





BURGERS



Italian Burger / Italienischer Burger     €16.00
Ground beef with Italian salami, grilled to perfection and topped with fresh mozzarella cheese, marinara sauce and fresh basil served up on a toasted brioche bun.
Rinderhackfleisch mit italienischer Salami, perfekt gegrillt und garniert mit frischem Mozzarella-Käse, Marinara-Sauce und frischem Basilikum, serviert auf einem gerösteten Brioche-Brötchen.



Parmesan Chicken Fillet Burger / Parmesan Hühnerfilet-Burger     €16.00
Chicken fillet grilled, topped with melted parmesan cheese, green salad, tomato, in brioche bun.
Hähnchenfilet gegrillt, garniert mit geschmolzenem Parmesan, grünem Salat, Tomate, im Brioche-Brötchen.



Vegetarian Burger / Vegetarischer Burger     €14.00
Vegetarian burger with melted cheese, sweet chili relish, lettuce, tomato toasted brioche bun and guacamole dip
Vegetarischer Burger mit geschmolzenem Käse, süßem Chili-Relish, Salat, mit Tomaten geröstetem Brioche-Brötchen und Guacamole-Dip.




All Burgers are served with steakhouse potatoes and green salad.
Alle Burger werden mit Steakhouse-Kartoffeln und grünem Salat serviert.

MEAT & FISH DISHES FLEISCH-UND FISCHGERICHTE




Chicken Parmigiano   €16.00
Chicken fillet tossed in breadcrumbs with parmesan, served on spaghetti and tomato sauce.
Hähnchenfilet paniert mit Parmesan, serviert auf Spaghetti, und Tomatensauce.


Beef Fillet   €27.00
Grilled to your taste, served with porcini mushroom sauce, fresh market vegetables and potato steak.
Nach Ihrem Geschmack gegrillt, serviert mit Steinpilzsauce, frischen Marktgemüse und Kartoffelsteak.


Pork tenderloin   €17.00
Pan seared served on apple and fig relish Calvados sauce, fresh market vegetables and potato cake.
In der Pfanne angebraten, serviert auf Apfel-Feigen-Relish-Calvados-Sauce, frischen Marktgemüse und Kartoffelkuchen.

Salmon    €18.00
The middle cut of salmon fillet, set on young spinach leaves, red onions, enriched with balsamic sauce and potato.
Das mittlere Stück vom Lachsfilet, gelegt auf junge Spinatblätter, rote Zwiebeln, angereichert mit Balsamicosauce und Kartoffeln.


SWEETS-NACHSPEISEN

Apple pie crumble    €5.00
Warm apple pie served with anglaise sauce and vanilla ice cream.
Warmer Apfelkuchen serviert mit Anglaise-Sauce und Vanilleeis.

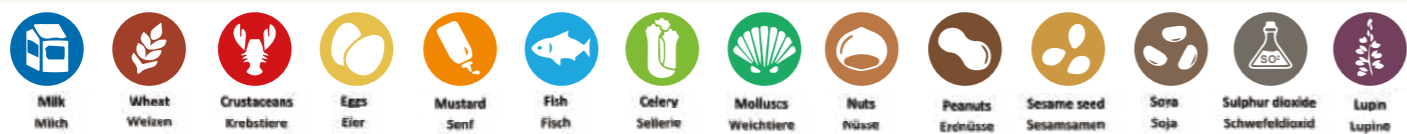
Tiramisu     €5.00
Traditional tiramisu cake topped with cocoa powder.
Traditioneller Tiramisu-Kuchen mit Kakaopulver.

Strawberry panna cotta  €5.00
Our homemade panna cotta served with wild berries relish.
Unsere hausgemachte Panna Cotta serviert mit Wildbeeren.

Fresh fruit salad €5.00
Freshly cut fresh fruit salad.
frischer Obstsalat.

Selection of ice cream  €1.75
Choose your own flavor (chocolate, vanilla, strawberry, ask for more flavors)
Wählen Sie Ihren eigenen Geschmack (Schokolade, Vanille, Erdbeere, fragen Sie nach weiteren Geschmacksrichtungen).

Allergens Symbols Table / Allergens Symbole Tabelle



TRATTORIA

PISANELLO

ITALIANA

Pizzeria



SOUPS/ SUPPEN

Minestrone soup

Traditional Italian soup served with parmesan tuille.
Traditionelle Italienische Suppe serviert mit Parmesan-Tuille.

Wild mushrooms creamy soup

Italian mushroom soup served with pesto oil almond flakes and herbed croutons.
Italienische Pilzsuppe, serviert mit Pesto-Öl-Mandelflocken und Kräutercroutons.

PRIMI PIATTI

Beef Carpaccio

Thin slice of beef fillet topped with parmesan flakes, drizzled with olive oil. Lemon juice, capers berries and parmesan flakes
Dünne Rinderfiletscheiben mit Parmesanflocken, beträufelt mit Olivenöl. Zitronensaft, Kapernbeeren und Parmesanflocken


Stuffed Mushrooms

Mushrooms stuffed with vegetables and herbs, topped with gruyere cheese and gratinated, served with light tomato sauce.
Mit Gemüse und Kräutern gefüllte Pilze, garniert mit Gruyère-Käse und gratiniert, serviert mit leichter Tomatensauce.

Trio Bruschetta

Three crispy oven baked slices of bread with tomato basil and parmesan, topped with ricotta herbed balls and black olives.
Drei knusprige, im Ofen gebackene Brotscheiben mit Tomaten-Basilikum und Parmesan, garniert mit Ricotta-Kräuterbällchen und schwarze Oliven.

Garlic Bread / Knoblauchbrot

Tomato and mille feuille Mozzarella  
Layers of tomatoes and fresh mozzarella cheese accompanied with basil pesto, fresh basil leaves and pine kernels.
Schichten aus Tomaten und frischem Mozzarella-Käse, begleitet von Basilikumpesto, frische Basilikumblättern und Pinienkernen.

Antipasti Platter

Slices of prosciutto, Milano salami, peperoni served with baby mozzarella, stuffed red peppers, pecorino, olives and various crostini.
Prosciutto-Scheiben, Milano-Salami, Peperoni, serviert mit Babymozzarella, gefüllten roten Paprika, Pecorino, Oliven und verschiedenen Crostinis.

INSALATE/ SALATE

Rucola salad

Baby rucola leaves with cherry tomatoes, pomegranate, crouton, and parmesan flakes drizzled with balsamic dressing.
Baby-Rucolablätter mit Kirschtomaten, Granatapfel, Croutons und Parmesanflocken, beträufelt mit Balsamico-Dressing.

Italian Quinoa Salad with Lemon Garlic Vinaigrette

Italienischer Quinoa-Salat mit Zitronen-Knoblauch-Vinaigrette
Perfect option for a light and healthy salad. Zucchini, cherry tomatoes, mozzarella cheese, and arugula, with lemon garlic vinaigrette, bringing fresh and bright flavours.
Perfekte Option für einen leichten und gesunden Salat. Zucchini, Kirschtomaten, Mozzarella und Rucola mit Zitronen-Knoblauch-Vinaigrette sorgen für frische und helle Aromen

Caesar salad Prawns or Chicken fillet

Iceberg lettuce, pan seared prawns or chicken fillet, crispy bacon, cherry tomatoes, garlic croutons, parmesan shavers and rich Caesar dressing.
Eisbergsalat, in der Pfanne gebratene Garnelen oder Hähnchenfilet, knuspriger Speck, Kirschtomaten, Knoblauchcroûtons, Parmesan flocken und reichhaltiges Caesar-Dressing.

Caprese salad

Fresh cherry tomatoes, confit tomatoes mixed with baby mozzarella cheese with fresh basil leaves, balsamic dressing and olive crostini.
Frische Kirschtomaten, Confit-Tomaten gemischt mit Baby-Mozzarella-Käse mit frischen Basilikumblättern, Balsamico-Dressing und Oliven-Crostini.

PASTA

€7.50

Risotto ai Funghi

Risotto with wild mushrooms with truffle oil
Risotto mit Waldpilzen mit Trüffelöl

€8.50

Spaghetti Carbonara

The traditional recipe
Das traditionelle Rezept

Beef Lasagne

Mince meat & tomato sauce, parmesan, topped with bechamel.
Hackfleisch und Tomatensauce, Parmesan, garniert mit Bechamelsauce.

€9.50

Garganelli with Chicken

With chicken stripes sundried tomatoes in a rich creamy pesto sauce served with crated parmesan.
Mit Hähnchenstreifen, getrocknete Tomaten in einer reichhaltigen, cremigen Pestosauce, serviert mit Parmesan aus der Kiste.

€8.00

Spaghetti Bolognese

Bolognese mince meat sauce, celery, carrots, red wine.
Bolognese-Hackfleischsauce, Sellerie, Karotten, Rotwein.

Tagliolini ink with Prawns

Tagliolini with prawns in bisque sauce and tomato confit served with crated parmesan.
Tagliolini mit Garnelen in Biskuitsauce und Tomatenconfit, serviert mit Parmesan aus der Kiste.

€6.00

Spinach and Ricotta Ravioli

Ravioli stuffed with spinach and ricotta served with basil pesto, rucola, and pine kernels.
Mit Spinat und Ricotta gefüllte Ravioli, serviert mit Basilikumpesto, Rucola und Pinienkernen.

€6.50

Penne with Salmon

Penne with fresh salmon, in a creamy quattro formaggi sauce
Penne mit frischem Lachs, in einer cremigen Quattro-Formaggi-Sauce

€7.50

PASTA GLUTEN FREE CHOICE OF ANY SAUCE ON THE MENU AUSWAHL EINER BELIEBIGEN SAUCE AUF DER MENÜ

PIZZAS

€9.50

Pizza Margherita

Traditional dough with pizza sauce, mozzarella and fresh basil leaves.
Traditioneller Teig mit Pizzasauce, Mozzarella und frische Basilikumblätter.

€13.50

Pizza Prosciutto Arugula

Traditional dough with mozzarella, prosciutto, rucola leaves and parmesan flakes.
Traditioneller Teig mit Mozzarella, Prosciutto, Rucolablättern und Parmesanflocken.

€13.50

Pizza Pepperoni

Traditional dough with pizza sauce, mozzarella and spicy peperoni.
Traditioneller Teig mit Pizzasauce, Mozzarella und würziger Peperoni.

€16.00

Pizza Quattro Formaggi

Traditional dough with pizza sauce, mozzarella, Parmesan, Emmental and Gorgonzola.
Traditioneller Teig mit Pizzasauce, Mozzarella, Parmesan, Emmental Käse und Gorgonzola

€14.50

Pizza Capricciosa

Traditional dough with pizza sauce, mozzarella, ham and mushrooms.
Traditioneller Teig mit Pizzasauce, Mozzarella, Schinken und Pilzen.

Pizza Quattro Stagioni

Artichoke hearts, mushrooms, black olives and prosciutto cotto (Ham) scattered over tomato sauce and mozzarella.
Artischockenherzen, Pilze, schwarze Oliven und Prosciutto Cotto (Schinken), bestreut mit Tomatensauce und Mozzarella.

Pizza Carbonara

Traditional dough with smoked pancetta, fresh cream and pecorino cheese.
Traditioneller Teig mit geräuchertem Pancetta, frischer Sahne und Pecorino-Käse.

Pizza Vegetariana

Traditional dough with pizza sauce, mozzarella and Sicilian vegetables.
Traditioneller Teig mit Pizzasauce, Mozzarella und sizilianischen Gemüse.

Calzone Pisanello

Pizza dough envelope stuffed with pizza sauce, mozzarella, ham and mushrooms.
Pizzateigh umschlag gefüllt mit Pizzasauce, Mozzarella, Schinken und Pilzen.

Pizza Gluten Free

€14.00

€14.00

€15.00

€15.00

€14.00

€16.00

€15.00

€18.00

€12.00

€14.00

€14.00

€14.00

€14.00

€14.00

€14.00

€14.00

€14.00

€14.00