

Antipasti - Vorspeisen

01	Prosciutto di Parma Parmaschinken mit Honigmelone	12,-
02	Carpaccio feingeschnittenes Rinderfilet mit Parmesankäse und Rucola	13,-
03	Antipasto Misto gemischter Vorspeisenteller mit Gemüse	12,50
04	Insalata Scogli Fischsalat (Pulpo, Shrimps, Sepia, Surimi)	12,50

Insalata - Salate

05	Insalata Pulcinella frische Tomaten, Mozzarella und grüner Salat	8,-
06	Mozzarella alla Sorrentina frische Tomaten, Mozzarella und Rucolasalat	8,50
08	Insalata alla Chef gemischter Salat, Artischocken, Zwiebeln, Käse, Gurken, Ei, Putenfleisch und gekochtem Schinken	^(6,7) 10,-
09	Insalata Valeriana Feldsalat mit Speck	8,-
10	Mozzarella alla Griglia Mozzarella vom Grill mit Rucolasalat	11,-
11	Insalata Italia gem. Salat, frische Tomaten, Käse, Ei, Gurken, gekochtem Schinken	^(6,7) 7,50
12	Pomodoro con Cipolla e Tonno frische Tomaten mit Zwiebeln und Thunfisch	7,-
13	Insalata Mista gemischter Salat, frische Tomaten, Gurken, Mais und Radicchio	5,-

Zuppe - Suppen

14	Zuppa di Pomodoro feine Tomatensuppe mit Sahne	4,30
15	Minestrone feine Gemüsesuppe	4,30
16	Zuppa di Broccoli feine Brokkolisuppe mit Sahne	4,30
17	Stracciatella ⁽⁴⁾ Fleischbrühe mit geschlagenem Ei und Käse	4,30
18	Tortellini in Brodo ^(2,4) gefüllte Teigtaschen in Fleischbrühe	4,30

Risotto - Reis

19	Risotto allo Scoglio ⁽⁴⁾ Reis mit Meeresfrüchten	11,-
20	Risotto alla Verdura Reis mit frischen Gemüse	10,-
21	Risotto alle Melanzane Reis mit frischen Tomaten und frischen Auberginen	9,50



Pasta asciutta - Nudelgerichte

22	Strascinati Paesani Gnocchi-Form in Tomatensauce mit Speck und Zwiebeln	9,50
23	Tortellini alla Panna ^(2,4) gefüllte Teigtaschen in Schinken-Sahnesauce	8,-
24	Tortellini alla Rossini ^(2,4) gefüllte Teigtaschen in Schinken-Erbсен-Sahnesauce	8,50
25	Paglia e Fieno al Salmone schmale gelbe und grüne Bandnudeln mit Lachs in Tomaten-Sahnesauce	12,-
26	Paglia e Fieno in Salsa di Pomodoro schmale gelbe und grüne Bandnudeln in Tomatensauce	10,-
27	Gnocchi alla Sorrentina Kartoffelteigbällchen in Tomaten-Mozzarella-Sauce	8,50
28	Gnocchi alla Romana Kartoffelteigbällchen in Tomatensauce mit frischen Basilikum	8,-
29	Gnocchi al Gorgonzola Kartoffelteigbällchen in Gorgonzola-Sahnesauce	9,-
30	Tris di Pasta drei verschiedene hausgemachte Pasta Gnocchi, gefüllte Teigtaschen mit Frischkäse-Ricotta-Spinat und mit Frischkäse-Mascarpone-Ricotta-Mangold	12,-
31	Pasta Mista vier verschiedene Pasta Spaghetti, Rigatoni, Tortellini und Tortelloni	12,-
32	Tagliatelle ai Broccoli Bandnudeln mit Brokkoli in Sahnesauce	8,50
33	Tagliatelle con Scampetti e Rucola Bandnudeln mit Shrimps und Rucola	10,50

Pasta asciutta - Nudelgerichte

34	Spaghetti Sarracino mit Meersfrüchten	12,-
35	Spaghetti al Pomodoro in Tomatensauce und frisches Basilikum	7,50
36	Spaghetti al Ragu mit Hackfleischsauce	8,-
37	Spaghetti alla Contadina mit Knoblauch, Chili, Oliven in Olivenöl ⁽⁶⁾	7,50
38	Spaghetti al Pesto mit Pinienkernen, Olivenöl, Knoblauch in Basilikumsauce	8,-
39	Spaghetti alla Carbonara mit Speck, Ei in Sahnesauce	8,-
40	Rigatoni al Gorgonzola in Gorgonzola-Sahnesauce	8,-
41	Rigatoni all'Arrabiata mit Speck, in Tomatensauce, scharf	8,-
42	Lasagna ⁽⁷⁾ in Fleischsauce und mit Käse überbacken	8,-
43	Tagliatelle Vegetariane Bandnudeln mit frischen Gemüse und Käse überbacken	8,50



Pizza Ø 30cm

Alle Pizzen werden mit frischer Tomatensauce und würzigen Käse serviert

49	Pizza Peperoniwurst ^(2,4) mit scharfer Peperoniwurst	6,-
50	Pizza Chef mit Bresaola, Rucola und Parmesankäse	10,-
51	Pizza Bresaola mit geräucherten Rindfleisch und Parmesankäse	9,-
52	Pizza Quattro Stagioni ^(2,3,4,6,7) mit Oliven, Artischocken, Champignons, gekochtem Schinken	8,-
53	Pizza Capricciosa ^(2,3,4,7) mit Artischocken, Champignons und gekochtem Schinken	7,50
54	Pizza Mare e Monti ^(6,8) mit Meeresfrüchte (Pulpo, Sepia, Shrimps, Surimi) Kapern, Zwiebeln und Oliven	11,-
55	Pizza Parma e Rucola mit Parmaschinken, Rucolasalat und Parmesan	11,-
56	Pizza Pina mit Mozzarella und frischen Tomaten	8,-
57	Pizza Gorgonzola e Spinaci mit Gorgonzola und Spinat	8,-
59	Pizza Seeheim mit Spinat, Speck und scharf	8,-
60	Pizza Margherita mit frischen Tomaten, Käse und frisches Basilikum	6,-
61	Pizza Salami ^(1,2,4) mit Salami	6,50
62	Pizza Prosciutto ^(2,3,4,7) mit gekochtem Schinken	6,50
63	Pizza Funghi mit Champignons	6,50

Pizza Ø 30cm

Alle Pizzen werden mit frischer Tomatensauce und würzigen Käse serviert

64	Pizza Normale ^(1,2,4) mit Salami und Champignons	6,50
65	Pizza Hawaii ^(2,3,4,7) mit Ananas und gekochtem Schinken	6,50
66	Pizza Sorrentina ^(1,2,3,4,7) mit gekochtem Schinken, Salami, Peperoniwurst und Champignons	8,-
67	Pizza Calzone ^(1,2,3,4,7) Pizzatasche gefüllt mit Salami, gekochten Schinken, Champignons, Paprika und Peperoniwurst	8,-
68	Pizza Speciale ^(2,3,4,7) mit Auberginen, Spiegelei, Peperoniwurst und gekochtem Schinken	8,-
69	Pizza Salerno ^(2,3,4,7) mit Zwiebeln, Kapern, Sardellen und gekochtem Schinken	8,-
70	Pizza Marinara mit Shrimps, Muscheln und Sardellen	9,-
71	Pizza Napoli mit Mozzarella, Sardellen und Oliven ⁽⁶⁾	7,50
72	Pizza Pulcinella mit Thunfisch, Kapern, Artischocken, Zwiebeln und Oliven ⁽⁶⁾	8,50
73	Pizza Verdura mit Brokkoli, Spinat, Champignons und Auberginen	8,50
74	Pizza Scogli mit Pulpo, Sepia, Shrimps, Knoblauch und Petersilie	11,-

EXTRAS AUF DIE PIZZA

Sie können Ihre Pizza auch individuell zusammenstellen
beachten Sie bitte, das wir immer von der Basispizza ausgehen, der Margherita.

Zwiebel, Champignons, Brokkoli, Spinat, Mais, Ananas, Paprika, frische Tomaten, Oliven
Pfefferoni, Eier, Kapern, Speck, Artischocken, Auberginen
je **0,60 Euro**

Sardellen, Salami, Peperoniwurst, gekochten Schinken,
Shrimps, Pizzakäse, Meeresfrüchte, Gorgonzola, Parmesan, Mozzarella, Muscheln, Parmaschinken,
je **1,- Euro**

Rucola, Feldsalat je **1,50 €**

Omelette - Omelett

alle Omeletts mit Käse und Ei

44	Omelette al Formaggio mit Käse	7,-
45	Omelette ai Funghi mit Champignons und Käse	7,-
46	Omelette al Prosciutto ^(2,4,7) mit gekochtem Schinken und Käse	7,-
47	Omelette con Broccoli mit Brokkoli und Käse	7,-
48	Omelette del Contadino mit Brokkoli, Erbsen, Champignons, Paprika, Kartoffeln und Käse	7,50

Extras

Alle Omelleten werden mit kleinen gemischten Salat und wahlweise mit Pommes frites, Krokette, Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln serviert.

Gemüsebeilagen oder Pastabeilagen werden **mit 2,- Euro extra** berechnet.



Pesce- Fischgerichte

Unser Personal informiert Sie gerne über **Tagespreise** für Fisch

- 83 **Calamari alla Griglia**
Tintenfisch gegrillt
- 84 **Calamari Fritti**
Tintenfisch frittiert
- 85 **Calamari alla Diavola**
Tintenfisch in scharfer Tomatensauce
- 87 **Salmone al Limone**
Lachssteak
- 88 **Salmone alla Griglia**
Lachssteak von Grill
- 89 **Coda di Rospo alla Provenciale**
Seeteufel nach Art der Provence
- 90 **Coda di Rospo alla Chef**
Seeteufel in Proseccosauce
- 91 **Scamponi al Forno**
Hummerkrabben aus dem Ofen
- 92 **Scamponi alla Griglia**
Hummerkrabben vom Grill

Extras

Alle Fischgerichte werden mit kleinen gemischten Salat und wahlweise mit Pommes frites, Krokette, Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln serviert.

Gemüsebeilagen oder Pastabeilagen werden **mit 2,- Euro extra** Berechnet.

Vitello - Vom Kalb

95	Scaloppina Celestina Kalbschnitzel mit 3 verschiedenen Saucen	16,-
96	Scaloppina alla Griglia Kalbschnitzel vom Grill	15,-
97	Scaloppina Gorgonzola Kalbschnitzel mit Gorgonzolasauce	15,-
98	Scaloppina al Limone Kalbschnitzel mit Zitronensauce	15,-
99	Scaloppina Funghi Kalbschnitzel mit Champignonrahmsauce	15,-
100	Scaloppina Chef Kalbschnitzel mit Pfefferrahmsauce	15,-
101	Piccata alla Milanese Kalbschnitzel paniert mit Ei und Parmesan	15,-
102	Cordon bleu ^(1,2,3,4,7) Kalbschnitzel paniert, gefüllt mit gekochten Schinken und Käse	16,-
103	Cordon bleu Spezial ^(1,2,3,4) Kalbschnitzel paniert, gefüllt mit gek. Schinken, Käse, mit Fleischsauce belegt	16,-
104	Impanata Viennese Wiener Schnitzel - Kalbsschnitzel, paniert	15,-
105	Impanata alla Sorrentina Wiener Schnitzel - Kalbsschnitzel paniert mit Rucolasalat	15,-
106	Fegato alla Veneziana ⁽¹³⁾ Kalbsleber mit Weißweinsauce und Zwiebeln	16,-
107	Fegato al Burro e Salvia Kalbsleber mit Butter und Salbei	14,-
108	Fegato con Cipolla Kalbsleber mit Röstzwiebeln	15,-
109	Involtini alla Sorrentina ⁽⁷⁾ Kalbschnitzel mit gekochtem Schinken, Käse und Gorgonzola-Sauce	15,-
206	Saltimbocca alla Romana Kalbsschnitzel, Parmaschinken und Salbei	16,-

Manzo - Vom Rind

111	Filetto al Gorgonzola ⁽¹³⁾ Rinderfilet in Gorgonzolasauce	22,-
112	Filetto con Parma e Rucola Rinderfilet mit Parmaschinken und Rucola	22,-
113	Bistecca alla Griglia Rumpsteak vom Grill	16,-
114	Bistecca ai Funghi Rumpsteak mit Champignons	16,50
115	Bistecca con Cipolla Rumpsteak mit Zwiebeln	16,50
116	Bistecca alla Chef Rumpsteak mit Pefferrahmsauce	16,50
207	Filetto alla Griglia Rinderfilet vom Grill	21,-

Agnello- Vom Lamm

118	Agnello Capri Lammfilet mit Kirschtomaten, Knoblauch, Petersilie und scharf	16,-
119	Costoletta d´Agnello alla Griglia Lammkotelett vom Grill	16,-
120	Costoletta d´Agnello alla Provenciale Lammkotellet in Tomatensauce, Kapern, Sardellen und Oliven	16,50

Extras

Alle Fleischgerichte werden mit kleinen gemischten Salat und wahlweise mit Pommes frites, Kroketten, Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln serviert.

Gemüsebeilagen oder Pastabeilagen werden **mit 2,- Euro extra** Berechnet. ⁽⁶⁾

Maiale - Vom Schwein

209	Impanata Milanese paniertes Schnitzel	11.-
210	Cotoletta alla Cacciatore Jägerschnitzel	13.-
211	Cotoletta alla Bolognese ^(1,2,3,4,7) Schnitzel mit Schinken und Käse überbacken	14.-
212	Cotoletta alla Parmiggiana ⁽¹⁾ Schnitzel mit Fleischsauce und Käse überbacken	14.-
213	Medaglioni ai Funghi Schweinelendchen mit Champignonrahmsauce	14,-
214	Medaglioni alla Pizzaiola Schweinelendchen mit Zwiebeln, Kapern, Knoblauch und Tomatensauce	14,-
215	Medaglioni alle Chef Schweinelendchen in Pfefferrahmsauce	14,-

Extras

Alle Fleischgerichte werden mit kleinen gemischten Salat und wahlweise mit Pommes frites, Krokette, Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln serviert.

Gemüsebeilagen oder Pastabeilagen werden **mit 2,- Euro extra** Berechnet.



Formaggio - Käse

- | | | |
|-----|--|------|
| 221 | Formaggio Misto
Gorgonzola, Parmigiano, Emmentaler,
Oliven und Peperoni Lombardo ⁽⁶⁾ | 7,50 |
| 222 | Parmigiano
Hartkäse, nußartig, würzig, Oliven und Peperoni Lombardo ⁽⁶⁾ | 6,- |

Dessert- Süßspeisen

- | | | |
|-----|--|------|
| 216 | Cassata-Eis
mit kandierten Früchten | 4,80 |
| 217 | Tartufo-Eis
Schokoladen-Vanilleeis mit Kakao bestäubt | 4,80 |
| 218 | Zabaglione
Weinschaumcreme mit Eigelb und Zucker (hausgemacht) | 5,- |
| 219 | Tiramisu
Löffelbiskuit-Spezialität (hausgemacht) | 5,- |
| 220 | Frischer Obstsalat
mit Eis und Maraschinolikör | 4,80 |

‘zieh-mich-hoch’



Tiramisu - der klassiker!

Aperitivi - Aperitif

Vor dem Essen oder in geselliger Runde ist ein Aperitif ein unverzichtbarer Begleiter

200	Campari ^(1,10) Soda oder Orange (mit 5 cl Campari)	0,2l	5,-
201	Martini ^(1,2) Bianco, Rosso oder Dry	4 cl	4,50
202	Cynar Kräuterlikör auf Artischockenbasis	5 cl	4,50
203	Prosecco Perlwein, trocken	0,1l	4,80
204	Prosecco Casa ^(1,10) mit Campari oder Aperol	0,1l	5,-
205	Sanbitter ^(1,3,10) alkoholfreier Aperitif	0,1l	3,30
206	Aperol Spritz ^(1,10) mit Weißwein und Soda (mit 5 cl Aperol) ^(1,10)	0,2l	6,-



Fruchtig herb und erfrischend bitter

Spritz Aperol - der klassiker!

Alkoholfreie Getränke

130	Coca-Cola ^(1,9)	0,2l	2,10
131	Coca-Cola light ^(1,9,11,12)	0,2l	2,10
132	Fanta ^(1,3)	0,2l	2,10
133	Birnenfruchtsaftgetränk	0,2l	2,10
134	Orangensaft	0,2l	2,30
135	Apfelsaft	0,2l	2,10
136	Bitter Lemon ^(3,10)	0,2l	2,10
138	Mineralwasser	0,25l	1,90
139	Aqua Panna Naturale	0,25l	2,30
140	San Pellegrino	0,25l FI	2,30
141	San Pellegrino	0,75l FI	4,70
121	Apfelwein süß oder sauer	0,25l	2,20

Bier vom Fass



122	Pils vom Fass	0,3l	2,50
123	Radler oder Diesel	0,3l	2,50

Bier aus der Flasche



124	Hefeweizen hell	0,5l FI	3,50
125	Schwarzbier	0,5l FI	3,50
126	Alkoholfreies Bier	0,3l FI	2,50
127	Malzbier	0,3l FI	2,20
128	Kristallweizen	0,5l FI	3,60
129	Hefeweizen dunkel	0,5l FI	3,60

Warme Getränke

142	Glas Tee		2,-
143	Tasse Kaffee		2,30
144	Milchkaffee		2,40
145	Espresso		2,20
146	Espresso doppio		3,50
147	Cappuccino		2,40
148	Heiße Schokolade		2,40

Spirituosen

149	Amaretto	2cl	3,-
150	Sambuca	2cl	3,-
152	Fernet Branca	2cl	3,-
153	Ramazzotti	2cl	3,-
154	Amaro Averna	2cl	3,-
155	Vecchia Romagna	2 cl	3,50
157	Bayleys	2cl	3,50
158	Malteser	2cl	2,70

Grappa

161	Grappa della Casa	2cl	3,-
162	Grappa di Prosecco	2cl	4,-
163	Grappa Nardini	2cl	5,-
164	Grappa prime uve	2cl	5,50





Offene italienische Weine 0,2l

172	Weinschorle süß oder sauer	4,-
173	Frascati secco <i>Weißwein</i>	4,-
174	Pinot Grigio <i>Weißwein</i>	4,-
175	Soave secco <i>Weißwein</i>	4,-
176	Rosatello <i>Rosewein</i>	4,-
177	Valpolicella <i>Rotwein</i>	4,-
178	Chianti <i>Rotwein</i>	4,-
179	Barbera <i>Rotwein</i>	4,-
180	Lambrusco amabile <i>Rotwein</i>	4,-
181	Vino della Casa <i>Rotwein</i>	4,50

Flaschenweine italienisch 0,75l FI

185	Pinot Grigio <i>Weißwein</i>	24,-
187	Primitivo di Manduria <i>Rotwein</i>	26,-
188	Negro Amaro <i>Rotwein</i>	28,-
189	Barolo DOC <i>Rotwein</i>	36,-



Champagner und Prosecco 0,75l FI

194	Prosecco	23,-
195	Pommery	48,-
196	Moet e Chandon	62,-



PULCINELLA

La vera cucina napoletana
Ristorante & Pizzeria



Wir danken für Ihren Besuch und werden uns bemühen, Sie stets aufmerksam zu bedienen und hoffen Sie recht bald wieder bei uns zu sehen

Ihre Familie Gizzi und Team

Hinweis für Allergiker

Bei Fragen zu Allergenen, fragen Sie bitte das Personal nach unserer Allergen-Speisekarte.

Legende zur Lebensmittel-Kennzeichnung

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1) Mit Farbstoff | 8) Krebsfleischart |
| 2) Mit Konservierungsstoff | 9) Koffeinhaltig |
| 3) Mit Antioxidationsmittel | 10) Chininhaltig |
| 4) Mit Geschmacksverstärker | 11) Mit Süßungsmittel |
| 5) Geschwefelt | 12) Enthält eine Phenylalaninquelle |
| 6) Geschwärzt | 13) Enthält Sulfite |
| 7) Formfleischvorderschinken
mit Phosphat und Milcheiweiß | |