

Acqua e Bibite analcoliche

	Flasche 0,25 l	Fl. 0,5 l	Fl. 0,75 l
San Pellegrino – mit Quell-Kohlensäure	2,50	4,40	5,50
Panna – ohne Kohlensäure	2,50	–	5,50
Apfelsaft, Coca Cola¹⁾, Fanta¹⁾ 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		

Caffetteria 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	1,90
extra starker Espresso, die Tasse 1/3 gefüllt	
Lungo	1,90
weniger starker Espresso, die Tasse 3/4 gefüllt	
Espresso macchiato mit einem Löffel Milchschaum	1,90
Espresso doppio doppelter Espresso	3,50
Espresso corretto	3,60
Espresso mit einem Schuss Grappa	
Caffè	2,40
Cappuccino originale	2,90
Caffè latte großer Milch-Caffè, mit Milchschaum	3,00
Caffè latte caramellato	3,60
Latte macchiato	3,20
geschäumte Milch mit Espresso, im Glas	
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
Twinings Tee Earl Grey oder Green Tea & Lemon	3,00

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
Crodino¹⁾ Aperitivo Classico, alkoholfrei und bitter-süß	3,30
Crodino¹⁾ o San Bitter¹⁾ mit Prosecco als Longdrink	7,90
Negroni¹⁾ Campari, Gin und Martini Rosso	7,90

Alle Preise in € inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer

¹⁾ Farbstoff, ²⁾ Konservierungsstoff, ³⁾ Antioxidationsmittel, ⁴⁾ Chininhalig
Stand: 4/2010 – Layout/Druck: www.dfrainondo.de



POCCINO®

TRATTORIA · ESPRESSO-BAR · PASTICCERIA SAN MARCO®

PRIMA COLAZIONE

Frühstückskarte von 8⁰⁰ bis 12⁰⁰ Uhr

POCCINO

AM MARTIN-LUTHER-PLATZ

IM PORTAL SCHADOW-ARKADEN · 40212 DÜSSELDORF

FON 02 11-3 23 97 66 · FAX 02 11-3 23 97 68

E-Mail: info@poccino.com · www.poccino.com

PRIMA COLAZIONE – FRÜHSTÜCK

Vitamine am Morgen

frisch geschnittenes Obst	4,20
Orangensaft – frisch gepreßt 0,2 l Glas	3,60

Tagesfrisch aus hauseigener Konditorei

Brioche Naturale	1,40
Cornetto Naturale	1,40
Cornetto Vaniglia	1,90
Cornetto Cioccolato	1,90
Cornetto con Burro e Miele o Marmellata mit Butter und Honig oder Marmellade	1,90
Cornetto con Prosciutto – mit Schinken	2,70

Eier-Gerichte aus Bio-Eiern

3 Spiegeleier	3,60
3 Spiegeleier – mit Parmaschinken	6,20
3 Spiegeleier – mit gekochtem Schinken	6,20
3 Spiegeleier – mit gebratenem Speck	6,20
3 Spiegeleier – auf geröstetem Brot mit Parmaschinken und Provolone	7,20
Rührei	3,60
Rührei – mit Parmaschinken	6,20
Rührei – mit gekochtem Schinken	6,20
Rührei – mit Gemüse	6,20
Rührei – mit Pilzen und Zwiebeln	6,20

Affettato

	gr. Portion	kl. Portion
Gemischter Aufschnitt – Parmaschinken, gek. Schinken, Mailänder Salami, Mortadella und Provolone	10,90	6,50
Prosciutto Crudo e Melone	11,50	6,90
Vitello Tonnato	10,60	6,50
Carpaccio Classico	11,90	
Carpaccio di Pesce Spada	11,90	

Panini e altri piccoli Sfizi

Ciabatta – mit frisch aufgeschnittenen Zutaten, ständig frisch belegt

Panino Napoletano – mit Tomaten und Mozzarella	3,50
Panino Mortadella e Provolone	3,50
Panino Contadino – mit Gemüse und Provolone	3,50
Panino Vegetariano – mit Gemüse	3,50
Prosciutto Crudo e Provolone – mit Parmaschinken und Provolone	3,90
Tramezzino Tonno	3,80
Tramezzino Gamberetti	5,20
Toast Formaggio e Prosciutto cotto	2,90
Focaccia Napoletana – Pizzabrot mit Tomaten, Mozzarella, Olivenöl & Gewürzen	5,40
Filone Ciociaro – Pizzabrot mit Parmaschinken, Mozzarella, Olivenöl & Gewürzen	5,70
Pizza bianca con Verdura – Pizzabrot mit Gemüse	5,70

Bruschette con Insalata Mista

Bruschetta Pomodoro mit Tomaten	5,00
Bruschetta Peperoni	5,00
Bruschetta Fagioli mit weißen Bohnen	5,00
Bruschetta Funghi mit Pilzen	5,00
Bruschetta Mortadella	5,00
Bruschetta Parma mit Parmaschinken	5,50

Crostini con Insalata Mista

geröstete Brotscheiben mit frischen Zutaten, dazu ein kleiner gemischter Salat

Crostino Napoletano mit Tomaten und Mozzarella	5,40
Crostino Primavera mit Gemüse und Mozzarella	5,40
Crostino Frittata mit Omelette und Mozzarella	5,30
Crostino Ciociaro	5,70

mit Parmaschinken, Mozzarella, Olivenöl und Gewürzen

Piatti Caldi

(auch zum Mitnehmen)

	gr. Portion	kl. Portion
Insalata Tacchino – Putenbrust	9,50	5,80
Insalata Anatra – Ente	11,50	6,90
Lasagne al Pesto	8,90	5,90
Melanzane alla Parmigiana – Auberginen mit Parmesan	9,90	6,50

Mozzarella di Bufala

„Leggero“ con Ciliegine di Pomodoro e Pesto	8,10
--	------

Kirschtomaten und Pesto

„Natura“ con Verdure grigliate – gegrilltes Gemüse	7,90
„Gustoso“ con Prosciutto di Parma – Parmaschinken	8,70
„Goloso“ con Bresaola su piccola Insalata	8,80

luftgetrocknetes Rindfleisch auf kleinem Salatbett

Biscotti Italiani

Amaretti knuspriges Nuss/Mandel-Gebäck	1,10
Ballo Mandorla weiches Marzipan/Mandel-Gebäck	1,10
Marzipanröllchen Limone, Arancia, Fichi/Cioccolato	1,25
Piffaro knuspriges Haselnuss-Gebäck mit Mandelsplittern	1,10
Pignolate knuspriges Haselnuss-Gebäck mit Pinienkernen	1,10
Amaretti Bianchi weiches Marzipan-Gebäck	1,10
Ricciarelli Spezialität aus Siena	1,10
Cantuccio knuspriges Mandel-Gebäck	1,10

Duro – die harte Variante oder **Morbido** – die weiche Variante

»KUCHEN & TORTEN aus der Vitrine«