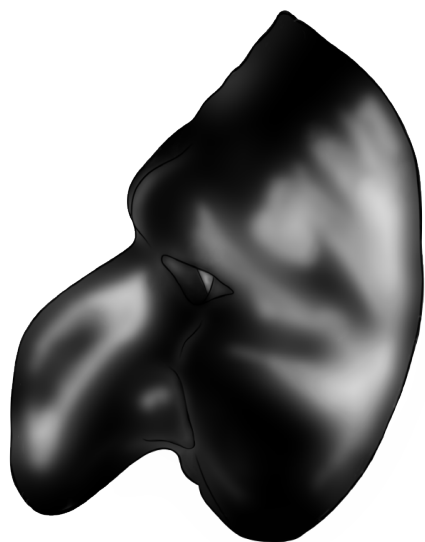
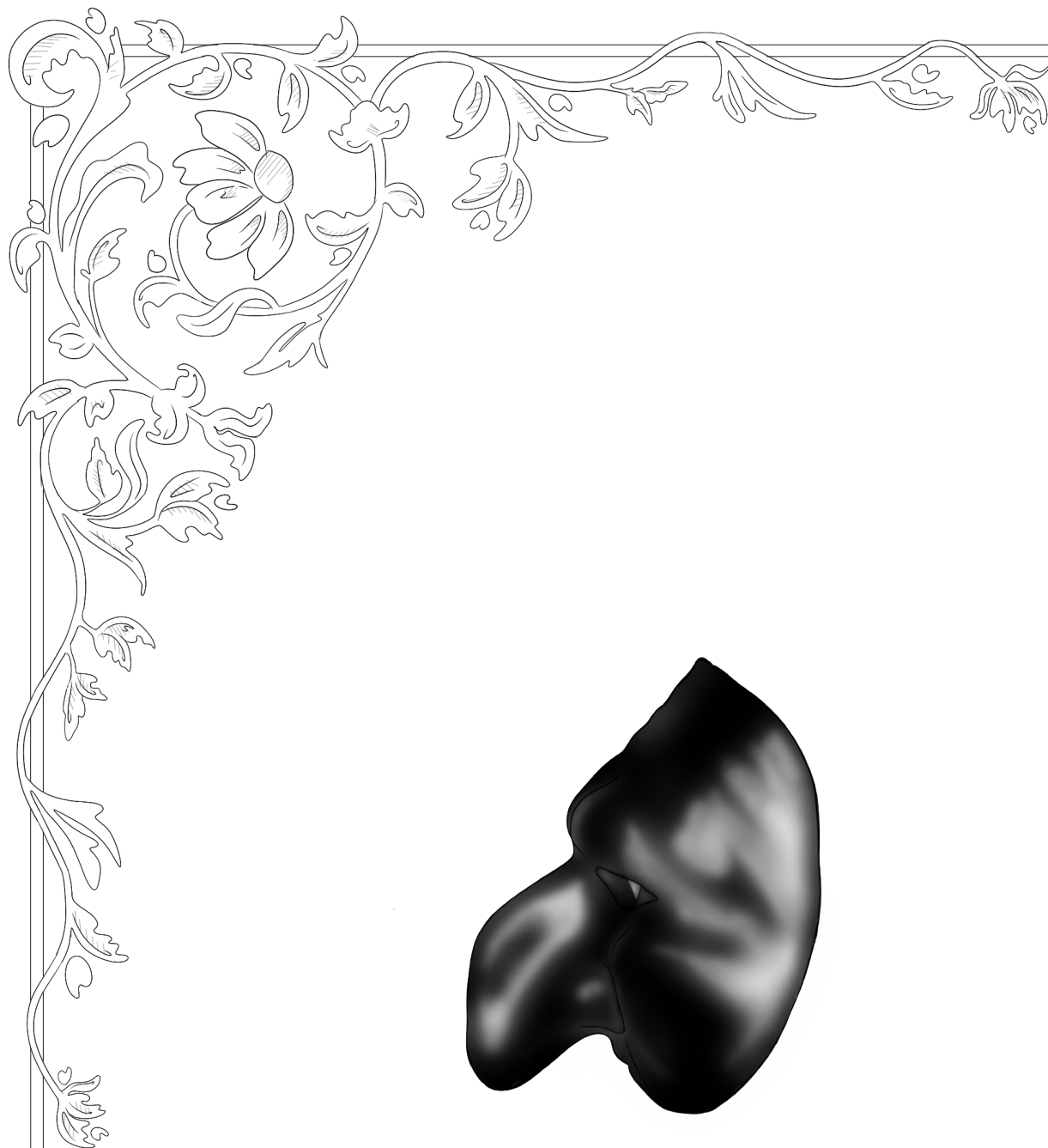




Black *Pulcinella*

Ristorante & Pizzeria



Alkoholfreie Getränke

Teinacher Still Sprudel	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€

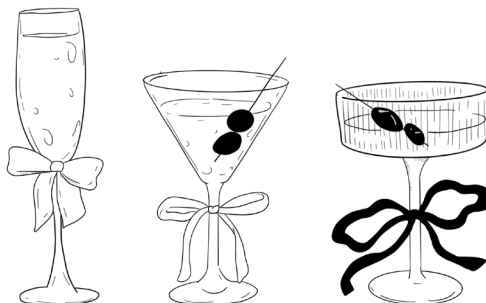
Heiße Getränke

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) a2

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 Alcoholic (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€
Pino Grigio ⑨	0,25l	8,50€
Weißweinschorle 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 (a) | 19,50€ |
| | gemischte Vorspeisen Art des Hauses | |
| 2 | Bruschetta (a) | 9,00€ |
| | 4 Stück geröstetes Brot mit Basilikum, frischen Tomaten, Knoblauch und Olivenöl | |
| 3 | Carpaccio di Manzo (f) | 16,50€ |
| | Rohe Rinderfiletscheiben in Marinade aus Olivenöl und Zitrone mit Parmesan | |
| 4 | Caprese (f) | 14,50€ |
| | Büffelmozzarella, Tomaten mit frischem Basilikum | |
| 5 | Insalate di Mare (b) (h) | 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. (2) (3) (6) (f) | 12,00€ 11,00€ |
| | Salat, Gurken, Karotten, Ei, Tomaten, Käse und Schinken | |
| 9 | Tonno Gr. / Kl. (4) (d) | 12,00€ 11,00€ |
| | Salat, Gurken, Karotten, Ei, Tomaten, Thunfisch und Zwiebel | |
| 10 | Beilagensalat | 4,50€ |
| | Salat, Oliven und Zwiebeln | |

(Alle Salate werden mit Essig und Öl serviert.)

Zuppe (Suppen)

- | | | |
|----|--|-------|
| 11 | Minestrone (1) (c) (f) (g) | 9,00€ |
| | Gemüsesuppe | |
| 12 | di Pomodoro (f) | 9,00€ |
| | Tomatencreme Suppe | |
| 13 | Stracciatella (1) (c) (f) (g) | 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** (3) (c) (f) 15,50€
mit Speck, Eier und Parmesan
- 18 **Linguine Marinara** (b) (h)  17,00€
mit Meeresfrüchten

Penne

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

Tagiatelle

- 23 **Salmone** (c) (f)  17,00€
Bandnudeln mit Lachsstreifen in Rosésoße
- 24 **Bolognese** (c) 15,00€
Bandnudeln mit Hackfleischsoße

Gnocci

- 25 **Sorrento** (2) (f)  15,00€
mit Tomatensoße, Mozzarella und Basilikum

Fortellini

- 26 **alla Panna** (2) (3) (4) (6) (f) 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 | |
| 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 ⑥ ④ ① | 16,00€ |
| | mit Meeresfrüchten | |
| 38 | Tonno | 14,50€ |
| | mit Thunfisch und Zwiebeln | |
| 39 | Romana ④ | 14,00€ |
| | mit Knoblauch, Oregano und Sardellen | |
| 40 | Ruculetta | 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 | Salsicca e Friarielli | 17,00€ |
| | mit eingelegtem Rape und Bratwurst (ohne Tomatensoße) | |

- 46 **Burrata**  18,50€
mit Burrata, Cocktailtomaten und Parmesan
- 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)
- 54 **Black Pulcinella** 19,50€
mit Büffelmozzarella, Basilikum, Cocktailtomaten, gegrillte Aubergine und Parmaschinken

(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) (a1) (f)

- 55 **Lasagna della Casa** (2) (3) (6) 15,00€
mit Hackfleisch, Schinken, Bechamelsoße und Mozzarella
- 56 **Cannelloni di Carne** 15,00€
Nudelröllchen gefüllt mit Tomatensoße und Hackfleisch
- 57 **Cannelloni Ricotta e Spinaci** (f) 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 **Gnocci al Forno** (2) (f) 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** (a) (f) 17,50€
in Weißweinsauce
- 63 **Cotoletta alla Milanese** (1) (2) (6) (a) (c) 17,50€
Paniertes Schnitzel mit Pommes
- 64 **Bauernschnitzel** (6) (a) (c) 19,50€
Paniertes 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** (f) 26,50€
Doradenfilet mit Kirschtomaten und Oliven
- 69 **Salmone** (f) 22,50€
gegrilltes Lachsfilet mit Knoblauchsoße
- 70 **Gamberoni all'aglio** (b) (f) 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 cioccolato** (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 Glutenthaltiges Getreide
- a 1 Glutenthaltiges Getreide
(Hartweizengrieß)
- a 2 Glutenthaltiges Getreide (Gerste)
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fisch
- e Erdnüsse
- f Milch
- g Senf
- h Weichtiere
- i Gelatine
- j Schwefeldioxid und Sulfid

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

