

TAGLIERI

> SHARING IS CARING <

ZUM TEILEN | TO SHARE

LA SELEZIONE DI 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 39.9
con tartar di manzo alla PAULY
Italienische Wurst- und Käseauswahl & Rindertatar
selection of italian salami, cheese & beef tartare ^(EGHOP)

ANTIPASTI

VORNEWEG | STARTERS

CARPACCIO DI MANZO con rucola, grana, senape di digione, aglio nero 14.8
Rindercarpaccio mit Rucola, Grana Käse,
Dijon Senf und schwarzem Knoblauch
beef carpaccio with rocket, parmesan cheese, Dijon
mustard, black garlic ^(G-M)

TARTARE DI MANZO alla Pauly 14.8
maionese al pepe rosa, lime, pane carasau
Tartar vom Rind, Mayonnaise mit rotem Pfeffer, Limetten
und sardischem Fladenbrot
beef tartare, pink pepper mayonnaise, lime, bread ^(A-M)

TENTACOLI DI PIOVRA con crema pomodoro 14.8
chips di melanzane, fonduta all parmigiano
Oktopustentakel mit Tomatencreme, Melanzanichips
im Parmesanfondue
octopus tentacles with tomatoe cream, melanzani chips
parmesan fondue ^(DBA)

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

BURRATA FRESCA 13.9
pomodorini, olio al basilico e aceto balsamico
geräucherte Burrata, Tomaten, Basilikumöl, Balsamico
Smoked burrata, tomatoes, basil oil, balsamic vinegar ^(AGO)

VARIATION ANTIPASTO 17
burrata | tartare di tonno | vitello tonnato
Burrata | Thunfischtartar | Kalbfleisch
burrata | tuna tartare | veal ^(GAD)

TRIS DI TARTARE DI PESCE 17.8
gamberi rossi di Marzara del Vallo e pistacchi, branzino con lime e tonno con avocado
DREIERLEI FISCHTARTAR
Rote Garnelen aus Marzara del Vallo und Pistazien,
Wolfsbarsch in Limette und Thunfisch mit Avocado
TRIS OF RAW FISH
red prawns from Marzara del Vallo and pistachios, sea-
bass with lime and tuna with avocado ^(B)

PROSCIUTTO E MELONE 13.6
Schinken und Melone
ham and melone ^(ACD)

ZUPPA

SUPPE | SOUP

GAZPACHO DI POMODORO 8
capasante scottate e focaccia fatta a casa
Tomaten Gazpacho, Jakobsmuscheln, Focaccia
tomatoe gazpacho, seared scallops and focaccia ^(RBA)

INSALATA

> FRESH & HEALTHY <

SALAT | SALAD

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 ^(GHE)

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 ^(DN)

SUPERFOOD con misticanza, straccetti di pollo, carote, cipolla di tropea, sedano, salsa di pepe 13.8
Misticanza Salat mit Hühnerstreifen, Karotten,
Tropeazwiebel, Sellerie, Pfeffersauce
Superfood spring salad with misticanza salad, chicken,
carrots, tropea onion, celery, pepper sauce ^(L)

> PASTA E BASTA <

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 ^(ACG)

SPAGHETTI **con vongole veraci e bottarga** 14.5
Venusmuscheln und Bottarga
clams and fish roe ^(ACDOR)

PACCHERI **con tonno pomodorini, olive taggiasche** 14.5
Thunfisch, Kirschtomaten, Oliven
tuna, cherry tomatoes, olives ^(AGDB)

SPAGHETTI **alla carbonara** 14.5
Carbonara | mit Guanciale und Ei
carbonara | with bacon and egg ^(ACE)



>> PASTA FATTA A MANO <<

Pasta aus eigener Produktion | pasta from our own production



#PAULYSEEFELD
POSTS MAKE US HAPPY



IL MENU

DAS MENÜ | THE MENU

SECONDI

HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES



TAGLIATA DI MANZO

Tagliata vom Rind | beef tagliata
con rucola e grana
Rucola, Grana Käse
rocket, Grana cheese ^(G)

21.5

FILETTO DI VITELLO

marmellata di cipolle di tropea, fichi, demiglace
Kalbsfilet an Tropea Zwiebel Marmelade mit Feigen
filet of veal, tropea onion jam, figs sauce ^(OP)

23.9



ALLE HAUPTSPESISEN WERDEN OHNE
BEILAGEN SERVIERT

BRANZINO alla griglia

Wolfsbarsch vom Grill
sea bass from the grill ^(D)

1P/2P 23/52.5



al sale

in der Salzkruste
salt crusted seabass ^(D)

1P/2P 24/54

TONNO alla Milanese | piselli | salsa zafferano 24

Thunfisch Mailänder Art | Erbsen | Safransauce
tuna milanese style | peas | saffron sauce ^(D-M)

COZZE ALLA MARINARA

con aglio, peperoncino e crostini di pane
Miesmuscheln in Knoblauch-Chili-Soße, Croutons
mussels in a garlic-chili sauce, bread croutons ^(OR)

15.5

ROMBO | per 2 persone

Steinbutt | 2 Personen
turbot for two ^(D-D)



67

>>> SHARING IS CARING >>>

SPAGHETTI SCOGLIERA per 2 PERSONAE 35

cozze, vongole, calamari, gamberi e salsa al pomodoro

Spaghetti mit Miesmuscheln, Venusmuscheln, Tintenfisch,
Garnelen in Tomatensauce
Spaghetti mussels, clams, squid, shrimps and tomatoe
sauce ^(BDORL)

I CONTORNI

BEILAGEN | SIDINGS



ZUCCHINE SCAPECE

Zucchini | courgette ^(G)

4.5



PATATE AI FORNO con quanciaie e lime

Röstkartoffel mit Speck

4.2



rosted potatoes with bacon



INSALATA mista

Beilagensalat | side salad

6.1



PEPERONATA

Peperonata | peperonata

4.5

FAMILY STYLE ALLA PAULY



Pasta alla NONNA ELIANA für 2 Personen

pasta alla NONNA ELIANA for 2 persons



SPAGHETTI con vongole veraci e bottarga

Venusmuscheln, Bottarga
clams, bottarga ^(ACDOR)

27.9



TAGLIOLINI al tartufo nero

Schwarzer Trüffel | black truffle ^(ACG)

39.9



PACCHERI FRITTI con tonno

Paccheri mit Thunfisch | paccheri with tuna ^(AGDB)

15.4

SERVIERT IN DER GROSSEN SCHÜSSEL ZUM TEILEN

DOLCI

// GUILTY PLEASURE //

NACHSPESISEN | DESSERT



TIRAMISÙ alla PAULY ^(ACG)

5.8

PANNA COTTA

pistacchio | Pistazie | pistachios ^(GH)

6

caramello salato | Salzkaramell | salted caramel ^(GH)

mango | Mango | mango ^(GH)

MOUSSE AL CIOCCOLATO

bianco | crumbel al cocco ^(GHA)

6.2



AFFOGATO espresso + vanilla icecream ^(G)

4.5

BISCOTTI di burano fatti a mano con crema al mascarpone e reciotto

Handgemachte Kekse | handmade biscuits ^(GAOCH)

6.9

VARIAZIONE DI DOLCI

Dessertvariation alla PAULY | dessert selection ^(ACH)

17.5

PER 2 P.

FIorentina BLACK ANGUS 67

Bestes Rindfleisch aus der Toskana, saftig gebraten

high quality beef from Tuscany



OUR DRY AGE BEEF SELECTION

price/kg



CHIANINA | SCOTTONA | | SASHI

>> please ask our staff <<

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.