

Liebe Gäste

*Das was die Liebe für das Herz, ist der Appetit für den Magen.
„Gioacchino Rossini“*

Wir bieten Ihnen die authentische Küche Italiens,
seit 34 Jahren in Konstanz.
Besonderen Wert legen wir auf die Qualität und Frische
der Zutaten, und Ihren möglichst regionalen Ursprung.
Unsere Gerichte entstehen aus traditionellen Rezepten,
und der Kreativität unsere Küche

Leider können wir Ihnen nicht die Sonne, das Meer
und die Berge Italiens bieten.
Wir werden uns aber bemühen, Ihnen mit unserer Gastfreundschaft,
unseren Spezialitäten, und unseren Weinen;
Sie einen authentisch italienischen Traum erleben zu lassen.

*Familie Canestrini
und
Das Pinocchio-Team*



Bei Fragen zu Allergenen oder Inhaltsstoffen
wenden sie sich bitte
an ihren Kellner
Verordnung (EU) Nr. 1169/2011

APERITIVI

Weißgold Meckatzer	0,3 l	3,70 €
Campari* Soda* oder Orange*	0,2 l	6,00 €
Martini dry, weiss oder rot	0,1 l	5,50 €
Kir	0,1 l	7,00 €
Hugo	0,2 l	7,00 €
Aperol „ Spritz “*	0,2 l	7,00 €
Sherry dry oder medium	5 cl	6,00 €
San Bitter*	0,1 l	5,00 €

SPUMANTI

Valsellera Metodo Classico Francone	0,1 l	9,90 €
Valsellera Metodo Classico Francone	0,75 l	67,00 €
Spumante Brut Rosé, extra dry Motivo Borgo Molino	0,1 l	6,50 €
Spumante Brut Rosé, extra dry Motivo Borgo Molino	0,75 l	42,00 €
Franciacorta Cuvée Metodo Classico Bellavista	0,75 l	75,00 €
Franciacorta Millesime Riserva 2009 Anna Maria Clementi, Ca’del Bosco	0,75 l	150,00 €

* mit Farbstoff

Gerne servieren wir Ihnen eine Karaffe Leitungswasser kostenlos, doch immer nur in Verbindung mit einem weiteren Getränk pro Person.

PROPOSTE NOSTALGIA ANNI 1970

Nostalgische Gericht aus den 1970ern

ANTIPASTI

Terrina di Fagiano Tartufata Fasanenterrine mit Gänseleber und Trüffelduft	19,90 €
Carpaccio di Polipo con Pomodorini e Patate Oktopuscarpaccio mit Cocktailtomaten und Kartoffelwürfeln	18,50 €
Bruschetta alla Contadina Frisch geröstetes Brot mit Tomate, Zwiebel, Olivenöl und Knoblauch	12,50 €

PASTA

Ravioli Tartufati Handgemachte Trüffelravioli in Trüffelcreme	18,90 €
Ravioli Neri ripieni di Rucola e Gamberetti con Salsa Marinara allo Zafferano Schwarze Ravioli mit Shrimps und Rucola gefüllt in Marinarasoße mit Safran	18,90 €
Gnocchi delle Langhe con Porcini e Fegato di Vitello Gnocchi mit Steinpilzen und Kalbsleber, so wie man sie im Gebiet „Langhe“ genießt	18,90 €

PESCE

Branzino al Limone e Menta con Insalata Mista Wolfsbarschfilet auf der Haut angebraten mit Zitrone und Minze, mit gemischtem Salat	25,90 €
Gamberoni all'Aglio con Taglierini Riesengarnelen in Knoblauchsoße mit Engelshaarnudeln	28,00 €

CARNE

Filetto di Manzo al Peppe Verde Argentinisches Rinderfilet an grüner Pfeffersoße, Gemüse, und gebackenen Kartoffeln	35,00 €
Carré d'Agnello in Crosta di Aromi al Forno e Riduzione d` Amarone Lammcarré aus dem Rohr mit Amaronesoße, Kartoffelpüree und Gemüsebouquet	34,00 €

Gerne gehen wir auf Ihre Änderungswünsche gegen Aufpreis ein.
Bei zusätzlichen Beilagen erlauben wir uns 6,- € zu veranschlagen.

PICCOLO MENU DI NOSTALGIA ANNI 1970

unser kleines Nostalgie-Menü der 70er

Wählen Sie gemeinsam, Ihre Menüfolge

ab 2 Personen

Antipasto:

Terrina di Fagiano Tartufata

Fasanenterrine mit Gänseleber und Trüffelduft

oder

Carpaccio di Polipo con Pomodorini e Patate

Oktopuscarpaccio mit Cocktailtomaten und Kartoffelwürfeln

Pasta:

Ravioli Tartufati

Handgemachte Trüffelravioli in Trüffelcreme

oder

Gnocchi delle Langhe con Porcini e Fegato di Vitello

Gnocchi mit Steinpilzen und Kalbsleber, so wie man
sie im Gebiet „Langhe“ genießt

Pesce o Carne:

Branzino al Limone e Menta con Insalata Mista

Wolfsbarschfilet auf der Haut angebraten mit Zitrone und Minze,
mit gemischtem Salat

oder

Carré d'Agnello in Crosta di Aromi al Forno e Riduzione d` Amarone

Lammcarré aus dem Rohr mit Amaronesoße,
Kartoffelpüree und Gemüsebouquet

Dolce:

Panna Cotta oder Tiramisù

pro Person 72,00 €

MENU PINOCCHIO

Wählen Sie gemeinsam, Ihre Menüfolge

ab 2 Personen

Antipasto:

“Caprese” Mozzarella di Bufala con Pomodoro e Basilico
Büffel-Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

oder

Frutti di Mare
Meeresfrüchte Vorspeise

Pesce o Carne:

Filetto di Salmone al Pepe Rosa con Purè
Lachsfilet mit Rosa Pfeffer mit Püree

oder

Bistecca di Manzo Grigliata con Contorni (ca 200 g)
200 g argentinisches Rindersteak vom Grill
mit Gemüse und gebackenen Kartoffeln garniert

Dolce:

Tartufo

oder

Cassata Siciliana
Typisch sizilianisches halbgefrorenes Eis mit kandierten Früchten

pro-Person 40,00 €

Falls Sie Änderungswünsche haben, sind diese selbstverständlich möglich,
doch zu einem anderen Preis als die der Menus oder der Preise in unsere Karte.

MENU PRINCIPALE

Hauptspeisekarte

Als Willkommensgruß bekommen Sie von uns nach Ihrer Bestellung im Innenbereich Brot und Butter gereicht. Falls Sie eine weiter oder andere Butter wünschen, servieren wir Sie Ihnen gerne zu einem zu Geld von 2,50 €.

ANTIPASTI

Vitello Tonnato Kalte Kalbsbratenscheiben mit Thunfischcreme	16,50 €
“Caprese” Mozzarella di Bufala con Pomodoro e Basilico Büffel-Mozzarella mit Tomaten und Basilikum	11,50 €
Frutti di Mare Meeresfrüchte Vorspeise	14,90 €
Antipasto Vegetariano Vegetarischer Vorspeisenteller	14,00 €
Cuori di Carciofini Gratinati Artischockenherzen mit Gorgonzola gefüllt, im Ofen gebacken	11,90 €
Insalata Mista Gemischter Salat	7,00 €

MINESTRE

Cappelletti in Brodo di Carne Handgemachte gefüllte Teighütchen in Fleischbrühe	9,00 €
Crema di Pomodoro Tomatencremesuppe	7,00 €
Zuppa del Giorno Tagessuppe	7,50 €

PASTASCIUTTA E RISOTTO

*als Vorspeise vor einem
Fisch- oder Fleischgericht

Trofie al Pesto Besondere Nudeln mit Ligurischem-Pesto		13,00 €
Lasagne „Tosco-Romagnolo“ Nudeln im Ofen überbacken		13,00 €
Ravioli della Casa Tradizionali Handgemachte Ravioli mit Ricotta und Spinat gefüllt, in Butter und Salbei geschwenkt	*12,50 €	14,50 €
Strozzapreti con Prosciutto e Panna Strozzapreti sind eine kurze geschwungene Pasta aus dem nördlichen Italien in Schinken Sahne- Soße		13,50 €
Risotto del Giorno Tagesrisotto		15,00 €
Tagliatelle alla Bolognese Bandnudeln mit Fleischragù	*11,50 €	13,00 €
Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino(scharf)	*11,50 €	13,00 €
Gnocchi ai Pomodorini freschi Gnocchi mit frischen Cocktailtomaten		13,00 €

*Nur in Verbindung mit einem Hauptgericht



PESCE

Misto di Pesce alla Piastra Fischgrillplatte mit Beilagensalat	31,00 €
Filetto di Salmone al Pepe Rosa con Purè Lachsfilet mit Rosa Pfeffer mit Püree	27,00 €
Zuppa di Pesce alla Montanara Die Fischsuppe der Gebirgsfrau	31,00 €

CARNE

Bistecca di Manzo Grigliata con Contorni (ca 200 g) 200 g argentinisches Rindersteak vom Grill mit Gemüse und gebackenen Kartoffeln garniert	29,00 €
Nodino alla Griglia Kalbskotelett vom Grill, dazu Spinat und gebackenen Kartoffeln garniert	29,00€
Ossobuco alla Milanese Butterweiche Kalbshaxen Scheibe an Safranreis	29,00 €
Coniglio alla Forestale con Ripieno di Funghi misti e Fegato di Pollo con Contorno di Spinaci e Purè Kaninchen nach der Art des Waldes mit Pilzen und Hühnerleber gefüllt mit Spinat und Püree	26,50 €
Faraona ripiena Supreme su Porcini al Rosmarino Gefüllte Perlhuhn Brust "Surprême" auf Steinpilze mit Rosmarin mit Gemüse und gebackenen Kartoffeln garniert	26,50 €

Falls Sie Änderungswünsche der von uns gereichten Beilagen haben, sind diese selbstverständlich möglich, doch zu einem anderen Preis als die der ausgezeichneten Gerichte. Jede zusätzliche Beilage kostet 6,- €.

DOLCI E FORMAGGI

Formaggio Misto dreierlei Käse	9,00 €
Panna Cotta	6,00 €
Tiramisù	6,00 €
Tartufo	6,00 €
Gelato Misto Gemischtes Eis	6,00 €
Cassata Siciliana Typisch sizilianisches halbgefrorenes Eis mit kandierten Früchten	6,00 €
Crema Catalana	6,50 €
Cioco-Nocciola Soufflé con Crema al Caffè Nuss Schokosouffle auf Kaffeecreme (min.15- 20 Min. im Ofen)	11,00 €
Tortino Rustico di Mele Caldo e Gelato alla Vaniglia Warmes Apfeltörtchen mit Eis mit Vanillegeschmack (min.15- 20 Min. im Ofen)	11,00 €
Fichi caldi Heiße Feigen mit grünem Pfeffer und Vanilleeis (ab zwei Personen)	pro Person 11,00 €
Zabaione Eierschaumcreme mit Marsalawein (ab zwei Personen)	pro Person 8,50 €

*"gutes Essen
in
Gesellschaft
hält jung."*

(TOTO, "Misericordia e Nobilita")

Grazie e buon appetito

Famiglia Canestrini e il Team del Pinocchio