

SAN MARCO PASTICCERIA

Torte della Vetrina

Torte Fresche – ganze Torten auf Vorbestellung

	Stück	Ganze Torte
Mele – Apfelkuchen – frische Äpfel, Vanillecreme, Löffelbiskuits	2,70	25,00
Formaggio – Käsekuchen – aus Ricotta-Frischkäse mit Pinienkernen	2,70	25,00
Panna Pesca – Heller Biskuit, Pannacotta, Sahne, Pfirsich-Konzentrat	2,90	28,00
Ricotta-Pinoli-Caramel – Sahne, Orangen-Konzentrat und Pinienkerne	2,90	28,00
Arancia Cioccolato – Mascarpone, Orangen-Konzentrat und Sahne	2,90	28,00
POCCINO – POCCINO-Kaffee, Vanillecreme, Mascarpone und Portwein	2,90	32,00
Tiramisu – Wiener Boden, Vanillecreme, POCCINO-Kaffee, Mascarpone	2,90	32,00
Tartufo Nero – Vanille-, Schokoladencreme, Maraschino u. Schokosplits	2,90	32,00
Tartufo Bianco – Vanille-, Schokocreme, Maraschino, Schokoraspe, Nüsse	2,90	32,00
Zuppa Inglese – Vanille Biskuit, Maraschino, Crema Zuppa Inglese	2,90	32,00
Baba – Heller Biskuit, Mascarpone, Sahne, Vanillecreme und Nüsse	2,90	32,00
Mimosa – Vanillecreme, Maraschino, Mandeln gehobelt und geröstet	2,90	32,00
Fragola – Vanillecreme, Erdbeeren, Maraschino, Mandeln (nur im Sommer)	2,90	32,00
Frutta – Vanillecreme, Maraschino, Nüsse und frische Früchten	2,90	32,00
Primavera – Bigneteig, Ricotta, Sahne, Maraschino, Früchte	3,10	36,00
Millefoglie – Blätterteig, Vanillecreme, Nüsse, Mandeln, Zimtzucker	3,10	36,00
Tris Cappuccino – Blätter- Bigneteig, Vanille, POCCINO-Kaffee, Sahne	3,10	36,00

Tortini di Frutta – kleine Fruchttörtchen 3,50

Torte Secche – Rührkuchen ohne Mehl auch als ganze Torten vorrätig

Caffè-Nocciola – Nüsse, POCCINO-Espresso, Cognac	2,60	25,00
Menta – Mandeln, Minz-Konzentrat, Cognac u. Schokostückchen	2,60	25,00
Limone – Mandeln, Zitrone und Cognac	2,60	25,00
Papavero – Mohn, Mandeln, Cognac, Orangeat und Honig	2,60	25,00
Nocciola – Nüsse und Cognac	2,60	25,00
Pistacchio – Pistazien, Mandeln und Cognac	3,90	39,00

**– Individuell dekorierte Festtagstorten auf Bestellung –
Wir beraten Sie gerne !**

Biscotti Italiani

Amarettini – knuspriges Nussgebäck	1,10
Piffaro – knuspriges Haselnuss-Gebäck mit Mandelsplittern	1,10
Pignolate – knuspriges Haselnuss-Gebäck mit Pinienkernen	1,10
Crocante al Caffè – Croccant-Baiser mit POCCINO-Kaffee	1,10
Ricciarelli – Spezialität aus Siena	1,10
Nido di Vespa Wespen-Nester	1,10
Cantuccino – toskanisches Mandel-Gebäck Duro – die knusprige Variante	1,10
Morbido – die weiche Variante	
Ballo Mandorla – weiches Marzipan/Mandel-Gebäck	1,10
Rolli di Marzapane – gefüllt mit Orangeat, Citronat oder Feige/Schokolade	1,25

Alle Preise in € inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer



POCCINO® ESPRESSO-BAR

LA CARTA DEL GIORNO

Montag bis Freitag: 7:30 bis 19:00 Uhr
 Samstag: 7:30 bis 18:00 Uhr
 Sonn- u. Feiertage: 11:00 bis 18:00 Uhr

ESPRESSO-BAR · WERKSTATT UND VERKAUF DER POCCINO ESPRESSO-MASCHINEN

OFFICINA POCCINO®

DUISBURGER STR. 8 · 40477 DÜSSELDORF · FON 02 11-8 66 44 24

www.poccino.com

POCCINO®

TRATTORIA · PASTICCERIA · ESPRESSO BAR

SCHADOW-ARKADEN, AM PORTAL MARTIN-LUTHER-PLATZ · 40212 DÜSSELDORF
 FON 02 11-3 23 97 66 · FAX 02 11-3 23 97 68 · E-Mail: info@poccino.com · www.poccino.com

SAN MARCO®

PASTICCERIA · MANUFATUR

SPERBERWEG 4-i · 41468 NEUSS · 0 21 31-5 23 96-0/-96 · www.poccino.com

Frühstück bei Poccino

Hausgebackene Cornetti mit Cappuccino	4,80
Belegt mit, Butter und Konfitüre – Käse – Salami oder Parma	
Orangensaft – frisch gepresst	3,30
Quark – mit frischen Früchten	3,50

Tagesfrisch aus hauseigener Konditorei

(auch zum Mitnehmen)

Brioche Naturale	1,60
Cornetto Naturale	1,60
Cornetto Vaniglia – mit Vanillecreme	1,90
Cornetto Cioccolato – mit Schokoladencreme	1,90
Cornetto – Salami, Käse oder Parma	2,80
Treccia – Plundergebäck mit Vanillecreme	1,80

Crostini con Insalata Mista

geröstete Brotscheiben mit frischen Zutaten, dazu ein kleiner gemischter Salat

Crostino Napoletano – mit Tomaten, Mozzarella, Olivenöl und ital. Gewürzen*	5,00
Crostino Parma e Mozzarella – mit Parmaschinken, Mozzarella, Olivenöl und ital. Gewürzen*	5,50

*alternativ ohne Beilage zum Mitnehmen

Ciabatta e altri piccoli Sfizi

(auch zum Mitnehmen)

Ciabatta Napoletano – mit Tomaten und Mozzarella	3,50
Ciabatta Mortadella – mit Mortadellawurst	3,70
Ciabatta Prosciutto – mit Parmaschinken	3,70
Ciabatta Provolone – mit ital. Hartkäse	3,70
Ciabatta Provolone e Pomodori – mit Käse und Tomaten	3,70
Ciabatta Prosciutto Crudo e Provolone – mit Parmaschinken und Provolone ..	3,90
Ciabatta Salame Milano	3,90
Tramazzino Tonno	3,50

Lasagne della Casa

(auch zum Mitnehmen)

täglich frisch zubereitet

Lasagne alla Bolognese – mit Bolognese	7,90
Lasagne alla Vegetaria – mit Gemüse	8,20
Lasagne al Pesto – mit Pesto	8,90

Zuppe della Casa

Pomodoro – Tomatensuppe mit frischen Kräutern und Knoblauchbrot	5,90
--	------

MANGIA E BEVI

Torte Salate & Insalate

(auch zum Mitnehmen)

Torta Piemontese – Spinat-Torte mit Salat	5,50
Insalata d' Estate – Sommersalat	6,70
gem. Salat mit Tomaten, Mozzarella und gegrilltem Parmaschinken	

Vini della Casa

Glas 0,15l Fl. 0,75l außer Haus

Verdicchio dei Castelli Jesi '07-'08 (Weisswein).....	3,80	18,50	7,80
Umani Ronchi – Marche – Rebsorte: Verdicchio Bouquet: frisch-fruchtig, fein. Art: trocken mit leichtem Mandelton und dem typisch herben Nachgeschmack.			
Lugana Santa Cristina DOC'10 (Weisswein)	5,30	24,90	11,70
Zenato – Veneto – Rebsorte: Trebbiano di Lugana. Bouquet: delikat, elegant typisch. Art: hervorragend, elegant, fein, tief.			
Nero d'Avola Morgante '07 (Rotwein).....	5,60	26,90	12,60
Pollara – Sicilia – Rebsorte: Nero d'Avola. Bouquet: reich und beständig, fruchtig und voll. Art: trocken, weich, geschmeidig, fein, elegant.			

Aperitivi & Cocktails della Casa

Prosecco – La Riva dei Frati, Valdobbiadene	5,50
Crodino – Aperitivo Classico, alkoholfrei und bitter-süß	3,30
Crodino – con Prosecco	7,90
Forte dei Marmi – Aperol - Prosecco - Minze auf Eis	8,50
Bellini – frisches weisses Pfirsich-Püree und Prosecco	6,90
Campari Soda ¹⁾ – Campari - Soda	6,90
Campari Orange ¹⁾ – Campari - mit frisch gepresstem Orangensaft	7,90

Acqua e Bibite analcoliche

San Pellegrino – mit Quell-Kohlensäure	0,75 l Fl.	5,50	0,25 l Fl.	2,50
Panna – ohne Kohlensäure			0,25 l Fl.	2,50
Coca Cola ^{1), 2), 3)} , Coca Cola Light ^{1), 2), 4), 12), 19)} , Fanta ^{1), 5), 6)}			0,20 l Fl.	2,50
Aranciata, Apfelscholle			0,20 l Fl.	2,50
Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon ³⁾			0,20 l Fl.	2,50
Bionade – Ingwer-Orange oder Holunder			0,33 l Fl.	2,90
Orangensaft – frisch gepresst			0,20 l Glas	3,30

Caffetteria

(alle Heissgetränke auch außer Haus im Becher)

Espresso	1,80	Latte macchiato Glas	2,60
Ristretto – extra stark	1,80	Cioccolata POCCINO	2,60
Lungo – weniger starker Espresso	1,80		
Espresso macchiato	1,80		
Espresso doppio	3,00		
Caffè	1,90		
Cappuccino – originale	2,30		
Caffè latte – mit Milchschaum	2,60		

– nur in der Sommerzeit –

Cappuccino freddo	2,90
kalter, geeister Cappuccino	
Ice-POCCINO – Eiscaffè	3,20

Tea

Earl Grey, Green Tea oder Pfefferminze . 2,60