

### > PASTA E BASTA <

#### ANTIPASTI

VORNEWEG | STARTERS

 **TARTARE DI MANZO alla Pauly maionese al pepe rosa, lime, pane carasau** 14.8

Tartar vom Rind, Mayonnaise mit rotem Pfeffer und sardischem Fladenbrot  
beef tartare, pink pepper, mayonnaise, lime, bread <sup>(A-M)</sup>

**TENTACOLI DI PIOVRA con crema pomodoro chips di melanzane, fonduta all parmigiano** 14.8

Oktopustentakel mit Tomatencreme, Melanzanichips im Parmesanfondue  
octopus tentacles with tomatoe cream, melanzani chips parmesan fondue <sup>(DBA)</sup>

**VITELLO TONNATO** 13.9

Rosa Kalbstafelspitz an leichter Thunfischsoße  
veal boiled fillet with a light tuna sauce <sup>(ACD)</sup>

 **BURRATA FRESCA pomodorini, olio al basilico e aceto balsamico** 13.9

geräucherte Burrata, Tomaten, Basilikumöl, Balsamico  
Smoked burrata, tomatoes, basil oil, balsamic vinegar <sup>(AGO)</sup>

TAKE AWAY HOTLINE

05212 | 2004


#### INSALATA

SALAT | SALAD

> FRESH & HEALTHY <

 **INSALATA ESTIVA con misticanza, pesche, mozzarelline, prosciutto crudo, mandorle** 13.8

Sommersalat mit Misticanza Salat, Pfirsich, Mozzarella, Prosciutto crudo, Mandeln  
summer salad with misticanza salad, peaches, mozzarella, ham, almond <sup>(GHE)</sup>

 **PAULY BOWL con misticanza, piselli, riso basmati, tartare di tonno, germogli di soia, pomodorini, semi di sesamo e salsa agrodolce** 13.8

Pauly Bowl mit Misticanza Salat, Erbsen, Basmatireis, Thunfischtartar. Sojasprossen, Kirschtomaten, Sesam und Süß-Sauer Sauce  
Pauly Bowl mixed with misticanza salad, peas, basmati rice, tuna tartare, soy sprouts, cherry tomatoes, sesame seeds and sweet and sour sauce <sup>(DN)</sup>

**SUPERFOOD con misticanza, straccetti di pollo, carote, cipolla di tropea, sedano, salsa di pepe** 13.8


Misticanza Salat mit Hühnerstreifen, Karotten, Tropezwiebel, Sellerie, Pfeffersauce  
Superfood spring salad with misticanza salad, chicken, carrots, tropea onion, celery, pepper sauce <sup>(L)</sup>

#### LA PASTA FRESCA


HAUSGEMACHTE NUDELN | HOMEMADE PASTA

GLUTENFREIE PASTA VON RUMMO | GLUTEN-FREE PASTA FROM RUMMO

 **TAGLIOLINI al tartufo nero** 21.8  
Schwarzer Trüffel | black truffle <sup>(ACG)</sup>

 **SPAGHETTI con vongole veraci e bottarga** 14.5  
Venusmuscheln und Bottarga  
clams and fish roe <sup>(ACDOR)</sup>

 **LINGUINE al pesto genovese pinoli tostati e pecorino romano** 14.5  
Pesto Basilikum, Pinienkerne, Pecorino  
basil pesto, pine nuts, pecorino <sup>(ACGH)</sup>

 **LINGUINE con crema di pistacchi, tartar di gamberi e scorzette di limone** 14.5  
Pistaziencreme, Garnelentartar, Zitronenzeste  
cream of pistachios, shrimp tartare, lemon zest <sup>(ABCR)</sup>

### >> FOR ALL THE CARNIVORES <<

#### SECONDI

HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

 >>> TAKE AWAY >>> 

 **FILETTO DI VITELLO marmellata di cipolle di tropea, fichi, demiglace** 23.9

Kalbsfilet, Konfitüre mit Tropea Zwiebel, Feige in einer Sauce  
filet of veal, tropea onion jam, figs sauce <sup>(OP)</sup>

**COZZE ALLA MARINARA con aglio, peperoncino e crostini di pane** 15.5

Miesmuscheln in Knoblauch-Chili-Soße, Croutons  
mussels in a garlic-chili sauce, bread croutons <sup>(OR)</sup>





>> PASTA FATTA A MANO <<

Pasta aus eigener Produktion | pasta from our own production

## I CONTORNI

BEILAGEN | SIDINGS

-  **Zucchine Scapece** 4.5  
Zucchini | courgette <sup>(G)</sup>
- PATATE AL FORNO con guanciale e lime** 4.2  
Röstkartoffeln mit Speck  
roasted potatoes with bacon
-  **INSALATA mista** 6.1  
Beilagensalat | side salad



#PAULYSEEFELD  
POSTS MAKE US HAPPY



## //GIULTY PLEASURE //

## DOLCI

NACHSPEISEN | DESSERT

- TIRAMISÙ alla PAULY** <sup>(ACG)</sup> 5.8
- PANNA COTTA** 6.0
  - pistacchio** | Pistazie | pistachios <sup>(GH)</sup>
  - caramello salato** | Salzkaramell | salted caramel <sup>(GH)</sup>
  - mango** | Mango | mango <sup>(GH)</sup>



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.