

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

| | |
|--|---------|
| Prosciutto Crudo e Melone Roher Schinken mit Melone | 16,90 € |
| 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 con Gamberetti e Zucchini Gnocchi mit Shrimps und Zucchini | 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 | 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

Carpaccio di Polipo con Pomodorini e Patate
Oktopuscarpaccio mit Cocktailtomaten und Kartoffelwürfeln

Pasta:

Ravioli Tartufati
Handgemachte Trüffelravioli in Trüffelcreme

oder

Gnocchi con Gamberetti e Zucchini
Gnocchi mit Shrimps und Zucchini

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 Tiramìù

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