

PAULO SCUTARRO

Renaissance italienischer Kochkunst

DOLCE FAR NIENTE – DAS SÜSSE NICHTSTUN

Sehr verehrte Gäste, schön, dass Sie da sind!
Herzlich Willkommen im Paulo Scutarro

Unser Küchenteam kocht für Sie alles aus frischen
Zutaten, mit Liebe und ohne Fertigprodukte.
Da dies einige Augenblicke in Anspruch nimmt, freuen wir
uns, wenn Sie Zeit & Gemütlichkeit mitbringen.
Genießen Sie die wundervolle Aussicht und erfreuen sich
an Momenten ohne Eile & Hektik.

EIN SCHÖNES ESSEN BEGINNT MIT EINEM **A**PERITIF

CHIP DRY TONIC

Erfrischend & belebend zu gleich:
Chip Dry ist ein weißer Portwein aus Portugal der mit Tonic, Eis,
Zitrone & frischer Minze serviert wird

Glas 7.50 €

KAFFEE & KUCHEN IM PAULO SCUTARRO

KAFFEE, KUCHEN & EIS-GENUSS mit Meer Aussicht

Genießen Sie Kuchen & Torten aus hauseigener Konditorei dazu eine schöne
Tasse Kaffee, einen Cappuccino oder einen unsere erlesenen Tee´s.

An jedem Samstag & Sonntag
bei atemberaubender Aussicht auf die Ostsee im Restaurant Paulo Scutarro

PAULO SCUTARRO

Renaissance italienischer Kochkunst

Antipasti

Mozzarella di Buffala
Cremiger Büffel-Mozzarella
mit geschmorten Tomaten, Basilikum & Pinienkernen
13.50 €

Carpaccio di Manzo
Mariniertes hausgemachtes Rindercarpaccio
mit Rucola, Grana Padano & Vinaigrette
14.50 €

Vitello Tonnato
Rosa gegartes Kalbsfleisch, kalt aufgeschnitten
mit Thunfischsauce und Kapern
13.50 €

Zuppe

Pappa al Pomodoro
Cremige Tomaten-Suppe mit frischem Basilikum
7.50 €
(vegan)

Brodino di Pesce
Fischsuppe Paulo Scutarro mit verschiedenen Fischfilets & frischem Gemüse
11.50 €

Insalate

Insalata Mista
Gemischter Beilagensalat mit
Balsamicovinaigrette & gehobeltem Grana Padano
9.50 €

Panzanella
Toskanischer Tomaten-Brot-Salat
Marinierte Blattsalate, Ofentomaten, in Olivenöl geröstete Ciabattawürfel
Pesto, Balsamico-Vinaigrette & Grana Padano
13.50 €

besonders zu empfehlen mit gebratenen Fischfilets 19.50 €

PAULO SCUTARRO

Renaissance italienischer Kochkunst

Pasta

Spaghetti Aglio e Olio

Spaghetti mit karamellisiertem Knoblauch, rotem Chili & Parmesan
12.90 €

Penne Arrabiata

Penne in einem leicht scharfen Tomatensud
mit Knoblauch, Lauchzwiebeln, Rucola & Parmesan
12.90 €

Fettucine Neri

Schwarze Fettucine in einer Limetten-Weißwein-Sauce & gedünsteter Lachs
15.90 €

Spaghetti Giorno

Spaghetti mit Riesengarnelen, Knoblauch, Tomate & Basilikum
17.90 €

Penne Vitello

Penne in einer Rotweinsauce
mit Kalbsfleisch, Pilzen & Parmesan
17.90 €

Pasta Tartufo

Tagliatelle in einer leichten Trüffelsauce mit frischem Sommertrüffel
19.90 €

Unsere Spaghetti sind vegan. Gern bereiten wir Ihnen Ihr Pastagericht
auch vegan zu. Für die Zubereitung verwenden wir Olivenöl und keinen Käse.
Bitte fragen Sie gern unser Service Team.

PAULO SCUTARRO

Renaissance italienischer Kochkunst

Pizza

Original italienisch, ca. 32 cm im Durchmesser, knusprig dünn & im Steinofen gebacken

Pizza Stephano

Mozzarella, würzige Rindssalami,
Ziegenfrischkäse und gegrillte Paprika 14.50 €

Luigi Speciale

mit einer Calzone Ecke, Tomate, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola
Salami picante, Cherrytomaten & Parmesan 14.50 €

Pizza Margeritha

Tomaten & Mozzarella 10.50 €

Pizza Rucola

Tomaten, Mozzarella, Rucola & Parmesan 11.50 €

Pizza Salami

Tomaten, Mozzarella & scharfe italienische Salami 12.50 €

Pizza Tonno

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch & Zwiebeln 12.50 €

Pizza Prosciutto e Funghi

Tomaten, Mozzarella, Kochschinken & Champignons 13.50 €

Pizza Vegetariane

Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Aubergine, Paprika & Basilikum 14.50 €

Pizza Diablo

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Peperoni Lombardi 13.00 €

PAULO SCUTARRO

Renaissance italienischer Kochkunst

Pizza Vier Jahreszeiten

Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Champignons
Kochschinken & scharfe Salami 14.50 €

Pizza Napoli

Tomate, Mozzarella, pikante Salami, gegrillte Paprika
schwarze Oliven & rote Zwiebeln 14.90 €

Pizza Adriano

Tomaten, Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten
luftgetrockneter Prosciutto & Parmesan 15.50 €

Pizza Salmone

Tomaten, Mozzarella, Creme Fraiche, frischer Lachs & Spinat 15.50 €

Pizza Gamberoni

In Knoblauch gebratene Riesengarnelen
Tomate, Mozzarella, Creme Fraiche & Rucola 15.50 €

Pizza Verdura

Tomate, Zucchini, Aubergine, Paprika, Oliven & Basilikum 13.50 €



PAULO SCUTARRO

Renaissance italienischer Kochkunst

Pesce

Filetto di Salmone
Gebratenes Filet vom Lachs
Rosmarinkartoffeln, mediterranes Gemüse & eine leichte Weißweinsauce
22.90 €

Filetto di Merluzzo
Gebratenes Kabeljaufilet
auf frischem Spinat & Stampfkartoffel
22.90 €

Tuto Orata Fritta
Gebratene Dorade
mit Knoblauch, Rosmarin & gebackenen Kartoffeln
24.50 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

2016 Lugana

Ca' dei Frati. DOC. Gemeinde Lugana am südlichen Gardasee

Igino dal Cero keltert die vielleicht besten Weine dieser Sorte. Der ohne den Einsatz von Holzfässern ausgebaute "I Frati" beeindruckt durch seine elegante, feinfruchtige Art. In der Jugend begeistert seine Frische, seine Klarheit und sein vielversprechendes komplexes und balsamisches Bouquet mit delikaten Aprikosen- und Mandelaromen. Frisch, spritzig, fein und elegant. Ein Muss für jeden Lugana Fan!

Glas 0.1l 5.50 € Glas 0.2l 9.60 € Flasche 36.00 €

PAULO SCUTARRO

Renaissance italienischer Kochkunst

Carne

Filetto di Manzo
Gebratenes Rinderfilet
mediterranes Gemüse, Pfeffersauce & Rosmarinkartoffeln
28.50 €

Saltimbocca à la Roma
Gebratenes Kalb mit Parmaschinken & Salbei
Weißweinsauce & Stampfkartoffel
22.50 €

Dry Aged Entrecôte vom Pommern Rind
mit Kräutern & Knoblauch mariniert
dazu gebackene Kartoffeln
36.50 €

Dolci

Panna Cotta
6.50 €

Tiramisu – klassisch nach Art des Hauses
8.50 €

Dreierlei Sorbet
14.50 €

Gelato

Coppa di Cioccolato
Schokoladen- & Nusseis mit gerösteten Nüssen, Baileys, Sahne & Schokoladensauce
8.50 €

Coppa di Prugna
Cremiges Vanilleeis mit Zimtpflaumen, Sahne & gerösteten Nüssen
8.50 €