

petrocelli
SAVIGNYPLATZ

RISTORANTE e BAR

Zuppe

- soup -

ZUPPA DI POMODORO 6
Tomatensuppe mit frischem Basilikum

ZUPPA MINISTRONE 7
frische Gemüsesuppe mit Parmesan

ZUPPA STRACCIATELLA 7
Fleischbrühe mit Bio-Ei & Spinat

Antipasti Caldi & Freddi

- cold and warm starters -

CARPACCIO DI MANZO CON PORCINI 13
hauchdünnes argentinisches Rinderfilet mit frischen, gebratenen Steinpilzen & Parmesanflocken

CARPACCIO DI MANZO SU RUCOLA E PARMIGIANO 13
hauchdünnes argentinisches Rinderfilet auf Rucolabett & Parmesanflocken

MOZZARELLA DI BUFALA CON PORCINI SU CARPACCIO DI MANZO 18
Büffelmozzarella mit Steinpilzen auf hauchdünnem argentinischen Rinderfilet

CARPACCIO DI SALMONE SU RUCOLA 13
hauchdünnes Lachsfilet auf Rucolabett mit einer Zitronettensauce & Rosa Pfeffer

TARTARE DI SALMONE 14
frisches Lachstatar auf Avocadobett, mit Frischkäse, Schnittlauch & Sojasauce

CROSTINI POMODORINO 7
gebackene Brotscheiben mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch & Basilikum
mit Mozzarella + 2

ANTIPASTO TERRA NOSTRA PER DUE PERSONE 28
gemischter Vorspeiseteller für zwei Personen mit pikanter Salami aus Calabrien, Salami Milano, Parmaschinken, Mozzarella, Bel Paese Käse, Grana Padano Parmesan (16 Monate), Oliven, Artischockenherz, gegrilltes Gemüse aus der Vitrine & Bresaola

VITELLO TONNATO 11
hauchdünnes Kalbsfilet mit einer Tunfischsauce, Kapern & Sardellen

VERDURE MISTE DELLA VETRINA 10
gemischtes Grillgemüse aus der Vitrine

TRIS DI ANTIPASTO PER DUE PERSONE 28
gemischter Vorspeiseteller für zwei Personen mit Rinderfiletcarpaccio, Vitello Tonnato & gegrilltes Gemüse aus der Vitrine

CALAMARETTI FRITTI SU RUCOLA 18
Baby-Calamari gebraten mit Chilischoten, Knoblauch & Koriander auf Rucolabett

Formaggi

- cheese -

FORMAGGI MISTI 13
gemischte Käseplatte

*Pasta di Mamma Ada**

- mamma Ada's homemade pasta -

ORECCHIETTE E FUSILLI PETROCELLI* 15

Mamma's Spiral- & Hütchennudeln mit argentinischen Rinderfiletspitzen in Tomatensauce & Parmesan

GNOCCHI MIT SAUCE NACH WAHL* 13

Pesto | Tomatensauce | Parmesan-Walnuss-Creme | Butter-Salbei-Sauce

LASAGNE ALLA BOLOGNESE* im Ofen gebacken, mit Bolognesesauce (100% Rind) 13

TAGLIATELLE CON PUNTE DI FILETTO E FUNGHI* 17

Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen und Champignons in einer Parmesancreme

RAVIOLO RIPIENI DI RICOTTA E SPINACI* 14

gefüllte Teigtaschen mit Spinat, Ricotta und Sauce nach Wahl: Pesto | Tomatensauce | Parmesan-Walnuss-Creme | Butter-Salbei-Sauce

TAGLIATELLE AI PORCINI* Bandnudeln mit frischen Steinpilzen in einer Parmesancreme 15

TAGLIOLINI AL TARTUFO UMBRO* feine Bandnudeln mit frischem Trüffel aus Umbrien, in zerlassener Butter 20

PASTA MISTA PER DUE PERSONE* 30

Ravioli in einer Walnuss-Parmesan-Creme, Penne mit hausgemachtem Pesto, Rigatoni mit Tomatensauce, Mozzarella & frischem Basilikum

TAGLIATELLE AL SALMONE* 19

Bandnudeln mit norwegischem Lachsfilet in einer Cherrytomatensauce

PENNE GOLOSE mit jungen Spinatblättern & Maishähnchenfilet in einer Gorgonzolasauce 11

SPAGHETTI BOLOGNESE in einer Bolognesesauce (100% Rind), mit Parmesan & frischem Basilikum 11

SPAGHETTI SORRENTINA mit Tomatensauce, Mozzarella, frischem Basilikum & Parmesan 11

PENNE ALL'ARRABBIATA in einer pikanten Tomatensauce, mit Chilischoten, frischem Basilikum & Parmesan 10

SPAGHETTI AGLIO E OLIO mit Knoblauch, Olivenöl & frischem Chili 10

SPAGHETTI ALLE VONGOLE mit Venusmuscheln, Knoblauch & Chilischoten 19

PENNE CON PUNTE DI FILETTO mit Rinderfiletspitzen in einer Cherrytomatensauce & Parmesan 17

Insalate

- salads with famous "Petrocelli" dressing -

INSALATA MISTA gemischter Salat mit Cherrytomaten 6

INSALATA TONNO gemischter Salat mit Tunfisch & Cherrytomaten 10

INSALATA PETROCELLI 15

gemischter Salat mit Rucola, Maishähnchenfilet, Avocado, Mozzarella, Cherrytomaten, Parmaschinken & geröstete Mandeln

INSALATA TONNO SASHIMI 19

gemischter Salat mit gebratenem Tunfischfilet (SASHIMI-QUALITÄT), Limetten, Chilischoten, Knoblauch & Koriander

INSALATA CAPRESE Tomatenscheiben mit Mozzarella, Basilikum & Olivenöl 9 mit Büffelmozzarella +3

RUCOLA E PARMIGIANO Rucolasalat mit Parmesanflocken & Cherrytomaten 10

RUCOLA LUCANA gemischter Salat mit Rucola, Cherrytomaten, Schafskäse, Artischocken & frischen Champignons 13

INSALATA ROMANA 19

gemischter Salat mit frisch frittiertem Lachsfilet, Krabben, Avocado, Cherrytomaten, Mozzarella & Pinienkerne

INSALATA ANANAS E POLLO DI MAIS 15

gemischter Salat mit Maishähnchenfilet, gebratener frischer Ananas, Cashewkernen & Champignons

INSALATA MIZZIOS 20

Rucolasalat mit gebratenen, argentinischen Rinderfiletmedaillons, frischen Champignons, Rosamrin & Parmesanflocken

Pizze Petrocelli Ø 38cm

FOCACCIA BIANCA POMODORINI	Pizzabrot mit Cherrytomaten, Basilikum & Knoblauchöl	11
MARGHERITA	Tomaten, Mozzarella & Basilikum	8
PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI	Tomaten, Mozzarella, Kochschinken & Champignons	10
SOFIA LOREN	Tomaten, Mozzarella, Parmesanflocken & Basilikum	9
GORGONZOLA E NOCI	Sahne, Mozzarella, Gorgonzola & frische Walnüsse	10
TONNO E CIPOLLA	Tomaten, Mozzarella, Tunfisch & Zwiebeln	10
SPINACI E GRANA PADANO PARMIGIANO	Sahne, Mozzarella, Spinat, Knoblauch & Parmesanflocken	12
TERRA VECCHIA	Tomaten, Mozzarella, pikante Salami & Bel Paese Käse	10
SALMONE	Tomaten, Mozzarella, frisches Lachsfilet, Creme Fraiche & Rucola	14
CICERONE	Tomaten, Mozzarella, Rucola, Cherrytomaten & Parmesanflocken	16
GOLOSA	Tomaten, Mozzarella, Rucola, Cherrytomaten & Parmaschinken	16
CIOCIARA	Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, pikante Salami, Champignons, Artischockenherzen & Oliven	16
PETROCELLI	Tomaten, Mozzarella, drei Gambas & pikante Salami Napoli	16
GAMBERI	Tomaten, Mozzarella & vier Gambas in Knoblauch-Persilien-Öl	16
TARTUFO	Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken & Trüffelöl aus Piemont	19
PORTOFINO	Tomaten, Mozzarella, Spinat, pikante Salami & Pecorino	13
AMALFI	Tomaten, Mozzarella, Salami, Schafskäse, Cherrytomaten, Trüffelöl & frischer Basilikum	15
PORCINI	Sahne, Mozzarella, in Knoblauch & Rosmarin marinierte Steinpilze	13 mit Speck +2
BASILICATA	Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Schafskäse, Cherrytomaten, Rucola & schwarze Oliven	14
UOVA - OCCHIO DI BUE	Tomaten, Mozzarella, pikante Salami & zwei Spiegeleier	14
SICILIA	Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Schafskäse, Speck & Knoblauchöl	14
BARBA	Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Champignons, frische Chilischoten & Petersilie	13
QUATTRO FORMAGGI	Sahne, Mozzarella, Bel Paese Käse, Schafskäse, Gorgonzola & frische Chilischoten	13
CIPOLLA ROSSA	Tomaten, Mozzarella, viel rote Zwiebeln, Salami, Champignons & Knoblauchöl	13
HOIII MARÍ	Tomaten, Mozzarella, Aubergine, frischer Knoblauch, Salami & Schafskäse	13
PATATE	Sahne, Mozzarella, hauchdünne Kartoffelscheiben, Speck & rote Zwiebeln	12
BUFALA	Tomaten, Büffelmozzarella, Parmaschinken, Trüffelöl & schwarze Oliven	21
PICCANTONA	Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, frische Chilischoten & Champignons - auf Wunsch mit Tabasco	13
BRESAOLA	Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Rucola, Trüffelöl, frischer Knoblauch & Parmesanflocken	15
NAPOLI	Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Knoblauchöl, frische Chilischoten, schwarze Oliven, Parmesanflocken & rote Zwiebeln	12
TARTUFO FRESCO	Sahne, Mozzarella, Trüffelöl & frischer Trüffel	20

Risotti

RISOTTO AL TARTUFO 14
Risotto in einer Trüffelpaté mit Parmesan

RISOTTO AI FUNGHI E PORCINI 14
Pilzrisotto mit Champignons, Steinpilzen, Frühlingszwiebeln & Parmesan

RISOTTO CON GAMBERI E BASILICO 17
Risotto mit Gambas & einer leichten Zitrus-Basilikum-Sauce

RISOTTO MAR JONIO 19
Risotto mit Lachsfilet, Gambas, Venusmuscheln & Baby-Calamari

Pesce - fish -

SALMONE ALLA GRIGLIA SU RUCOLA 21
gegrilltes, frisches Lachsfilet (ca. 320g Frischgewicht) auf Rucolabett mit einer Zitronettensauce

ORATA O BRANZINO FRESCO DI MARE ALLA GRIGLIA 22
gegrillte, frische Dorade oder Loup de Mer (ca.500g Frischgewicht) mit Beilage

Carne - meat -

FETTINA SFRISCIULATA DI MANZO ARTE MAMMA ADA 22
argentinische Rinderfiletscheiben (ca.260g Frischgewicht) in einer Sauce aus Weißwein, Knoblauch & Rosmarin mit Beilage

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON PORCINI SU RUCOLA 29
argentinisches Rinderfilet vom Grill (ca. 260g Frischgewicht) auf Rucolabett mit gebratenen Steinpilzen

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA 26
argentinisches Rinderfilet vom Grill (ca. 260g Frischgewicht) mit Beilage nach Wunsch

ENTRECÔTE ALLA GRIGLIA 24
Entrecôte vom Grill mit
Pfeffercremesauce | süßer Balsamicocreame | New York Style mit frischer Butter & Kräutern

5 COTTOLETTE D'AGNELLO OLANDESE ALLA GRIGLIA 25
5 Lammkotelettes aus Holland vom Grill mit Gemüsejulienne

Tarte & Dessert - homemade cakes & desserts -

PINAS HOMEMADE TIRAMISU nach traditionellem Rezept der Familie Petrocelli 6

PANNA COTTA italienischer Sahnepudding 6

PROFITEROLS mit Chantillycreme gefüllte Windbeutel, umhüllt von Mousse au Chocolat 6

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO Schokokuchen gefüllt mit einer Schokoladencreme, warm serviert mit Vanillesauce 6

FRISCHE ERDBEEREN mit süßer Balsamicocreame & Vanilleeis 9

DESSERT MISTO PER DUE PERSONE gemischte Dessertplatte für zwei Personen 14

Bevande

beverages . getränke

Aperitivi aperitif . aperitif

MARTINI BIANCO & TONIC ^{5,6}	0,2 l	8,00		
MARTINI FIERO & TONIC ^{2,5,6}	0,2 l	8,00		
APEROL SPRITZ ²	0,2 l	10,00		
APEROL PROSECCO ²	0,2 l	10,00		
HUGO Prosecco, Holundersirup, frische Minze	0,2 l	10,00		
VIRGIN HUGO ² Ginger Ale, Holundersirup, frische Minze	0,2 l	7,00		
SANBITTER ² alkoholfreier Aperitif auf Eis mit Orange	9,8 cl	4,50		
CAMPARI ²	5 cl	5,50	MARTINI ROSSO ²	5 cl 5,50
CAMPARI SODA ²	0,2 l	8,50	MARTINI BIANCO	5 cl 5,50
CAMPARI MARTINI ²	0,2 l	8,50	MARTINI SECCO DRY	5 cl 5,50
CYNAR ²	5 cl	5,50	MARTINI FIERO ²	5 cl 5,50

Longdrinks

WODKA
oder
GIN

&

FEVER TREE TONIC^{5,6}
RED BULL^{1,2,3}
SOFTDRINK

0,2 l 9,00

Champagner

	0,1 l	0,75 l		
MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL	15,00	105,00		
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL		85,00		
MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL		110,00		
MOËT & CHANDON ICE ROSÉ IMPÉRIAL		135,00		
VEUVE CLICQUOT BRUT	12,00	85,00		
RUINART		85,00		
RUINART ROSÉ		135,00		

Vini Aperti

wine by the glass

VINI BIANCHI . white wines . Weißweine	0,1 l	0,2 l	0,5 l	
PINOT GRIGIO	3,50	6,00	13,00	
SOAVE	3,50	6,00	13,00	
VINI ROSSI . red wines . Rotweine	0,1 l	0,2 l	0,5 l	
CHIANTI DOCG	3,50	6,00	13,00	
MONTEPULCIANO	3,50	6,00	13,00	
ACQUA E' VINO . spritzer . Weinschorle	0,2 l			
ROSSO O BIANCO . rot oder weiß	4,50			

Petrocelli empfiehlt

Rot oder Weißwein	0,2 l	0,75 l		
CHARDONNAY	7,50	20,00		
PRIMITIVO	9,00	26,00		

Prosecco

PROSECCO VALDO	6,00	39,00		
PROSECCO VALDO ROSÉ	6,00	39,00		

Liquori

liquor . likör

RAMAZZOTTI ²	2 cl	4,00		
AMARO AVERNA ²	2 cl	4,00		
AMARETTO ²	2 cl	4,00		
BAILEYS ²	2 cl	4,00		
SAMBUCA	2 cl	4,00		
CHIVAS SCOTCH WHISKEY ²	2 cl	7,50		
JACK DANIELS WHISKEY ²	2 cl	6,50		
BACARDI RUM ²	2 cl	5,50		
GIN	2 cl	5,50		
GRAPPA BIANCA	2 cl	5,00		
GRAPPA RISERVA	2 cl	6,00		
LIMONCELLO AUF EIS	4 cl	4,00		

Birra Alla Spina

beer on tap . biere vom fass

	0,3 l	0,5 l		
HOLSTEN	3,50	5,00		
ALSTERWASSER MIT SPRITE	3,50	5,00		

Birre In Bottiglia

flaschenbiere

DUCKSTEIN ORIGINAL	0,5 l	6,00		
ERDINGER KRISTALLWEIZEN	0,5 l	5,50		
ERDINGER HEFEWEIZEN	0,5 l	5,50		
ERDINGER HEFEWEIZEN alkoholfrei	0,5 l	5,50		
ALKOHOLFREIES BIER	0,33 l	4,00		

Cocktails

SEX ON THE BEACH	0,2 l	10,00		
wodka, pfirsichlikör, cranberrysaft, orangensaft				
CAIPIRINHA	0,2 l	10,00		
cachaça, limone, rohrzucker				
MOJITO	0,2 l	10,00		
bacardi superior, limette, rohrzucker, frische minze, soda				
LONG ISLAND ICED TEA ^{1,2,5}	0,2 l	12,00		
bacardi superior, wodka, tequila, triple sec, bombay, tonic, sweet & sour, coca cola				
MOSCOW MULE	0,2 l	10,00		
wodka, limettensaft, spicy ginger, beer, gurke				

Bevande Analcoliche

alkoholfreie getränke

APFELSAFT naturtrüb	0,2 l	3,50	0,4 l	5,00
APFELSAFTSCHORLE naturtrüb	0,2 l	3,00	0,4 l	4,50
COCA COLA ^{1,2}	0,2 l	Flasche		4,00
COCA COLA ZERO ^{1,2,3,4}	0,2 l	Flasche		4,00
FANTA ^{2,6}	0,2 l	3,00	0,4 l	4,50
SPRITE ⁵	0,2 l	3,00	0,4 l	4,50
FEVER TREE GINGER ALE ²			0,2 l	4,50
FEVER TREE TONIC WATER ^{5,6}			0,2 l	4,50
FEVER TREE BITTER LEMON ^{5,6}			0,2 l	4,50
FEVER TREE SODA WATER			0,2 l	4,50

Spremuta

freshly squeezed juice . frisch gepresste säfte

SUCCO DI ARANCIA Orangensaft	0,2 l	4,50		
------------------------------	-------	------	--	--

Acqua

mineral water . mineralwasser

SAN PELLEGRINO sparkling	0,5 l Fl.	4,50		
ACQUA PANNA still	0,5 l Fl.	4,50		

Bevande Calde

hot drinks

ESPRESSO ¹		2,00		
ESPRESSO koffeinfrei		2,90		
ESPRESSO ¹ doppio		3,00		
ESPRESSO MACCHIATO ¹ mit Milch		2,30		
CAPPUCCINO ¹		3,00		
LATTE MACCHIATO ¹		3,80		
GLAS TEE ¹ Grün, Kamille, Schwarz (Darjeeling, Earl Grey, Assam)	0,4 l	3,70		
Hagebutte, Früchte, frische Minze, Multi				
TASSE KAFFEE ¹		2,90		
Statt Vollmilch bieten wir alternativ auch laktosefreie Milch oder Sojadrink an		0,30		

P
petrocelli.de .
Catering
FOOD & WINE