

IL MENU

DAS MENÜ / THE MENU

// BELLA ITALIA AT ITS BEST //

IL CHEF CONSIGLIA

EMPFEHLUNG | CHEF'S SPECIAL

LINGUINE CON TARTUFO NERO Schwarzer Sommertrüffel black summer truffle	21.5	PIATTI DI MARE con pasta 2 P. 50 Tagesfrischer Fisch, Pasta / fresh fish of the day, pasta
TARTAR DI MANZO ALLA PAULY Rindertatar, Pantelleriakapern, Oliven, Ei, Meersalz beef tartare, golden pantelleria capers, olives, egg, sea salt	17.5	TARTAR DI MANZO PIEMONTESE 17.5 Rindertatar, knackiges Gemüse beef tartare, crisp vegetables

TAGLIERI

PLATTEN | PLATES

SALUMI E FORMAGGIO Salami und Käse aus Italien Italian salami and cheese	12.5	> SHARING IS CARING <
TAGLIERE DEGUSTAZIONE PAULY con tartar piemontese Salami, Käse, Rindertatar Piemonteser art salami, cheese, beef tartare piedmont way	30	
TAGLIERE DEGUSTAZIONE SUPERIOR con tartar piemontese e Mozzarella di bufala veneta 2+ P. 50 Salami, Käse, Rindertatar, Büffelmozzarella aus Venezien salami, cheese, beef tartare, buffalo mozzarella from Veneto		

ANTIPASTI

KLEINIGKEITEN | STARTERS

IN BICCHIERE pesce / carne / vegetariano Glasweise in a glass Fisch / Fleisch / Vegetarisch fish / meat / vegetarian	4.5
VITELLO TONNATO Gebratene Kalbstafelspitz, Thunfischsoße veal, tuna sauce	17.5
BURRATA AFFUMICATA Geräucherter Burrata smoked burrata	13.5

> MORE THAN MOZZARELLA <

INSALATA

SALAT | SALAD

SUPERFOOD rucola e insalata Valeria con broccoli / melagrana / carota / avocado	12.5
Rucola, Feldsalat, Brokkoli, Granatapfel, Karotte, Avocado rocket, lamb's lettuce, broccoli, pomegranate, carrot, avocado	
CALDA rucola e insalata Valeria con 1/2 avocado alla griglia / pomodorini / tropea	14.5
Rucola, Feldsalat, 1/2 gegrillte Avocado, Kirschtomaten, Tropeazwiebeln rocket, lamb's lettuce, 1/2 grilled avocado, cherry tomatoes, Tropea onions	
MARE rucola e insalata Valeria con spiedini di gamberi alla griglia	13.5
Rucola, Feldsalat, Garnelenspieß vom Grill rocket, lamb's lettuce, grilled prawn skewers	

> LIVING LA DOLCE VITA <

IL MENU

DAS MENÜ / THE MENU



LA PASTA FRESCA

FRISCHE NUDELN | FRESH PASTA

GNOCCHI	di patate e rapa rossa con ragù di cervo Rote Bete Gnocchi, Hirschragout beetroot gnocchi, venison ragout	14
BIGOLI	con le sarde (o pesce del giorno) Sardinien oder Tagesfisch sardines or fish of the day	14
CANNELLONI	con macinato di manzo, parmigiano e stracciatella Rinderhackfleisch, Parmesan, Stracciatellakäse minced beef, Parmesan and Stracciatella cheese	14
STROZZAPRETI	all pesto dello chef con pinoli tostati e pomodorini raffinati Pesto, geröstete Pinienkerne, geschmolzene Tomaten pesto, roasted pine nuts, melted tomatoes	14
TORTELLACI	astiche e granchio in un fondo di pesce cremoso gefüllt mit Hummer & Krabbe in cremigem Fischfond filled with lobster & shrimps in a creamy fish stock	14
TORTELLONI	verdi con fondue di Grana Padano e Pecorino Grüne Tortelloni, Grana Padano, Pecorino green tortelloni, Grana Padano, Pecorino	14
LINGUINE	al nero di seppia con vongole Schwarze Linguine, Venusmuscheln black linguine, clams	14

> PASTA ALLA SICILIA <

> PANCETTA <

Bauchspeck vom Schwein
Italian pork belly

> PECORINO <

Schafskäse aus Rohmilch
sheep's cheese made from raw milk

> PARMIGIANO <

Der berühmte Klassiker
a renowned classic

LA BRACE

GEGRILLTES | GRILLED STUFF

TAGLIATA di manzo rucola e grana	22
Rindfleisch, Rucola, Hartkäse beef, rocket, cheese	
COSTATA DI CINTA SENESE	14.5
Kotelett am Knochen vom Cinta Senese Schwein Cinta Senese pork chop	
GALETTO da 500-600 g fatto rifermentare con birra artigianale italiana servito con salsa	17
ganzes Huhn in Bier gekocht und gegrillt, Soße whole beer boiled and grilled chicken, sauce	
FIorentina T-BONE STEAK 2 P. 88	
SALSICCIA SICILIANA	13.5
BRANZINO alla griglia	26
Wolfsbarsch sea bass	
ORATA alla griglia	26
Dorade grilled gilthead	
CALAMARI alla griglia con salsa di pesce	17
mit Fischsoße im Schälchen with fish sauce aside	

I CONTORNI

BELAGEN | SIDINGS

PATATE al forno / al vapore	4
Kartoffeln potatoes	gebacken / gekocht baked / boiled
VERDURE DI STAGIONE grigliate / al vapore	4.9
Saisongemüse seasonal vegetables	gegrillt / gedämpft grilled / steamed
INSALATA MISTA	4.9
Beilagensalat side salad	

// SERVED ON A SIZZLING PLATE //

IL MENU

DAS MENÜ / THE MENU

MENU DEGUSTAZIONE

DEGUSTATIONSMENUE | TASTING MENU

- ANTIPASTO IN BICCHIERE a scelta**
Antipasto im Glas nach Wahl | antipasto in a glass of your choice
- BIGOLI CON LE SARDE o TORTELLONI VERDI**
Bigoli mit Sardinen ODER Grüne Tortelloni | bigoli with sardines OR green tortelloni
- GALETTO o CALAMARI ALLA GRIGLIA** **con patate e verdure**
Huhn ODER Calamari mit Kartoffeln und Gemüse
chicken OR calamari with potatoes and vegetables
- TIRAMISÙ**

- 45 -

DOLCI

NACHSPEISEN | DESSERT

// GUILTY PLEASURE //

DESSERT IN BICCHIERE Dessert im Glas Dessert in a glass	> PICK YOUR GLASS <	4.5
TIRAMISÙ IN BICCHIERE Tiramisu im Glas Tiramisu in a glass		4.8
SORBETTO cambiare varietà Sorbet wechselnde Sorten changing flavors	una pallina / eine Kugel / one scoop	1.8
	al prosecco	4.5
	con vodka	6.5
NUGATINO Nougateis, Espresso nougat ice, espresso		4.5
NUGATINO ALLA PAULY Nougateis, Espresso, Frangelico nougat ice, espresso, Frangelico	> PAULY SPECIALE <	6.6
MERINGATA Apfel-Zitronenkuchen apple and lemon cake		4.5

VINO DOLCE

SÜSSWEIN | DESSERT WINE

Moscato d'Asti del Sole	0,1	4.7
Moscato d'Asti del Sole 2016 Piemont La Morandia	0,75	28
Vin Santo del Chianto Classico 2010 Toscana Vignavecchia	0,75	40
Ramandolo Il Roncat docs Verduzzo 2010 Friaul Giovanni Dri	0,75	55

DIGESTIVO

DIGESTIF | DIGESTIF

Grappa Riserva 2cl	Cuvée, Nardini	4
Grappa Le Giare Amarone 2cl	Marzadro	7.5
Grappa di Barolo 1988 2cl	Marolo	18
Limoncello 2cl		2.5
Ramazotti 2cl		3.5
Frangelico 2cl		4

Vi invitiamo a farci una recensione su [TripAdvisor](#) | Bitte bewerten Sie uns auf [TripAdvisor](#) | Please rate PAULY on [TripAdvisor](#)

Allergeni | Allergene | Allergens

Per informazioni sugli allergeni nei nostri piatti al bicchiere rivolgersi al personale di servizio.
Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über alle Inhaltsstoffe und allergenen Zutaten.
Our service staff will be glad to inform you about all ingredients and allergenic condiments.

Pauly

food · drinks · *amore*

BENVENUTI IN PAULY

HERZLICH WILLKOMMEN | WELCOME TO PAULY

MANGIATE CON NOI

Dal 2017 seguiamo la passione per la cucina e l'ospitalità con PAULY nel cuore di Seefeld. I nostri prodotti selezionati come carne, pesce fresco, prosciutti o formaggio provengono da piccoli produttori italiani, artigiani della qualità facciamo della Nostra passione la Nostra filosofia per fare in modo di dare autenticità come la nostra gamma di vini, birra e distillati scelti con molta cura e passione.

Seit 2017 folgen wir mit dem PAULY im Herzen Seefelds unserer Leidenschaft für das Kochen und Gastgeben. Unsere ausgewählten Produkte wie Fleisch, frischer Fisch, Prosciutto oder Käse stammen aus kleinen italienischen Manufakturen und schmecken genauso authentisch wie unser Angebot an Wein, Bier und Destillaten aus >Bella Italia<.

Since 2017 we have been following our passion for cooking and hospitality with the PAULY in the heart of Seefeld. Our selected products such as meat, fresh fish, prosciutto or cheese come from small Italian Manufactures and taste as authentic as our range of wine, beer and distillates from >Bella Italia<.

PAULY - FEELIN' LA DOLCEFARNIENTE