

PAULO SCUTARRO

Renaissance italienischer Kochkunst

Antipasti

Carpaccio di Manzo

Mariniertes Rindercarpaccio mit Rucola, Zitrone,
Grana Padano & Balsamico-Vinaigrette

18.90 €

Pane, Capra, Mile, Avocado, Uvo,
Geröstete Apulien Brotscheiben mit Ziegenkäse, Honig, Rucola,
Pinienkernen, Avocado & Ei

18.90 €

Bruschetta Pomodoro
vier Scheiben Bruschetta mit
Tomate & Grana Padano

16.90 €

Mozzarella di Bufala
Büffelmozzarella mit Pesto & Pinienkernen
an Tomaten & Rucolasalat

16.90 €

PAULO SCUTARRO

Renaissance italienischer Kochkunst

Zuppe

Brodino di Pesce

Tomatisierte Fischsuppe mit Fischeinlage

13.50 €

Zuppa Pappa al Pomodoro

Cremige Tomatensuppe mit frischem Basilikumpesto

9.80 €

Insalata

Panzanella

Toskanischer Tomaten-Brot-Salat mit
marinierten Ofentomaten, Baby-Blattsalat, Pinienkernen und
in Olivenöl gerösteten Ciabattawürfeln

Pesto, weiße Balsamico-Vinaigrette & Grana Padano
mit Garnelen oder Fischfilet

20.90 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

2023 Der Rosé

Andreas Bender. Pfalz. Deutschland

Cuvée aus Pinot Noir, Merlot & Cabernet Sauvignon
Unkompliziert, frisch, beerenduftig, charmant und herrlich leicht. In himbeerrot macht er
Lust auf den ersten Schluck, in der Nase verströmt er eine kühle Frische, gepaart mit
Aromen roter Beeren wie Erdbeere & Johannisbeere. Am Gaumen ist er schlank und
knackig, ausgestattet mit einer angenehmen Saffigkeit.

Glas 0.2l 9.80 € Flasche 36.00 €

PAULO SCUTARRO

Renaissance italienischer Kochkunst

Pasta

Gnocchi e Burro Salvia
Kartoffel Gnocchi in Salbei Butter
17.90 €

Tagliatelle al Arrabiata
Bandnudeln in scharfer Tomaten Sauce mit
Aubergine & Paprika
18.90 €

Maccheri al Manzo
kurze Windrad Pasta in Rotweinsauce
mit Rinderfilet-Spitzen, getrockneten Tomaten & Parmesan
22.90 €

Tagliatelle Peperoncino e Branzino
Peperoni Tagliatelle in Hummer-Weißwein-Sauce mit
Wolfsbarsch, Baby Mangold & getrockneten Tomaten
23.90 €

Spaghetti Gambero al Pomodori
Spaghetti mit Felsengarnelen in Tomatensud mit einem
Hauch Peperoni
24.90 €

Spaghetti Amatriciana
Spaghetti mit gebratenem Guanciale in leicht
pikantem Tomatensud mit Pecorino
21.90 €

Gern bereiten wir Ihnen Ihr Pastagericht sofern
möglich auch
Vegan, Gluten- & Lactose frei zu.
Bitte fragen Sie unser Service Team.

PAULO SCUTARRO

Renaissance italienischer Kochkunst

Pesce

Filletto di Rombo e Cipolle
Steinbuttfilet mit Zwiebelgemüse & Kartoffelpüree
34.90 €

Filetto di Salmone e Verdure
Lachsfilet mit Grillgemüse & Rosmarinkartoffeln
29.90 €

Variazione del Filetto di Pesce e Spinaci
Fischfilet Variation mit Spinat & Kartoffelpüree
32.90 €

Carne

Fegato di Vitello e Mela
Kalbsleber mit Zwiebeln, Apfel & Kartoffelpüree
29.90 €

Filetto di Manzo e Verdure di Griglia
180g Argentinisches Rinderfilet mit Grillgemüse & Rosmarinkartoffeln
45.90 €

Bisteca di Manzo e Verdure di Griglia
200g Argentinisches Entrecote mit Grillgemüse & Rosmarinkartoffeln
38.90 €

PAULO SCUTARRO

Renaissance italienischer Kochkunst

Dolci

Tiramisu Paulo Scutarro mit Pipette
6.90 €

Panna Cotta e Lampone
Panna Cotta mit Himbeertopping
5.90 €

Torta di Mandorle e Nocciola
Warmes Mandel Küchlein mit Nougatkern dazu
Vanilleeiscreme
12.90 €

Profiterol Bianco
Windbeutel mit Schokoladenfüllung auf gerösteten Nüssen
9.90 €

Gelato

Coppa di Mirtilli
Vanilleeis mit Blaubeeren, Schwarzer Johannisbeersauce
Sahne & weißer Schokolade
11.50 €

Affogato
1 Kugel cremiges Vanille- oder Schokoladeneis
serviert mit einem heißen Espresso & 2cl Legedario Elixir Rum
5.50 € ohne Rum 11.90 € mit Rum

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