

TAGLIERI

> SHARING IS CARING <

ZUM TEILEN | TO SHARE

LA SELEZIONE DE NOSTRI SALUMI e FORMAGGI 13.5

Wurst- und Käsespezialitäten aus Italien
high quality Italian salami & cheese

PETTO DOCA AFFUMICATO 15.8

con crema di mascarpone

Carpaccio von der geräucherteren Gans
smoked goose carpaccio

PER 2-4 P.

TAGLIERE DEGUSTAZIONE DELLA NOSTRA CASA 40

con tartar di manzo alla PAULY

Italianische Wurst- und Käselektion & Rindertatar
selection of italian salami, cheese & beef tartare

ANTIPASTI

VORNEWEG | STARTERS

GIRELLO DI VITELLO con salsa tonnata 14.8

Rosa Kalbstafelspitz hauchdünn, Thunfischsoße
tender veal, light tuna sauce

TRIOLOGIA DI TARTARE DI MANZO 16.5

Dreierlei vom Rindertartar, Wachtelei, Toastbrot,
Trüffelbutter, getrocknete Kapern
Trilogy of beef tartare, quail egg, toasted bread,
truffle butter, dried capers

BURRATA AFFUMICATA 13.9

con asparagi, noci tostate e salsa di acciughe

Geräucherte Burrata, Spargel, Nüsse, Sardellensoße
smoked burrata, asparagus, roasted nuts, anchovy sauce

LO CHEF CONSIGLIA

// BELLA ITALIA AT ITS BEST //

EMPFEHLUNG | CHEF'S SPECIAL

SPAGHETTO DI GRANO DURO 21.5

con tartufo nero

Spaghetti mit schwarzem Wintertrüffel
Spaghetti with black winter truffle

RISOTTO di asparagi con capesante scottate e crumble al parmigiano 15

Spargelrisotto, gebratene Jakobsmuschel, Parmesan
risotto, asparagus, fried scallop, Parmesan cheese

FIorentina T-BONE STEAK 69

PER 2 P.

Bestes Rindfleisch aus der Toskana, saftig gebraten

dazu Grillgemüse und Kartoffeln

high quality beef from Tuscany, vegetables, potatoes

SWEET

TORTINO AL CIOCCOLATO e PEPERONCINO 8.3

Schokoladen-Chili-Törtchen mit weichem Himbeerherz
chili chocolate tart filled with soft raspberry

COZZE E VONGOLE ALLA MARINARA CON CROSTINI CROCCANTI 500g / 15

Frische Venus- und Miesmuscheln in würziger Tomatensoße, dazu knackige Crostini

fresh clams and mussels in a spicy tomato sauce, crostini on top

INSALATA

> FRESH & HEALTHY <

SALAT | SALAD

INSALATONA CAPRESE 13.8

Büffelmozzarella, Tomaten
buffalo mozzarella, tomatoes

CAESAR SALAD L'ORIGINALE 16.8

con scampi crocanti

Caesar Salad, Garnelen | caesar salad, shrimps

INSALATA ALLA PAULY 14.6

Zwiebel, Tomate, Fetakäse, Avocado-Soße
Onion, tomato, feta cheese, avocado sauce

ZUPPA

SUPPE | SOUP

ZUPPA DI CIPOLLA GRATINATA 5.8

Gratinierte Zwiebelsuppe | gratinated onion soup

ZUPPA DI SEDANO 7

con zenzero e crostini di pane
Sellerie, Ingwer, Croutons | celery, ginger, croutons

LA PASTA FRESCA

HANDGEMACHTE NUDELN | HOMEMADE PASTA

ogni/je/each 14

SPAGHETTI alla carbonara, guanciale croccante e crema al pecorino romano

Carbonara, knuspriger Speck, Pecorino
carbonara sauce, crispy bacon, cheese

TAGLIATELLE pomodori e basilico, melanzane fritte e ricotta affumicata

Tomate, Basilikum, Aubergine, Ricotta
tomato, basil, eggplant, cheese

LINGUINE alla vongole e bottarga

Venusmuscheln, Bottarga
vongole, bottarga

BOTTARGA
fein geriebener
Rogen der
Meeräsche

SPAGHETTO alla chitarra con seppioline nere e scaglie di tonno essiccato

Tintenfisch, Thunfischflocken
cuttlefish, tuna flakes

IL MENU

DAS MENÜ | THE MENU

SECONDI

HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

-  **TAGLIATA DI MANZO** 21.5
con carciofi saltati in padella
Tagliata vom Rind, gedünstete Artischocken
beef tagliata, steamed artichokes
- GUANCETTA DI MAIALE con PURÈ DI PATATE** 20
Schweinebäckchen, Kartoffelpüree
pork cheek, mashed potatoes
- BRANZINO o ORATA alla griglia** 24
con verdure e patate
Wolfsbarsch ODER Dorade vom Grill, Gemüse, Kartoffeln
fresh grilled sea bass OR gilthead, vegetables, potatoes

PER 2 P.

-  **BRANZINO o ORATA in crosta di sale** 54
con verdure e patate
Wolfsbarsch ODER Dorade in Salzkruste,
dazu Grillgemüse und Kartoffeln
sea bass OR gilthead in salt crust,
vegetables and potatoes aside
- GUAZZETTO DI MERLUZZO** 19.8
con olive taggiasche, capperi e patate
Kabeljau, Taggiasca-Oliven, Kapern, dazu Kartoffeln
cod fish with taggiasca olives, capers and potatoes


PER 2 P.

- VARIAZIONE DI PESCE ALLA GRIGLIA** 59.8
branzino, code di gamberi, calamaro, cozze
Wolfsbarsch, Garnelenschwänze, Tintenfisch, Muscheln
sea bass, shrimp tails, squid, mussels

DOLCI

// GUILTY PLEASURE //

NACHSPEISEN | DESSERT

-  **TIRAMISÙ alla PAULY** 5.5
Luftiges Tiramisu | fluffy Tiramisu > SWEEEEEET <
- PANNA COTTA** 6
e frutti di bosco O al cioccolato
Panna Cotta im Glas mit Beeren ODER Schokolade
panna cotta in a glass with berries OR chocolate
- MILLEFOGLIE alla PAULY** 8.2
con crema di mascarpone fragole
Blätterteig mit Erdbeer-Mascarpone-Creme
puff pastry with strawberry mascarpone cream

AFFOGATO espresso + vanilla icecream 4.1

I CONTORNI

BEILAGEN | SIDINGS

- SPINACI AGLIO OLIO PEPERONCINO** 3.9
Spinat, Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino
spinach, garlic, olive oil, peperoncino
- VERDURE DI STAGIONE grigliate** 3.9
Gegrilltes Gemüse der Saison
grilled seasonal vegetables
- PURÈ DI PATATE** 3.9
Kartoffelpüree | mashed potatoes
- INSALATA mista** 5.9
Beilagensalat | side salad

LIVING LA DOLCE VITA

MENU DEGUSTAZIONE

DEGUSTATIONSMENÜ | TASTING MENU

- N° 1 **GIRELLO DI VITELLO**
Kalbstafelspitz, Thunfischsoße
tender veal, light tuna sauce
- N° 2 **TAGLIATELLE**
pomodori, basilico, melanzane, ricotta
Tomate, Basilikum, Aubergine, Ricotta
tomato, basil, eggplant, Ricotta cheese
- N° 3 **GUANCETTA DI MAIALE**
Schweinebäckchen, Kartoffelpüree
pork cheek, mashed potatoes
o / oder / or

FILETTO DI PESCE CON PATATE AL FORNO

Filet vom Tagesfisch, Bratkartoffeln
fillet of fisch, fried potatoes


N° 4 TIRAMISÙ alla PAULY

> THE TASTE OF ITALY < N° 2,3 - 29 -
N° 1,2,3,4 - 45 -

GELATO e SORBETTO

// RE:FRESH //

EIS & SORBET | ICE-CREAM & SORBET

-  **SORBETTO** **al limone** 3.1
Zitronensorbet | lemon sorbet
- GELATO** **vaniglia | cioccolato** 1.8
Eiscreme Vanille, Schokolade
ice cream vanilla, chocolate

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

 VEGETARIAN

 PAULY SPECIALE

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.