

PICCOLO

PIZZERIA • RISTORANTE

Speisekarte

Antipasti - Vorspeisen

2 Bruschetta

Weizen-Ciabatta mit Tomatenwürfeln, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl 7,50 €

3 Carpaccio

hauchdünne, rohe Rindfleischscheiben und frischer Parmesan 16,00 €

4 Antipasto misto

frische kalte und warme Vorspeisen^{7,11} 20,00 €

5 Vitello Tonnato

Kalbsfleisch mit Thunfischsauce 16,50 €

410 Caprese

Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum 14,50 €

411 Burrata Paesana

frischer Käse mit Rucola und Tomaten 14,50 €

Insalate - Salate

8 Insalata Mista

grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Mais und Oliven⁴ 9,00 €

9 Insalata Nizza

grüner Salat mit Tomaten, Ei, Gurken, Paprika, Thunfisch, Käse und Oliven^{2,4} 12,50 €

Insalata California

gemischter Salat mit Gambas, Parmesan und Balsamico Creme^{2,4} 19,50 €

Alle Salate werden mit Öl und Balsamico zubereitet, auf Wunsch auch mit einem Joghurt-Dressing.^{3,6} Alle Vorspeisen und Salate werden mit Brot serviert

Extra Portion Brötchen 3,00 €

Al Forno - Aufläufe

87 Lasagne al Forno

Schichtbandnudeln überbacken mit Hinterschinken, Ei und Käse^{2, 5, 14}

13,00 €

88 Penne al Forno

Makkaroni überbacken mit Hinterschinken, Erbsen und Ei in Hackfleisch-Sahnesauce^{5, 14}

13,00 €

Pasta - Nudeln

81 Spaghetti Bolognese

mit Fleischsauce^{5, 6}

11,50 €

82 Spaghetti Aglio e Olio

mit Öl, Knoblauch und scharfer Peperoni^{5, 6}

11,00 €

83 Penne Arrabbiata

Oliven, Knoblauch und scharfe Peperoni in Tomatensauce^{5, 6}

13,00 €

84 Penne Amore mio

Nudeln mit Auberginen, Mozzarella und Basilikum in Tomatensauce^{3, 5, 6}

13,50 €

85 Tagliatelle Piccolo

Bandnudeln mit Speck, Pilzen und Erbsen in Sahne-Tomatensauce^{5, 6}

13,00 €

86 Tagliatelle al Gorgonzola

Bandnudeln in Gorgonzolasauce^{3, 5, 6}

13,00 €

Dessert

153 Tartufo Speiseeis

8,50 €

154 Panna Cotta aus Sahne

8,50 €

155 Cassata

8,50 €

156 Souffle al Cioccolato

8,50 €

157 Souffle al Pistacchio

8,50 €

Pizza

| | | |
|---|--|------------------|
| 30 Pizza Bianca | Kirschtomaten, Oliven, Origano, Zwiebeln und Olivenöl ^{2,5} | 10,00 € |
| 31 Pizza Margherita | Tomaten, Origano, Mozzarella ^{3,5} | 10,00 € |
| 32 Pizza Salame | Tomaten, Origano, Mozzarella, Salami ² | 11,00 € |
| 33 Pizza Prosciutto | Tomaten, Origano, Mozzarella, Hinterschinken ^{2,5,14} | 11,00 € |
| 34 Pizza Tonno | Tomaten, Origano, Mozzarella, Thunfisch ^{2,5} | 12,00 € |
| 35 Pizza Funghi | Tomaten, Origano, Mozzarella, frische Champignons ^{2,5} | 11,00 € |
| 36 Pizza Genovese | Tomaten, Origano, Mozzarella, Hinterschinken, frische Champignons ^{2,5,14} | 12,50 € |
| 37 Pizza Hawaii | Tomaten, Origano, Mozzarella, Hinterschinken, Ananas ^{2,5,7,14} | 12,50 € |
| 38 Pizza Sfiziosa | Fleischsauce, Origano, Mozzarella, Hinterschinken, Salami, Champignons, scharfe Peperoni ^{2,5,14} | 14,00 € |
| 39 Pizza Della Casa | Tomaten, Origano, Mozzarella, kalabrische scharfe Salami & Parmesankäse ^{2,5,8} | 14,50 € |
| 40 Pizza Barone | Tomaten, Origano, Mozzarella, Champignons, Zwiebeln, Krabben und Sahnesauce ^{2,5,7,11} | 15,00 € |
| 41 Pizza Calzone | gefüllte Pizza mit Tomaten, Origano, Käse, Hinterschinken, Champignons, Artischocken ^{2,5} | 13,00 € |
| 42 Pizza Casanova | Tomaten, Origano, Mozzarella, Spinat, Knoblauch und Gorgonzola ^{2,3,5} | 14,00 € |
| 43 Pizza Toscana | Tomaten, Origano, Mozzarella, San Daniele, Rucola und Parmesankäse ^{2,5} | 16,50 € |
| 44 Pizza Rucola | Tomaten, Origano, Mozzarella, Rucola und Parmesankäse ^{2,5} | 13,00 € |
| Extrawünsche | | je 1,50 € |
| Garnelen^{7,11}, Büffelmozzarella³, Gorgonzola³, kalabrischer Thunfisch, San Daniele Schinken und kalabrische scharfe Salami⁸ | | je 3,50 € |

Bevande - Getränke

Aperitivi

| | | | | |
|-------------------------|--|--|-------|--------|
| Mezzodi mit Spumante | | | 0,2 l | 8,50 € |
| Crodino oder San Bitter | | | 0,1 l | 4,50 € |

Spumante

| | | | | |
|----------------------|-------|--------|-----------|---------|
| Glas Metodo Classico | 0,1 l | 9,50 € | Fl. 0,7 l | 45,00 € |
|----------------------|-------|--------|-----------|---------|

Warme Getränke

| | | | | |
|--------------------|--|--|--|--------|
| Espresso | | | | 2,80 € |
| Espresso Doppio | | | | 5,50 € |
| Espresso Macchiato | | | | 2,80 € |
| Espresso Corretto | | | | 7,00 € |
| Kaffee | | | | 2,80 € |
| Caffe Latte | | | | 4,30 € |
| Cappuccino | | | | 3,80 € |
| Tee | | | | 3,50 € |

Alkoholfreie Getränke

| | | | | |
|-----------------------------|--------|--------|--------|--------|
| Cola/Cola-Zero/Fanta/Sprite | 0,2 l | 2,80 € | 0,4 l | 5,50 € |
| Bitter Lemon / Tonic | | | 0,2 l | 3,80 € |
| Apfelschorle | 0,2 l | 2,60 € | 0,4 l | 5,00 € |
| Diverse Säfte | | | 0,25 l | 3,50 € |
| Wasser | 0,33 l | 3,50 € | 0,75 l | 7,50 € |

Bier

| | | | | |
|-----------------------------------|-------|--------|--------|--------|
| Birra Peroni | 0,2 l | 2,80 € | 0,4 l | 5,50 € |
| Nastro Azzurro Zero - Alkoholfrei | | | 0,33 l | 3,80 € |
| Weißbier/Weißbier Alkoholfrei | | | 0,5 l | 6,00 € |
| Alster | 0,2 l | 2,80 € | 0,4 l | 5,50 € |
| Alster Alkoholfrei | | | 0,4 l | 6,00 € |

Liquori

| | | | | |
|-----------------|--|--|------|--------|
| Sambuca, 42%vol | | | 4 cl | 5,50 € |
| Anice, 40%vol | | | 4 cl | 5,50 € |

Digestivi

| | | | | |
|------------------------|--|--|------|--------|
| Amaro del Capo, 35%vol | | | 4 cl | 5,50 € |
|------------------------|--|--|------|--------|

Brandy

| | | | | |
|-----------------|--|--|------|--------|
| Solara, 40% vol | | | 4 cl | 6,50 € |
|-----------------|--|--|------|--------|

Vino

| | | | | |
|---------------------------|--|--|-------|--------|
| Weinschorle ¹³ | | | 0,2 l | 7,00 € |
|---------------------------|--|--|-------|--------|

Digestivi - Verdauungsschnäpse 4cl

| | |
|---------------------------|---------|
| Grappa Amarone, 41% | 10,00 € |
| Grappa Diciotto Lune, 41% | 8,00 € |
| Grappa Corretto, 35% | 7,50 € |
| Brandy (46 anni), 41% | 7,50 € |
| Borsci San Marzano, 38% | 6,50 € |
| Grappa Espressioni | 13,00 € |

Liquori-Liköre 4cl

| | |
|------------------------------|--------|
| Limoncino, 30% | 5,50 € |
| Limoucino Crema, 17% | 5,50 € |
| Nocciolino Crema, 17% | 5,50 € |
| Bella Bomba (Eierlikör), 17% | 5,50 € |

Longdrink

| | |
|-------------|---------|
| Wodka Lemon | 10,50 € |
| Gin Tonic | 10,50 € |

Aperitivo

| | |
|------------------|--------|
| Calabro Spritz | 8,50 € |
| Limoncino Spritz | 8,50 € |

Wein



Riticella¹³ 0,2 l 10,50 € FL 0,7 l 34,00 €

Strohgelber Wein mit Goldreflexen, duftend mit Zitrusfrucht- und Blumenaroma auf Vanillengeschmack. Gleichzeitig frisch und schmackhaft. Reich, weich und voll im Geschmack, mit langer Geschmack Geruchsdauer. Mit ersten Fischgängen geeignet.



Masino¹³ 0,2l 12,00 € FL 0,7 l 38,00 €

Sattes Rubinrot, mit einer eleganten Geruchsauswirkung. Von Balsamnoten zu Würzkräutern bis Maulbeeren- und Sauerkirschenfrüchten. Der Wein hat einen angenehmen Geschmack mit guter Schmackhaftigkeit und feinem Tannin. Für Fleisch in Süßsaurer Soße geeignet.



Filù¹³ 0,2l 8,00 € FL 0,7 l 27,00 €

In einem klaren Strohgelb präsentiert sich dieser Wein mit überwiegend floralen Aromen. In der Nase Blumen und Zitrusfrüchte, gleichzeitig frisch und rund.

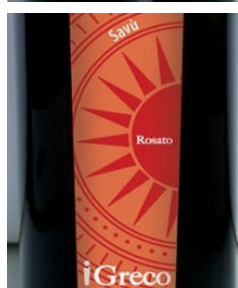
Ein perfekter Begleiter zu Antipasti auf Fischbasis und mit Schalentieren.



Catà¹³ 0,2l 8,00 € FL 0,7 l 27,00 €

Lebhafte und intensive Farbe. Ein reiches, weiches Bouquet, abgerundet durch Aromen von roten Früchten und Vanille. Am Gaumen frisch und ausgewogen mit süßen Tanninen.

Enthüllt seine besten Eigenschaften in Kombination mit gegrilltem Fleisch und Braten.



Savù¹³ 0,2 l 8,00 € FL 0,7 l 27,00 €

Ein intensives Rosen- und Beerenbouquet, frisch, weich und würzig. Dieser Wein zeichnet sich durch seine angenehme, elegante Samtigkeit aus, die von einer guten Säure getragen wird.

Ideal zu Antipasti und Spießchen auf Fischbasis.



Tumàsù¹³ 0,2 l 13,00 € FL 0,7 l 44,00 €

Tiefe Farbe, warmer und komplexer Duft mit Eindrücken von reifen Maulbeeren. Vollmundiger und würziger Geschmack von kräftigen aber anmutigen Tanninen gekennzeichnet. Düfte mit verschiedenen Aromen, von Vanillenoten gekennzeichnet. Rund um weich, starker Geschmack.

Optimale Zusammenstellung mit Wildbret und reifen Käse.

Öffnungszeiten:

Montag - Samstag

18:00 - 23:00 Uhr

Freitag – Samstag

12:00 – 14:30 Uhr

Inhaber: Francesco Squillace

Frauenstraße 26, 48143 Münster

Telefon: 0251 / 58940

Übersicht über die Zusatzstoff- und Allergenkennzeichnung

- | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|
| 1) Oliven sind geschwärzt | 8) mit Antioxidationsmittel |
| 2) Beta Carotin | 9) enthält Krebstiere |
| 3) enthält Milch | 10) mit Geschmacksverstärker |
| 4) kann Spuren von Gluten enthalten | 11) mit Konservierungsmittel |
| 5) enthält Gluten | 12) mit Farbstoff E170, E160c |
| 6) enthält Ei | 13) Sulfid |
| 7) Zitronensäure | 14) Nitritpökelsalz |