

**PICCOLO**

**PIZZERIA • RISTORANTE**

*Speisekarte*

## *Antipasti - Vorspeisen*

### **2 Bruschetta**

Weizen-Ciabatta mit Tomatenwürfeln, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl 7,00 €

### **3 Carpaccio**

hauchdünne, rohe Rindfleischscheiben und frischer Parmesan 15,00 €

### **4 Antipasto misto (für 2 Personen)**

frische kalte und warme Vorspeisen<sup>7,11</sup> 18,00 €

### **5 Vitello Tonnato**

Kalbsfleisch mit Thunfischsauce 15,50 €

### **410 Caprese**

Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum 13,50 €

### **411 Burrata Paesana**

frischer Käse mit Rucola und Tomaten 13,50 €

## *Insalate - Salate*

### **8 Insalata Mista**

grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Mais und Oliven<sup>4</sup> 8,50 €

### **9 Insalata Nizza**

grüner Salat mit Tomaten, Ei, Gurken, Paprika, Thunfisch, Käse und Oliven<sup>2,4</sup> 12,00 €

### **Insalata California**

gemischter Salat mit Gambas, Parmesan und Balsamico Creme<sup>2,4</sup> 18,00 €

**Alle Salate werden mit Öl und Balsamico zubereitet, auf Wunsch auch mit einem Joghurt-Dressing.<sup>3,6</sup> Alle Vorspeisen und Salate werden mit Brot serviert**

Extra Portion Brötchen 3,00 €

## *Al Forno - Aufläufe*

### **87 Lasagne al Forno**

Schichtbandnudeln überbacken mit Hinterschinken, Ei und Käse<sup>2, 5, 14</sup>

12,50 €

### **88 Penne al Forno**

Makkaroni überbacken mit Hinterschinken, Erbsen und Ei in Hackfleisch-Sahnesauce<sup>5, 14</sup>

12,50 €

## *Pasta - Nudeln*

### **81 Spaghetti Bolognese**

mit Fleischsauce<sup>5, 6</sup>

11,00 €

### **82 Spaghetti Aglio e Olio**

mit Öl, Knoblauch und scharfer Peperoni<sup>5, 6</sup>

10,50 €

### **83 Penne Arrabbiata**

Oliven, Knoblauch und scharfe Peperoni in Tomatensauce<sup>5, 6</sup>

12,50 €

### **84 Penne Amore mio**

Nudeln mit Auberginen, Mozzarella und Basilikum in Tomatensauce<sup>3, 5, 6</sup>

13,00 €

### **85 Tagliatelle Piccolo**

Bandnudeln mit Speck, Pilzen und Erbsen in Sahne-Tomatensauce<sup>5, 6</sup>

12,50 €

### **86 Tagliatelle al Gorgonzola**

Bandnudeln in Gorgonzolasauce<sup>3, 5, 6</sup>

12,50 €

## *Dessert*

### **153 Tartufo Speiseeis**

7,90 €

### **154 Panna Cotta aus Sahne**

7,90 €

### **155 Cassata**

7,90 €

### **156 Souffle al Cioccolato**

7,90 €

### **157 Souffle al Pistacchio**

7,90 €

# Pizza

<b>30 Pizza Bianca</b>	Kirschtomaten, Oliven, Origano, Zwiebeln und Olivenöl <sup>2,5</sup>	9,50 €
<b>31 Pizza Margherita</b>	Tomaten, Origano, Mozzarella <sup>3,5</sup>	9,50 €
<b>32 Pizza Salame</b>	Tomaten, Origano, Mozzarella, Salami <sup>2</sup>	10,50 €
<b>33 Pizza Prosciutto</b>	Tomaten, Origano, Mozzarella, Hinterschinken <sup>2,5,14</sup>	10,50 €
<b>34 Pizza Tonno</b>	Tomaten, Origano, Mozzarella, Thunfisch <sup>2,5</sup>	11,50 €
<b>35 Pizza Funghi</b>	Tomaten, Origano, Mozzarella, frische Champignons <sup>2,5</sup>	10,50 €
<b>36 Pizza Genovese</b>	Tomaten, Origano, Mozzarella, Hinterschinken, frische Champignons <sup>2,5,14</sup>	12,00 €
<b>37 Pizza Hawaii</b>	Tomaten, Origano, Mozzarella, Hinterschinken, Ananas <sup>2,5,7,14</sup>	12,00 €
<b>38 Pizza Sfiziosa</b>	Fleischsauce, Origano, Mozzarella, Hinterschinken, Salami, Champignons, scharfe Peperoni <sup>2,5,14</sup>	13,50 €
<b>39 Pizza Della Casa</b>	Tomaten, Origano, Mozzarella, kalabrische scharfe Salami & Parmesankäse <sup>2,5,8</sup>	14,00 €
<b>40 Pizza Barone</b>	Tomaten, Origano, Mozzarella, Champignons, Zwiebeln, Krabben und Sahnesauce <sup>2,5,7,11</sup>	14,00 €
<b>41 Pizza Calzone</b>	gefüllte Pizza mit Tomaten, Origano, Käse, Hinterschinken, Champignons, Artischocken <sup>2,5</sup>	12,50 €
<b>42 Pizza Casanova</b>	Tomaten, Origano, Mozzarella, Spinat, Knoblauch und Gorgonzola <sup>2,3,5</sup>	13,50 €
<b>43 Pizza Toscana</b>	Tomaten, Origano, Mozzarella, San Daniele, Rucola und Parmesankäse <sup>2,5</sup>	16,00 €
<b>44 Pizza Rucola</b>	Tomaten, Origano, Mozzarella, Rucola und Parmesankäse <sup>2,5</sup>	12,50 €
<b>Extrawünsche</b>		<b>je 1,50 €</b>
<b>Garnelen<sup>7,11</sup>, Büffelmozzarella<sup>3</sup>, Gorgonzola<sup>3</sup>, kalabrischer Thunfisch, San Daniele Schinken und kalabrische scharfe Salami<sup>8</sup></b>		<b>je 3,50 €</b>

# Bevande - Getränke

## Aperitivi

Mezzodi mit Spumante			0,2 l	8,50 €
Crodino oder San Bitter			0,1 l	3,50 €

## Spumante

Glas Metodo Classico	0,1 l	8,90 €	Fl. 0,7 l	45,00 €
----------------------	-------	--------	-----------	---------

## Warme Getränke

Espresso				2,60 €
Espresso Doppio				5,00 €
Espresso Macchiato				2,70 €
Espresso Corretto				6,50 €
Kaffee				2,60 €
Caffe Latte				4,20 €
Cappuccino				3,50 €
Tee				3,00 €

## Alkoholfreie Getränke

Cola/Cola-Zero/Fanta/Sprite	0,2 l	2,60 €	0,4 l	5,00 €
Bitter Lemon / Tonic			0,2 l	3,50 €
Apfelschorle	0,2 l	2,30 €	0,4 l	4,50 €
Diverse Säfte			0,25 l	3,50 €
Wasser	0,33 l	3,50 €	0,75 l	7,50 €

## Bier

Birra Peroni	0,2 l	2,80 €	0,4 l	5,50 €
Nastro Azzurro Zero - Alkoholfrei			0,33 l	3,50 €
Peroni Weißbier			0,5 l	6,00 €
Weißbier/Weißbier Alkoholfrei			0,5 l	5,50 €
Alster	0,2 l	2,50 €	0,4 l	5,50 €
Alster Alkoholfrei			0,4 l	5,90 €

## Liquori

Sambuca, 42%vol			4 cl	5,00 €
Anice, 40%vol			4 cl	5,00 €

## Digestivi

Amaro del Capo, 35%vol			4 cl	5,00 €
------------------------	--	--	------	--------

## Brandy

Solara, 40% vol			4 cl	5,00 €
-----------------	--	--	------	--------

## Vino

Weinschorle <sup>13</sup>			0,2 l	6,50 €
---------------------------	--	--	-------	--------

## *Digestivi - Verdauungsschnäpse 4cl*

Grappa Amarone, 41%	9,00 €
Grappa Diciotto Lune, 41%	7,00 €
Grappa Corretto, 35%	7,50 €
Grappa Mangilli	7,00 €
Amaro del Capo Riserva, 37,5%	6,00 €
Brandy (46 anni), 41%	7,00 €
Borsci San Marzano, 38%	5,00 €
Grappa Espressioni	13,00 €

## *Liquori - Liköre 4cl*

Limoncino, 30%	5,50 €
Limoucino Crema, 17%	5,50 €
Nocciolino Crema, 17%	5,50 €
Bella Bomba (Eierlikör), 17%	5,50 €

## *Longdrink*

Wodka Lemon	10,50 €
Gin Tonic	10,50 €

## *Aperitivo*

Aperitivo (alkoholfrei)	8,50 €
Capo Tonic	8,50 €
Calabro Spritz	8,50 €
Limoncino Spritz	8,50 €

# Wein



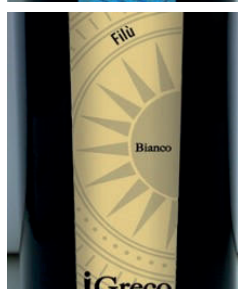
**Riticella<sup>13</sup>**      0,2 l      9,90 €      FL 0,7 l      34,00 €

Strohgelber Wein mit Goldreflexen, duftend mit Zitrusfrucht- und Blumenaroma auf Vanillengeschmack. Gleichzeitig frisch und schmackhaft. Reich, weich und voll im Geschmack, mit langer Geschmack Geruchsdauer. Mit ersten Fischgängen geeignet.



**Masino<sup>13</sup>**      0,2l      10,50 €      FL 0,7 l      36,00 €

Sattes Rubinrot, mit einer eleganten Geruchsauswirkung. Von Balsamnoten zu Würzkräutern bis Maulbeeren- und Sauerkirschenfrüchten. Der Wein hat einen angenehmen Geschmack mit guter Schmackhaftigkeit und feinem Tannin. Für Fleisch in süßsaurer Soße geeignet.



**Filù<sup>13</sup>**      0,2l      7,50 €      FL 0,7 l      25,50 €

In einem klaren Strohgelb präsentiert sich dieser Wein mit überwiegend floralen Aromen. In der Nase Blumen und Zitrusfrüchte, gleichzeitig frisch und rund.

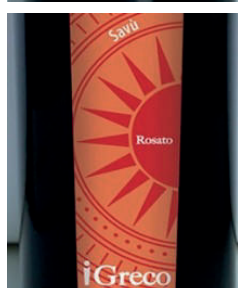
Ein perfekter Begleiter zu Antipasti auf Fischbasis und mit Schalentieren.



**Catà<sup>13</sup>**      0,2l      7,50 €      FL 0,7 l      25,50 €

Lebhafte und intensive Farbe. Ein reiches, weiches Bouquet, abgerundet durch Aromen von roten Früchten und Vanille. Am Gaumen frisch und ausgewogen mit süßen Tanninen.

Enthüllt seine besten Eigenschaften in Kombination mit gegrilltem Fleisch und Braten.



**Savù<sup>13</sup>**      0,2 l      7,50 €      FL 0,7 l      25,50 €

Ein intensives Rosen- und Beerenbouquet, frisch, weich und würzig. Dieser Wein zeichnet sich durch seine angenehme, elegante Samtigkeit aus, die von einer guten Säure getragen wird.

Ideal zu Antipasti und Spießchen auf Fischbasis.



**Tumàsü<sup>13</sup>**      0,2 l      11,50 €      FL 0,7 l      40,00 €

Tiefe Farbe, warmer und komplexer Duft mit Eindrücken von reifen Maulbeeren. Vollmundiger und würziger Geschmack von kräftigen aber anmutigen Tanninen gekennzeichnet. Düfte mit verschiedenen Aromen, von Vanillenoten gekennzeichnet. Rund um weich, starker Geschmack.

Optimale Zusammenstellung mit Wildbret und reifen Käse.

**Öffnungszeiten:**

Montag - Samstag

18:00 - 23:00 Uhr

Freitag – Samstag

12:00 – 14:30 Uhr

Inhaber: Francesco Squillace

Frauenstraße 26, 48143 Münster

Telefon: 0251 / 58940

**Übersicht über die Zusatzstoff- und Allergenkennzeichnung**

- |                                     |                               |
|-------------------------------------|-------------------------------|
| 1) Oliven sind geschwärzt           | 8) mit Antioxidationsmittel   |
| 2) Beta Carotin                     | 9) enthält Krebstiere         |
| 3) enthält Milch                    | 10) mit Geschmacksverstärker  |
| 4) kann Spuren von Gluten enthalten | 11) mit Konservierungsmittel  |
| 5) enthält Gluten                   | 12) mit Farbstoff E170, E160c |
| 6) enthält Ei                       | 13) Sulfid                    |
| 7) Zitronensäure                    | 14) Nitritpökelsalz           |