

# 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 €

## **G**ANS WIE ZU HAUSE

Wir zerlegen Ihre knusprige gefüllte Gans  
aus dem Ofen direkt für Sie am Tisch.  
Dazu reichen wir Rotkohl, Speck-Rosenkohl, Maroni & Kartoffelklöße  
...und den Abwasch erledigen wir auch

1 Gans (für 4 Personen) 99.00 €

Bitte reservieren Sie 2 Tage im Voraus

# PAULO SCUTARRO

*Renaissance italienischer Kochkunst*

Kürbis-Kokos Suppe  
mit gerösteten Kürbiskernen & Kernöl  
8.00 €

Insalata di Rucola con Fegato d'Anatra  
Marinierter Rucolasalat mit gebratener Entenleber  
Äpfel, Zwiebeln & Walnüssen  
18.50 €

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

Anatra Croccante  
Mecklenburger Landente aus dem Ofen  
an Chianti-Rotkohl & Ciabattaknödel  
Viertel Ente 17.50 € / Halbe Ente 22.50 €

Orangen-Panna Cotta  
auf Waldbeerenragout  
8.50 €

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

2011 Mazuelo Reserva  
Beronia. Rioja. Spanien

Das Weingut Beronia im Rioja in Spanien ist das Einzige, das einen 100%igen Mazuelo Reserva produziert. Die Trauben vergären sehr langsam auf der Maische. Danach reift der Wein 26 Monate in amerikanischen & französischen Eichenfässern, die eigens für Beronia angefertigt werden. Nach der Abfüllung in die Flasche ruht der Wein weitere 12 Monate. Das Ergebnis ist ein Wein mit klarer Persönlichkeit: leuchtend in einem tiefen, intensiven Rubinrot. Attraktive Nase mit Fruchtkompott, Quitte, Aprikose und Gewürzen im Hintergrund. Wunderbar weich und samtig.

Glas 0.2l 9.60 €      Flasche 36.00 €

# PAULO SCUTARRO

*Renaissance italienischer Kochkunst*

## Austern

NATUR mit Zitrone		GRATINIERT mit Blattspinat & Grana Padano	
1 Stk.	3.60 €	1 Stk.	4.00 €
3 Stk.	10.50 €	3 Stk.	11.80 €
6 Stk.	19.50 €	6 Stk.	22.50 €

## Antipasti

Hausgebackenes Pizzabrot aus dem Steinofen  
mit Olivenöl, Meersalz, schwarzen Oliven & leicht pikant 5.50 €

mit Bruschetta-Tomaten & Basilikum 6.50 €

Mozzarella di Bufala  
Lauwarmer Büffelmozzarella im Prosciuttomantel  
mit Ofentomaten & Basilikumpesto  
13.50 €

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

Vitello Tonnato  
Rosa gegartes Kalbsfleisch, kalt aufgeschnitten  
mit Thunfischsauce und Karpfen  
14.50 €

Antipasto Misto alla Paulo Scutarro  
Paulos gemischte Vorspeisenplatte ab 2 Personen  
Carpaccio / Vitello Tonnato / Prosciutto / Ziegenkäsepraline / Grillgemüse / Büffelmozzarella mit  
halbgetrockneten Tomaten / Garnele auf Mango-Chilli-Chutney / Oliven mit Stein  
14.50 € pro Person

# PAULO SCUTARRO

*Renaissance italienischer Kochkunst*

## Zuppe

Brodino di Pesce alla Venezia

Fischsuppe mit Fischfilets & Krebschwänzen nach Toskanischer Art

10.50 €

## Insalate

Insalata Mista

Gemischter Beilagensalat mit

Balsamicovinaigrette & gehobeltem Grana Padano

6.70 €

Panzanella

Toskanischer Tomaten-Brot-Salat

Marinierte Blattsalate, Ofentomaten, in Olivenöl geröstete Brotwürfel

Pesto, Balsamico-Vinaigrette & Grana Padano

12.50 €

besonders zu empfehlen mit gebratenem Filet vom Saibling 19.50 €

oder

mit gebratenen Garnelen, Tomaten & Basilikum 18.50 €

Formaggio di Capra Fresco

Lauwarm getrüffelter Ziegenfrischkäse im Kürbiskernmantel

an Tomatenchutney & marinierten Blattsalaten

16.50 €

# PAULO SCUTARRO

*Renaissance italienischer Kochkunst*

## Pasta aus der Manufaktur

Spaghetti alla „Paulo Scutarro“  
Spaghetti mit hausgemachtem Pesto, Cherrytomaten, Pinienkernen  
Zucchinistreifen, Rucola & Grana Padano  
13.50 €

Tagliatelle con Salmone  
Bandnudeln, Blattspinat, Lachsfiletwürfel,  
Krustentiersauce & Grana Padano  
18.50 €

Spaghetti e Gamberi  
Gegrillte Garnelen mit scharfen Knoblauchspaghetti  
Pesto von getrockneten Tomaten, Cherrytomaten, Junglauch & Grana Padano  
18.50 €

Rote Bete Gnocchi  
gefüllt mit Walnuß-Mascarpone, gebratenen Kräutersaitlingen, Blattspinat  
Tomaten & Grana Pandano  
17.50 €

Tagliatelle con Vitello  
Cremig untermischte Bandnudeln mit Kalbs-Filetspitzen  
Pilzen, Junglauch & Grana Padano  
18.50 €

\*gern auch ohne Kalbsfleisch 15.50 €

# PAULO SCUTARRO

*Renaissance italienischer Kochkunst*

## Pesce

### Filetto di Halibut

Gebratenes Filet vom Heilbutt mit Walnuss-Zitronen-Kruste  
auf Rote Bete Risotto  
24.50 €

### Saltimbocca di Lucioperca

Gebratenes Filet vom Zander im Prosciuttomantel  
mit Vanillekohlrabi & gebratener Polenta  
20.50 €

### Filetto di Salmerino

Gebratenes Filet vom Eismeersaibling  
auf Kürbis-Zucchini-Gemüse, Kartoffelpüree & Tomaten-Kapernbutter  
21.50 €

## Carne

### Costoletta di Vitello „alla Siciliana“

Kalbsrippchen aus dem Ofen fruchtig pikant geschmort  
in einer Sauce aus Tomaten, Zwiebeln, Honig & Trauben  
an Kürbis-Zucchini-Gemüse & Rosmarinkartoffeln  
23.50 €

### Medaglioni di Cervo

Medaillons vom Rehrücken mit Wacholdersalz  
an Romanesco & gebackenen Polenta-Äckchen  
28.50 €

### 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 ursprünglichem Fleischgeschmack

# PAULO SCUTARRO

*Renaissance italienischer Kochkunst*

## Pizza

Original italienisch, knusprig dünn & im Steinofen gebacken

### Pizza Amato

Buscetta-Tomaten, Basilikum, Creme Fraiche, Chamignons  
Kochschinken und etwas Trüffelöl 14.50 €

### Pizza Stephano

Mozzarella, würzige Rindssalami,  
Ziegenfrischkäse und gegrillte Paprika 13.50 €

### Luigi Speciale

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

### Pizza Margeritha

Tomaten & Mozzarella  
9.50 €

### Pizza Rucola

Tomaten, Mozzarella, Rucola & Parmesan  
10.50 €

### Pizza Salami

Tomaten, Mozzarella & scharfe italienische Salami  
11.50 €

### Pizza Tonno

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch & Zwiebeln  
11.50 €

### Pizza Prosciutto e Funghi

Tomaten, Mozzarella, Kochschinken & Champignons  
12.50 €

### Pizza Carbonara

Mozzarella, Prosciutto, Ei & Grana Padano  
12.50 €

### Pizza Vegetariane

Tomaten, Mozzarella, Zucchini  
Aubergine, Paprika & Basilikum  
13.50 €

# PAULO SCUTARRO

*Renaissance italienischer Kochkunst*

## Pizza Diablo

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Peperoni Lombardi  
12.50 €

## Pizza Vier Jahreszeiten

Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Champignons  
Kochschinken & scharfe Salami  
13.50 €

## Pizza Napoli

Tomate, Mozzarella, pikante Salami, gegrillte Paprika  
schwarze Oliven & rote Zwiebeln  
14.50 €

## Pizza Bufala

Tomaten, original italienischer Büffelmozzarella & frischer Basilikum  
13.50 €

## Pizza Adriano

Tomaten, Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten  
luftgetrockneter Prosciutto & Parmesan  
14.50 €

## Pizza Milano

Mozzarella, Ziegenfrischkäse  
getrocknete Tomaten & Basilikumpesto  
14.50 €

## Pizza Salmone

Tomaten, Mozzarella, Creme Fraiche, frischer Lachs & Spinat  
14.50 €

## Pizza Gamberoni

In Knoblauch gebratene Riesengarnelen  
Tomate, Mozzarella, Creme Fraiche & Rucola  
14.50 €

### **Attenzione**

Wir kochen mit Liebe & Wein  
manchmal kommt der auch ins Essen

Wein kann Sulfite & Speisen Spuren von Allergenen enthalten. Bei Unverträglichkeit von bestimmten Zutaten halten wir für Sie eine Karte mit entsprechender Kennzeichnung allergieauslösender Inhaltsstoffe unserer Speisen bereit. Es kann trotz größter Sorgfalt zu Kreuzkontaminationen kommen.



# PAULO SCUTARRO

*Renaissance italienischer Kochkunst*

## Dolci

Tiramisu  
klassisch nach Art des Hauses 8.50 €

Crostata di Cioccolato bianco  
Weißes Schokoladen-Quarktörtchen  
an Mangosorbet 8.50 €

Sorbetto Tricolore  
Mango, Himbeere & Wodka-Limette 10.50 €

Morte di Cioccolato - ma Felice  
Tod durch Schokolade - aber glücklich  
Zweierlei Mousse, Schokoladeneis & Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern 12.50 €

## Gelato

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

Coppa di Mela  
Cremiges Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, Sahne & geraspelte Schokolade 7.50 €

## Dessert-Weinempfehlung

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 €