

PICCOLO

PIZZERIA • RISTORANTE

Speisekarte

Antipasti - Vorspeisen

2 Bruschetta

Weizen-Ciabatta mit Tomatenwürfeln, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl 7,50 €

3 Carpaccio

hauchdünne, rohe Rindfleischscheiben und frischer Parmesan 16,00 €

4 Antipasto misto

frische kalte und warme Vorspeisen^{7,11} 20,00 €

5 Vitello Tonnato

Kalbsfleisch mit Thunfischsauce 16,50 €

410 Caprese

Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum 14,50 €

411 Burrata Paesana

frischer Käse mit Rucola und Tomaten 14,50 €

Insalate - Salate

8 Insalata Mista

grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Mais und Oliven⁴ 9,00 €

9 Insalata Nizza

grüner Salat mit Tomaten, Ei, Gurken, Paprika, Thunfisch, Käse und Oliven^{2,4} 12,50 €

Insalata California

gemischter Salat mit Gambas, Parmesan und Balsamico Creme^{2,4} 19,50 €

Alle Salate werden mit Öl und Balsamico zubereitet, auf Wunsch auch mit einem Joghurt-Dressing.^{3,6} 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^{2, 5, 14}

13,00 €

88 Penne al Forno

Makkaroni überbacken mit Hinterschinken, Erbsen und Ei in Hackfleisch-Sahnesauce^{5, 14}

13,00 €

Pasta - Nudeln

81 Spaghetti Bolognese

mit Fleischsauce^{5, 6}

11,50 €

82 Spaghetti Aglio e Olio

mit Öl, Knoblauch und scharfer Peperoni^{5, 6}

11,00 €

83 Penne Arrabbiata

Oliven, Knoblauch und scharfe Peperoni in Tomatensauce^{5, 6}

13,00 €

84 Penne Amore mio

Nudeln mit Auberginen, Mozzarella und Basilikum in Tomatensauce^{3, 5, 6}

13,50 €

85 Tagliatelle Piccolo

Bandnudeln mit Speck, Pilzen und Erbsen in Sahne-Tomatensauce^{5, 6}

13,00 €

86 Tagliatelle al Gorgonzola

Bandnudeln in Gorgonzolasauce^{3, 5, 6}

13,00 €

Dessert

153 Tartufo Speiseeis

8,50 €

154 Panna Cotta aus Sahne

8,50 €

155 Cassata

8,50 €

156 Souffle al Cioccolato

8,50 €

157 Souffle al Pistacchio

8,50 €

Pizza

30 Pizza Bianca	Kirschtomaten, Oliven, Origano, Zwiebeln und Olivenöl ^{2,5}	10,00 €
31 Pizza Margherita	Tomaten, Origano, Mozzarella ^{3,5}	10,00 €
32 Pizza Salame	Tomaten, Origano, Mozzarella, Salami ²	11,00 €
33 Pizza Prosciutto	Tomaten, Origano, Mozzarella, Hinterschinken ^{2,5,14}	11,00 €
34 Pizza Tonno	Tomaten, Origano, Mozzarella, Thunfisch ^{2,5}	12,00 €
35 Pizza Funghi	Tomaten, Origano, Mozzarella, frische Champignons ^{2,5}	11,00 €
36 Pizza Genovese	Tomaten, Origano, Mozzarella, Hinterschinken, frische Champignons ^{2,5,14}	12,50 €
37 Pizza Hawaii	Tomaten, Origano, Mozzarella, Hinterschinken, Ananas ^{2,5,7,14}	12,50 €
38 Pizza Sfiziosa	Fleischsauce, Origano, Mozzarella, Hinterschinken, Salami, Champignons, scharfe Peperoni ^{2,5,14}	14,00 €
39 Pizza Della Casa	Tomaten, Origano, Mozzarella, kalabrische scharfe Salami & Parmesankäse ^{2,5,8}	14,50 €
40 Pizza Barone	Tomaten, Origano, Mozzarella, Champignons, Zwiebeln, Krabben und Sahnesauce ^{2,5,7,11}	15,00 €
41 Pizza Calzone	gefüllte Pizza mit Tomaten, Origano, Käse, Hinterschinken, Champignons, Artischocken ^{2,5}	13,00 €
42 Pizza Casanova	Tomaten, Origano, Mozzarella, Spinat, Knoblauch und Gorgonzola ^{2,3,5}	14,00 €
43 Pizza Toscana	Tomaten, Origano, Mozzarella, San Daniele, Rucola und Parmesankäse ^{2,5}	16,50 €
44 Pizza Rucola	Tomaten, Origano, Mozzarella, Rucola und Parmesankäse ^{2,5}	13,00 €
Extrawünsche		je 1,50 €
Garnelen^{7,11}, Büffelmozzarella³, Gorgonzola³, kalabrischer Thunfisch, San Daniele Schinken und kalabrische scharfe Salami⁸		je 3,50 €

Bevande - Getränke

Aperitivi

Mezzodi mit Spumante			0,2 l	8,50 €
Crodino oder San Bitter			0,1 l	4,50 €

Spumante

Glas Metodo Classico	0,1 l	9,50 €	Fl. 0,7 l	45,00 €
----------------------	-------	--------	-----------	---------

Warme Getränke

Espresso				2,80 €
Espresso Doppio				5,50 €
Espresso Macchiato				2,80 €
Espresso Corretto				7,00 €
Kaffee				2,80 €
Caffe Latte				4,30 €
Cappuccino				3,80 €
Tee				3,50 €

Alkoholfreie Getränke

Cola/Cola-Zero/Fanta/Sprite	0,2 l	2,80 €	0,4 l	5,50 €
Bitter Lemon / Tonic			0,2 l	3,80 €
Apfelschorle	0,2 l	2,60 €	0,4 l	5,00 €
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	3,80 €
Weißbier/Weißbier Alkoholfrei			0,5 l	6,00 €
Alster	0,2 l	2,80 €	0,4 l	5,50 €
Alster Alkoholfrei			0,4 l	6,00 €

Liquori

Sambuca, 42%vol			4 cl	5,50 €
Anice, 40%vol			4 cl	5,50 €

Digestivi

Amaro del Capo, 35%vol			4 cl	5,50 €
------------------------	--	--	------	--------

Brandy

Solara, 40% vol			4 cl	6,50 €
-----------------	--	--	------	--------

Vino

Weinschorle ¹³			0,2 l	7,00 €
---------------------------	--	--	-------	--------

Digestivi - Verdauungsschnäpse 4cl

Grappa Amarone, 41%	10,00 €
Grappa Diciotto Lune, 41%	8,00 €
Grappa Corretto, 35%	7,50 €
Brandy (46 anni), 41%	7,50 €
Borsci San Marzano, 38%	6,50 €
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

Calabro Spritz	8,50 €
Limoncino Spritz	8,50 €

Wein



Riticella¹³ 0,2 l 10,50 € 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.



Masino¹³ 0,2l 12,00 € FL 0,7 l 38,00 €

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.



Filù¹³ 0,2l 8,00 € FL 0,7 l 27,00 €

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.



Catà¹³ 0,2l 8,00 € FL 0,7 l 27,00 €

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.



Savù¹³ 0,2 l 8,00 € FL 0,7 l 27,00 €

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.



Tumàsù¹³ 0,2 l 13,00 € FL 0,7 l 44,00 €

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 Allergenkezeichnung

- | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|
| 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 |