

# 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 1987 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 €
Marsuret Prosecco Rosé Millesimato	0,1 l	6,50 €
Marsuret Prosecco Rosé Millesimato	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 * mit Farbstoff	0,75 l	150,00 €

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

# PROPOSTE DI STAGIONE

Saisonale Gerichte

## ANTIPASTI

Tartara di Tonno con Insalata d'Asparagi Thunfischtartar mit grünem Spargelsalat	19,90 €
“Osso” Midollo di Vitello Gratinato Markknochen vom Kalb geröstet mit Knoblauchbrot	13,50 €
Bruschetta alla Contadina Frisch geröstetes Brot mit Tomate, Zwiebel, Olivenöl und Knoblauch	12,50 €

## PASTA

Ravioli Tartufati Handgemachte Trüffelravioli in Trüffelcreme	18,90 €
Tagliatelle al Limone con Tonno Fresco Bandnudel an Zitronensoße mit frischem Thunfisch	18,90 €
Gnocchi con Asparagi Gnocchi mit Spargel	18,90 €

## PESCE

Tagliata di Tonno su Rucola e Pomodorini Thunfischfilet auf Rucola und Cocktailtomaten	29,00 €
Gamberoni all'Aglio con Taglierini Riesengarnelen in Knoblauchsoße mit Engelshaarnudeln	28,00 €

## CARNE

Filetto di Manzo alla “Siciliana” Argentinisches Rinderfilet „Sizilianischer-Art“ mit 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 MENÚ DI STAGIONE

unser kleines Saisonales-Menü

Wählen Sie gemeinsam, Ihre Menüfolge

ab 2 Personen

## Antipasto:

Tartara di Tonno con Insalata d'Asparagi

Thunfischtartar mit grünem Spargelsalat

oder

Bruschetta alla Contadina

Frisch geröstetes Brot mit Tomate, Zwiebel, Olivenöl und Knoblauch

## Pasta:

Ravioli Tartufati

Handgemachte Trüffelravioli in Trüffelcreme

oder

Gnocchi con Asparagi

Gnocchi mit Spargel

## Pesce o Carne:

Tagliata di Tonno su Rucola e Pomodorini

Thunfischfilet auf Rucola und Cocktailtomaten

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 Luccio su Salsa di Erbe  
al Profumo di Tartufo con Spinaci  
Zanderfilet auf Kräuter Soße mit Trüffelduft dazu Spinat

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 €
Carpaccio di Polipo con Pomodorini e Patate Oktopuscarpaccio mit Cocktailtomaten und Kartoffelwürfeln	18,50 €

### 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

Penne all'Amatriciana Penne mit Tomaten, Zwiebeln und Guanciale		13,50 €
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 al Pesto Strozzapreti sind eine kurze geschwungene Pasta aus dem nördlichen Italien mit Ligurischem Pesto		13,00 €
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

Branzino al Limone e Menta con Insalata Mista Wolfsbarschfilet auf der Haut angebraten mit Zitrone und Minze, mit gemischtem Salat	25,90 €
Filetto di Luccio su Salsa di Erbe al Profumo di Tartufo con Spinaci Zanderfilet auf Kräuter Soße mit Trüffelduft dazu Spinat	27,00 €
Zuppa di Pesce alla Montanara Die Fischsuppe der Gebirgsfrau	31,00 €

## CARNE

Paillard di Vitello alla Griglia con Spinacci e Patate Kalbs Paillard vom Grill, dazu Gemüse und gebackenen Kartoffeln garniert	28,00€
Bistecca di Manzo Grigliata con Contorni (ca 200 g) 200 g argentinisches Rindersteak vom Grill mit Gemüse und gebackenen Kartoffeln garniert	29,00 €
Misto di Carne alla Griglia con Spinaci e Patate Verschiedenes Fleisch vom Grill mit Kartoffeln und Spinat	31,00€
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 €
Fragole all'Aceto Balsamico e Pepe Nero Erdbeeren mit Balsamicoessig und schwarzen Pfeffer	8,50 €
Fragole con Gelato al Gusto di Vaniglia Erdbeeren mit Eis mit Vanillegeschmack	8,50 €
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*