

Black Pulcinella

Ristorante & Pizzeria



Alkoholfreie Getränke

Teinacher Still Classic	0,25l 0,50l	2,50€ 5,00€
San Pellegrino	0,25l 0,75l	2,50€ 7,00€
Apfelsaft/schorle	0,3l	4,50€ 4,00€
Johannisbeersaft/schorle	0,3l	4,50€ 4,00€
Traubensaft/schorle	0,3l	4,50€ 4,00€
Orangensaft/schorle	0,3l	4,50€ 4,00€
Rhabarberschorle	0,3l	4,00€
Coca Cola ① ⑦	0,3l	4,00€
Coca Cola Zero ① ⑤ ⑦	0,3l	4,00€
Fanta ① ③	0,3l	4,00€
Mezzo Mix ① ③ ⑦	0,3l	4,00€
Sprite	0,3l	4,00€
Bitter Lemon ③ ⑧	0,3l	4,00€
Orangina Original	0,25l	3,50€
Orangina Rouge	0,25l	3,50€

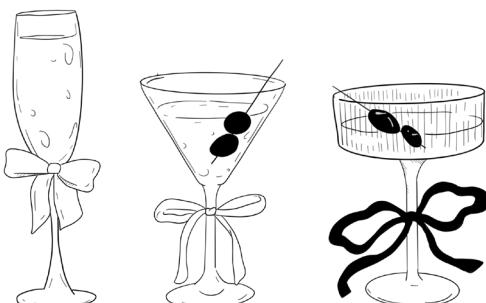
Heiße Getränke

Espresso ⑦	2,50€
Espresso Doppio ⑦	4,00€
Espresso Macchiato ⑦ ①	3,00€
Cappuccino ⑦ ①	4,00€
Latte Macchiato ⑦ ①	4,50€
Tasse Kaffee ⑦	3,00€
Espresso Coretto (Baileys) ⑦	5,00€

(auf wunsch auch Laktosefrei)

Bier vom Fass (Krombacher) ① ②

Pils	0,3l 0,4l	4,00€ 5,00€
Radler	0,3l 0,4l	4,00€ 5,00€
Cola Bier ① ⑦	0,3l 0,4l	4,00€ 5,00€
Hefeweizen	0,3l 0,5l	4,00€ 5,50€
Colaweizen ① ⑦	0,3l 0,5l	4,00€ 5,50€



Flaschenbiere (Krombacher)

Hefeweizen (Dunkel)	0,5l	5,00€
Alkoholfreies Pils	0,33l	4,50€
Alkoholfreies Hefe	0,5l	5,00€

Aperitif

Aperol Spritz ① ⑨	0,25l	8,50€
Campari Soda / Orange ① ⑨	0,25l	8,00€
Hugo ⑨	0,25l	8,50€
Lillet Wildberry ① ⑨	0,25l	8,00€
Limoncello Spritz ⑨	0,25l	8,50€
Martini weiß / rot ① ⑨	4cl	7,00€
Prosecco ⑨	0,1l	7,00€

Super Alkoholic (Spirituosen)

Grappa	40%	2cl	6,00€
Limoncello	30%	2cl	4,00€
Ramazotti	30%	2cl	5,00€
Amaretto	28%	2cl	5,00€
Fernet Branca	42%	2cl	5,00€
Baileys	17%	2cl	

Offene Weißweine

Frascati ⑨	0,25l	8,00€
Pinot Grigio ⑨	0,25l	8,50€
Weißeinschorle ⑨	0,25l	6,50€

Offene Rotweine

Primitivo	0,25l	8,50€
Chianti	0,25l	8,50€
Merlot	0,25l	8,00€
Montepulciano	0,25l	8,00€
Lambrusco	0,25l	7,50€
Rotweinschorle	0,25l	6,50€
Rosé	0,25l	8,00€
Roséschorle	0,25l	6,50€



Antipasti (Vorspeisen)

1	Antipasto Black Pulcinella  	19,50€
	gemischte Vorspeisen Art des Hauses	
2	Bruschetta  	9,00€
	4 Stück geröstetes Brot mit Basilikum, frischen Tomaten, Knoblauch und Olivenöl	
3	Carpaccio di Manzo  	16,50€
	Rohe Rinderfiletscheiben in Marinade aus Olivenöl und Zitrone mit Parmesan	
4	Caprese  	14,50€
	Büffelmozzarella, Tomaten mit frischem Basilikum	
5	Insalata di Mare  	19,50€
	Meeresfrüchte Salat	

Insalate (Salate)

6	Mista 	8,00€
	Gemischter Salat, Gurken, Karotten, Tomaten	
7	di Pomodoro 	7,00€
	Tomatensalat mit Oliven und Zwiebeln	
8	Italia Gr. Kl.      	12,00€ 11,00€
	Salat, Gurken, Karotten, Ei, Tomaten, Käse und Schinken	
9	Tonno Gr. / Kl.    	12,00€ 11,00€
	Salat, Gurken, Karotten, Ei, Tomaten, Thunfisch und Zwiebel	
10	Beilagensalat 	4,50€
	Salat, Oliven und Zwiebeln	

(Alle Salate werden mit Hausgemachtem Essig und Öl Dressing serviert.)

Zuppe (Suppen)

11	Minestrone      	9,00€
	Gemüsesuppe	
12	di Pomodoro  	9,00€
	Tomatencreme Suppe	
13	Stracciatella      	8,50€
	Klare Brühe mit Eierflöckchen und Parmesan	

Pasta (a 1)

Spaghetti

14	Napoli		14,00€
	mit Tomatensoße		
15	Bolognese		14,50€
	mit Hackfleischsoße		
16	Aglio & Olio		13,00€
	mit Knoblauch, Olivenöl und scharfer Peperoni		
17	Carbonara	  	15,50€
	mit Speck, Eier und Parmesan		
18	Linguine Marinara	  	17,00€
	mit Meeresfrüchten		

Penne

19	all'Arrabbiata		14,00€
	mit Tomatensoße, Knoblauch und scharfer Peperoni		
20	ai Formaggi Misti	 	15,00€
	mit verschiedenen Käsesorten		
21	con Broccoli		14,00€
	mit Brokkoli, Knoblauch und Olivenöl		
22	Sorrento	 	15,00€
	mit Tomatensoße, Mozzarella und Basilikum		

Tagliatelle

23	Salmon	  	17,00€
	Bandnudeln mit Lachsstreifen in Rosésoße		
24	Bolognese		15,00€
	Bandnudeln mit Hackfleischsoße		

Gnocchi

25	Sorrento	  	15,00€
	mit Tomatensoße, Mozzarella und Basilikum		

Tortellini

26	alla Panna	    	14,00€
	mit Schinken in Sahnesoße		



Pizza a

27	Pane Bianca / Rossa	7,50€
	Pizzabrot weiß / rot (mit Tomatensoße)	
28	Marinara (Napoletana)	8,00€
	mit Knoblauch, Tomaten, Basilikum und Oregano (ohne Mozarella)	
29	Regina Margherita	12,00€
	mit Mozzarella	
30	Salami ① ② ③	13,00€
	mit Salami	
31	Prosciutto ② ③ ⑥	13,00€
	mit Hinterschinken	
32	Funghi	13,00€
	mit Champignons	
33	Diavola ① ② ③ ④	14,00€
	mit scharfer Salami und Oliven	
34	Capricciosa ② ③ ④ ⑥	14,50€
	mit Artischocken, Champignons, Oliven und Schinken	
35	Rustica ① ② ③ ⑥	14,50€
	mit Champignons, Salami und Schinken	
36	Doc	16,00€
	mit Büffelmozzarella	
37	Frutti di Mare ⑤ ⑥ ⑦	16,00€
	mit Meeresfrüchten	
38	Tonno	14,50€
	mit Thunfisch und Zwiebeln	
39	Romana ⑧	14,00€
	mit Knoblauch, Oregano und Sardellen	
40	Rucoletta	17,00€
	mit Parmaschinken, Parmesansplitter und Rucola	
41	4 Stagioni ① ② ③ ⑥	14,50€
	mit Artischocken, Champignons, Salami und Schinken	
42	4 Formaggi	15,00€
	mit vier verschiedenen Käsesorten	
43	Totò	15,00€
	mit Ricottarand	
44	Carrettiera (Vegetaria)	17,00€
	mit gegrilltem Gemüse	
45	Salsiccia e Friarielli	17,00€
	mit eingelegtem Rape und Bratwurst (ohne Tomatensoße)	

46	Burrata 	18,50€
	mit Burrata, Cocktailltomaten und Parmesan (ohne Tomatensoße)	
47	Bolognese	16,00€
	mit Hackfleischsoße und Parmesansplittern	
48	Donna Kasia ① ② ③ ④ ⑥	15,00€
	mit Oliven, scharfer Salami, Schinken, Jalapeño und Zwiebel	
49	Calzone ① ② ③ ⑥	14,50€
	mit Champignons, Salami und Schinken	
50	Calzone Fritto ① ② ③	15,00€
	frittierte Calzone mit Pfeffer, Ricotta, Salami und Tomaten	
51	Flammkuchen Classic ② ③ ⑥	12,00€
	mit Sauerrahm, Speck und Zwiebel	
52	Flammkuchen Spezial ② ③ ⑥	13,00€
	mit Lauch, Sauerrahm und Speck	
53	Saltimbocca	17,00€
	mit Parmaschinken, Parmesan, Rucola und Tomaten	
	(wie Ciabatta / ohne Tomatensoße)	
54	Black Pulcinella	19,50€
	mit Büffelmozzarella, Basilikum, Cocktailltomaten, gegrillte Aubergine und	
	Parmaschinken (ohne Tomatensoße)	

(Alle Pizzen werden mit Tomatensoße und Mozzarella belegt)

Extra Zutaten

Ananas	100€	Oliven	1,00€
Artischocken	1,00€	Paprika	1,50€
Brokkoli	2,50€	Parmaschinken	4,50€
Burrata	5,00€	Parmesansplitter	2,50€
Büffelmozzarella	4,50€	Pommes Frites	3,00€
Champignons	1,00€	Ricotta	3,00€
Eier	1,00€	Rucola	2,50€
Friarielli	3,00€	Salami	1,50€
Gorgonzola	2,50€	Sardellen	2,00€
Hackfleisch	3,50€	Salsiccia	4,00€
Hinterschinken	1,50€	Scharfe Salami	2,50€
Kapern	1,00€	frische Tomaten	2,00€
Knoblauch	0,80€	Thunfisch	2,50€
Mais	1,00€	Jalapeño	0,50€
Mozzarella	3,50€	Zwiebeln	0,80€

(Der Preis für die Ananas ist kein Druckfehler)

Extra Beilagen: Pommes 4,50€ Nudeln 5,00€ Gemüse 5,50€ Beilagensalat 4,50€



Al Forno (im Ofen überbacken) (a 1) (f)

55	Lasagna della Casa	② ③ ⑥	15,00€
mit Hackfleischsoße, Schinken, Bechamelsoße und Mozzarella			
56	Cannelloni di Carne		15,00€
Nudelröllchen gefüllt mit Tomatensoße und Hackfleisch			
57	Cannelloni Ricotta e Spinaci	ⓧ	15,00€
Nudelröllchen gefüllt mit Tomatensoße, Ricotta und Spinat			
58	Rigatoni al Forno	② ③ ⑥	15,00€
mit Schinken und Erbsen in Hackfleischsoße			
59	Gnocchi al Forno	② ⓧ	15,00€
mit Basilikum, Mozzarella in Tomatensoße			

Scalopina (Schweinefleisch)

60	ai Funghi	(f)	19,50€
mit Champignons in Rahmsoße			
61	al Gorgonzola	(f)	19,50€
mit Gorgonzolasoße			
62	al Vino	ⓐ (f)	17,50€
in Weißweinsoße			
63	Cotoletta alla Milanese	① ② ⑥ Ⓛ Ⓜ	17,50€
Panierter Schnitzel mit Pommes			
64	Bauernschnitzel	⑥ Ⓛ Ⓜ	19,50€
Panierter Schnitzel mit Champignons und Speck in Rahmsoße mit Pommes			

Bistecca (Rindfleisch)

65	al Griglia		25,50€
gegrilltes Rumpsteak			
66	al Pepe	(f)	26,50€
mit Pfeffersoße			
67	al Gorgonzola	(f)	26,50€
mit Gorgonzolasoße			

Pesce (Fisch)

68	Filetto di Orata	ⓧ	26,50€
Doradenfilet mit Kirschtomaten und Oliven			
69	Salmone	ⓧ	22,50€
gegrilltes Lachsfilet mit Knoblauchsoße			
70	Gamberoni all'aglio	ⓑ ⓧ	24,50€
Garnelen in Tomatensoße mit Knoblauch			

Alle Fleisch- und Fischgerichte werden mit Beilagensalat serviert.



71	Micki Maus Pizza	(a1) 🌱	6,50€
	Pizza Margherita in Micki-maus Form		
72	Cotoletta alla Milanese	(1) (2) (6) (a) (c)	6,50€
	Paniertes Schnitzel mit Pommes		
73	Crochette di pollo	(3) (5) (6) (a) (c) (f)	6,50€
	5 Chicken Nuggets mit Pommes		
74	Maccheroncini burro	(a) 🌱	5,00€
	Maccheroni Nudeln mit Butter		
75	Maccheroncini pomodoro	(a) 🌱	5,00€
	Maccheroni Nudeln mit Tomatensoße		
	Räuberteller		0,00€

Mit viel Liebe für kleine Feinschmecker

Bei Black Pulcienella sollen sich auch unsere jüngsten Gäste ganz groß fühlen.

Deshalb gibt es ein eigenes Bambini-Menü.

Ob Lieblingspasta, Mini-Pizza oder süße Überraschung:

Hier ist für jeden Kinderwunsch etwas dabei!

Alternativ kann natürlich auch von dem Teller der Eltern genascht werden.



76	Panna Cotta	(f) (i)	7,50€
	Sanft gestockte Sahnecreme mit feinem Vanillearoma, serviert mit Erdbeersoße / Schokosoße		
77	Tartufo Nero / Bianco	(f) 🌱	7,00€
	Eisdessert mit cremiger Füllung und Kakaoüberzug / mit Kaffee und Sahnegeschmack		
78	Tiramisu	(7) (f) (a1) 🌱	8,50€
	Schichtdessert aus Espresso-getränkten Löffelbiskuits und Mascarponecreme		
79	Soufflé al ciccolato	(1) (5) (c) (f) 🌱	8,50€
	Schokoladensoufflé		

Damit Sie unbeschwert genießen können, finden Sie nachfolgend eine Übersicht über mögliche Allergene und Zusatzstoffe in unseren Speisen.

Bei Fragen oder Unklarheiten wenden Sie sich jederzeit gerne an unser Servicepersonal – wir helfen Ihnen mit Freude weiter.

Zeichenerklärung

Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 geschwärzt
- 5 mit Süßungsmitteln
- 6 mit Phosphat
- 7 mit Koffein
- 8 chininhaltig
- 9 mit Sulfiten
-  Vegetarisch

Allergene:

- a Glutenhaltiges Getreide
- a 1 Glutenhaltiges Getreide (Hartweizengrieß)
- a 2 Glutenhaltiges Getreide (Gerste)
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fisch
- e Erdnüsse
- f Milch
- g Senf
- h Weichtiere
- i Gelatine
- j Schwefeldioxid und Sulfit

Die Küche schließt um 22:00 Uhr.

Aus Liebe zu echten Zutaten

Für unsere Gerichte verwenden wir nur ausgewählte Produkte von traditionellen Herstellern, die für Qualität, Regionalität und Handwerkskunst stehen. Zwei unserer wichtigsten Partner sind die Mühle Mulino Caputo aus Neapel und der Tomatenverarbeiter La Torrente aus Kampanien – beide tief verwurzelt in der italienischen Genusskultur.

Mulino Caputo (Neapel, seit 1924)

Seit 1924 steht die neapolitanische Familie Caputo für höchste Mehlspezialität – drei Generationen Meistermüller, sorgfältige Langsam-Vermahlung und bester Weizen aus Umbrien, den Marken, Kampanien sowie Nordeuropa bilden die Basis. Mit ihrer „Caputo-Methode“ bewahren sie natürliche Aromen, Stärke und Struktur – ganz ohne chemische Zusätze.

Das Ergebnis: flaumige Pizzen, duftende Pasta und feine Backwaren, deren Qualität weltweit geschätzt wird.

Mit dem Projekt „Grano Nostrum“ garantiert Caputo außerdem 100 % italienische Herkunft und nachhaltige Verarbeitung – vom Feld bis zum fertigen Mehl.

La Torrente (Sant'Antonio Abate, Kampanien)

La Torrente stammt aus Sant'Antonio Abate bei Neapel – einer Region, die für ihre fruchtbaren Böden und das perfekte Tomatenklima bekannt ist. Die Spezialität „Pomopizza“ besteht aus sonnenverwöhnten, vorverarbeiteten Tomaten mit besonders intensivem Geschmack – ideal für Pizza und Pasta. Alle Tomaten stammen aus streng kontrolliertem, italienischem Anbau und werden direkt nach der Ernte verarbeitet – für frische, natürliche Aromen ohne Zusatzstoffe.

Tradition, Qualität, Herkunft – mit diesen Zutaten bringen wir ein echtes Stück Neapel auf Ihren Teller.



EIN STÜCK FAMILIENTRADITION AUS DEM HOLZOFEN

Wir sind stolz auf unsere Wurzeln.
Unsere Pizza wird seit drei Generationen mit Leidenschaft gebacken.
Original neapolitanisch, aus dem Holzofen, mit Liebe zum Handwerk.

Wir legen großen Wert auf Qualität, Frische und echten Geschmack.
Deshalb verwenden wir nur ausgewählte, regionale Zutaten.

Schön, dass Sie bei uns sind.
Grazie mille.

Ihr Black-Pulcinella-Team

