

IL MENU

DAS MENÜ



MENU DI DEGUSTAZIONE

degustationsmenü

Sarde in saor
Eingelegte Sardinen

Minestrone alla veneziana
Venezianische Gemüsesuppe

Tagliata di manzo, rucola e grana padana
Tagliata von der Rinderhuf, Rucola und Grana Padana

Tiramisu
Tiramisu

LIVING LA
DOLCE VITA

Menu Pauly 33.9
Zuppa | Portata principale | Dessert

Menu dello chef 38.2
Antipasti | Portata principale | Dessert

Menu degustazione 46.9
Antipasti | Zuppa | Portata principale | Dessert

MENU DI DEGUSTAZIONE
Eine Reise durch
BELLA ITALIA

ANTIPASTI

vorspeisen

Antipasto al bicchiere // Antipasto im Glas 4.2
Verdure Olio | Octopus, sedano, olio d'olive | Salsiccia, carote, patate dolci | Bruschetta pomodori
Gemüse, Öl | Octopus, Sellerie, Olivenöl | Salsiccia, Karotte, Süßkartoffel | Bruschetta Tomate

Sarde in Saor 12.9
Eingelegte Sardinen

Vitello tonnato 15.2
Gebratene Kalbsnuss | Thunfischsoße

Tartar di manzo alla Pauly 17.9
Tartar von der Rinderhuf à la Pauly

Tagliere misto 14.5
Gemischter Aufschnitt // Prosciutto, Salami, Käse mit Bruschetta

ANTIPASTO
„la condivisione è la giusta via“
Weil Teilen Freu(n)de
macht

PESCE FRESCO SECONDO DISPONIBILITÀ
TAGESFRISCHER FISCH

FRISCHER FISCH, MUSCHELN UND MEERESTIERE IN UNSERER VITRINE

IL MENU

DAS MENÜ



ZUPPA E INSALATA

suppen und salate

Minestrone alla veneziana 8.7
Venezianische Gemüsesuppe

Zuppa di pomodoro toscana 7.9
Toskanische Tomatensuppe

Insalata di ceci con pancetta e radicchio 11.9
Kichererbsensalat mit Speck und Radicchio

Insalata di farro con gamberi, acciughe e pomodorini 14.5
Dinkelsalat mit Garnelen, Sardellen und Kirschtomaten

Insalata mista 5.9
Gemischter Salat

WINTER FEELIN'

leicht & lecker
wohlig wärmend

PRIMI PIATTI

erster gang

Gnocchi con ragù di anatra e prezzemolo 14.7
Erdäpfelgnocchi mit Ragout von der Entenbrust und Petersilie

Risotto ai frutti di mare 16.9
Risotto mit Meeresfrüchten

Linguine con tartufo nero invernale 21.2
Linguini mit schwarzem Wintertrüffel

Linguine al tartufo bianco 29.5
Linguini mit weißem Trüffel

TARTUFO / TRÜFFEL
Von der einfachen Landküche
in die Haute Cuisine

SECONDI PIATTI

zweiter gang

Tagliata di manzo con rucola e grana padano 21.3
Tagliata von der Rinderhuf mit Rucola und Grana Padano

Filetto di pesce del giorno con acqua pazzesca 23.6
Fischfilet des Tages im verrückten Wasser

Petto di Pollo pirri pirri 19.5
Hühnerbrust Pirri Pirri

GRANA
PADANO
Hartkäse
aus der
Po-Ebene

CONTORNI

beilagen

Patata arrostita // Erdäpfel	2.9
Cavolo Nero // Schwarzkohl	3.5
Finocchio con pomodorini // Fenchel mit Kirschtomaten	3.5
Polenta grigliata // gegrillter Polenta	2.9

DOLCI

nachspeisen

Sorbetto al limone e prosecco Zitronensorbet Prosecco	CAFFÈ ZUM DESSERT in Italien obligatorisch: un`espresso zum Abschluss	6.2
Zaetti con crema all'arancia Venezianisches Gebäck an Orangencreme	FORMAGGI FEINE KÄSESELEKTION 12.5	6,8
Dessert al bicchiere Dessert im Glas		4.3
Tiramisù al bicchiere Tiramisu im Glas		4.8

BISTECCA FIORENTINA SECONDO DISPONIBILITÀ

FLEISCHESLUST

Fragen Sie nach unseren herrlichen FIORENTINASTEAKS VOM GRILL
(je nach Verfügbarkeit)

LIVING
LA DOLCE
VITA

PAULY WINTERDECK
DRINKS & BEATS
x.mas chill.out.lounge

FESTE & FEIERN
GET TOGETHER
weil wir Weihnachten lieben

THE PAULY FEELIN'

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

Allergeni

A-Cereali con glutine / B-Crostacei / C-Uova di pollame / D-Pesce / E-Arachidi / F-Fagioli di soia / G-Latte di mammiferi / H-Frutta a guscio / L-Sedano / M-Senape / N-Semi di sesamo / O-Biossido di zolfo e solfiti / P-Lupini / R-Molluschi come lumache, molluschi con conchiglia e seppie
Per informazioni sugli allergeni nei nostri piatti al bicchiere rivolgersi al personale di servizio.

LA VITA È BELLA

Pauly
food · drinks · amore

BENVENUTI A PAULY

HERZLICH WILLKOMMEN IM PAULY

MANGIATE CON NOI