



Unsere Lunch Menüs 11.30 - 14.30

Classic 13.5
Klassische Pasta & kleiner Salat

Business 18.5
Suppe oder kleiner Salat & Pino's Pasta Speciale

Light Lunch Menü
Vorspeise & Hauptgericht 29

Unsere Abend Menüs 17.30 - 22.00

3 Gänge 49
Vorspeise, Hauptgericht & Dessert

4 Gänge 59
Vorspeise, Pasta, Hauptgericht & Dessert

...Unsere Gerichte wechseln täglich. Sie können sich gern bei uns erkundigen...



...DER AUFTAKT...

Pino ´s to share	für 2 Pax	(ab 3 Pax für jede weitere Portion, € 17)	34
Carne salada, Räucherlachs mit Creme Fraiche, offener Vitello Tonnato, Büffelmozzarella mit frischer Auster, sizilianischer Fenchelsalat mit Orangen			
		C, G, K	
Frische Austern, dazu 1 Glas Prosecco	mind. 3 St.	N	20
Jede weitere, pro Stück			5
Duett von getrüffeltem Wachtelbrust & Ei auf Pastinakenpüree			18.5
Thunfisch Tataki, AvocadoTartar, Rote bete Carpaccio, aromatisiertes Olivenöl			21.5

...LUST AUF MEHR ...

Frische Tagliatelle, Wildschweinragout, Maronen-Portweinjus		A1, B, G	19.5
Frische Spaghetti, Cacio & Pepe vom sardischen Pecorino & Speck		A1, G	19.5
Risotto, an Rote Bete & gebratene Calamari		A1, G	23
Gedeck			1
Gemischter Brotkorb mit Schale Olivenöl		A1	2.5



.. DER HÖHEPUNKT...

Pino ´s Auberginen Auflauf	(vegetarisch)	G	19
Perlhuhnbrust, gefüllt an Ziegenkäse & schwarzen Trüffel, knackiges Gemüse			27.5
Wolfsbarschfilet, in der Kartoffelkruste, Selleriepüree & Babyspinat		A1	29.5

...DAS SÜSSE KOMMT ZUM SCHLUSS...

Pino ´s Creme Brulee, Juzu - Sorbet		G, D	10
Süße Kokosterrine, Ananas Carpaccio & Mango Coulis		G	10
Pino ´s getrüffeltes Schokosoufflé mit Blattgold auf Vanillespiegel			12

WEITERE GERICHTE FINDEN SIE BEI UNSEREN TAGESEMPFEHLUNGEN...



...zur Erfrischung des Gaumens...

PUREZZA

Das Konzept von PUREZZA ist umweltfreundlich, hoch qualitativ und modern. Es wird in wiederverwendbaren, extra dafür konzipierten Flaschen, gekühlt und frisch gezapft

Wasser Still/ Laut		0.35lt	3.5
		0.75lt	5.9

SOFTDRINKS

Coca Cola / Zero	1,3,4,5,7	0.33lt	3.9
Orangina		0.25lt	3.9
Fuzetea Eistee	1	0.3lt	3.9

FRUCHTSÄFTE Rauch

Saft & Schorle		0.2lt	3.2
Apfel, Maracuja, Rhabarber	3,4,5	0.4lt	4.5

OFFENE WEINE & EDELBRÄNDE

Wenn sie unsere offenen Weine oder Edelbrände wünschen, bringen wir Ihnen gern unsere

WEINKARTE & Edelbrand-Zigarrenkarte



...zur Erfrischung des Gaumens...

DRINKS & SPRITZ

Hausprosecco	G	0.1lt	6.5
--------------	---	-------	-----

UNSERE SPRITZ

Aperol, Campari	G, 1, 4, 10		8.5
-----------------	-------------	--	-----

Limoncello, Sarti			8.8
-------------------	--	--	-----

Campari Soda / Orange	1		8.5
-----------------------	---	--	-----

BIER

Moretti vom Fass	A1	0.2lt	3.5
------------------	----	-------	-----

		0.4lt	4.9
--	--	-------	-----

Radler		0.4lt	4.9
--------	--	-------	-----

Heineken Alkoholfrei	A3	0.33lt	3.9
----------------------	----	--------	-----

KAFFEE

Espresso	12		2.8
----------	----	--	-----

Doppio	12		4
--------	----	--	---

Decaffeinato	12		3
--------------	----	--	---

Cappuccino	D, 12		3.8
------------	-------	--	-----

Latte Macchiato	D, 12		5.2
-----------------	-------	--	-----

LISTE DER ALLERGENE

GLUTEN: A1, Weizen A2, Roggen A3, Gerste A4, Hafer A5, Dinkel B: Krustentiere

C: Eier D: Fisch E: Erdnüsse F: Soja G: Milch

SCHALENFRÜCHTE: H1, Mandeln H2, Haselnüsse H3, Walnüsse H4, Cashewnüsse H5, Pecanüsse
H6, Pistazien

I: Sellerie J: Senf K: Sesam L: Schwefeldioxid, Sulfite M: Lupinen

N: Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfisch)

13: Gentechnisch verändert

ZUSATZSTOFFE UND GLEICHGESTELLTE STOFFE

1: Farbstoff 2: Süßungsmittel 3: Phenylalanin 4: Konservierungsstoff, Nitropökelsalz oder Nitrat

5: Antioxidationsmittel 7: geschwefelt 8: geschwärtzt 9: Phosphat 10: gewachst 11: Chinin

12: Koffein

Für Inhaltstoffe auf der Tafel oder Wochenkarte,
fragen Sie bitte unser Personal