



TRATTORIA



Tagesfrisch aus hauseigener Konditorei

Biscotti Italiani

Amaretti knuspriges Nuss-Gebäck	1,10
Ballo Mandorla weiches Marzipan/Mandel-Gebäck	1,10
Marzipanröllchen Limone, Arancia, Fichi/Ciocolato	1,25
Piffaro knuspriges Haselnuss-Gebäck mit Mandelsplittern	1,10
Pignolate knuspriges Haselnuss-Gebäck mit Pinienkernen	1,10
Crocante al Caffè Nuss-Baiser mit POCCINO Caffè	1,25
Ricciarelli Spezialität aus Siena	1,10
Cantuccio toskanisches Mandel-Gebäck	1,10
Duro – die knusprige Variante	
Morbido – die weiche Variante	

Dolce del giorno – Tagesdessert	6,50
das täglich wechselnde Dessert empfiehlt Ihnen Ihr Kellner(in)	
Semifreddo al Pistacchio o al Cioccolato	4,90
o alla Fragola o alla Castagna o al Zabaione	
Tiramisu Trevigiano	3,90
Crème Caramèl	3,90
Panna Cotta con Mousse di Caffè POCCINO	4,40
Panna Cotta con frutti di bosco	4,60
Tartufo affogato con Caffè POCCINO	4,60
Tartufo-Eis in heißen POCCINO-Espresso getränkt	
Vin Santo con Cantuccio	4,90
toskanischer Dessert-Wein mit toskanischem Mandel-Gebäck	
Profiteri assortiti	1,30
Zarte Windbeutel, mit Vanille-, Zabaione-, Schokolade- oder Cappuccino-Creme gefüllt	
Profiterols SAN MARCO	3,10
3 kleine neapolitanische Windbeutel, mit verschiedenen Füllungen nach Wahl	
Dolce Misto della Pasticceria gemischtes Dessert	7,90

Torte Italiane della Vetrina

Mele / Formaggio	2,70
Primavera Pere Millefoglie Tris Cappuccino	2,90
Tiramisu Frutta Tartufo Bianco o Nero Zuppa Inglese	
Fragola Chantilly Rollo Vaniglia o Cioccolato	

SAN MARCO DOLCE SCHMECKEN AUCH ZU HAUSE...
Original-Rezepturen nur mit wesentlicher Reduktion des Zucker-
gehalts – ohne Konservierungsmittel. Wenn Sie Dolce mit nach Hause
nehmen, sollten sie daher bald nach dem Kauf verzehrt werden. Es ist
uns allerdings niemand bekannt, der das nicht ohnehin täte...

POCCINO Espresso-Caffè

Caffè-Getränke frisch gemahlen von unserem hauseigenen
CLUB di POCCINO Espresso – auf Wunsch auch entcoffeiniert

Espresso normaler Espresso, die Tasse 1/2 gefüllt	1,90
Ristretto extra starker Espresso, die Tasse 1/3 gefüllt	1,90
Lungo weniger starker Espresso, die Tasse 3/4 gefüllt ..	1,90
Espresso macchiato mit einem Löffel Milchschaum	1,90
Espresso doppio doppelter Espresso	3,50
Espresso corretto Espresso mit einem Schuss Grappa	3,60
Caffè	2,40
Cappuccino originale	2,90
Caffè latte großer Milch-Caffè, mit Milchschaum	3,00
Caffè latte caramellato	3,60
Latte macchiato geschäumte Milch mit Espresso	3,20
Latte macchiato caramellato	3,80
Cioccolata POCCINO	3,00
große Tasse Schokolade mit Milchschaum	
Cioccolata calda densa (dickflüssige heiße Schokolade)	4,80
Cioccolata fredda densa (dickflüssige kalte Schokolade)	4,80
Sorbetto al Limone	4,90
Zitronensorbet mit Prosecco – nur in der Sommerzeit	

Vini jetzt auf der Extrakarte

Unser Patron war auf Wein-Einkaufsreise – das Ergebnis ist eine neue
informativ Weinkarte – highlights aus allen italienischen Regionen.

Acqua e Bibite analcoliche

	Flasche 0,25 l	Fl. 0,5 l	Fl. 0,75 l
San Pellegrino	2,50	4,40	5,50
mit Quell-Kohlensäure			
Panna	2,50	–	5,50
ohne Kohlensäure			
Apfelsaft, Coca Cola^{1), 2), 3)}, Fanta^{1), 2), 3)}	0,2 l Glas ..	2,50	
Tonic⁴⁾, Ginger Ale¹⁾, Bitter Lemon⁴⁾	0,2 l Flasche	2,90	
Orangensaft oder Zitronensaft frisch gepreßt	0,2 l Glas	3,60	
Bionade Ingwer-Orange oder Holunder	0,33 l Flasche ..	2,90	
Crodino^{1), 4)} o San Bitter^{1), 4)}	0,1 l Flasche	3,30	
Aranciata 0,2 l Flasche		2,90	

Birre

Birra Peroni	Glas, 0,3 l	3,30
Pils – Alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,50
Paulaner-Weizen	Fl. 0,5 l	4,90

Grappe Selezione Poccino 2 cl

Grappa della Casa Uve Friulane – La Pagura	3,20
Grappa di Pinot Grigio Bonollo – Veneto	4,10
Grappa di Brunello Favolino – Toscana	5,60
Grappa di Prosecco Bonollo – Veneto	4,10
Grappa barricata Franciacorta – Lombardia	4,40
Grappa Amarone Bonollo – Veneto	5,90
Grappa Nonino Riserva Friuli	6,20
Sarpa di Poli Merlot – Cabernet – Poli – Friuli	6,50

Aperitivi, Cocktails & Longdrinks della Casa

Prosecco La Riva dei Frati, Valdobbiadene	5,50
Bellini frisches weißes Pfirsich-Püree mit Prosecco	6,90
Champagner Veuve Cliquot	11,00
Crodino^{1), 4)} Aperitivo Classico, alkoholfrei und bitter-süß	3,30
Negroni¹⁾ Gin - Campari - Martini rosso	7,90
Costa Smeralda¹⁾	13,50
Campari - Champagner - Orangensaft - Ghiaccio	
Circeo Martini bianco - Amaretto - Soda - Ghiaccio ...	7,90
Forte dei Marmi^{1), 4)} Aperol - Prosecco - Menta - Ghiaccio	8,50
Alassio Fernet branca · Cola · Ghiaccio	7,50

Digestivi

Averna	2cl	3,40
Ramazotti	2cl	3,40
Fernet Branca e Menta	2cl	3,40

Bibite Alcolici

Sambuca-Molinari	2cl	3,40
Amaretto di Saronno	2cl	3,40
Limoncello Liquore di Limone	2cl	3,40
Vecchia Romagna	2cl	3,40
Martell, Cognac	2cl	4,40
Ballantines	4cl	4,90
Campari Soda¹⁾		6,90
Campari Orange¹⁾		7,90
Longdrinks		7,90

Alle Preise in € inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer

¹⁾ Farbstoff, ²⁾ Konservierungsmittel, ³⁾ Antioxidationsmittel, ⁴⁾ Chinnhaltig



Aperitivi della Casa

Prosecco La Riva dei Frati, Valdobbiadene	5,50
Bellini frisches weißes Pfirsich-Püree mit Prosecco	6,90
Champagner Veuve Cliquot	11,00
Prosecco mit Crodino ^{1), 4)} als Longdrink	7,90
Negroni ¹⁾ Gin - Campari - Martini rosso	7,90
Crodino ^{1), 4)} o San Bitter ^{1), 4)} Alkoholfreie Aperitivs	3,30

Antipasti*

Bruschetta alla Romana	7,50
geröst. Brot mit frischen Tomaten, Knoblauch, Olivenöl	
Tris di Bruschetta Fiorentina	7,50
geröst. Brot, verschieden belegt nach Florentiner Art	
Mozzarella Caprese	8,00
Fleischtomaten mit Mozzarella-Käse, Olivenöl & Basilikum	
Insalata Napoletana	8,00
gemischter Salat mit Kartoffeln, Tomaten & Mozzarella	
Vitello Tonnato	10,60
Kalbfleisch-Scheiben in einer würzigen Thunfischcreme	
Insalata Mista con Petto di Tacchino al Timo	9,50
gemischter Salat mit Putenbrust und frischem Thymian	
Insalata di Rucola con Parmigiano o Pecorino Romano	10,40
Rucola-Salat mit Parmesankäse oder Schafskäse	
Insalata di Rucola con Bresaola	11,60
luftgetrocknetes Rindfleisch auf Rucola	
Prosciutto crudo dei Monti Sibillini con Melone	11,50
Auswahl des besten rohen Schinkens, eine Spezialität für Feinschmecker – mit Melone	
Antipasto della Vetrina	11,00
versch. Vorspeisen aus der Vitrine, nach Ihrer Wahl	
Carpaccio 'Classico'	11,90
hauchdünn geschnittene, rohe Rinder-Filetscheiben, mit Olivenöl, Zitrone, Rucola und Parmesankäse	
Carpaccio di Pesce Spada	11,90
Schwertfisch-Carpaccio m. Olivenöl, Basilikum & Peperoncino	
Insalata ai Frutti di Mare	11,70
hausgemachter Meeresfrüchte-Salat	
Insalata Mista con Petto d'Anatra all'Erbe	11,50
Entenbrust auf gemischtem Salat mit frischen Kräutern	

TRATTORIA

Primi Piatti - Pasta*

Lasagne al Pesto 'Genovese'	8,90
Lasagne mit Pesto-Sauce	
Melanzane alla Parmigiana	9,90
Auberginenaufwurf mit Mozzarella & Parmesankäse in Tomatensauce	
Gnudi alla Fiorentina	10,50
hausgemachte Ricotta-Spinat-Spezialität in Salbei-Butter-Sauce	
Penne all'Arrabiata	8,90
Penne mit scharfer Tomatensauce	
Gnocchi alla 'Sorrentina'	8,90
Kartoffel-Gnocchi mit Mozzarella, Basilikum in Tomatensauce	
Paglia e Fieno 'POCCINO'	9,10
„Stroh und Heu“, die zweifarbige Nudelart – mit Tomatensauce, Parmesankäse und in Butter geröstetem Salbei	
Tagliolini con Pesto 'Genovese'	10,90
Tagliolininudeln mit Pesto-Sauce	
Pappardelle alla 'Toscana'	10,80
Weißer Bandnudeln mit Pilzen und Fleischragout	
Tortelli di Patate alle Noci e burro	10,50
hausgemachte Nudeltaschen mit Kartoffeln und Speck ^{2), 3)} gefüllt in Walnuss-Butter-Sauce	
Tortelloni 'Buongustaio'	10,80
hausgemachte Nudeltaschen mit Ricotta und Spinat gefüllt, mit frischen Pilzen in einer würzigen Gorgonzola-Sauce	
Spaghetti alla Crudaiola	10,00
Spaghetti mit Mozzarella, frischen Tomaten und Rucola	
Spaghetti Scoglio	11,50
Spaghetti mit Meeresfrüchten & Tomatensauce	
Risotto al nero	11,50
Risotto mit Crevetten, Tintenfisch, Octopus, in schwarzer Tintenfischsauce	

POCCINO CATERING

Wir arrangieren Ihr Fest bis zu 120 Personen hier bei uns in der Trattoria oder in Ihren Räumen.

*IN VERBINDUNG MIT EINEM ANDEREN GERICHT SERVIEREN WIR ALLE ANTIPASTI SOWIE ALLE PASTA-GERICHTE AUCH ALS (KLEINES) VORGERICHT IN „MEZZA PORZIONE“



Secondi Piatti - Pesce

Zuppa di Pesce	13,90
italienische Fischsuppe mit geröstetem Brot und Knoblauch	
Filetto di Luccio Perca con caponata di verdure	18,20
Zanderfilet gebraten mit Cherry-Tomaten in Weißweinsauce, mit Gemüse & frischen Kräutern	
Gamberoni alla Griglia	18,40
Riesengarnelen gegrillt mit buntem Salat	
Pesce Spada alla Griglia con Salsa al Salmoriglio	18,30
Schwertfisch vom Grill mit Kräuter-Olivenöl und kleinem gemischtem Salat	
Pesce Misto del giorno alle Erbe	18,70
verschiedene Fischarten nach Marktangebot gegrillt mit frischen Kräutern	

Secondi Piatti - Carne

Saltimbocca alla Romana	17,90
Kalbbrücken in Scheiben geschnitten, mit Parmaschinken, Salbei in Weißweinsauce	
Fegato di Vitello al Burro e Salvia	18,20
Kalbsleber mit Butter und Salbei	
Petto d'Anatra al Rosmarino	18,20
Entenbrust aus dem Ofen mit feiner Rosmarin-Sauce	
Tagliata di Manzo alla Griglia con Rucola	18,60
vom besten Teil des Rinder-Entrécotes, mit frischen Kräutern gegrillt und tranchiert, mit Rauke-Radicchio-Salat	
Carré d'Agnello alle Erbe	23,80
Lammkarré mit frischen Kräutern	

ITALIENISCHE KÜCHE BEDEUTET GESUNDE KÜCHE, WENN MARKTFRISCHE ZUTATEN AM GLEICHEN TAG VERWENDET WERDEN.

IN DER POCCINO-KÜCHE WERDEN NICHT NUR FRISCHGEMÜSE, FRISCHE SALATE, FRISCHE FRÜCHTE UND PILZE, SONDERN AUCH FRISCHE KRÄUTER, WIE BASILIKUM, SALBEI, ROSMARIN, KORIANDER, PEPERONI UND KNOBLAUCH VERWENDET.

DIE FRISCHEN KRÄUTER PRÄGEN NICHT NUR DIE RAFFINESSE DER ITALIENISCHEN KÜCHE, SONDERN LEISTEN MIT ALLEN FRISCHEN ZUTATEN IHREN GESUNDEN BEITRAG FÜR KÖRPER UND GEIST.