLIO

Eine Kugel Vanilleeis mit Kürbiskernöl & Kürbiskernen

4.90

### AFFOGATO

Vanilleeis mit Espresso 6.90

mit Legendario Rumlikör +8.90

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