

Pino's Empfehlung

Beginnen wir mit einem Aperitif?

<i>Bitterino</i> (alkoholfrei)	0,2l	€ 3,90
<i>Hugo</i> (alkoholfrei)	0,2l	€ 4,90
<i>Prosecco / Prosecco Limoncello</i>	0,2l	€ 6,90
<i>Campari Soda / Campari Orange</i>	0,2l	€ 6,50
<i>Aperol Spritz</i>	0,2l	€ 6,90
<i>Lillet Berry</i>	0,2l	€ 6,90
<i>Aperitivo Rosato</i>	0,2l	€ 6,90
<i>Hugo</i>	0,2l	€ 6,90
<i>Gin Tonic</i>	0,2l	€ 6,90
<i>Martini rosso / Martini bianco</i>	0,1l	€ 5,90

Saison Empfehlungen

<i>Schiffchen von der Candaloupe-Melone</i> mit 36 Monate gereiftem <i>San-Daniele-Schinken</i>	€ 12,90
<i>Octopus-Carpacchio auf Rucola</i> mit Zitronenvinaigrette, <i>Taggiasche-Oliven</i> und <i>Pinienkernen</i>	€ 14,90
<i>Spaghetti al limone</i> mit gebratenen <i>Gambas</i>	€ 14,90
<i>Kürbis-Ravioli</i> in geschmolzener <i>Butter</i> mit <i>Salbei</i>	€ 13,90
<i>Pizza „Ortolana“</i> mit <i>Mozzarella</i> und <i>frischen Gemüsesorten</i>	€ 9,90
<i>Involtini vom Rind</i> mit raffiniertes <i>Mozzarellafüllung</i> auf <i>Tomaten-Sugo</i>	€ 23,90

Das köstliche Dessert, nicht nur für heiße Tage:

Vanilleeis mit Meersalz und Olivenöl € 6,90

Pino Italia im Heimathaus, Schloßstraße 69, 56564 Neuwied
Telefon: 02631 22 67 5, Mail: info@pino-italia.de

Die Liste der angegebenen Zusatzstoffe ist gesondert einsehbar.