

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 €

CAFÉ PAULO SCUTARRO

KAFFEE, KUCHEN & EIS-GENUSS mit Meer Aussicht

Genießen Sie Kuchen und Torten aus hauseigener Konditorei
an jedem Samstag & Sonntag
bei atemberaubender Aussicht auf die Ostsee im Restaurant Paulo Scutarro

PAULO SCUTARRO

Renaissance italienischer Kochkunst

Zuppe di Zucca
Apfel-Kürbissuppe
mit gerösteten Kürbiskernen & Kürbiskernöl
8.50 €

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

Branzino
Im Ganzen gebratener Wolfsbarsch aus dem Ofen
an Kürbis-Grillgemüse & Limettenpolenta
27.50 €

Anatra Croccante
Mecklenburger Landente aus dem Ofen
an Chianti-Rotkohl & Ciabattaknödel
Viertel Ente 16.50 € / Halbe Ente 21.50 €

Duetto con Cervo
Duett vom Reh
Rücken & Ragout
an Fenchel-Möhrengemüse & sizilianischem Kartoffel-Baumkuchen
28.50 €

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

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 €

Burrata
Besonders cremiger Mozzarella
serviert an Caponata-Gemüse & frischem Basilikum
16.50 €

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 Pomodoro
Geräucherte Tomatensuppe mit Basilikumespuma
8.50 €

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
Zucchiniestreifen, Rucola & Grana Padano
15.50 €

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 €

*gern auch ohne Kalbsfleisch 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 Halibut

Gebratenes Filet vom schwarzen Heilbutt gratiniert mit einer Zitronen-Walnuss-Kruste
auf Hokkaidokürbis-Risotto

24.50 €

Filetto di Merluzzo

Auf der Haut gebratenes Filet vom Dorsch
mit Buttermilchgurken & Süßkartoffelpüree

22.50 €

Filetto di Salmone

Gebratenes Filet vom Lachs
an Pastinakenpüree & Urkarotten

22.50 €

Carne

Pollo alla Saltimbocca

Saltimbocca vom Hähnchen mit Salbei & Schinken umwickelt
an sizilianischem Caponata-Gemüse & Rosmarinkartoffeln

21.50 €

Bistecca di Manzo

Gebratenes Flanksteak an Mischpilzen
Süßkartoffelpüree & Schokoladensauce

26.50 €

Guancia di Bue

Geschmorte Ochsenbäckchen
in eigener Sauce an Pastinakenpüree

24.50 €

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

Lebkuchen-Tiramisu
9.50 €

Walnuss-Brownie
mit eingelegtem Portwein-Kürbis & Mohn-Marzipan-Eis
11.50 €

Mascarpone-Crème-Brûlée
Schokoladenbisquit & Quittenragout
10.50 €

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 €

2011 Beerenauslese von Kracher
Weinlaubenhof Kracher, Burgenland, Österreich, süß
aus 75% Welschriesling & 25% Chardonnay
Mittleres Gelbgrün und zarte Goldreflexe. Feine Nuancen von Mandarinen, zart
nach Blütenhonig & Aromen von reifem Steinobst und gelbem Pfirsich. Mineralisch und ausgewogen
0.1l 7.00 €