

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

Austern

NATUR mit Zitrone		GRATINIERT mit Blattspinat & Grana Padano	
1 Stk.	3.70 €	1 Stk.	4.20 €
3 Stk.	10.90 €	3 Stk.	12.20 €
6 Stk.	21.00 €	6 Stk.	24.00 €

Antipasti

Formaggio di Capra Fresco
Duett vom Ziegenfrischkäse
-Terrine & Crème Brûlée-
an Honigtomaten & mariniertem Friséesalat
12.50 €

Mozzarella di Buffala
Cremiger Büffel-Mozzarella im Schinkenmantel
auf lauwarmem Gemüse
15.50 €

Carpaccio di Manzo
Mariniertes hausgemachtes Rindercarpaccio
mit Rucola, Grana Padano & Vinaigrette
15.50 €

Vitello Tonnato
Rosa gegartes Kalbsfleisch, kalt aufgeschnitten
mit Thunfischsauce und Kapern
15.50 €

Antipasto Misto alla Paulo Scutarro
Paulos gemischte Vorspeisenplatte ab 2 Personen
Carpaccio / Vitello Tonnato / Büffelmozzarella mit Tomaten / Oliven mit Stein
gegrilltes Anti-Pasti Gemüse / Crissini mit Prosciutto
15.50 € pro Person

PAULO SCUTARRO

Renaissance italienischer Kochkunst

Zuppe

Zuppe di Barbabietola Rossa
Rote Bete Suppe mit geräucherter Entenbrust
9.50 €

*die Suppe ist vegan zubereitet & kann ohne die Entenbrust serviert werden
6.50 €

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

Brodino di Pesce alla Venezia
Fischsuppe mit Fischfilets, Muscheln & Krebschwänzen nach Venezianischer Art
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 gebratenem Filet vom Lachs 19.50 €

oder

mit gebratenen Streifen vom Hähnchen 18.50 €

PAULO SCUTARRO

Renaissance italienischer Kochkunst

Pasta aus der Manufaktur

Spaghetti alla „Paulo Scutarro“

Spaghetti mit hausgemachtem Pesto, Cherrytomaten, Pinienkernen
Zucchinistreifen, Rucola & Grana Padano
15.50 €

Spaghetti alla Carbonara

Cremig unterrührte Spaghetti mit Wildschweinschinken,
Ei & Grana Padano
16.90 €

Tagliatelle con Salmone

Bandnudeln, Blattspinat, Cherrytomaten, Lachsfiletwürfel
cremige Krustentiersauce & Grana Padano
18.90 €

Spaghetti e Gamberi

Gegrillte Garnelen mit leicht pikanten Spaghetti, Tomaten- & Rucolapesto
Cherrytomaten & Grana Padano
18.90 €

Rote Bete Gnocchi

gefüllt mit Walnuss-Mascarpone mit gebratenen Kräuterseitlingen
Blattspinat, Tomaten & Grana Pandano
18.50 €

Tagliatelle con Pollo

Cremig unterrührte Bandnudeln mit Hähnchen-Filetspitzen
Pilzen, Hokkaidokürbis, Blattspinat & cremiger Polenta
18.50 €

Tagliatelle con Vitello

Cremig unterrührte Bandnudeln mit Kalbs-Filetspitzen & Brandy abgelöscht
Pilzen, Junglauch und Grana Padano
18.90 € / vegetarisch 15.50 €

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

Pesce

Filetto di Salmone
Gebratenes Filet vom Lachs
Orangen-Spitzkohl & cremige Polenta
23.50 €

Filetto di Scombro
Gebratenes Makrelenfilet
mediterranes Grillgemüse & Rosmarinkartoffeln
19.50 €

Filetto di Merluzzo
Auf der Haut gebratenes Filet vom Skrei (Winterdorsch)
Piccalilli-Gemüse & Spinatklößchen
24.50 €

Filetto di Lucioperca
Gebratenes Filet vom Zander
Steinpilzrisotto mit gebratenen Kräuterseitlingen
22.50 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

2015 "Creso" Verona Rosso
Weingut Bolla. IGT. Venetien. trocken

Großzügig und elegant "wie König 'Croesus', der dem "Creso" Verona Rosso seinen Namen verlieh" präsentiert sich dieser granatrote Cabernet Sauvignon. Die 18monatige Reife in Fässern aus slawonischer Eiche ist prägend für seinen rauchigen, vanilligen Charakter.

Dieser Wein besticht durch eine tolle Waldbeeren-Aromatik gepaart mit würzigen Anklängen von Lakritze, Anis, Gewürznelke & Zitrusfrüchten und natürlich seinen extrem langen Nachhall.

Glas 0.1l 5.20 € Glas 0.2l 9.80 € Flasche 36.50 €

PAULO SCUTARRO

Renaissance italienischer Kochkunst

Carne

Petto d'Anatra

Rosa gebratene Entenbrust mit Orangen-Spitzkohl
cremige Polenta & Rosmarinjus

22.50 €

Sella di Vitello

Saffiger Kalbsrücken in einer Ei-Parmesan-Hülle
Tomatenrisotto & Weißweinsauce

24.50 €

Costola di Manzo

Geschmorte Rinderrippe
mediterranes Ofengemüse & Rosmarinkartoffeln

26.50 €

300 g Dry Aged Entrecôte

vom Pommern Rind

mit Kräutern flambiert & am Tisch tranchiert
an mariniertem Rucolasalat, Kirschtomaten & Grana Padano

36.50 €

„Dry Aged Beef“ ist eine traditionelle Reifemethode bei der ausgewählte Fleischstücke mehrere Wochen trocken am Knochen reifen. Das Ergebnis ist ein wahrhaftes Geschmacks-erlebnis: zart, aromatisch und mit einem intensiv ursprünglichen Fleischgeschmack

PAULO SCUTARRO

Renaissance italienischer Kochkunst

Dolci

Spätzlese-Mousse mit gelierten Trauben
7.50 €

Tiramisu – klassisch nach Art des Hauses
8.50 €

Maronenküchlein
mit Mangosorbet & Zimtpflaumen
10.50 €
(vegan)

Morte di Cioccolato - ma Felice
Tod durch Schokolade - aber glücklich
Zartbitter-Salz-Karamell-Mousse & weiße Schokoladen-
Frischkäsemousse, Schokoladeneis & Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
13.50 €
(Die Zubereitungszeit dauert mindestens 15 Minuten)

Variation à la Paulo Scutarro
Lassen Sie sich überraschen!
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 €