

Verehrte Gäste,
herzlich Willkommen in unserem
Ristorante und Pizzeria Pulcinella.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem
Hause und hoffen dass auch für Ihren Geschmack etwas in
unserer reichhaltigen Speisekarte zu finden ist.
Für Sonderwünsche steht Ihnen unser Chef und Koch
Pasquale Gizzi jederzeit gerne zur Verfügung.

Ihre Familie Gizzi und Team.



Aperitifs

Vor dem Essen empfehlen wir Ihnen einen Aperitif

200	Campari ¹	Soda (mit 5 cl Campari)	0,2l	6,50
207	Campari ¹	Orange (mit 5 cl Campari)	0,2l	7,50
201	Martini ¹³	Bianco, Rosso ^{1,13}	4 cl	6,50
202	Cynar	Kräuterlikör auf Artischockenbasis	5 cl	6,50
203	Prosecco ¹³	Perlwein, trocken	0,1l	6,50
204	Prosecco Casa ¹³	mit Campari oder Aperol	0,1l	7,50
205	Sanbitter ^{1,10}	alkoholfreier Aperitif	0,1l	4,00
208	Aperol Spritz ^{1,10,13}	mit Prosecco und Soda (mit 5 cl Aperol)	0,2l	7,50

Antipasti - Vorspeisen

- 01 **Prosciutto di Parma** 14,00
mit Parmaschinken und Honigmelone
- 02 **Carpaccio** 15,00
feingeschnittenes Rinderfilet
mit Parmesan^G und Rucola
- 03 **Antipasto Misto** 15,00
gemischter Vorspeisenteller mit
frischem Gemüse
- 04 **Insalata Scogli** 15,00
frischer Fischsalat^{B,M}

Insalata - Salate

Alle Salate wahlweise mit Essig/Öl
oder Joghurtdressing

- 05 **Insalata Pulcinella** 11,00
mit Tomaten, Mozzarella^G
und grünem Salat
- 06 **Mozzarella alla Sorrentina** 11,00
mit Tomaten, Mozzarella^G
und Rucola
- 08 **Insalata alla Chef** 12,00
mit gemischtem Salat, Artischocken,
Zwiebeln, Käse^G, Gurken, Ei, Putenfleisch
und gekochtem Schinken^{2,3,7}
- 09 **Insalata Valeriana** 9,00
mit Feldsalat und Speck
- 10 **Mozzarella alla Griglia** 14,00
mit Mozzarella^G vom Grill
und Rucola
- 11 **Insalata Italia** 9,00
mit gemischtem Salat, Tomaten,
Käse^G, Ei, Gurken und gekochtem Schinken^{2,3,7}
- 12 **Pomodoro, Cipolla e Tonno** 8,50
mit Tomaten, Zwiebeln und Thunfisch^D
- 13 **Insalata Mista** 6,00
mit gemischtem Salat, frischen Tomaten,
Gurken, Mais und Radicchio

Pizzabrot

- 230 **Pizzabrot Natur** 3,50
mit Olivenöl, Oregano und Rosmarien
- 231 **Bruschetta** 7,00
mit Tomatenstücke, Fior di Latte
und frisches Basilikum

Zuppe - Suppen

- 14 **Zuppa di Pomodoro** 6,00
feine Tomatensuppe mit Sahne^G
- 15 **Minestrone**^{A,G,I,J} 6,00
feine Gemüsesuppe
- 16 **Zuppa di Broccoli** 6,00
feine Brokkolisuppe mit Sahne^G
- 17 **Stracciatella**^{A,C,G,I,J} 6,00
Fleischbrühe mit geschlagenem
Ei und Käse
- 18 **Tortellini in Brodo**^{2, A,C,G} 6,00
gefüllte Teigtaschen in Fleischbrühe



Risotto - Reis

- 19 **Risotto allo Scoglio**^{B,M} 13,00
Reis mit Meeresfrüchten
- 20 **Risotto alla Verdura** 13,00
Reis mit frischem Gemüse
- 21 **Risotto alle Melanzane** 11,00
Reis mit frischen Tomaten
und frischen Auberginen

Pizza^{A,G} ca. 30cm

191	Pizza Thunfisch mit Zwiebeln	11,00	60	Pizza Margherita mit frischen Tomaten, Käse ^G und frischem Basilikum	9,00
117	Pizza 4 Formaggi mit 4 verschiedenen Käsesorten	10,00	61	Pizza Salami mit Salami ^{2,3}	9,00
49	Pizza Peperoniwurst mit scharfer Peperoniwurst ^{2,3}	9,00	62	Pizza Prosciutto mit gekochtem Schinken ^{2,3,7}	9,00
50	Pizza Chef mit Bresaola ^{2,3} , Rucola und Parmesan ^G	11,00	63	Pizza Funghi mit Champignons	9,00
51	Pizza Bresaola mit geräuchertem Rindfleisch und Parmesan ^G	10,00			
52	Pizza Quattro Stagioni mit Oliven ⁶ , Artischocken, Champignons, gekochtem Schinken ^{2,3,7}	10,00			
53	Pizza Capricciosa mit Artischocken, Champignons und gekochtem Schinken ^{2,3,7}	10,00			
54	Pizza Mare e Monti mit Meeresfrüchten ^{B,M} , Kapern, Zwiebeln und Oliven ⁶	12,00			
55	Pizza Parma e Rucola mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan ^G	13,00			
56	Pizza Pina mit Mozzarella ^G und frischen Tomaten	10,00	64	Pizza Normale mit Salami ^{2,3} und Champignons	9,00
57	Pizza Gorgonzola e Spinaci mit Gorgonzola ^G und Spinat	10,00	65	Pizza Hawaii mit Ananas und gekochtem Schinken ^{2,3,7}	9,00
59	Pizza Seeheim mit Spinat, Speck und scharf	10,00	<p>Als neapolitaner backen wir unsere Pizza `senza compromessi` - ohne Kompromisse.</p> <p>Auf unserem Teller kommt nur die original neapolitanische Pizza, mit Fior di Latte.</p>		

Pizza^{A,G} ca. 30cm

- | | | |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 66 | Pizza Sorrentina | 10,00 |
| | mit gekochtem Schinken ^{2,3,7} , Salami ^{2,3} ,
Peperoniwurst ^{2,3} und Champignons | |
| 67 | Pizza Calzone | 10,00 |
| | Pizzatasche gefüllt mit Salami ^{2,3} ,
gekochtem Schinken ^{2,3,7} , Champignons,
Paprika und Peperoniwurst ^{2,3} | |
| 68 | Pizza Speciale | 10,00 |
| | mit Auberginen, Spiegelei,
Peperoniwurst ^{2,3} und
gekochtem Schinken ^{2,3,7} | |
| 69 | Pizza Salerno | 10,00 |
| | mit Zwiebeln, Kapern, Sardellen ^D
und gekochtem Schinken ^{2,3,7} | |
| 70 | Pizza Marinara | 10,00 |
| | mit Shrimps ^B , Muscheln ^M
und Sardellen ^D | |
| 71 | Pizza Napoli | 9,00 |
| | mit Mozzarella ^G , Sardellen ^D
und Oliven ⁶ | |
| 72 | Pizza Pulcinella | 11,00 |
| | mit Thunfisch ^D , Kapern,
Artischocken, Zwiebeln und Oliven ⁶ | |
| 73 | Pizza Verdura | 10,00 |
| | mit Brokkoli, Spinat,
Champignons und Auberginen | |
| 74 | Pizza Frutti di Mare | 13,00 |
| | mit frischen Meeresfrüchten ^{M, B} | |
| 225 | Pizza Trüffel | 13,00 |
| | mit Fior di Latte, aromatischen Trüffeln
Olivenöl und Trüffelöl | |

EXTRAS AUF DIE PIZZA

Sie können Ihre Pizza auch individuell zusammenstellen.
Beachten Sie bitte, dass wir immer von der Basispizza
ausgehen, der Pizza Margherita.

Extra Zutat für je 1,50 Euro:

Zwiebel, Champignons, Brokkoli, Spinat, Mais, Ananas,
Paprika, frische Tomaten, Oliven⁶, Pfefferoni, Eier, Kapern,
Speck, Artischocken, Auberginen

Extra Zutat für je 2,00 bis 2,50 Euro:

Sardellen^D, Salami^{2,3}, Peperoniwurst^{2,3}, gekochtem Schinken,
Shrimps^B, Pizzakäse^G, Meeresfrüchte^{B, M}, Gorgonzola^G,
Parmesan^G, Mozzarella^G, Muscheln^M, Parmaschinken,
^{2,3,7}

Extra Zutaten für je 3,00 Euro:

Feldsalt, Rucola

Omelette - Omelett

alle Omeletts mit Käse^G und Ei

- | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------|-------|
| 44 | Omelette al Formaggio | 10,00 |
| | mit Käse | |
| 45 | Omelette ai Funghi | 10,00 |
| | mit Champignons und Käse | |
| 46 | Omelette al Prosciutto | 10,00 |
| | mit gekochtem Schinken ^{2,3,7} und Käse | |
| 47 | Omelette con Broccoli | 10,00 |
| | mit Brokkoli und Käse | |
| 48 | Omelette del Contadino | 11,00 |
| | mit Brokkoli, Erbsen, Champignons,
Paprika, Kartoffeln und Käse | |

Extras für Omeletts

Alle Omeletts werden mit kleinem gemischtem
Salat und wahlweise mit Pommes frites, Kroketten^A,
Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln serviert.

**Für Gemüsebeilage oder Pastabeilage werden
je 3,00 € Extra berechnet.**

Pesce- Fischgerichte

Unser Personal informiert Sie gerne
über Tagespreise für Fisch

- 83 **Calamari alla Griglia**
Tintenfisch^M vom Grill
- 84 **Calamari Fritti**
Tintenfisch^M vom Grill
- 85 **Calamari alla Diavola**
Tintenfisch^M in scharfer Tomatensauce
- 87 **Salmone al Limone**
Lachssteak^{D,G}
- 88 **Salmone alla Griglia**
Lachssteak^D von Grill
- 89 **Coda di Rospo alla Provençiale**
Seeteufel^D nach Art der Provence
- 90 **Coda di Rospo alla Chef**
Seeteufel^D in Proseccosauce¹³
- 91 **Scamponi al Forno**
Hummerkrabben^B aus dem Ofen
- 92 **Scamponi alla Griglia**
Hummerkrabben^B vom Grill

Extras für Fisch- & Fleischgerichte

Alle Fischgerichte werden mit kleinem
gemischtem Salat und wahlweise mit
Pommes frites, Kroketten^A, Bratkartoffeln
oder Salzkartoffeln serviert.

**Gemüsebeilagen oder Pastabeilagen werden
mit je 3,- Euro extra berechnet.**

Vitello - Vom Kalb

- 95 **Scaloppina Celestina** 22,00^G
Kalbsschnitzel mit 3 verschiedenen Saucen
- 96 **Scaloppina alla Griglia** 22,00
Kalbsschnitzel vom Grill
- 97 **Scaloppina Gorgonzola** 22,00
Kalbsschnitzel mit Gorgonzolasauce^G
- 98 **Scaloppina al Limone** 22,00
Kalbsschnitzel mit Zitronensauce^G
- 99 **Scaloppina Funghi** 22,00
Kalbsschnitzel mit Champignonrahmsauce^{A,G}
- 100 **Scaloppina Chef** 22,00
Kalbsschnitzel mit Pfefferrahmsauce^{A, 13}
- 101 **Piccata alla Milanese** 22,00^G
Kalbsschnitzel paniert^{A,C} mit Ei, Parmesan
- 102 **Cordon bleu** 20,00
Kalbsschnitzel paniert^{A,C}, gefüllt mit
gekochten Schinken^{2,3,7} und Käse^G
- 103 **Cordon bleu Spezial** 21,00
Kalbsschnitzel paniert^{A,C}, gefüllt mit gek.
Schinken^{2,3,7}, Käse^G mit Fleischsauce belegt
- 104 **Impanata Viennese** 21,00
Wiener Schnitzel - Kalbsschnitzel, paniert^{A,C}
- 105 **Impanata alla Sorrentina** 22,00
Wiener Schnitzel - Kalbsschnitzel
paniert^{A,C} mit Rucolasalat
- 106 **Fegato alla Veneziana** 19,00
Kalbsleber mit Weißweinsauce^{G,13}, Zwiebeln
- 107 **Fegato al Burro e Salvia** 18,00
Kalbsleber mit Butter^G und Salbei
- 108 **Fegato con Cipolla** 19,00
Kalbsleber mit Röstzwiebeln
- 109 **Involtini alla Sorrentina** 22,00
Kalbschnitzel mit gekochtem Schinken^{2,3,7},
Käse^G und Gorgonzola-Sauce^G
- 206 **Saltimbocca alla Romana** 22,00
Kalbsschnitzel, Parmaschinken und Salbei

Manzo - Vom Rind

- 111 **Filetto al Gorgonzola** 27,00
Rinderfilet in Gorgonzolasauce^G
- 112 **Filetto con Parma e Rucola** 28,00
Rinderfilet mit Parmaschinken
und Rucola
- 113 **Bistecca alla Griglia** 24,00
Rumpsteak vom Grill
- 114 **Bistecca ai Funghi** 25,00
Rumpsteak mit Champignons
- 115 **Bistecca con Cipolla** 25,00
Rumpsteak mit Zwiebeln
- 116 **Bistecca alla Chef** 25,00
Rumpsteak mit Pefferrahmsauce^{A, 13}
- 207 **Filetto alla Griglia** 27,00
Rinderfilet vom Grill



Agnello - Vom Lamm

- 118 **Agnello Capri** 21,00
Lammfilet mit Kirschtomaten,
Knoblauch, Petersilie und scharf
- 119 **Cotoletta d'Agello
alla Griglia** 21,00
Lammkotelett vom Grill
- 120 **Cotoletta d'Agello
alla Provinciale** 21,00
Lammkotelett in Tomatensauce,
Kapern und Oliven⁶

Maiale - Vom Schwein

- 209 **Impanata Milanese** 14,00
paniertes^{A,C} Schnitzel
- 210 **Cotoletta alla Cacciatore** 16,00
Jägerschnitzel^{A,C,G}
- 211 **Cotoletta alla Bolognese** 16,00
Schnitzel mit Schinken^{2,3,7} und
Käse^G überbacken
- 212 **Cotoletta alla Parmiggiana** 16,00
Schnitzel^{A,C} mit Fleischsauce
und Käse^G überbacken
- 213 **Medaglioni ai Funghi** 16,00
Schweinelendchen mit
Champignonrahmsauce^G
- 214 **Medaglioni alla Pizzaiola** 16,00
Schweinelendchen mit
Zwiebeln, Kapern, Knoblauch
und Tomatensauce
- 215 **Medaglioni alla Chef** 16,00
Schweinelendchen in
Pefferrahmsauce^{A, 13}

Extras für Fisch- & Fleischgerichte

Alle Fischgerichte werden mit kleinem
gemischtem Salat und wahlweise mit
Pommes frites, Kroketten^A, Bratkartoffeln
oder Salzkartoffeln serviert.

Gemüsebeilagen oder Pastabeilagen werden
mit je 3,- Euro extra berechnet.

Formaggio - Käse

- 221 **Formaggio Misto** 11,00
Gorgonzola^G, Parmigiano^G,
Emmentaler^G und Oliven^G
- 222 **Parmigiano** 10,00
Hartkäse^Gnußartig, Oliven^G, würzig



Dessert- Süßspeisen

- 216 **Cassata-Eis**^G 7,00
mit kandierten Früchten
- 217 **Tartufo-Eis**^{A,C,G,F, H3} 7,00
Schokoladen-Vanilleeis
mit Kakao bestäubt
- 218 **Zabaglione** - hausgemacht - 7,00
Weinschaumcreme^{C, 13} mit Eigelb
und Zucker
- 219 **Tiramisu** - hausgemacht^{A,C,G, H4, 9} 7,00
Löffelbiskuit-Spezialität
- 220 **Frischer Obstsalat** 7,00
mit Eis^G und Maraschinolikör

Suchen Sie eine geeignete Location für Ihre Feier?

In unserem gemütlichen Ristorante Pulcinella finden bis zu 50 Gäste Platz und bei guten Wetter auf unserer Terrasse weitere 40 Plätze.
Platz für Festivitäten aller Art, egal ob Geburtstage, Hochzeiten, Kommunionen, Konfirmationen oder geschäftliche Feiern.
Durch unsere flexiblen Möglichkeiten können wir Ihre Wünsche perfekt umsetzen.

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles und unverbindliches Angebot.
Für weitere Informationen und Rückfragen
können Sie sich jederzeit an uns wenden.

Alkoholfreie Getränke

130	Coca-Cola ^{1,9}	0,2l	3,00
131	Coca-Cola light ^{1,9}	0,2l	3,00
132	Fanta ^{1,3}	0,2l	3,00
240	Brauer Mische Cola+Orange ^{1,3,9}	0,33l	3,00
241	Brauer Limo Orange ^{1,3}	0,33l	3,00
242	Brauer Limo Zitrone ³	0,33l	3,00
133	Birnsaft	0,2l	3,20
134	Orangensaft	0,2l	3,50
135	Apfelsaft	0,2l	3,00
136	Bitter Lemon	0,2l	3,00
138	Pfungstädter Mineralwasser	0,33l	2,80
139	Aqua Panna Naturale	0,25l	2,60
140	San Pellegrino	Fl. 0,25l	2,60
141	San Pellegrino	Fl. 0,75l	6,00
121	Apfelwein süß oder sauer	0,25l	3,00

Warme Getränke

142	Glas Tee	2,50
143	Tasse Kaffee ⁹	3,00
144	Milchkaffee ^{G, 9}	3,50
145	Espresso ⁹	2,70
146	Espresso doppio ⁹	5,50
147	Cappuccino ^{G, 9}	3,00
148	Heiße Schokolade ^G	3,00

Grappa

161	Grappa della Casa ¹³	2cl	3,50
162	Grappa di Prosecco ¹³	2cl	4,50

Bier vom Fass

122	Pfungstädter Pils ^{A1}	0,3l	3,70
240	Pfungstädter Helles ^{A1}	0,3l	3,70
123	Radler oder Diesel ^{A1, 1,9}	0,3l	3,70



124	Hefe Hell ^A	0,5l	5,00
241	Hefe Alkoholfrei ^A	0,5l	5,00
125	Schwarzbier ^{A1}	0,5l	5,00
242	Pils ^{A1}	0,33	3,70
126	Pils Alkoholfreies 0,0 ^{A1}	0,33l	3,70
127	Malzbier ^{A1}	0,3l	3,70
128	Kristallweizen ^A	0,5l	5,00
129	Hefeweizen Dunkel ^A	0,5l	5,00

Spirituosen

149	Amaretto ^{G, H4}	2cl	3,50
150	Sambuca	2cl	3,50
152	Fernet Branca	2cl	3,50
153	Ramazotti	2cl	3,50
154	Amaro Averna	2cl	3,50
155	Vecchia Romagna ¹³	2 cl	4,00
157	Bayleys ^{G, 1,9}	2cl	3,70
158	Malteser	2cl	2,80

163	Grappa Nardini ¹³	2cl	5,00
164	Grappa prime uve ¹³	2cl	5,50

Offene italienische Weißweine 0,2l

172	Weinschorle ¹³ süß oder sauer	5,00
173	Frascati ¹³ trocken	6,00
174	Pinot Grigio ¹³ trocken	6,00
175	Soave ¹³ trocken	6,00
182	Lugana ¹³ trocken	7,50

Offene italienische Flaschenweine 0,75l

185	Pinot Grigio ¹³ Weißwein	32,00
187	Primitivo ¹³ Rotwein	36,00
188	Barbera ¹³ Rotwein	40,00
189	Barolo DOC ¹³ Rotwein	40,00

Offene italienische Roséweine 0,2l

176	Rosatello ¹³ Rosewein	5,50
-----	-----------------------------------------	------

Offene italienische Rotweine 0,2l

177	Valpolicella ¹³ halbtrocken	5,00
178	Chianti ¹³ trocken	6,00
179	Barbera ¹³ trocken	6,00
180	Lambrusco ¹³ lieblich	5,50
181	Primitivo ¹³ trocken	6,50

Champagner und Prosecco 0,75l Fl

194	Prosecco ¹³	27,00
195	Pommery ¹³	48,00
196	Moet e Chandon ¹³	62,00



PULCINELLA

La vera cucina napoletana
Ristorante & Pizzeria

Wir danken für Ihren Besuch und werden uns bemühen,
Sie stets aufmerksam zu bedienen und
hoffen Sie recht bald wieder bei uns zu sehen

Ihre Familie Gizzi und Team

Pulcinella Ristorante & Pizzeria
Geöffnet von 11:30 - 14:30 und ab 18:00 Uhr
Dienstag Ruhetag
Darmstädter Str. 36
64342 Seeheim-Jugenheim
Telefon: 06257- 8888
Webseite: www.cucina-pulcinella.de



Lebensmittelkennzeichnungen

Zusatzstoffe

- 1) Mit Farbstoff,
- 2) Mit Konservierungsstoff
- 3) Mit Antioxidationsmittel
- 4) Mit Geschmacksverstärker,
- 5) Geschwefelt
- 6) Geschwärzt,
- 7) Vorderschinken mit Phosphat
- 8) Krebsfleischimitat,
- 9) Koffeinhaltig
- 10) Chininhaltig,
- 11) Mit Süßungsmittel
- 12) Enthält eine Phenylalaninquelle
- 13) Enthält Sulfite

Alle Preise auf dieser Karte
n €uro inklusive der gesetzlichen MwSt.

Allergen-Kennzeichnung:

- A) Glutenhaltiges Getreide, Weizen
- A1) Glutenhaltige Gerste
- B) Krebstiere,
- C) Eier
- D) Fisch,
- E) Erdnüsse
- F) Sojabohnen,
- G) Milch
- H1) Schalenfrüchte, Pistazien
- H2) Schalenfrüchte, Pinienkerne
- H3) Schalenfrüchte, Haselnüsse
- H4) Schalenfrüchte, Mandeln
- H5) Schalenfrüchte, Walnuss
- I) Sellerie,
- J) Senf
- K) Sesamsamen,
- L) Lupinen
- M) Weichtiere