

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 ^(EGHOP)

PER 2-4 P.

TAGLIERE DEGUSTAZIONE DELLA NOSTRA CASA 40
con tartar di manzo alla PAULY
Italienische Wurst- und Käseauswahl & Rindertatar
selection of italian salami, cheese & beef tartare ^(EGHOP)

ANTIPASTI

VORNEWEG | STARTERS

CARPACCIO DI CERVO 15.5
con gel di vino passito e frutti di bosco
Hirsch-Carpaccio an Passitoweinreduktion
und Waldbeeren
deer carpaccio, passito wine reduction, wild berries ^(AO)

TARTARE DI MANZO 14.8
con pane carasau nocciole tostate e maionese alle acciughe
Tatar vom Rind, dazu Knusperbrot aus Sardinien,
geröstete Haselnüsse und Anchovis-Mayonnaise
beef tartare, crispy bread from Sardinia, toasted
hazelnuts, anchovy mayonnaise ^(ACDEH)

VARIAZIONE DI TARTAR DI PESCE 18.5
al tonno, scampi e gamberi rossi
Variation von dreierlei frischem Fisch:
Thunfisch | Scampi | Rote Marzara-Garnele aus Sizilien
variation of three kinds of fresh fish:
Tuna | Scampi | Red Marzara Shrimp from Sicily ^(BDLR)

VITELLO TONNATO 13.9
Rosa Kalbstafelspitz an leichter Thunfischsoße
veal boiled fillet with a light tuna sauce ^(ACDEM)

BURRATA AFFUMICATA 14.5
pomodori secchi, pane croccante e pesto di basilico
Geräucherte Burrata an getrockneten Tomaten,
dazu Knusperbrot und Basilikumpesto
Smoked burrata with dried tomatoes,
served with crispy bread and basil pesto ^(AGN)

ZUPPA

SUPPE | SOUP

CREMA DIE PISELLI con capesante scottate 8.5
Erbsensuppe mit gebratener Jakobmuschel
Pea soup, fried scallop ^(R)

VELLUTATA DI ZUCCA 6.8
spuma di caprino e mandorle tostate
Kürbiscrèmesuppe mit Schaum vom Caprino-Käse,
geröstete Mandeln on top
pumpkin cream soup with foam from Caprino cheese,
roasted almonds on top ^(G,F)

PAULY SPECIALE **VEGETARIAN**

INSALATA

> FRESH & HEALTHY <

SALAT | SALAD

PAULY BOWL con riso venere e tartare di tonno 16.8
con cetrioli, semi di sesamo, pomodorini e arancia
PAULY BOWL mit schwarzem Reis und Thunfisch-Tatar,
dazu Kirschtomate, Gurke, Orange, Sesam
PAULY BOWL with black rice and tuna tartare,
cherry tomatoes, cucumber, orange, sesame ^(DN)

INSALATA AUTUNNALE 16.8
con misticanza, pere, noci, melograno, pecorino
Herbstlicher Salat von der italienischen „Salatwiese“,
dazu Birne, Nüsse, Granatapfelkerne und Pecorino-Käse
autumn salad of Italian leaf salads with pear, nuts,
pomegranate seeds and Pecorino cheese ^(EFG)

> PASTA E BASTA <

LA PASTA FRESCA

HAUSGEMACHTE NUDELN | HOMEMADE PASTA

GLUTENFREIE PASTA VON RUMMO | GLUTEN-FREE PASTA FROM RUMMO

SPAGHETTO 21.8
al tartufo nero
Schwarzer Trüffel | black truffle ^(ACEG)

SPAGHETTI 14
con vongole e pomodorini
Venusmuscheln, Weißwein,
Knoblauch, Kirschtomaten
clams, white wine, garlic,
cherry tomatoes ^(AR)

MACCHERONI 14
all'amatriciana
con pecorino e guanciale
Tomate, knuspriger Speck, Pecorino
tomato, crispy bacon, Pecorino ^(ACEG)

LINGUINE 14
aglio, olio e peperoncino
con alici e taralli
Knoblauch-Chili-Öl, Sardellen und
knuspriges Taralli-Brot aus Apulien
Garlic Chilli Oil, anchovies and crispy
taralli bread from Apulia ^(ACDE)

TAGLIATELLE 14
alla scapece (zucchine e menta)
scorze di limone e feta greca
Zucchini, Minze, Zitronenzeste, Feta-Käse
zucchini, mint, lemon zest, feta cheese ^(ACEG)

GNOCCHI 14
di rape rosse
con ragù di cervo e mirtilli
Rote-Bete-Gnocchi, Hirschragout
und Heidelbeeren
beetroot gnocchi, venison ragout
and blueberries ^(ACELO)



>> PASTA FATTA A MANO <<


Pasta aus eigener Produktion | pasta from our own production

IL MENU


DAS MENÜ | THE MENU

SECONDI


HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

-  **TAGLIATA DI MANZO**
Tagliata vom Rind | beef tagliata
con rucola e grana 21.5
Rucola, Grana Käse
rocket, grana cheese ^(G)
- con salsa ai funghi e finferli scottati** 25.8
an Pilzsoße und gebratenen Pfifferlingen
with mushroom sauce and fried chanterelles ^(GOP)

- COSTOLETTE DI CINGHIALE** 23
al vino rosso e patate novelle
Spareribs vom Wildschwein an Rotweinsoße,
dazu Ofenkartoffeln
wild boar spare ribs with red wine sauce
and baked potatoes ^(O)

-  **BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO** 22.5
con lardo e verdure
Seeteufel mit Speck und feingeschnittenem Gemüse
Monkfish with bacon and finely cut vegetables ^(DLO)

- BRANZINO con verdure e patate** 1P/2P 24/54
Wolfsbarsch mit Gemüse und Kartoffeln
sea bass, vegetables, potatoes ^(D)

-  **alla griglia O al sale**
Vom Grill ODER in der Salzkruste
from the grill OR in the salt crust

- PEPPATA DI COZZE** 15
al pomodoro con aglio e peperoncino
Miesmuscheln in Tomaten-Knoblauch-Chili-Soße
mussels in a tomato-garlic-chili sauce ^(AR)

I CONTORNI

BEILAGEN | SIDINGS

-  **VERDURE DI STAGIONE grigliate** 4.2
Gegrilltes Marktgemüse | grilled seasonal vegetables
-  **PATATE NOVELLE al forno** 4.2
Ofenkartoffeln | baked potatoes
- TRIS DI PURÉ (lime/`nduja/tartufo)** 4.5
Kartoffelpüree in 3 Variationen: Limette, `Nduja, Trüffel
mashed potatoes in 3 variations: lime, `nduja, truffle ^(GE)
NDUJA pikante Salami | spicy salami
-  **INSALATA mista** 5.9
Beilagensalat | side salad


FAMILY STYLE ALLA PAULY



Pasta alla NONNA ELIANA für 2 Personen


pasta alla NONNA ELIANA for 2 persons



- SPAGHETTI con vongole e pomodorini** 26.8
Venusmuscheln, Weißwein, Knoblauch, Kirschtomaten
clams, white wine, garlic, cherry tomatoes ^(AR)
-  **PASTA al tartufo nero** 39.2
Schwarzer Trüffel | black truffle ^(AEGP)
- SPAGHETTI bolognese** 26.8
Fleischsoße | meat sauce ^(LNO)

SERVIERT IN DER GROSSEN SCHÜSSEL ZUM TEILEN

>> FOR ALL THE CARNIVORES <<

PER 2 P. **FIorentina T-BONE**  69
Bestes Rindfleisch aus der Toskana, saftig gebraten
dazu Grillgemüse und Kartoffeln
high quality beef from Tuscany, vegetables, potatoes



OUR DRY AGE BEEF SELECTION price/kg
 **CHIANINA | SCOTTONA | FASSONA | SASHI** 
>> please ask our staff <<



>>> SHARING IS CARING >>>

DOLCI // GUILTY PLEASURE //

NACHSPEISEN | DESSERT

-  **TIRAMISÙ alla PAULY** ^(ACG) 5.5
- PANNA COTTA** 6
pistacchio | Pistazie | pistaccio ^(G)
caramello salato | Salz-karamell | salted caramel ^(G)
frutti di bosco | Waldbeeren | wild berries ^(G)
- CROSTATINA** 7.5
all'arancia e la sua salsa calda
Orangentörtchen an warmem Soßenspiegel
orange tartlet on a warm sauce ^(ACG)
-  **AFFOGATO** espresso + vanilla icecream 4.5

- VARIAZIONE DI DOLCI** 15
Dessertvariation alla PAULY | dessert selection ^(ACGH)

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.