

# 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.