

Antipasti / Vorspeisen

Gemischte italienische Antipasti	€ 13,90
Gemischte Bruschetta	€ 8,90
Toskanischer Brotsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln , Olivenöl und Balsamicoessig	€ 8,90
Büffelmozzarella mit Tomaten und einer Vinaigrette aus getrockneten Tomaten	€ 14,90
Burrata (italienischer Käse aus Apulien) - mit San-Daniele-Schinken und Rucola - mit Bresaola (luftgetr. Rinderschinken), Rucola, Preiselbeer-Dip	€ 16,90 € 16,90
Italienisches Fladenbrot mit Bresaola, Mozzarella, Apfelscheiben und Rucola	€ 15,90
Heiße Gambas in Olivenöl mit Peperoncino	€ 13,90
Vitello Tonnato	€ 15,90
Mariniertes Carpaccio vom Rind mit Rucola, frischen Champignons und Parmesanstreifen	€ 15,90
Tartar vom Rinderfilet auf toskanischem Brotsalat mit würzigem Dip	€ 16,90
Carpaccio vom Kalb mit Rucola, frischen Champignons, Parmesanstreifen und Trüffel-Öl	€ 16,90

Zuppe / Suppen

Parmesan-Cremesuppe mit confiertem Eigelb und Spinat	€ 6,50
Kartoffel-Parmesan-Suppe mit frischem Trüffel	€ 6,50
Minestrone (italienische Gemüsesuppe)	€ 5,90
Tomatencreme-Suppe	€ 4,90

Insalata / Salate

Rucolasalat

mit Pinienkernen und Parmesanstreifen

€ 12,90

Tomatensalat

mit Taggiasche-Oliven und warmem Schafskäse

€ 11,90

Gemischter Salat (wahlweise mit Vinaigrette oder Joghurt-Mango-Dressing)

mit Rucola, Tomaten, Käse, Gurken, frischen Champignons,
Paprika, Zwiebeln, Eiern, Thunfisch und Schinken ^{1, 2, 3}

€ 14,90

Gemischter Salat (wahlweise mit Vinaigrette oder Joghurt-Mango-Dressing)

- mit gebratenen Gambas

€ 16,90

- mit Putenbrust, Ananas und Parmaschinken

€ 16,90

- mit geräucherter Entenbrust, Melonenfilet und Trüffel-Honig-Öl

€ 16,90

Pino's Salat mit Trüffel-Mayonnaise-Dressing

Romanasalat, Tomaten, Gurken, Parmesanstreifen, Croutons

- mit Streifen vom Roastbeef

€ 16,90

- mit Streifen von gebratener Poulardenbrust

€ 15,90

Romana Salat

mit gratiniertem Ziegenkäse, Walnüssen und Bresaola

(Bresaola: luftgetrockneter Rinderschinken)

€ 16,90

Gegrillter italienischer Käse

mit Rucolasalat, Feigenkonfitüre, Melonenspalten und Parmaschinken

€ 18,90

Sizilianischer Fenchelsalat

mit gedünstetem Filet von der Dorade

€ 16,90

Pesce / Fisch

<i>Lachssteak</i> auf der Haut gebraten	€ 25,90
<i>Zanderfilet</i> auf Ratatouille	€ 25,90
<i>Seeteufel</i> mit Salbei und Parmaschinken ummantelt	€ 26,90
<i>Heilbuttfilet</i> auf Paprika, Rucola und Pinienkernen	€ 27,90
<i>Fritto Misto</i> , frittierte Meeresfrüchte mit frischem Gemüse, Kartoffelspalten und würzigem Dip	€ 25,90
<i>Loup de Mer</i> (ganzer Fisch)	€ 25,90
<i>Dorade</i> (ganzer Fisch)	€ 25,90

Carne / Fleisch

<i>Maishähnchen-Brustfilet</i> in Butter-Salbei-Sauce	€ 24,90
<i>Entenbrust</i> in Orangen-Sauce	€ 26,90
<i>Schweinefilet</i> mit Gorgonzola-Sauce oder Pilzen	€ 24,90
<i>Saltimbocca alla Romana vom Kalb</i> mit Salbei und Parmaschinken	€ 27,90
<i>Sizilianisches Kalbsschnitzel</i> mit Mandel-Pistazien-Panade	€ 27,90
<i>Paillard vom Chianina-Rind</i> mit Rucola und Parmesanstreifen	€ 28,90
<i>Schmorbraten vom Chianina-Rind in Rotweinsauce</i>	€ 26,90
<i>Kalbsleber „Venezianische Art“</i> mit Kartoffelpüree und Gemüse	€ 24,90
Rumpsteak	
-mit mediterranen Kräutern	€ 25,90
-mit Champignons	€ 25,90
-mit Steinpilzen	€ 26,90
-mit Balsamico-Zwiebeln	€ 26,90
<i>Rinderfilet</i> mit Marsala-Balsamico o. Vecchia-Romagna-Pfeffersauce	€ 32,90
<i>Filet vom Fassone-Rind</i> in Ziegenkäsekruste auf Balsamico-Zwiebeln	€ 34,90

**Zu allen Fisch- u. Fleischgerichten servieren wir Ihnen
Salat, Gemüse und Pasta**

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

Pasta

<i>Maccheroni Arrabiata</i>	€ 11,90
<i>Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat</i>	€ 12,90
<i>Lasagne della Casa</i>	€ 12,90
Hausgemachte Tagliolini	
-mit Gambas und Zucchini	€ 14,90
-mit Lachs und Tomatenstückchen	€ 14,90
-mit grünem Spargel und Parmaschinken	€ 15,90
-mit Thymian und Zesten von Bio-Zitrone	€ 16,90
-mit Trüffel, serviert in der Parmesanform	€ 16,90
-„Cinque Terre“ mit Riesengarnelen, Tomaten und Basilikum	€ 18,90
<i>Hausgemachte Mozzarella-Ravioli auf Tomaten-Basilikum-Sugo</i>	€ 14,90
<i>Hausgemachte Ravioli mit Trüffel</i>	€ 16,90
<i>Fagottini gefüllt mit Ricotta und Birne</i>	€ 14,90
<i>Penne all Amatriciana mit Tomatensauce, Speck und Zwiebeln</i>	€ 11,90
Spaghetti	
-mit Martini-Sauce und Scampi	€ 14,90
-mit Aglio, Olio & Peperoncino	€ 9,90
-mit Rucola und Scampi	€ 13,90
-mit Erbsenpüree und Tomaten-Sugo	€ 12,90
<i>Spaghetti <u>oder</u> Risotto „Frutti di Mare“ in der Backform (2 Pers.)</i>	€ 27,90
<i>Girasoli gefüllt mit Käse und Walnüssen auf einer Sauce von Ziegenkäse und rotem Pfeffer</i>	€ 16,90
Hausgemachte Tagliatelle	
-mit Rehragout	€ 13,90
-mit Steinpilzen	€ 13,90
<i>Pappardelle mit Steinpilzen</i>	€ 13,90
<i>Tris di Pasta: Tagliolini mit Rucola-Pesto, Gnocchi gefüllt mit Steinpilzen in Butter u. Salbei, Fagottini in Tomatensauce</i>	€ 17,90
Gnocchi	
-gefüllt mit Steinpilzen , in Butter und Parmesan	€ 13,90
-mit Walnuss-Gorgonzola-Sauce und Birnen	€ 13,90
-mit Gambas und Jakobsmuscheln	€ 14,90

Pizza

Margherita

mit Tomaten-Sugo, Mozzarella, Basilikum

€ 9,90

Caprese

mit frischen Tomatenscheiben, Mozzarella, Basilikum

€ 11,90

Rustica

mit Salami „Milano“, Mozzarella, frischen Champignons

€ 15,90

Golosini

mit Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten, Parmesanstreifen

€ 15,90

Porchetta

mit Spanferkelschinken, frischen Champignons, Parmesanstreifen

€ 15,90

Gorgonzola

mit Parmaschinken, Birne, Gorgonzola, Kirschtomaten

€ 14,90

Salsiccia

mit Salsiccia, Mozzarella, Oliven, Kapern, Kirschtomaten

€ 14,90

Tourandot

mit Schinken^{1, 2, 3}, frischen Champignons, Mozzarella, Rucola, Trüffel-Öl, Kirschtomaten

€ 14,90

Tonno Tropea

mit Thunfisch, „Tropea“-Zwiebeln, Mozzarella, Kapern, Oliven

€ 14,90

Diavolo

mit scharfer Salami, frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln, Kapern, Sardellen

€ 14,90

Capricciosa

mit Spanferkelschinken, frischen Champignons, Artischocken, Spiegelei

€ 15,90

Scampi

mit Scampi und Knoblauch

€ 17,90

Bresaola

mit Bresaola (luftgetr. Rinderschinken), Rucola, frischen Champignons

€ 16,90

Dolce / Dessert

<i>Tiramisu classico</i>	€ 6,90
<i>Tiramisu mit Himbeeren u. weißer Schokolade</i>	€ 6,90
<i>Tartufo Eis</i>	€ 5,90
<i>Küchlein mit warmer Patisseriefüllung und Vanilleeis</i>	€ 7,90
<i>Soufflé al Cioccolato</i>	€ 6,90
<i>Semifreddo Frutti di Bosco</i>	€ 6,90
<i>Gratinierter Himbeeren mit Vanilleeis</i>	€ 6,90

Digestivi

<i>Grappa Bianca</i>	0,2 cl	€ 3,90
<i>Grappa Barique</i>	0,2 cl	€ 3,90
<i>Averna</i>	0,2 cl	€ 3,90
<i>Ramazotti</i>	0,2 cl	€ 3,90
<i>Cynar</i>	0,2 cl	€ 3,90
<i>Sambuca</i>	0,2 cl	€ 3,90
<i>Montenegro</i>	0,2 cl	€ 3,90
<i>Fernet Branca</i>	0,2 cl	€ 3,90
<i>Vecchio Del Capo</i>	0,2 cl	€ 3,90
<i>Amaretto</i>	0,2 cl	€ 3,90

Warme Getränke

<i>Espresso</i>	€ 2,90
<i>Espresso Macchiato</i>	€ 3,00
<i>Cappuccino</i>	€ 3,50
<i>Latte Macchiato</i>	€ 3,90
<i>Tasse Kaffee</i>	€ 3,00
<i>Glas Tee (nach Wahl)</i>	€ 3,00