

# 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

Franciacorta Cuvée Metodo Classico Bellavista	0,1 l	9,90 €
Franciacorta Cuvée Metodo Classico Bellavista	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 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

Prosciutto Crudo e Melone Roher Schinken mit Melone	15,90 €
Cocktail di Gamberi Argentini Argentinische Garnelen in rosa Cocktailsauce	17,00 €
Bruschetta alla Contadina Frisch geröstetes Brot mit Tomate, Zwiebel, Olivenöl und Knoblauch	11,50 €

## PASTA

Ravioli Tartufati Handgemachte Trüffelravioli in Trüffelcreme	16,90 €
Gnocchi delle Langhe con Porcini e Fegato di Vitello Gnocchi mit Steinpilzen und Kalbsleber, so wie man sie im Gebiet „Langhe“ genießt	17,90 €

## 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 Knoblauchsauce mit Engelshaarnudeln	28,00 €

## CARNE

Filetto di Manzo al Peppe Verde Argentinisches Rinderfilet an grüner Pfeffersauce, Gemüse, und gebackenen Kartoffeln	35,00 €
Carré d'Agnello in Crosta di Aromi al Forno e Riduzione d` Amarone Lammcarré aus dem Rohr mit Amaronesauce, Kartoffelpüree und Gemüsebouquet	31,00 €

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:

Prosciutto Crudo e Melone  
Roher Schinken mit Melone

oder

Cocktail di Gamberi Argentini  
Argentinische Garnelen in rosa Cocktailsoße

## 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	4,50 €
Cassata Siciliana Typisch sizilianisches halbgefrorenes Eis mit kandierten Früchten	6,00 €
Fragole all'Aceto Balsamico e Pepe Nero Erdbeeren mit Balsamicoessig und schwarzen Pfeffer	7,80 €
Fragole con Gelato al Gusto di Vaniglia Erdbeeren mit Eis mit Vanillegeschmack	7,80 €
Crema Catalana	6,50 €
Tortino Rustico di Mele Caldo e Gelato alla Vaniglia Warmes Apfeltörtchen mit Eis mit Vanillegeschmack (min.15- 20 Min. im Ofen)	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*