

Ciao!

Benvenuti nel ristorante Pazza Italian Kitchen!

Liebe Gäste,

wir heißen Sie herzlich willkommen in unserem Restaurant, einem Ort, an dem die Aromen Italiens harmonisch aufeinandertreffen. Bei uns erwartet Sie eine köstliche Reise durch die traditionelle italienische und internationale Küche, sorgfältig zubereitet mit den besten Zutaten und viel Liebe zum Detail.

Unser Ziel ist es, Ihnen nicht nur schmackhafte Gerichte, sondern auch ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bieten. Lassen Sie sich verwöhnen und genießen Sie das gemütliche Ambiente unseres Hauses. Egal, ob Sie zu einem festlichen Anlass oder einem entspannten Abendessen kommen – wir sind für Sie da.

ÖFFNUNGSZEITEN!

- Montag - Samstag: 12:00 - 22:00 Uhr
- Wir haben an allen Feiertagen und auch an Weihnachten für Sie geöffnet!

MITTAGSTISCH

Business lunch 12.00-16.00

Vorspeisen

Primo

TRIO COMBINAZIONE "PAZZA"

*Eine exquisite Kombination aus zartem Vitello,
feinem Rinder-Carpaccio und frischer Mozzarella Caprese*

16,90

PICANDOU CON CARPACCIO

*Feiner Ziegenkäse auf Rote Bete Carpaccio
und einem Hauch von Nuss-Honig-Dressing*

14,50

CARPACCIO DI MANZO

*Zartes Rinder-Carpaccio, kombiniert
mit edlem Trüffelmayo und knusprigen Parmesan-Chips*

18,90

ANTIPASTI-PRACHT

*eine bunte Auswahl
an traditionellen italienischen Vorspeisen*

15,90

Suppen

CREMA DI PATATE CON SALMONE AL BRANDY

*Samtige Kartoffelcremesuppe,
verfeinert mit in Brandy flambierten Lachsstreifen*

11,90

CREMA DI POMODORO

*Zarte Tomatencremesuppe mit dem hauseigenen Käse Mozzarella Fior
di Latte, nach traditionellem italienischem Rezept zubereitet.*

9,50

MINISTRONE



Leichte Suppe aus saisonalem Gemüse

8,90

Salate

BURRATA AUF WILDKRÄUTERSALAT

Cremige Burrata auf frischem Wildkräutersalat

16,50

GRÜNER SALAT MIT RINDERFILETSPITZEN

Frischer, grüner Salat, garniert mit saftigen Rinderfiletspitzen und den Pilzen der Saison

18,90

SALAT MIT BLACK-TIGER-GARNELEN

Knackiger Salat, verfeinert mit gegrillten Black Tiger Garnelen und frischen, aromatischen Tomaten

19,50

Pasta

FETTUCCHINE ALLA PAZZA

Feinste Bandnudeln, serviert mit Parmaschinken, Austernpilzen und Walnüssen, verfeinert in einer cremigen Sahnesauce 19,50

RAVIOLI ALLA PAZZA

traditionelle Sardische Ravioli gefüllt mit Kartoffeln, mit Pecorino & Minze 18,90
Sauce wählen : Salbeibutter / Gorgonzola / Pomodoro

FETTUCCHINE AL SALMONE

Zarte Fettuccine mit frischem Lachs und würzigem Rucola, serviert in einer leichten Hummersauce 17,50

LINGUINE AL PFIFF

Feine Linguine, kombiniert mit edlen Trüffeln und Pilzen, kunstvoll serviert im knusprigen Parmesan-Nest 27,90

ARANCINA CARBONARA

Spaghetti Carbonara mit Speck und Käse gefüllt in frittiertem Bällchen 18,90

PENNE CON FILETTO

Penne mit zarten Filetspitzen und frischen Champignons, veredelt mit einer kräftigen Gorgonzola-Sauce 21,90

CANNELLONI SPINACI

Gefüllte Cannelloni mit frischem Spinat und cremigem Gorgonzola, goldbraun mit Käse überbacken, serviert mit einer würzigen Gorgonzola-Sauce 17,90

LASAGNE AL SALMONE

Hausgemachte Lasagne, gefüllt mit saftigem Lachs und Käse, perfekt überbacken, serviert mit einer fein abgestimmten Tomaten-Sahne-Sauce 18,90

CANNELLONI CARNE

Herzhaft gefüllte Cannelloni mit fein gemischtem Fleisch, goldbraun mit Käse überbacken, serviert mit einer cremigen Tomaten-Sahne-Sauce 18,50

Fisch

Pesce

SALMONE AL MANGO-ARANCIO

Lachsfilet, flambiert in Cointreau und serviert in einer fruchtigen Mango-Orangensauce 27,90

JAKOBSMUSCHELN IN PERNODSAUCE

Frische Jakobsmuscheln, veredelt in einer feinen Pernodsauce 32,90

DORADENFILET MIT SCAMPI

Zartes Doradenfilet mit aromatischen Scampi, perfekt gegart und serviert mit einer feinen Weißweinsauce 27,50

Fleisch

Carne

RUMPSTEAK ALLA GRILLA

*300g zartes Rumpsteak vom Grill, perfekt auf den Punkt gegart
Zur Wahl: Pfeffersauce, Gorgonzola-Sauce oder Champignon-Sauce* 33,90

SCHWEINEFILET IN MARSALASAUCE

Saftiges Schweinefilet, begleitet von einer samtigen Marsalasauc 25,90

SCALOPPINE AL LIMONE

Zarte Kalbsschnitzel, fein angebraten und in einer aromatischen Zitronensauce veredelt. Ein klassisches italienisches Gericht mit einer perfekten Balance aus Frische und Würze 28,50

COTOLETTA ALLA MILANESE

Goldpaniertes Kalbsschnitzel mit pommes frites 29,50

Dessert

LIMONCELLO TIRAMISU

*Ein erfrischendes Tiramisu mit einem Hauch von Limoncello –
ein süßer Abschluss für den Abend* 9,50

CRÈME BRÛLÉE

*Klassische Crème Brûlée, gekrönt mit einer goldenen Karamellkruste
– ein himmlisches Dessert* 9,50

PANNA COTTA

*Sanfter Vanillepudding, traditionell italienisch zubereitet,
leicht und köstlich* 7,50

COMPOSIZIONE

*Eine Auswahl an gemischten Desserts des Hauses,
perfekt zum Teilen und Genießen* 12,90

TORTA MILLEFOGLIE

*Blätterteig-Kuchen mit Vanille Creme
garniert mit frischen Früchten* 8,90

CHEESECAKE PAZZA

*Aus cremigem Frischkäse auf einem knusprigen Keksboden,
verfeinert mit einem Hauch von Vanille und Zitrone* 7,90

Käse

FORMAGGIO MISTO

Eine Selektion von vier Käsesorten, begleitet von Honig und Senf 17,90

Getränke

APERITIF

<i>Prosecco 0,1l</i>	8,00
<i>Aperol-Spritz 0,2l</i>	9,00
<i>Limoncello-Spritz 0,2l</i>	9,00
<i>Lillet-Rose 0,2l</i>	9,00
<i>Hugo-Spritz 0,2l</i>	9,00
<i>Gin Tonic Malfy 0,2l</i>	9,50
<i>Gin Tonic 0,2l</i>	9,50
<i>Hugo (Alk.fr.)</i>	8,00

BIERE

<i>Stauder Pils 0.25/0.4</i>	3,30/4,50
<i>Franz. Weissenbier 0.5</i>	5,00
<i>Franz. Weissenbier (Alk.fr.) 0.5</i>	5,00
<i>Peroni 0.33</i>	4,50
<i>Stauder Pils (Alk.fr.) 0,33</i>	4,50
<i>Diebels Alt 0.5</i>	4,50

DIGESTIF

<i>Averna 4cl</i>	4,90
<i>Ramazotti 4cl</i>	4,90
<i>Limoncello 4cl</i>	5,90
<i>Grappa 4cl</i>	4,00
<i>(bitte fragt unser Team welche Sorten wir im Restaurant haben)</i>	
	<i>ab 7,50</i>

ALKOHOLFREIE & SOFT

<i>Panna/S.Pellegrino 0,2l</i>	2,90
<i>Panna/S.Pellegrino 0,75l</i>	7,50
<i>Coca-Cola 0.2l (Fanta, Sprite)</i>	3,00
<i>Saftschorle 0.2l</i>	3,30

HEISSGETRÄNKE

<i>Caffè Crema</i>	3,30
<i>Cappuccino</i>	3,50
<i>Latte Macchiato</i>	3,90
<i>Espresso</i>	2,90
<i>Espresso Macchiato</i>	2,90
<i>Espresso Doppio</i>	3,90
<i>Espresso Coretto mit Grappa</i>	6,90
<i>Tasse Tee</i>	3,50
<i>Frische Minze Tee</i>	4,50

Bianco

Fiano IGT Salento

ZIN

Produttori di Manduria

Ein aromatischer Weißwein mit Noten von Zitrusfrüchten, tropischen Früchten und einer leichten mineralischen Frische.

Glas 0,2l 10,00
Flasche 0,75l 33,00

Villa Solais di Sardegna DOC

VILLA SOLAIS

Santadi

Ein frischer, mineralischer Weißwein von Sardinien mit Aromen von Zitrusfrüchten, tropischen Früchten und einem Hauch von Kräutern.

Glas 0,2l 8,50
Flasche 0,75l 29,00

Pinot Grigio DOC

GRAUBURGUNDER

Corte Giara

Ein frischer Grauburgunder mit Aromen von Zitrusfrüchten, Birne und einem Hauch Mandel.

Glas 0,2l 8,50
Flasche 0,75l 28,50

Lugana DOC

VIGNETO MANDOLARA

Le Morette

Ein frischer, mineralischer Weißwein mit Aromen von Pfirsich, Apfel und einem Hauch von Mandeln.

Glas 0,2l 11,00
Flasche 0,75l 39,00

Gavi DOCG

PALÁS

Michele Chiarlo

Ein eleganter, frischer Weißwein mit Aromen von Zitrusfrüchten und weißen Blüten, perfekt zu leichten Gerichten.

Glas 0,2l 11,00
Flasche 0,75l 35,00

Pinot Bianco DOC

WEISSBURGUNDER

Kellerei Bozen

Ein eleganter, frischer Weißburgunder mit Noten von Äpfeln, Birnen und einem Hauch Zitrusfrüchten.

Glas 0,2l 10,00
Flasche 0,75l 33,00

Rosso

Primitivo di Manduria DOC

LIRICA

Produttori di Manduria



Ein kräftiger, vollmundiger Rotwein mit Aromen von reifen Kirschen, Pflaumen und Schokolade, begleitet von weichen Tanninen.

Glas 0,2l 11,90
Flasche 0,75l 42,00

Montepulciano d'Abruzzo DOC

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Vignamadre

Ein fruchtiger Rotwein mit Aromen von Kirschen und Pflaumen, begleitet von einer leichten Würze und weichen Tanninen.

Glas 0,2l 9,50
Flasche 0,75l 32,50

Ripasso Valpolicella DOC

RIPASSO VALPOLICELLA

Carto Giara

Ein kräftiger, vollmundiger Rotwein mit Aromen von dunklen Kirschen, Pflaumen und Gewürzen, der durch die Ripasso-Methode an Komplexität gewinnt.

Glas 0,2l 13,50
Flasche 0,75l 43,00

Merlot IGT Vineto

MERLOT

Corte Giara

Ein weicher, fruchtiger Merlot mit Aromen von dunklen Beeren und einem Hauch von Gewürzen.

Glas 0,2l 7,50
Flasche 0,75l 27,50

Amarone Classico DOCG

AMARONE CLASSICO

Allegrini

Ein vollmundiger, kraftvoller Rotwein mit Aromen von getrockneten Früchten, Schokolade und Gewürzen, ideal zu kräftigen Fleischgerichten.

Flasche 0,75l 149,00

Barolo DOCG

PALÁS

Michele Chiarlo

Kräftiger, komplexer Rotwein mit Aromen von roten Beeren, Gewürzen und Tabak, ideal für besondere Anlässe.

Flasche 0,75l 89,00

Brunello di Montalcino DOCG

BRUNELLO DI MONTALCINO

Ruffino

Ein komplexer und eleganter Rotwein mit Aromen von roten Beeren, Leder und Gewürzen, ideal für besondere Anlässe und zur Reifung geeignet.

Flasche 0,75l 109,00

Rose

Bardolino Chiaretto DOC
BARDOLINO CHIARETTO
Le Morette

Ein frischer, leichter Roséwein mit Aromen von roten Beeren, Rosen und einem Hauch von Zitrusfrüchten, ideal für warme Tage und leichte Gerichte.

Glas 0,2l 8,00
Flasche 0,75l 33,00

Perkelnd

Spumante DOC Brut
PROSECCO
Teresa Rizzi

Ein spritziger Prosecco mit Aromen von grünem Apfel und Zitrus, perfekt für Aperitifs und leichte Gerichte.

Glas 0,1l 8,00
Flasche 0,75l 39,00

Spumante Extra Dry
ROSE
Teresa Rizzi

Ein lebhafter Rosé-Schaumwein mit Noten von Erdbeeren und Himbeeren, frisch und angenehm trocken.

Glas 0,1l 8,00
Flasche 0,75l 39,00

Reserve Brut
CHAMPAGNER
Jean Gimonnet

Ein eleganter Champagner mit feinem Perlenband und Aromen von weißen Blüten, Brioche und reifen Birnen. Ideal als edler Aperitif oder zu feinen Speisen.

Flasche 0,75l 79,00