

PAULO SCUTARRO

Renaissance italienischer Kochkunst

ANTIPASTI

PANE & BURO

Ofenfrisches Brot aus Süditalien mit Knoblauch & Butter

4.90 €

Imperial Oliven aus Sizilien

3.50 €

BRUSCHETTA POMODORO

Zwei Scheiben Bruschetta mit Tomate & Grana Padano

8.90 €

CARPACCIO DI MANZO

dünn aufgeschnittenes Rindfleisch mit Rucola, Parmesan,
Pinienkerne & Zitrone

18.90 €

PANNE TONNO

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

21.90 €

PANNE FORMAGGIO DI CAPRA

Geröstete Apulien Bratscheiben mit Ziegenfrischkäse, Pinienkernen,
Honig, Avocadocreme & gebackenes Ei

17.90 €

PANNE, VITELLO

Geröstetes Apulienbrot mit dünn aufgeschnittenem Kalbsfleisch,
Thunfischsauce, Kapern, Oliven, gebackenem Ei & Ofentomaten

18.90 €

PAULO SCUTARRO

Renaissance italienischer Kochkunst

ZUPPE & INSALATA

ZUPPA DI POMODORO

Cremige Tomatensuppe mit Basilikum-Pesto

10.50 €

mit Garnelenspieß +5.50 €

INSALATA DI BUFALA

Büffelmozzarella auf Babyblattsalat mit Ofentomaten,
Pinienkernen & Pesto

16.90 €

INSALATA PANZANELLA

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

16.90 €

mit Garnelen oder Fischfilets +8.90 €

INSALATA CESAR´E

Romana Salatherzen in Joghurt-Parmesan Dressing mit Ciabatta
Croutons, gebackenem Ei & Bacon vom Parmaschwein

17.90 €

mit Garnelen oder Fischfilets +8.90 €

MEHR GARNELEN? KEIN PROBLEM!

JEDE WEITERE RIESENGARNELE: 3.50 €

SAGEN SIE GERN BESCHEID, WIE VIELE GARNELEN SIE „ON TOP“ WÜNSCHEN

PAULO SCUTARRO

Renaissance italienischer Kochkunst

PASTA

SPAGHETTI DEL GIORNO

Spaghetti mit Felsengarnelen in Knoblauch, Olivenöl,
Tomatensauce

24.90 €

SPAGHETTI POMODORO ODER AGLIO E OLIO

Spaghetti in Tomatensugo 16.90 €

Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch & Peperoni 16.90 €

mit einer Kugel Büffelmozzarella +5.90 €

PAPPARDELLE CON ASPARAGI

Breite Bandnudeln mit grünem Spargel
in Trüffelcreme mit Ziegenkäse

26.90 €

GNOCCHI CON FINFERLI

Kartoffelgnocchi mit Pfifferlingen a la Creme
mit Speck & Schnittlauch

21.90 €

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. 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, Knoblauchspinat mit getrockneten Tomaten & Pinienkernen
auf Kartoffelpüree
34.90 €

PESCE COLPI CARNE

RANA PESCATRICE E FILETTO DI VITELLO

Seeteufelfilet & Kalbsfilet auf Safranrisotto mit
Ausgebackenem Fenchel & Limonen-Buttersauce
46.90 €

FILETTO DI MANZO E GAMBERO

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

CARNE

FILETTO DI MANZO E SPINACI

200g Argentinisches Rinderfilet mit Gorgonzolasauce
Spinat & Kartoffelpüree
49.90 €

FEGATO DI VITELLO

Kalbsleber rosa gebraten mit Kartoffelpüree, Röstzwiebeln
Apfel & Demiglace
33.90 €

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 €

CRÈME BRÛLÉE

Klassische Creme Brulee mit Erdbeeren

12.90 €

AFFOGATO

Vanilleeis mit Espresso

6.90

mit 4 cl Legenario Rumliquoir +8.90 €

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