

# 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 33 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	5,00 €
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	8,90 €
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 €

# PROPOSTE DI STAGIONE

Vorschläge der Saison

## ANTIPASTI

Mosaico di Verdure su Rucola con Pecorino Fresco Gemüsemosaikterrinen auf Rucola mit frischem Schafskäse	13,90 €
Tartara di Tonno con Insalata d'Asparagi Thunfischtartar mit grünem Spargelsalat	17,90 €

## PASTA

Ravioli d` Inverno Tartufati Handgemachte Trüffelravioli in Trüffelcreme	16,50 €
Gnocchi Carciofi e Gamberetti Gnocchi mit Artischocken und Gamberetti	16,00 €

## PESCE

Tagliata di Tonno su Rucola e Pomodorini Thunfischfilet auf Rucola und Cocktailtomaten	27,00 €
Filetto di Branzino con Pomodorini canditi e insalata Wolfsbarschfilet mit kandierten Tomaten und Beilagen Salat	25,00 €

## CARNE

Filetto di Manzo al Barolo tartufato Argentinisches Rinderfilet an Barolosoße mit Trüffelduft, Gemüse, und gebackenen Kartoffeln	32,00 €
Carré d'Agnello in Crosta di Aromi al Forno e Riduzione d` Amarone Lammcarré aus dem Rohr mit Amaronesoße, Kartoffelpüree und Gemüsebouquet	29,00 €

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

# MENU DI STAGIONE

unser saisonales Menü

ab 2 Personen

Mosaico di Verdure su Rucola con Pecorino Fresco  
Gemüsemosaikterrinen auf Rucola mit frischem Schafskäse

Ravioli d` Inverno Tartufati  
Handgemachte Trüffelravioli in Trüffelcreme

Tagliata di Tonno su Rucola e Pomodorini  
Thunfischfilet auf Rucola und Cocktailtomaten

Carré d`Agnello in Crosta di Aromi al Forno  
e Riduzione d`Amarone  
Lammcarré aus dem Rohr mit Amaronesoße,  
Kartoffelpüree und Gemüsebouquet

Tortino Rustico di Mele Caldo e Gelato alla Vaniglia  
Warmes Apfeltörtchen mit Vanilleeis

pro Person 83,00 €

Unsere Weinempfehlungen zum Menü:

BIANCHI:

2016 Picol 49,00 €  
Lis Neris, Friuli

ROSSI:

2013 Albarone 62,00€  
Bonfante, Piemonte

2013 Barolo Bussia 58,00 €  
Sylle Sebaste, Piemonte

# PICCOLO MENU 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

Mosaico di Verdure su Ruccola

con Pecorino Fresco

Gemüsemosaikterrinen auf Rucola  
mit frischem Schafskäse

## Pasta:

Ravioli d' Inverno Tartufati

Handgemachte Trüffelravioli in Trüffelcreme

oder

Gnocchi Carciofi e Gamberetti

Gnocchi mit Artischocken und Gamberetti

## Pesce o Carne:

Filetto di Branzino con Pomodorini canditi e insalata

Wolfsbarschfilet mit kandierten Tomaten und Beilagen Salat

oder

Filetto di Manzo al Barolo tartufato

Argentinisches Rinderfilet an Barolosauce mit Trüffelduft, Gemüse,  
und gebackenen Kartoffeln

## Dolce:

Cioco-Nocciola Soufflé con Crema al Caffè

Nuss Schokosoufflé auf Kaffeecreme

pro Person 64,00 €

# MENU PINOCCHIO

Wählen Sie gemeinsam,  
die Gerichte des Menüs Ihrer Träume,  
aus der folgenden Hauptkarte

ab 2 Personen

Antipasto  
Vorspeise

Pasta  
Nudeln

Pesce o Carne  
Fisch- oder Fleischgericht

Tris di Dolce  
Dreierlei Dessert

pro-Person 51,00 €



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

# MENU PRINCIPALE

## Hauptspeisekarte

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

### ANTIPASTI

Vitello Tonnato Kalte Kalbsbratenscheiben mit Thunfischcreme	13,90 €
“Caprese”Mozzarella di Bufala con Pomodoro e Basilico Büffel-Mozzarella mit Tomaten und Basilikum	10,90 €
Frutti di Mare Meeresfrüchte Vorspeise	14,90 €
Antipasto Vegetariano Vegetarischer Vorspeisenteller	11,90 €
Cuori di Carciofini Gratinati Artischockenherzen mit Gorgonzola gefüllt, im Ofen gebacken	10,90 €
Insalata Mista Gemischter Salat	6,00 €

### MINESTRE

Cappelletti in Brodo di Carne Handgemachte gefüllte Teighütchen in Fleischbrühe	8,00 €
Zuppa Pavese Consommé mit Ei, Röstbrot und Parmesan	6,50 €
Crema di Pomodoro Tomatencremesuppe	6,50 €
Zuppa del Giorno Tagessuppe	6,90 €

## PASTASCIUTTA E RISOTTO

\*als Vorspeise vor einem  
Fisch- oder Fleischgericht

Trofie al Pesto Besondere Nudeln mit Ligurischem-Pesto		12,00 €
Lasagne „Tosco-Romagnolo“ Nudeln im Ofen überbacken		12,90 €
Ravioli della Casa Tradizionali Handgemachte Ravioli mit Ricotta und Spinat gefüllt, in Butter und Salbei geschwenkt	*11,50 €	13,00 €
Risotto del Giorno Tagesrisotto		13,50 €
Tagliatelle alla Bolognese Bandnudeln mit Fleischragù	*11,50 €	13,00 €
Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino(scharf)	* 9,50 €	12,00 €
Gnocchi ai Pomodorini freschi Gnocchi mit frischen Cocktailtomaten		12,00 €

\*Nur in Verbindung mit einem Hauptgericht



## PESCE

“Noi Trè”: Branzino, Salmone e Luccio su Ratatouille “Wir Drei”: Wolfsbarsch- , Lachs- und Zanderfilet auf Ratatouille	21,00 €
Filetto di Salmone al Pepe Rosa con Purè Lachsfilet mit Rosa Pfeffer mit Püree	19,90 €
Zuppa di Pesce alla Montanara Die Fischsuppe der Gebirgsfrau	26,00 €
Gamberoni all’Aglio con Taglierini Riesengarnelen in Knoblauchsoße mit Engelshaarnudeln	27,00 €

## CARNE

Bistecca di Manzo Grigliata con Contorni (ca 200 g) 200 g Argentinisches Rindersteak vom Grill mit Gemüse und gebackenen Kartoffeln garniert	22,90 €
Paillard alla Griglia Dünne Kalbssteakscheibe vom Grill mit Gemüse und gebackenen Kartoffeln garniert	25,00€
Ossobuco alla Milanese Butterweiche Kalbshaxenscheibe an Safranreis	24,00 €
Faraona ripiena Supreme su Porcini al Rosmarino Gefüllte Perlhuhnbrust “Surprême” auf Steinpilze mit Rosmarin mit Gemüse und gebackenen Kartoffeln garniert	21,00 €
Coniglio Ripieno alla Toscana Gefüllter Kaninchenrücken ist eine toskanische Spezialität, mit Kartoffelpüree und Gemüse garniert	21,00 €

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 €
Dessert Tris Dreierlei Dessert	8,50 €
Panna Cotta	5,50 €
Tiramisù	5,50 €
Tartufo	4,00 €
Gelato Misto Gemischtes Eis	4,50 €
Cassata Siciliana Typisch sizilianisches halbgefrorenes Eis mit kandierten Früchten	5,50 €
Cioco-Nocciola Soufflé con Crema al Caffè Nuss Schokosouffle auf Kaffeecreme (min.15- 20 Min. im Ofen)	8,50 €
Crema Catalana	5,50 €
Tortino Rustico di Mele Caldo e Gelato alla Vaniglia Warmes Apfeltörtchen mit Vanilleeis (min.15- 20 Min. im Ofen)	9,50 €
Fichi caldi Heiße Feigen mit grünem Pfeffer und Vanilleeis (ab zwei Personen)	pro Person 7,50 €
Fragole con Gelato alla Vaniglia, o all'Aceto Balsamico con Pepe Nero Erdbeeren mit Vanilleeis, oder mit Balsamico Essig und schwarzem Pfeffer	7,50 €

*"gutes Essen  
in  
Gesellschaft  
hält jung."*

(TOTO, "Misericordia e Nobilita")

Grazie e buon appetito

*Famiglia Canestrini e il Team del Pinocchio*