

PICASSO

ITALIAN STEAK RESTAURANT

ESTD 2013

Italienische Tradition • Fleisch vom Grill • Gute Weine

MENÜ



APERITIF (1,2,5,10,14)

SHERRY MEDIUM	6,00
SHERRY DRY	6,00
MARTINI BIANCO	6,00
MARTINI ROSSO	6,00
CRODINO ALKOHOLFREI	6,50
CAMPARI SODA	7,00
CAMPARI ORANGE	8,00
TOCCO ROSSO (Campari, Holunderblütensirup, Prosecco, Minze)	8,50
AMERICANO COCKTAIL (Campari, Martini Rosso, Soda)	8,50
APEROL SPRITZ	8,00
HUGO	8,00

PROSECCO DOC	Flut 0,1l	Fl. 0,75l
	6,00	32,50
FERRARI DOC Blanc de Blanc Trento	Flut 0,1l 8,00	Fl. 0,75l 54,50

BIER
VOM FASS

	0,3l	0,5l
PILS	3,50 - 5,00	
RADLER	3,50 - 5,00	
HEFE-WEIZEN	3,50 - 5,00	
HEFE-ALKOHOLFREI	3,50 - 5,00	
PILS ALKOHOLFREI	0,33l Fl. 4,00	

SOFTDRINKS (1,2,9,10,14)

	0,4l
COCA COLA	4,50
COLA ZERO	4,50
FANTA	4,50
MEZZO MIX	4,50
SPRITE	4,50

	0,3l
ORANGENSAFT	4,00
APFELSAFT	4,00
JOHANNISBEER-NEKTAR	4,50

SAFTSCHORLE	0,3l	0,5l
	3,80	5,80

	0,2l
BITTER LEMON	4,00
TONIC WATER	4,00
GINGER ALE	4,00

	0,25l	0,75l
SAN PELLEGRINO Medium	3,00	6,00
ACQUA PANNA Still	3,00	6,00



VORSPEISEN

RAVIOLINI IN BRODO 7,50
Frische Raviolini (mit Fleisch) in Rinderkraftbrühe mit Parmesankäse (a,c,e)

OLIVE ALL´ASCOLANA 7,50
Riesenoliven, gefüllt mit einer schmackhaften Fleischmischung und knusprig paniert (a,c)

BRUSCHETTA CLASSICA 7,00
Geröstetes Brot mit Tomatenwürfeln, Basilikum und einem Schuss nativem Olivenöl extra (a)

TRIS DI BRUSCHETTE 11,00
Dreierlei Bruschetta, mit 3 verschiedenen Belägen (1,a,e)

PECORINO ARROSTO 12,50
Gegrillter sardischer Pecorinokäse auf Pane Carasau (sardisches knuspriges Brot), Honig (a,e)

MILLEFOGLIE DI MELANZANE 12,00
Geschichtete Auberginen mit Tomatenscheiben und Mozzarella, dazu geröst. Knoblauchbrot (a,e)

BURRATA E CRUDO DI PARMA 12,50
Burrata aus Apulien, serviert mit 24 Monate gereiftem Parmaschinken, frischem Rucola und einem Hauch von nativem Olivenöl extra (1,3,7,e)

CARPACCIO CLASSICO 16,00
Feinste Angus-Rinderfiletscheiben mit Vinaigrette, gehobeltem Parmesan und Rucola (6,c,g)

GAMBERONI CON PORCINI 19,50
Vier Riesengarnelen, kurz angebraten und mit aromatischen Steinpilzen serviert, auf einem Bett aus frischer Rucola und einem feinen Kräuterjus (a,b)

FRITTINI MISTI 15,50
Verschiedene gebackene Fingerfoods aus Italien (a,b,c,e)

TARTARE DI MANZO 16,00
Herzhaftes, handgeschnittenes Rindertatar mit Kapern, Oliven, Senf, Eigelb (6,a,c,g)

ANTIPASTO MISTO 18,50
Gemischte Vorspeise nach Art des Hauses (1,2,3,7,d,e)

SALATE

INSALATA MISTA 6,00
Kleiner gemischter Salat mit Eisbergsalat, Kirschtomaten, Paprika, Karotten, Zucchini

INSALATA DEL BOSCO 19,50
Gemischter Salat mit gebratenen Steinpilzen, Champignons und Pecorinokäse (e)

INSALATA PRIMAVERA 19,50
Gemischter Salat mit gegrilltem Putenbrustfilet, Parmaschinken und Mozzarella (1,3,7,e)

INSALATA DELLA CASA 20,50
Gemischter Salat mit gebratenen Garnelen und Rindersteakstreifen (6,b)

Alle Salate werden mit unserem hausgemachten Spezialdressing serviert (g)





PASTA FRESCA

PAPPARDELLE
AL RAGÙ DI CINGHIALE 16,50
Ein klassisches Wildgericht aus der Toskana. Breite Bandnudeln mit Wildschweinragout, verfeinert mit Parmesan (a,e)

RAVIOLI PARMIGIANO E NOCI 17,00
Nudeltaschen mit Ziegenkäse-Spinatfüllung, zubereitet mit Parmesancreme und Walnüssen (a,c,e,f)

SPAGHETTI
CON LE CAPESANTE 18,00
Mit Jakobsmuscheln, aromatischem Safran, Kirschtomaten und Basilikum – ein Hauch von mediterranem Genuss (a,d,h)

SPAGHETTI CON GAMBERI
E PESTO DI PISTACCHI 17,50
In cremigem Pistazienpesto, mit saftigen Garnelen. Ein harmonisches Zusammenspiel aus nussigem und Meeresaroma (a,b,h,f)

SPAGHETTI CON
LE VONGOLE E BOTTARGA 17,00
Eine Art Kaviar aus Sardinien (Meeräschenrogen), gerieben auf Spaghetti mit Venusmuscheln (a,b,f)

MALLOREDDUS
ALLA CAMPIDANESE 17,50
Herzhafte sardische Gnocchetti mit Salsiccia-Ragout, Safran und Pecorinokäse (1,3,7,a,e)

RISOTTO AI
FUNGHI PORCINI 16,50
Carnaroli-Reis mit aromatischen Steinpilzen und Champignons, abgerundet mit Parmesan (e)

PAPPARDELLE
ALLA BOSCAIOLA 17,50
Breite Bandnudeln mit pik. Salsiccia (Ital. Wurstspezialität), Kirschtomaten, Steinpilzen, Safran und Parmesan (1,3,7,a,c,e)

TAGLIATELLE AL SALMONE 17,00
Bandnudeln mit zarten Lachsstreifen in einer cremigen Sahnesoße (a,d,e)

TAGLIATELLE
AI FUNGHI PORCINI 16,50
Bandnudeln, serviert mit einer Mischung aus Steinpilzen und Champignons, umhüllt von einer samtigen Sahnesoße und Parmesan (a,e)

PACCHERI
AL PISTACCHIO E BURRATA 17,50
Große Rohrnudeln in einem cremigen Pistazienpesto, verfeinert mit knusprigem Guanciale (Schweinebacke) und zarter Burrata (a,c,e,f)

PACCHERI
CON STRACCETTI DI MANZO 17,00
Große Rohrnudeln mit zarten Rinderfiletstreifen, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan (a,e))

PACCHERI
AI FRUTTI DI MARE 17,50
Große Rohrnudeln mit Garnelen, Calamari, Miesmuscheln und Venusmuscheln in einer leichten Tomatensoße mit Weißwein und Petersilie (b,e,h)

RISOTTO
ALLA MILANESE 16,50
Carnaroli-Reis, verfeinert mit Butter, Parmesan und Safran, nach traditioneller Mailänder Art. Goldgelb und aromatisch (e)

Unsere frischen Pastagerichte spiegeln die kulinarische Vielfalt Italiens wider – von den Aromen des Nordens bis zu den Düften des Südens. Lassen Sie sich von einer Genussreise durch das echte Italien verführen!



FRISCHER ITALIENISCHER TRÜFFEL

Genießen Sie unsere exklusiven Trüffelgerichte, zubereitet mit frischen Zutaten und dem intensiven Aroma des Trüffels. Lassen Sie sich von unseren Kreationen zu einer unvergesslichen kulinarischen Reise entführen.

VORSPEISEN

TARTARE AL TARTUFO 19,50
Handgeschnittenes herzhaftes Rindertatar mit Kapern, Oliven, Senf und gehobeltem Trüffel (a,g)

CARPACCIO DI MANZO 19,50
Zarte Scheiben vom edelsten Angus-Rinderfilet, verfeinert mit nativem Olivenöl extra, gerösteten Pinienkernen, hauchdünnem Parmesan und frisch gehobeltem Trüffel

PASTA UND RISOTTO

RAVIOLACCI 19,50
Nudeltaschen gefüllt mit cremigem Ricotta und aromatischen Steinpilzen, verfeinert mit zerlassener Butter, frisch geriebenem Parmesan und geriebenem Trüffel (a,c,e)

PAPPARDELLE 19,50
Breite Bandnudeln, umhüllt von einer Parmesancreme, verfeinert mit gehobeltem Trüffel und frisch geriebenem Parmesan– ein elegantes Gericht, das die Sinne verwöhnt

RISOTTO 19,50
Ein herrlich cremiges Risotto, zubereitet mit grob zerbröselter würziger Salsiccia und verfeinert mit zarter Burrata. Feine Trüffelspäne und frisch geriebener Parmesan setzen den letzten aromatischen Akzent (e)

HAUPTGERICHTE

SCALOPPINE DI VITELLO 33,50
Zarte Kalbsmedaillons, umhüllt von einer aromatischen Trüffelsoße und verfeinert mit gehobeltem Trüffel. Dazu servieren wir Kräuterkartoffeln und einen kleinen Salat (200g - a,e)

FILETTO DI MANZO 37,50
Saftiges Black Angus Rinderfilet, begleitet von einer köstlichen Mischung aus Steinpilzen und Champignons, veredelt mit gehobeltem Trüffel. Dazu servieren wir gegrilltes Gemüse und einen kleinen Salat (200g)



PREMIUM ARGENTINISCHE STEAKS

Wir servieren ausschließlich Rindfleisch von höchster Qualität – besonders zart und saftig. Unsere Steaks werden standardmäßig medium gegrillt. Sollten Sie eine andere Garstufe bevorzugen, lassen Sie es unser Servicepersonal gerne wissen. Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht, inklusive Knochen, falls zutreffend.

ARG. RINDERFILET 32,00
Das edelste und zarteste Stück vom Rind mit herzhaftem Geschmack (200g)

je weitere 50g + 7,00 Euro
Dazu einen kleinen Salat und Beilage

ARG. RUMPSTEAK 29,50
Aus dem Roastbeef geschnitten, ohne Fettrand, kernig und zart (250g)

je weitere 50g + 6,00 Euro
Dazu einen kleinen Salat und Beilage

ARG. ENTRECÔTE 33,50
Saftiges Rib-Eye mit dem typischen Fettauge. Ein Genuss für jeden Steakliebhaber (300g)

je weitere 50g + 6,00 Euro
Dazu einen kleinen Salat und Beilage

KINGS OF ANGUS-BEEF STEAKS 37,50
Ein nobles Angus-Duo: Rinderfilet und Entrecôte in vollendeter Harmonie (350g)
Dazu einen kleinen Salat und Beilage

PICASSO SPEZIALITÄTEN

PICASSO TELLER 30,00
Angus-Rinderfilet und Schweinefilet Medaillons in einer herzhaften Gorgonzolasoße, dazu Pommes frites (250g - a)

SURF AND TURF 33,00
Probieren Sie diese erlesene Kombination aus drei Riesengarnelen und Angus-Rinderfilet, dazu gegrilltes Gemüse (150g - b)

KALBSMEDAILLONS 28,50
Mit aromatischen Steinpilzen und Champignons. Serviert mit knusprigen Kroketten und einem kleinen Salat (200 g)

PUTEN FILETSTEAK 20,50
Zart gegrillte Putenbrust, serviert mit gegrilltem Gemüse und einem kleinen Salat (200 g)

LADY CUT RINDERFILET 29,50
Zartes Angus-Rinderfilet, perfekt gegart und herrlich saftig, serviert mit aromatischen Kräuterkartoffeln und einem kleinen Salat (160g - a)

PAILLARD VOM RINDERFILET 28,50
Zartes Angus-Rinderfilet, dünn geklopft und belegt mit Steinpilzen, frischem Rucola, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan (180g - e)

HERREN TELLER 27,50
Eine Kreation für jeden Mann: Angus Rinder-Steak, Schweinefilet, Pommes frites und Pfeffersoße (300g - a,e)

SCHWEINEFILET 22,50
Zartes Schweinelendchen, serviert mit einer reichhaltigen Champignonsoße und knusprigen Pommes frites (200g - a,e)



LAMM

LAMMKRONE 32,50
Rosa gegrillte Lammkrone vom neuseeländischen Lamm, begleitet von goldbraunen Kräuterkartoffeln und mit Kräuterbutter (300g - a,e)

LAMMKOTELETTS 28,00
Saftige Lammkoteletts mit intensivem Aroma, perfekt gegrillt und begleitet von frischem, saisonalem Gemüse vom Grill (230 g)

LAMMIFILET 29,50
Zart gegrilltes Lammfilet, serviert mit knusprigen Kräuterkartoffeln und einem Hauch frischer Kräuter (180g - a)

RIND & LAMM 32,00
Edles Lammfilet und kräftiges argentinisches Rumpsteak vom Grill, dazu buntes saisonales Grillgemüse (300 g).

BEILAGEN (a,c,e)

POMMES FRITES	4,00
KROKETTEN	4,00
KNOBLAUCHBROT	4,00
KRÄUTER KARTOFFELN	4,00
WILDE KARTOFFELN Scharf gewürzt	4,00
GEGRILLTES GEMÜSE	6,00
BLATTSPINAT	5,50
CHAMPIGNONSOßE	3,50
PFEFFERSOßE	3,50
GORGONZOLASOßE	4,00
KRÄUTERBUTTER	1,50



FISCH

FILETTI DI ORATA 28,50
Doradenfilet mit Meeresfrüchten und Kirschtomaten in Weißweinsoße, dazu einen kleinen Salat und Beilage (b,d,h)

ZANDERFILET 27,50
Gebraten auf der Haut, begleitet von einer aromatischen Thymian-Zitronensoße, dazu einen kleinen Salat und Beilage (d,e,g)

SALMONE ALLA GRIGLIA 26,00
Gegrilltes norwegisches Lachsfilet, dazu einen kleinen Salat und Beilage (d,g)

VEGAN

VORSPEISE

VEGAN **ROTE BETE CARPACCIO** 13,50
Mit Rucola, gerösteten Pinienkernen, Zitronen-Vinaigrette und einem Hauch von Ahornsirup (f)

VORSPEISE

VEGAN **MELANZANE ALLA SARDA** 12,00
Gegrillte Auberginen auf Pane Carasau (sardisches Brot) mit Tomatenwürfeln und Kapern (a)

VEGAN **GIRASOLI ALLE VERDURE** 18,00
Runde Ravioli, gefüllt mit einer Mischung aus Kichererbsen und Zwiebeln, serviert mit sautiertem Gemüse und einer aromatischen Tomatensoße (a)

VEGAN **RISOTTO ALLE ZUCCHINE** 17,50
Cremiges Safranrisotto mit Zucchinistreifen, Champignon und nativem Olivenöl extra – 100 % vegan und voller Geschmack





DESSERT

TIRAMISÙ 8,50
Zarte Löffelbiskuits, sanft in Espresso getränkt, geschichtet mit einer cremigen Mascarponefüllung und verfeinert mit einer Prise Kakao (9,a,c,e)

PANNA COTTA 8,50
Zartschmelzend auf der Zunge mit einem feinen Vanillegeschmack. Panna Cotta zählt zu den beliebtesten Desserts Italiens (e)

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO 8,50
Schokoladensoufflé mit einem zarten, flüssigen Schokoladenkern, serviert mit einer samtigen Vanillesoße (a,c,e)

TORTINO AL PISTACCHIO 9,00
Ein zartes, luftiges Soufflé von edlen Pistazien mit einem Herz aus flüssiger Pistaziencreme, die auf der Zunge schmilzt (a,c,e,f)

CHEESECAKE AL LIMONE 8,50
Luftige Mousse aus feiner Milchcreme, veredelt mit einer mediterranen Zitronensoße, serviert auf einem knusprigen Keksboden (a,c,e)

GIANDUIOTTO 8,50
Gianduia-Eis mit gehackten und ganzen Haselnüssen, mit einem Herz aus geschmolzener Schokolade (a,c,e)

SEMIFREDDO AL TORRONCINO 8,50
Weißes Nougatparfait, bedeckt mit einer Schicht kleiner karamellisierten Haselnussstückchen (a,c,e)

ZUCCOTTO 9,00
Halbgefrorenes Dessert aus Biskuit, gefüllt mit Creme mit Vanillegeschmack, Schokoladenstückchen, kandierten Orangeschalen und Kakaocreme (a,c,e)

TARTUFO AL LIMONCELLO 8,50
Halbgefrorenes Eisdessert aus Limonencreme und mit einem Kern aus Limonencello und umhüllt von knusprigen Limonen-Baiserstückchen (a,c,e)

CRÈME BRÛLÉE 8,50
Ein samtig-cremiges Dessert aus Eigelb, Zucker, Sahne und feiner Vanille, verfeinert mit einer knusprigen Karamellkruste (c,e)

FORMAGGIO MISTO 14,50
Verschiedene Käsesorten aus Italien dazu Amarena-Senfsoße (e,g)

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM DESSERT UND KÄSE

11 FILARI PRIMITIVO DOLCE 6,00
Apulien - Der 11 Filari Primitivo di Manduria Dolce Naturale ist ein delikater Süßwein (5cl.)

DULCIS VINSANTO DOC 6,00
Umbrien - Goldgelber Dessertwein aus Trebbiano Trauben (5cl.)

Bitte fragen Sie unser Personal nach glutenfreien Dessert-Optionen!



LE GRAPPE 0,2 cl

GRAPPA DELLA CASA 4,00
Ein angenehmer, milder, weicher Grappa mit fruchtigem Aroma

GRAPPA NONINO PROSECCO 7,00
Aus den erlesensten Prosecco-Trauben hergestellt. Er ist ein Genuss für Kenner

GRAPPA DI PRIMITIVO "SESSANTANNI" 7,00
Der Grappa beeindruckt mit seinem breiten und großzügigen Duft und starker Persönlichkeit

NONINO CHARDONNAY 7,00
Grappa aus Chardonnay-Trester, gereift in Barriques, mit leichter Bernsteinfarbe. Fein und elegant, duftet nach Vanille und Gebäck

GRAPPA BIANCA POLI 6,50
Helle, kristallklare Farbe, mit blumigen Tönen. Elegant und mit fruchtigen Aromen

GRAPPA DI BAROLO 6,50
Ein Grappa von außergewöhnlicher Eleganz, der besonders Weinliebhabern sehr ans Herz zu legen ist

GRAPPA RISERVA DI NEBBIOLO 6,50
Bernsteinfarben, komplex und feinfruchtig mit einer eleganten Port-Note. Würziger Geschmack mit Aromen von Eichenholz. Zwei Jahre gereift in portugiesischen Holzfässern

GRAPPA SASSICAIA POLI 11,00
Der Grappa wird aus Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon Trauben hergestellt und für 6 Monate in ehemaligen Sassicaia-Weinfässern gelagert



DIGESTIV & LIKÖRE 0,2 cl

RAMAZZOTTI	4,00
AVERNA	4,00
AMARO MONTENEGRO	4,00
FERNET BRANCA	4,00
SAMBUCA	4,00
LIMONCELLO	4,00
PISTAZIENLIKÖR	4,00
AMARETTO DI SARONNO	4,00
VECCHIA ROMAGNA	4,50
WILLIAMS BIRNE	4,50
CALVADOS DAUPHIN	4,50
SCOTCH WHISKY	5,50
COGNAC HENNESSY	6,50

WARME GETRÄNKE

ESPRESSO	2,70
ESPRESSO DECAFFEINATO	2,90
ESPRESSO DOPPIO	5,00
CAFÉ CRÈME	2,70
CAPPUCCINO	5,00
VERSCHIEDENE TEESORTEN	3,30

SAQUELLA caffè



Stintino - Sardinien

HERZLICH WILLKOMMEN!
BENVENUTI!

Herzlich willkommen im Picasso Italian Steak-Restaurant!

Im Herzen der Altstadt erwartet Sie unser Restaurant mit einem einzigartigen historischen Ambiente und einer exquisiten Kombination aus erstklassigen Steaks und feinster italienischer Küche.

Unsere Spezialität sind zarte, auf den Punkt gegrillte Steaks – ein Genuss für anspruchsvolle Gaumen. Unser Angebot reicht von köstlichen Vorspeisen und frischen Salaten über hausgemachte Pasta bis hin zu bestem Black Angus-Rindfleisch aus Argentinien, darunter zartes Rinderfilet, saftiges Rumpsteak und aromatisches Entrecôte.

Für unsere Gäste mit besonderen Vorlieben bieten wir auch einige vegetarische Gerichte und ein kleines, feines veganes Menü an. Darüber hinaus verwöhnen wir Sie mit ausgewählten Spezialitäten wie Premium-Kalb, neuseeländischem Lamm, zartem Puten- und Schweinefilet sowie ausschließlich frischem Fisch.

Und für den perfekten Abschluss Ihres Menüs bieten wir Ihnen eine verführerische Auswahl an Desserts, von denen viele hausgemacht sind.

Passend zu unseren Speisen halten wir eine erlesene Auswahl an italienischen und regionalen Weinen sowie eine Vielzahl weiterer erfrischender Getränke für Sie bereit. Unser engagiertes Team steht Ihnen jederzeit für Fragen und Wünsche zur Verfügung.

Genießen Sie unvergessliche kulinarische Momente und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Buon Appetito!

Ihre Familie Zecca & Team



HINWEISE FÜR ALLERGIKER:

Sollten Sie unter Nahrungsmittelallergien, einer Laktose- oder Glutenunverträglichkeit leiden, teilen Sie uns dies bitte bei Ihrer Bestellung mit. Wir bereiten Ihre Mahlzeiten dann gesondert zu und kommen nicht mit allergenen Lebensmitteln in Berührung.

Unsere Speisen bereiten wir ausschließlich mit nativem Olivenöl extra zu. Dies kann Resteiweiß enthalten. Wenn Sie es wünschen, verwenden wir bei einer Unverträglichkeit gerne Sonnenblumenöl.
Unser Brot hat folgende Zutaten: Weizenmehl, und es können Spuren von Soja, Milch, Senf und Sesam enthalten sein.

In dieser Speisekarte erkennen Sie die Kennzeichnung an den kleinen, hochgestellten Nummern für Zusatzstoffe und Buchstaben für Allergieauslöser, hinter dem jeweiligen Gericht.

Erläuterung der Kennzahlen für Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoffen, 2) mit Konservierungsstoff(en), 3) mit Antioxidationsstoffen, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) mit Schwefeldioxid, 6) mit Schwärzungsmittel, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffein- bzw. teeinhaltig, 10) chininhalti, 11) gewachst, 12) mit Taurin, 13) enthält eine Phenylalaminquelle, 14) mit Süßungsmitteln.

Liste der Allergene (Änderungen und Irrtümer vorbehalten):
a) Weizen, b) Krebstiere & Krebstiererzeugnisse, c) Eier & Eierzeugnisse, d) Fisch & Fischerzeugnisse, e) Milch und Milcherzeugnisse (Laktose), f) Nüsse & Sesamsamen, g) Senf & Senferzeugnisse, h) Weichtiere, i) Pinienkerne, l) Gerste, m) Schwefeldioxid und Sulfit, 🌱 Vegetarisches Gericht.

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service.

PICASSO

ITALIAN STEAK RESTAURANT

ESTD 2013

Italienische Tradition • Fleisch vom Grill • Gute Weine

