

# 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>	€ 16,90
<i>Spaghetti al limone mit gebratenen Gambas</i>	€ 16,90
<i>Kürbis-Ravioli in geschmolzener Butter mit Salbei</i>	€ 13,90
<i>Pizza „Ortolana“ mit Mozzarella und frischen Gemüsesorten</i>	€ 14,90
<i>Involtini vom Rind mit raffiniertes Mozzarella-Füllung auf Tomaten-Sugo</i>	€ 24,90

---

## Miesmuscheln

- in Tomatensauce	€ 16,90
- in Weißweinsauce	€ 16,90
- in Cognac-Sahne-Sauce	€ 17,90
<i>Spaghetti mit Muscheln</i>	€ 18,90

Pino Italia im Heimathaus, Schlossstraße 69, 56564 Neuwied  
Telefon: 02631 22 67 5, Mail: [info@pino-italia.de](mailto:info@pino-italia.de)