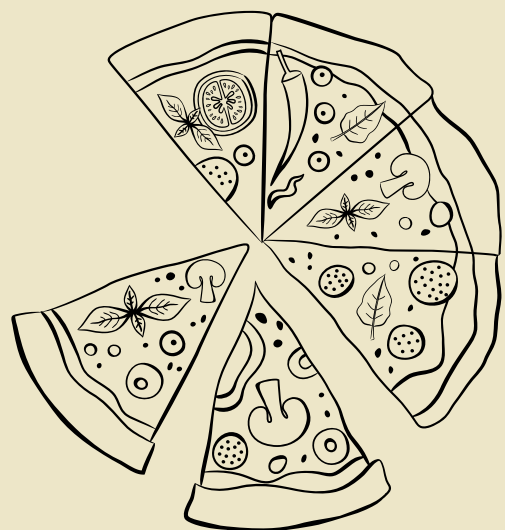




Pecorino



Das im Herzen der Stadt gelegene Restaurant ****Pecorino**** strahlt eine warme, authentische Atmosphäre aus. Die rustikale Einrichtung mit freiliegenden Ziegelwänden, Holzbalken und sanfter Beleuchtung versetzt die Gäste direkt in die idyllische italienische Landschaft. Auf der Speisekarte stehen klassische italienische Gerichte - von handgemachter Pasta und Pizza bis hin zu reichhaltigen Risottos und köstlichen Fischgerichten. Frische, lokal bezogene Zutaten und traditionelle Rezepte stehen im Mittelpunkt jeder Mahlzeit, begleitet von einer umfangreichen Weinkarte mit den besten Weinen aus Italiens Weinbergen. Das gemütliche, intime Ambiente macht das ****Pecorino**** ideal für romantische Abendessen, Familienfeiern oder entspannte Abende mit Freunden. Der Duft von Knoblauch und frischen Kräutern erfüllt den Raum, während der freundliche Service jeden Besuch zu einem echten italienischen Erlebnis macht.



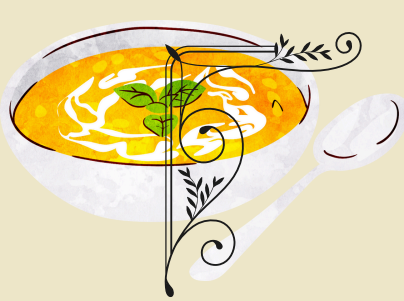


Antipasti

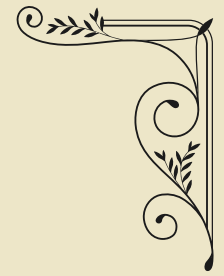


- 1. BRUSCHETTA** **5,90€**
Gegrilltes Knoblauchbrot mit Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Basilikum und Olivenöl.
 - 2. ANTIPASTI DI VERDURA** **11,50€**
Gegrillte Gemüseteller aus der Italienischen Küchenwelt
 - 3. ANTIPASTI DI VERDURA (2 PERSONEN)** **19,50€**
Gegrillte Gemüse, Bruschetta, Tomaten Mozzarella
 - 4. ANTIPASTI PECORINO (2 PERSONEN)** **21,50€**
Carpaccio, Vitello Tonnato, Gegrillte Gemüse, Bruschetta
 - 5. CARPACCIO DI MANZO** **12,90€**
Rohe RinderfiletScheiben mit Rucola, Parmesan und Zitronen
 - 6. VITELLO TONNATO** **12,90€**
Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-Creme, Kapern und Sardellen
 - 7. MOZZARELLA CAPRESE** **10,90€**
Weißer Mozzarellascheiben, TomatenScheiben, Basilikum, Olivenöl und Balsamico Aceto.
 - 8. RICOTTA AL FORNO** **10,90€**
Gratinierter Schafskäse aus dem Ofen, auf Tomatencarpaccio mit Zwiebeln, Pepperoni, Oliven und Rucola.
 - 9. GAMBERETTI AL FORNO** **12,50€**
Garnelen aus dem Ofen in Schrimps, Pepperoni Knoblauch Öl, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan
- PIZZA PANE** (PizzaBrot mit Tomaten Sauce) **4.00€**





Suppe



10. CREMA DI POMODORO

TomatenSuppe mit Geschmolzenem
Mozzarella und Basilikum

6,50€

11. STRACIATELLA

Rinderbouillon mit Parmesan und Petersilie

6,50€

12. MINISTRONE

Gemüsesuppe

6,50€

13. CREMA DI PORCINI

Steinpilzcremesuppe mit Trüffelsuße

7,50€

Insalata

14. INSALATA MISTA

Verschiedene Saison-Salat mit Croutons

6,00€

15. INSALATA DI POLLO MOZZARELLA

Knackiger Saisonsalat mit
Hähnchenbruststreifen und Mozzarella

12,90€

16. INSALATA POMODORI

Tomaten Salat mit Oliven und Zwiebeln

7,50€

17. INSALATA CON TUNFISH

Gemischten salat mit Tunfisch Zwiebeln und Eier

12,50€

18. INSALATA SCAMPI

Gemischten salat mit Scampi Knoblauch und
Pilze

13,50€





Insalata



19. INSALATA SALMONE

Marktforscher Salat mit Feinem Lachsfilet

12,90€

20. INSALATA CON VERDURE

Frischer Salat mit Gegrilltem Saisongemüse

11,90€

Pizza

21. PIZZA CAPRICCIOSA^{A,C}

Tomatensoße, Mozzarella Kochschinken, Artischocken, Champignons.

12,50€

22. PIZZA DIAVOLA^{A,C}

Tomatensoße, Mozzarella, Salami Pikant Oliven und Zwiebeln.

13,50€

23. PIZZA ITALIA^{A,C}

Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan.

13,90€

24. PIZZA MOZZARELLA^{A,C}

Tomatensoße, Mozzarella, Knoblauch, Oliven und Basilikum

10,50€

25. PIZZA SALAMI^{A,C}

Tomatensoße, Mozzarella, Salami und Oregano

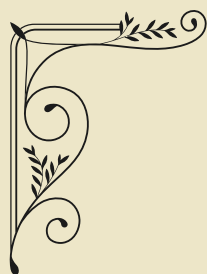
11,50€

26. PIZZA VEGETARIANA^{A,C}

Tomatensoße, Mozzarella und Verschiedenem Gemüse

12,50€





Pizza

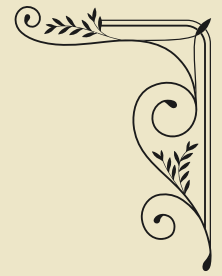


- 27. PIZZA FRUTTIDIMARE^{A,C}** **13,90€**
Tomatensoße, Mozzarella, Meeresfrüchten,
Frische Tomaten, Knoblauch.
- 28. PIZZA SALMONE^{A,C}** **13,50€**
Tomatensoße, Mozzarella, Lachs, Spinat und
Knoblauch
- 29. PIZZA CON TONNO^{A,C}** **13,50€**
Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln,
Knoblauch und Kapern
- 30. PIZZA SCAMPI^{A,C}** **14,90€**
Tomatensoße, Mozzarella Kochschinken,
Artischocken, Champignons.
- 31. PIZZA SALSICCIA^{A,C}** **13,50€**
Tomatensoße, Mozzarella, Italienische Wurst
Pilzen, Zwiebeln
- 32. PIZZA QUOTTRO FORMAGGI^{A,C}** **13,50€**
Tomatensoße, Mozzarella, Garganzola,
Schafskäse und Parmesan.
- 33. PIZZA BRUSCHETTA^{A,C}** **12,50€**
Tomatensoße, Mozzarella mit Tomaten,
Zwiebeln, Oliven, Basilikum und Rucola.
- 34. PIZZA QAUTTRO STAGIONI^{A,C}** **13,90€**
Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Schinken,
Pilzen, Paprika
- 35. PIZZA CON FUNGHI^{A,C}** **11,50€**
Tomatensoße, Mozzarella und Pilzen





Nudeln



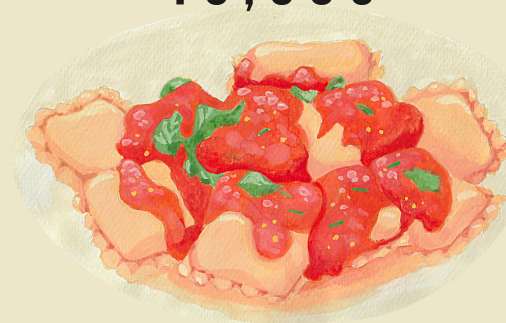
- | | |
|--|---------------|
| 36. SPAGHETTI^{A,C} AGLIO OLIO | 10,50€ |
| Spaghetti in KnoblauchÖl, Peperoncino und Petersilie | |
| 37. SPAGHETTI^{A,C} FRUTTI DI MARE | 14,90€ |
| Spaghetti mit Hausgemachten Fischfagout in Weißwein und Tomaten Soße | |
| 38. SPAGHETTI^{A,C} CON SCAMPI | 13,50€ |
| Spaghetti mit Scampi, Zucchini, KnoblauchÖl und Peperoncino | |
| 39. SPAGHETTI^{A,C} CARBONARA | 11,50€ |
| Spaghetti mit Speck, Eigelb, Parmesan und Gemahlenem Pfeffer | |
| 40. SPAGHETTI^{A,C} BOLOGNESE | 11,50€ |
| Spaghetti mit Rinder Hackfleisch in Tomaten Sauce | |
| 41. TAGLIATELLE^{A,C} SALMONE | 14,50€ |
| Bandnudeln mit Lachs Stücken, Zwiebeln in Hummer-Creme Sauce | |
| 42. TAGLIATELLE^{A,C} SCAMPI E GAMBERI | 14,90€ |
| Bandnudeln mit Schrimps, Zwiebeln, Cherry-Tomaten , Scampi in Tomaten-Weißweinsoße | |
| 43. TAGLIATELLE^{A,C} CON VERDURE | 12,90€ |
| Bandnudeln mit Fr. Gemüse in TomatenSoße | |
| 44. RIGATONI^{A,C} CON POLLO | 12,90€ |
| RöhrenNudeln mit HähnchenBrust, Brokkoli und Gorgonzola, Sahnesauce | |



Nudeln

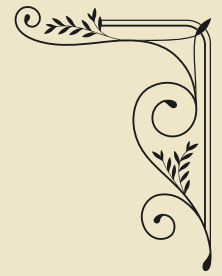


- 45. TAGLIATELLE^{A,C} FILETTO** **13,90€**
Bandnudeln mit Schweinefiletstreifen,
Champignons und Trüffel in Sahnesoße
- 46. TORTELLINI^{A,C} PANNA E PROSCIUTTO** **11,90€**
Tortellini in Schinken^{2,3,8,9} Sahnesauce^G
- 47. TORTELLINI^{A,C} ALL FORNO** **12,90€**
Röhrennudeln mit HähnchenBrust, Brokkoli und
Gorgonzola^G, Sahnesoße
- 48. LASAGNE^{A,C} ITALIANA** **12,50€**
Teigplatten mit Rinder Hackfleisch,
TomatenSoße und Käse^G überbacken
- 49. RAVIOLI^{A,C} TARTUFO** **15,50€**
Ravioli gefüllt mit Trüffelcream, Pilze, Rucola
und Parmesan
- 50. RAVIOLI^{A,C} DELICATI** **15,50€**
Teigtaschen gefüllt mit Schafskäse, Grana
und Ricotta in Zitronensoße mit
Pinienkernen, Rucola und Parmesan^G
- 51. SPAGHETTI^{A,C} ALL A AMATRICHIANA** **11,90€**
Spaghetti mit Speck in Tomatensoße und
Parmesan Käse, Peperoncino
- 52. RAVIOLI^{A,C} SPINACI** **14,90€**
Teigtaschen gefüllt mit Ricotta und Spinat in
Tomatensoße, Basilikum und Parmesan Käse
- 53. RAVIOLI^{A,C} SOLMONE** **15,90€**
Teigtaschen Ravioli gefüllt mit Lachs,
Schrimps in Hummer-Crem Soße





Carne

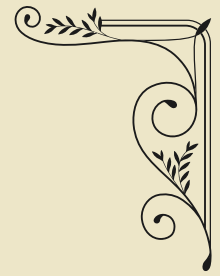


- | | |
|--|---------------|
| 54. SALTIMBOCCA ALLA ROMANA | 20,50€ |
| Schweineschnitzel mit Parmaschinken und Salbei in WeißWeinsoße dazu Gemüse und Thymian Kartoffeln. | |
| 55. SCALOPPINE AL LIMONE | 20,00€ |
| Schnitzel vom Schweinefilet in Zitronensoße dazu Marktgemüse und ThymianKartoffeln. | |
| 56. SCALOPPINE AL GORGONZOLA | 20,50€ |
| Schweineschnitzel in GorgonzolaSoße dazu Gemüse und Kartoffeln. | |
| 57. PICCATA ALLA MILANESE | 20,50€ |
| Schnitzel vom Schweinefilet in Parmesan, Eihülle mit Spaghetti in Tomatensoße. | |
| 58. MEDAGLIONI ALL TRUFFEL | 22,00€ |
| Schweinefilet Medaillons in Truffel Sahnesoße dazu Gemüse Kartoffeln. | |
| 59. MEDAGLIONI CON PORCINI | 21,00€ |
| Schweinefilet Medaillons mit Steinpilze Sahnecreamsoße und Parmesan dazu Gemüse, Kartoffeln. | |
| 60. BISTECCA AI FERRI | 24,90€ |
| Rumpsteak vom Grill, Kräuterbutter, Provenzalisches Gemüse und ThymianKartoffeln. | |
| 61. BISTECCA ALL FUNCHI | 25,90€ |
| Rumpsteak vom Grill, mit gemischter Pilze Cherry Tomaten und Truffelöl dazu Gemüse Kartoffeln. | |

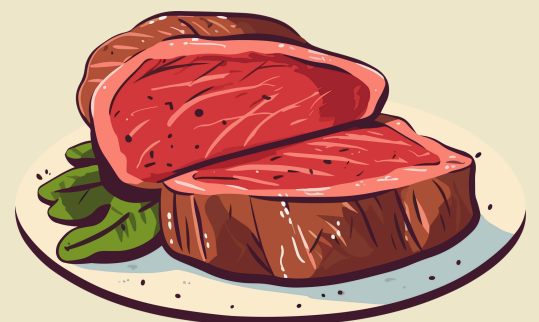




Carne

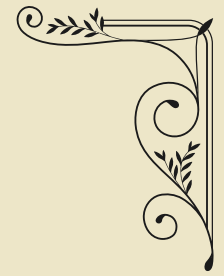


- | | |
|---|---------------|
| 62. BISTECCA PEPE VERDE | 25,50€ |
| Rumpsteak vom Grill in Grüner PfefferSoße,
Cognacsoße dazu Gemüse, Kartoffeln. | |
| 63. BISTECCA GORGONZOLA | 25,50€ |
| Rumpsteak vom Grill in Gorgonzola
Sahnesoße, dazu Gemüse, Kartoffeln. | |
| 64. TAGLIATA DI MANZO | 25,90€ |
| Rumpsteak vom Grill auf Rucola, Cherry
Tomaten, Pinienkernen und Parmesan, dazu
Gemüse, Kartoffeln. | |
| 65. BISTECCA DI SCAMONE | 20,90€ |
| Rinderhüftsteak vom Grill Soße nach Auswahl
dazu Gemüse und Kartoffeln. | |
| 66. PIATTO DI POLLO | 17,90€ |
| Gegrillte Hähnchen Teller mit verschiedene
Kräuter Beilage Kartoffeln und Gemüse. | |
| 67. POLLO IMPANATO | 18,90€ |
| Panierter Hähnchen Schnitzel mit Bruschetta
Balsamico Creme dazu Kartoffeln als Beilage. | |
| 68. FILLETO DI AGNELLO | 26,90€ |
| Lammfilet vom Grill in Barolo Soße und
Ziegenkäse dazu Gemüse, Kartoffeln. | |





Pesce



69. FILETTO DI LUCCIO

Gebratene Zanderfilet in Butter Salbei mit Thymiankartoffeln und Frischem Marktgemüse.

23,50 €

70. FILETTO DI SALMONE

Wildlachsfilet an Schrimps, HummerSoße, dazu Salat und Kräuter Croustini als Beilage.

24,50 €

71. ORATA ALLA GRIGLIA

Dorade vom Grill mit Krauter-Crostini und Kleinem Salat

25,50 €

72. SCAMPI ALLA GRIGLIA

Gegrillte Riesengarnelen in KnoblauchÖl, Krauter- Crostini und Kleinem Salat.

25,50 €

73. GRILIATA MISTA DI PESCE

Gemischte gegrillte Fischplatte dazu Kleinem Salat und Kräuter-Crostini.

26,90 €

Per I Bambino

74. RIGATONI IN BUTTER

RöhrenNudeln in Buttersoße

5,50 €

75. PICCOLA SALAMI

Kleine Pizza Salami

5,90 €

76. PICCOLA MARGHERITA

Kleine Pizza Mozzarella

5,50 €

77. CHICKEN NUGGET

Mit Ketchup, Mayonnaise und Pommes.

7,50 €



Aperetivi



PROSECCO	0,1 L	4,10 €
MARACUJA PROSECCO	0,2 L	6,50 €
SARTI SPRITZ (Prosecco, Sarti Rosa, Waßer, Limette)	0,2 L	7,60 €
LIMONCELLO SPRITZ (Prosecco, Zitronenlikör, Waßer, Limette)	0,2 L	7,30 €
APEROL SPRITZ (Prosecco, Aperol, Waßer, Orange)	0,2 L	7,20 €
HUGO (Prosecco, Holundernlütensirup, Waßer, Limetten, Minze)	0,2 L	7,20 €
CAMPARI ORANGE	0,2 L	7,00 €
BUTTERING ALKOHOLFREI	0,1 L	4,10 €
MARTINI Bianco Rosso Rosso Alkoholfrei	0,5 CL	4,90 €

Flaschenbiere

FRANZISKANER	0,5 L	4,90 €
*Hell *Dunkel *Alkoholfrei		
GILDE ALKOHOLFREI	0,3 L	3,60 €
VITAMALZ	0,3 L	3,60 €

Alkoholfreie Getränke

SAN PELLEGRINO

Mit Kohlensäure

0,25 L	2,90 €
0,75 L	6,90 €

ACQUA PANNA

Still Wasser

0,25 L	2,90 €
0,75 L	6,90 €

COCA COLA



COCA COLA Light Zero

0,2 L	3,00 €
0,3 L	4,40 €

0,2 L	3,00 €
0,3 L	4,40 €

FANTA

0,2 L	3,00 €
0,3 L	4,40 €

SPRITE

0,2 L	3,00 €
0,3 L	4,40 €

SPEZIE

0,2 L	3,00 €
0,3 L	4,40 €

FRUCHTSAFTE

ApfelSaft, Orangen
saft, Mangosaft,
RhabarberSaft,
Maracujasaft

0,2 L	3,20 €
0,3 L	4,40 €

SAFTSCHORLEN

ApfelSaftschorle, Orangensaft-
schorle, Mangosaftschorle,
RhabarberSaftschorle,
MaracujasaftSchorle

0,2 L	3,00 €
0,3 L	4,30 €

SCHWEPPE

Bitter Lemon
Ginger Ale
Tonic Water

0,2 L	3,30 €
-------	--------





Bier vom fass



GILDE RATSCELLER

0,3L 3,50€

0,4L 4,60€

ALSTER

0,3L 3,50€

0,4L 4,60€



Weißweine



Rotweine



GRILLO	0,2L	6,60€
Trocken	0,25L	8,30€
	0,5L	16,50€

PINOT GRIGIO	0,2L	6,50€
Trocken,	0,25L	8,20€
Fruchtig,	0,5L	16,40€
Mild		

GAVI DI GAVI	0,2L	7,90€
Trocken,	0,25L	9,90€
Fruchtig,	0,5L	16,40€
Harmonisch		

SCAIA BIANCO	0,2L	7,90€
Trocken,	0,25L	9,90€
Fruchtig	0,5L	16,40€

WEINSCHORLE	0,2L	5,90€
Lieblich,		
Fruchtig		

NERO D AVOLA	0,2L	6,60€
Trocken, Kräftig	0,25L	8,30€
dennoch eleganten	0,5L	16,50€
Abgang		

MONTEPULCIANO	0,2L	6,60€
Trocken, mit	0,25L	8,30€
einem Leichten	0,5L	16,50€
Abgang		

PRIMITIVO DI MANDURIA	0,2L	7,90€
Trocken, Kräftig	0,25L	9,90€
und Intensives	0,5L	19,80€
Bukett		

NEGRO AMARO	0,5L	7,50€
Trocken und	0,2L	9,20€
Kräftig	0,25L	18,30€

LAMBRUSCO	0,5L	6,60€
Liblich	0,2L	8,30€
	0,25L	16,50€

ROSO	0,5L	6,60€
Trocken	0,2L	8,30€
	0,25L	16,50€



Digestivi



AMARETTO	2 CL	3,60 €
AVERNA	2 CL	3,60 €
SAMBUCA	2 CL	3,60 €
BAILAY	2 CL	3,60 €
FERNET BRANCA / MENTA	2 CL	3,60 €
VECCHIA ROMAGNA	2 CL	4,50 €
GRAPPA (BARRIQUE, PROSECCO)	2 CL	5,50 €
GRAPPA NONINO	2 CL	6,00 €
GRAPPA (AMARONE, AMARONE BARRIQUE)	2 CL	6,90 €
GRAPPA VECCHIA (DI PROSECCO)	2 CL	6,70 €
RAMAZOTTI	2 CL	3,60 €
LONGDRINK NACH WAHL		7,90 €

Allergien

A. GLUTENHALTIGES GETREIDE, NAMENTLICH:

A1 WEIZEN,
A2 ROGGEN,
A3 GERSTE,
A4 HAFER,
A5 DINKEL,
A6 KAMUT, KREBSTIERE

B. KREBSTIERE

C. EIER

D. FISCH

E. ERDNÜSSE

F. SOJA

G. MILCH INCL. MILCHZUCKER

H. SCHALENFRÜCHTE, NÜSSE, NAMENTLICH:

H1 MANDELN,
H2 HASELNÜSSE,
H3 WALNÜSSE,
H4 KASCHU-/CASHEWNÜSSE,
H5 PECANNÜSSE,
H6 PARANÜSSE,
H7 PISTAZIEN,
H8 MACADAMIA ODER QUEENSLANDNÜSSE,

I. SELLERIE

J. SENF

K. SESAMSAMEN

L. SCHWEFELDIOXID

M. LUPINEN

N. WEICHTIERE

CI PRENDIAMO CURA DI TE