# PICASSO

ITALIAN STEAK RESTAURANT

ESTD 2013

Italienische Tradition • Fleisch vom Grill • Gute Weine

# MENÜ

# APERITIF (1,2,5,10,14)

| | |
|---|---|
| SHERRY MEDIUM | 6,00 |
| SHERRY DRY | 6,00 |
| MARTINI BIANCO | 6,50 |
| MARTINI ROSSO | 6,50 |
| CRODINO ALKOHOLFREI | 6,50 |
| CAMPARI SODA | 7,50 |
| CAMPARI ORANGE | 8,50 |
| TOCCO ROSSO<br>(Campari, Holunderblütensirup, Prosecco, Minze) | 9,50 |
| AMERICANO COCKTAIL<br>(Campari, Martini Rosso, Soda) | 9,50 |
| APEROL / LIMONCELLO SPRITZ | 8,50 |
| HUGO | 8,50 |

| | Flut 0,1l | Fl. 0,75l |
|---|---|---|
| PROSECCO DOC | 6,50 | 35,00 |
| FERRARI DOC<br>Maximum Blanc de Blancs | 8,00 | 54,50 |

# SOFTDRINKS (1,2,9,10,14)

| | 0,4l |
|---|---|
| COCA COLA | 4,50 |
| COLA ZERO | 4,50 |
| FANTA | 4,50 |
| MEZZO MIX | 4,50 |
| SPRITE | 4,50 |
| FUZE TEA 0,25l Fl.<br>(Zitrone oder Pfirsich) | 3,80 |

| | 0,3l |
|---|---|
| ORANGENSAFT | 4,00 |
| APFELSAFT | 4,00 |
| JOHANNISBEER-NEKTAR | 4,50 |

| | 0,3l - 0,5l |
|---|---|
| SAFT-SCHORLE | 3,80 - 5,80 |

| | 0,2l |
|---|---|
| BITTER LEMON | 4,00 |
| TONIC WATER | 4,00 |
| GINGER ALE | 4,00 |

DISTELHÄUSER
Immer eine frische Idee!

# BIER VOM FASS

| | 0,3l - 0,5l |
|---|---|
| PILS | 3,50 - 5,00 |
| RADLER | 3,50 - 5,00 |
| HEFE-WEIZEN | 3,50 - 5,00 |
| HEFE-ALKOHOLFREI | 3,50 - 5,00 |
| PILS ALKOHOLFREI | 0,33l Fl. 4,00 |

# MINERALWASSER

| | 0,25l - 0,75l |
|---|---|
| SAN PELLEGRINO Medium | 3,00 - 6,50 |
| ACQUA PANNA Still | 3,00 - 6,50 |

# ANTIPASTI

**RAVIOLINI IN BRODO** 7,50
Frische Raviolini (mit Fleisch) in Rinderkraftbrühe mit Parmesankäse (a,c,e,m)

**BRUSCHETTA CLASSICA** 7,00
Geröstetes Brot mit Tomatenwürfeln, Basilikum und einem Schuss nativem Olivenöl extra (a)

**TRIS DI BRUSCHETTE** 11,50
Dreierlei Bruschetta, mit 3 verschiedenen Belägen (1,a,e)

**BURRATA E CRUDO DI PARMA** 13,50
Burrata aus Apulien, serviert mit 24 Monate gereiftem Parmaschinken, frischem Rucola und einem Hauch von nativem Olivenöl extra (1,3,7,e)

**PECORINO ARROSTO** 13,50
Gegrillter sardischer Pecorinokäse auf Pane Carasau (sardisches knuspriges Brot), Honig (a,e)

**CARPACCIO ALL'ITALIANA** 16,50
Feinste Angus-Rinderfiletscheiben mit Vinaigrette, frischem Rucola, gehobeltem Parmesan (e)

**TARTARE DI MANZO** 16,50
Herzhaftes, frisch handgeschnittenes Rindertatar mit Kapern, Oliven, Dijon-Senf und Bio-Eigelb, fein abgeschmeckt und würzig verfeinert (6,a,c,g)

**TARTARE DI SALMONE** 18,50
Handgeschnittenes frisches Lachs-Tatar, verfeinert mit Olivenöl-Zitronen-Dressing, knusprigen Pistazien und rosa Pfeffer (d,f)

**OLIVE ALL´ASCOLANA** 7,50
Riesenoliven, gefüllt mit einer schmackhaften Fleischmischung und knusprig paniert (a,c)

**ANTIPASTO MISTO** 19,50
Eine erlesene Auswahl unserer Vorspeisen (1,2,3,7,a,d,e)

**SPIEDINO DI GAMBERONI** 18,50
Gegrillter Black-Tiger-Garnelenspieß (4 Stück), mit Knoblauch, frischen Kräutern und einer Olivenöl-Zitronen-Sauce, dazu geröstetes Knoblauchbrot (a,b)

# INSALATE

**INSALATA MISTA** 6,00
Kleiner gemischter Salat mit Eisbergsalat, Kirschtomaten, Paprika, Karotten, Zucchini

**INSALATA DEL BOSCO** 19,50
Gemischter Salat mit gebratenen Steinpilzen, Champignons und Pecorino Käse (e)

**INSALATA PRIMAVERA** 19,50
Gemischter Salat mit gegrilltem Putenbrustfilet, gehobeltem Parmesan und Parmaschinken und (1,3,7,e)

**INSALATA DELLA CASA** 20,50
Gemischter Salat mit gebratenen Garnelen und Rindersteakstreifen (6,b)

Alle Salate werden mit unserem hausgemachten Spezialdressing serviert (g)

# PASTA E RISOTTI

Unsere frischen Pastagerichte spiegeln die kulinarische Vielfalt Italiens wider, von den Aromen des Nordens bis zu den Düften des Südens. Lassen Sie sich auf eine genussvolle Reise durch das authentische Italien entführen!

## PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE 17,00

Ein klassisches Wildgericht aus der Toskana. Breite Bandnudeln mit Wildschweinragout, verfeinert mit Parmesan (a,e,m)

## RAVIOLI AL PARMIGIANO 17,50

Nudeltaschen mit sardischer Pecorino-Füllung, zubereitet mit Parmesancreme und gehackten Walnüssen (a,c,e,f)

## SPAGHETTI CON LE CAPESANTE 18,50

Mit Jakobsmuscheln, aromatischem Safran, Kirschtomaten und Basilikum – ein Hauch von mediterranem Genuss (a,d,h)

## SPAGHETTI CON GAMBERI E PESTO DI PISTACCHI 17,50

In cremigem Pistazienpesto, mit saftigen Garnelen. Ein harmonisches Zusammenspiel aus nussigem und Meeresaroma (a,b,f)

## SPAGHETTI CON LE VONGOLE E BOTTARGA 17,50

Eine Art Kaviar aus Sardinien (Meeräschenrogen), gerieben auf Spaghetti mit Venusmuscheln (a,b,d,h)

## MALLOREDDUS ALLA CAMPIDANESE 17,50

Herzhafte sardische Gnocchetti mit Salsiccia-Ragout, Safran und Pecorinokäse (1,3,7,a,e)

## RISOTTO CON SALSICCIA E GORGONZOLA 18,50

Cremiges Carnaroli-Risotto mit würziger italienischer Salsiccia, feinem Gorgonzola DOP und gehackten Walnüssen (e,f)

## PAPPARDELLE ALLA BOSCAIOLA 18,00

Breite Bandnudeln mit scharfer italienischer Salsiccia-Salami, Kirschtomaten, Steinpilzen, Champignons, Safran und Parmesan (1,3,7,a,c,e)

## TAGLIATELLE AL SALMONE 17,50

Bandnudeln mit zarten Lachsstreifen in einer cremigen Sahnesoße (a,d,e)

## TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI 17,50

Bandnudeln, serviert mit einer Mischung aus Steinpilzen und Champignons, umhüllt von einer samtigen Sahnesoße und Parmesan (a,e)

## PACCHERI AL PISTACCHIO E BURRATA 17,50

Große Rohrnudeln in einem cremigen Pistazienpesto, verfeinert mit knusprigem Guanciale (Schweinebacke) und zarter Burrata (a,c,e,f)

## PACCHERI CON STRACCETTI DI MANZO 17,50

Große Rohrnudeln mit zarten Rinderfiletstreifen, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan (a,e)

## PACCHERI AI FRUTTI DI MARE 17,50

Große Rohrnudeln mit Garnelen, Calamari, Miesmuscheln und Venusmuscheln in einer leichten Tomatensoße (b,e,h)

## RISOTTO ALLA MILANESE 17,50

Carnaroli-Reis, verfeinert mit Butter, Parmesan und Safran, nach traditioneller Mailänder Art. Goldgelb und aromatisch (e)

# FRISCHER ITALIENISCHER TRÜFFEL

Genießen Sie unsere exklusiven Trüffelgerichte, zubereitet mit frischen Zutaten und dem intensiven Aroma des Trüffels. Lassen Sie sich von unseren Kreationen zu einer unvergesslichen kulinarischen Reise entführen

## VORSPEISEN

### TARTARE GOURMET — 19,50
Fein von Hand geschnittenes Angus-Rindertatar, verfeinert mit Kapern, Oliven und Dijon-Senf, garniert mit gehobeltem Parmesan und frisch gehobeltem Trüffel (a,e,g)

### CARPACCIO SPECIALE — 19,50
Zarte Scheiben vom edelsten Angus-Rinderfilet, verfeinert mit nativem Olivenöl extra, gerösteten Pinienkernen, gehobeltem Parmesan und frisch gehobeltem Trüffel (e,i)

## PASTA E RISOTTO

### RAVIOLACCI — 20,50
Nudeltaschen gefüllt mit cremigem Ricotta und aromatischen Steinpilzen, verfeinert mit zerlassener Butter, frisch geriebenem Parmesan und geriebenem Trüffel (a,c,e)

### PAPPARDELLE — 19,50
Breite Bandnudeln, umhüllt von einer Parmesancreme, verfeinert mit gehobeltem Trüffel und frisch geriebenem Parmesan, ein elegantes Gericht, das die Sinne verwöhnt (a,c,e)

### RISOTTO — 19,50
Cremiges Carnaroli-Risotto mit frisch gehobeltem Trüffel, Parmigiano Reggiano und einem zart schmelzenden Bio-Eigelb im Herzen des Risottos, ein harmonisches Zusammenspiel aus feinen Aromen und vollmundiger Cremigkeit (a,c,e)

## HAUPTGERICHTE

### SCALOPPINE AL TARTUFO — 34,50
Zartes Kalbsfilet, dünn geklopft, umhüllt von einer aromatischen Trüffelsoße und verfeinert mit gehobeltem Trüffel. Dazu servieren wir Kräuterkartoffeln und einen kleinen Salat (180g - a)

### FILETTO DELLO CHEF — 37,50
Saftiges Black Angus Rinderfilet, begleitet von einer köstlichen Mischung aus Steinpilzen und Champignons, veredelt mit gehobeltem Trüffel. Dazu servieren wir gegrilltes Gemüse und einen kleinen Salat (200g)

# PREMIUM ARGENTINISCHE STEAKS

Wir verwenden für alle unsere Gerichte mit Rindfleisch ausschließlich hochwertiges argentinisches Rindfleisch, bekannt für seine besondere Zartheit und seinen vollmundigen Geschmack. Unsere Steaks werden standardmäßig medium gegrillt. Sollten Sie eine andere Garstufe bevorzugen, lassen Sie es unser Servicepersonal gerne wissen.

## ARG. RINDERFILET 32,50
Das edelste und zarteste Stück vom Rind mit herzhaftem Geschmack (200g)

je weitere 50g + 7,50 Euro
Dazu einen kleinen Salat und Beilage

## ARG. RUMPSTEAK 30,50
Aus dem Roastbeef geschnitten, ohne Fettrand, kernig und zart (250g)

je weitere 50g + 6,50 Euro
Dazu einen kleinen Salat und Beilage

## ARG. ENTRECÔTE 34,50
Saftiges Rib-Eye mit dem typischen Fettauge. Ein Genuss für jeden Steakliebhaber (300g)

je weitere 50g + 6,50 Euro
Dazu einen kleinen Salat und Beilage

## KINGS OF ANGUS-BEEF STEAKS 37,50
Ein nobles Angus-Duo: Arg. Rinderfilet und Entrecôte in vollendeter Harmonie (350g)
Dazu einen kleinen Salat und Beilage

# PICASSO SPEZIALITÄTEN

## PICASSO TELLER 30,00
Arg. Angus-Rinderfilet und Schweinefilet Medaillons in einer herzhaften Gorgonzolasoße, dazu Pommes frites (250g - a,e)

## SURF AND TURF 33,50
Argentinisches Angus-Rinderfilet vom Grill mit einem Black-Tiger-Garnelenspieß (4 Stück), serviert mit gegrilltem Gemüse (150g - b)

## KALBSFILET-MEDAILLONS 30,50
Mit aromatischen Steinpilzen und Champignons. Serviert mit knusprigen Kroketten und einem kleinen Salat (180g)

## PUTEN FILETSTEAK 22,50
Zart gegrillte Putenbrust, serviert mit gegrilltem Gemüse und einem kleinen Salat (200 g)

## LADY CUT RINDERFILET 29,50
Zartes Arg. Angus-Rinderfilet, perfekt gegart und herrlich saftig, serviert mit aromatischen Kräuterkartoffeln und einem kleinen Salat (160g - a)

## TAGLIATA VOM RINDERSTEAK 28,50
Zart gegrilltes Arg. Angus-Rindersteak, in Tranchen geschnitten, auf Rucolabett mit Kirschtomaten, gehobeltem Parmesan und Olivenöl extra (200g - e)

## HERREN TELLER 28,50
Eine Kreation für jeden Mann: Arg. Angus-Rindersteak, Schweinefilet, Pommes frites und Pfeffersoße (300g - a,e)

## SCHWEINEFILET 22,50
Zartes Schweinelendchen, serviert mit einer reichhaltigen Champignonsoße und knusprigen Pommes frites (200g - a,e)

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht, inklusive Knochen, falls zutreffend.

# LAMM

**LAMMKRONE** 33,50
Rosa gegrillte Lammkrone vom neuseeländischen Lamm, begleitet von goldbraunen Kräuterkartoffeln und mit Kräuterbutter (300g - a,e)

**LAMMKOTELETTS** 28,50
Saftige Lammkoteletts mit intensivem Aroma, perfekt gegrillt und begleitet von frischem, saisonalem Gemüse vom Grill (230 g)

**RIND & LAMM** 33,00
Edles Lammfilet und kräftiges argentinisches Rumpsteak vom Grill, dazu buntes saisonales Grillgemüse (300 g)

**LAMMFILET** 30,50
Zart gegrilltes Lammfilet, serviert mit knusprigen Kräuterkartoffeln und einem Hauch frischer Kräuter (180g - a)

# BEILAGEN (a,c,e)

| | |
|---|---|
| POMMES FRITES | 4,50 |
| KROKETTEN | 4,50 |
| KNOBLAUCHBROT | 4,50 |
| KRÄUTER KARTOFFELN | 4,50 |
| WILDE KARTOFFELN<br>Scharf gewürzt | 4,50 |
| GEGRILLTES GEMÜSE | 6,00 |
| BLATTSPINAT | 6,00 |
| CHAMPIGNONSOßE | 3,50 |
| PFEFFERSOßE | 3,50 |
| GORGONZOLASOßE | 4,00 |
| KRÄUTERBUTTER | 2,00 |

# FISCH

**FILETTI DI ORATA** 30,50
Doradenfilet mit Meeresfrüchten und Kirschtomaten in Weißweinsoße, dazu einen kleinen Salat und Beilage (b,d,h)

**ZANDERFILET** 27,50
Gebraten auf der Haut, begleitet von einer aromatischen Thymian-Zitronensoße, dazu einen kleinen Salat und Beilage (d,e,g)

**SALMONE ALLA GRIGLIA** 27,00
Gegrilltes frisches Lachsfilet serviert mit kleinem gemischten Salat und Beilage (d,g)

# VEGAN

## VORSPEISE

VEGAN **CARPACCIO DI ZUCCHINE** 14,50
Carpaccio von gegrillten Zucchini, fein geschnitten, mit Rucola, gerösteten Pinienkernen und Zitronen-Vinaigrette, verfeinert mit einem Hauch Ahornsirup (f)

## VORSPEISE

VEGAN **TARTARE DI MELANZANE** 13,50
Auberginen-Tatar mit Tomaten, Oliven und Kapern, verfeinert mit frischem Basilikum und Olivenöl extra (a)

VEGAN **GIRASOLI ALLE VERDURE** 18,50
Runde Ravioli, gefüllt mit einer Mischung aus Kichererbsen und Zwiebeln, serviert mit sautiertem Gemüse und einer aromatischen Tomatensoße (a)

VEGAN **RISOTTO AI PORCINI** 18,50
Cremiges Risotto mit Steinpilzen und Champignons, verfeinert mit nativem Olivenöl extra – 100 % vegan und voller Geschmack

# DESSERT

**TIRAMISÙ** 8,50
Zarte Löffelbiskuits, sanft in Espresso getränkt, geschichtet mit einer cremigen Mascarponefüllung und verfeinert mit einer Prise Kakao (9,a,c,e)

**PANNA COTTA** 8,50
Zartschmelzend auf der Zunge mit einem feinen Vanillegeschmack. Panna Cotta zählt zu den beliebtesten Desserts Italiens (e)

**SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO** 8,50
Schokoladensoufflé mit einem zarten, flüssigen Schokoladenkern, serviert mit einer samtigen Vanillesoße (a,c,e)

**TORTINO AL PISTACCHIO** 9,00
Ein zartes, luftiges Soufflé von edlen Pistazien mit einem Herz aus flüssiger Pistaziencreme, die auf der Zunge schmilzt (a,c,e,f)

**SORBETTO AL LIMONE** 8,50
Erfrischendes Zitronensorbet aus sonnengereiften sizilianischen Zitronen, serviert direkt in der echten Zitronenschale (e)

**NOCCIOLA BOMB** 8,50
Cremiges Gianduia-Eis mit italienischen Haselnüssen, gefüllt mit flüssiger Gianduia und bedeckt mit Kakaostreuseln und Haselnüssen (a,c,e,f )

**SEMIFREDDO AL TORRONCINO** 8,50
Weißes Nougatparfait, bedeckt mit einer Schicht kleiner karamellisierten Haselnussstückchen (a,c,e,f)

**ZUCCOTTO** 9,00
Halbgefrorenes Dessert aus Biskuit, gefüllt mit Creme mit Vanillegeschmack, Schokoladenstückchen, kandierten Orangenschalen und Kakaocreme (a,c,e)

**TARTUFO AL LIMONCELLO** 8,50
Halbgefrorenes Eisdessert aus Limonencreme und mit einem Kern aus Limoncello und umhüllt von knusprigen Limonen-Baiserstückchen (a,c,e)

**TARTUFO AL PISTACCHIO** 9,00
Verführerisches Pistazien-Mandel-Eis mit einem zartschmelzenden Herz aus Pistaziengelee, verfeinert mit knackig gehackten Pistazien (a,c,e,f)

**CRÈME BRÛLÉE** 8,50
Ein samtig-cremiges Dessert aus Eigelb, Zucker, Sahne und feiner Vanille, verfeinert mit einer knusprigen Karamellkruste (c,e)

**FORMAGGIO MISTO** 15,00
Italienische Käseauswahl serviert mit einer passenden Frucht-Senf-Soße (e,g)

## UNSERE EMPFEHLUNG ZUM DESSERT UND KÄSE

**11 FILARI PRIMITIVO DOLCE** 6,00
Apulien - Der 11 Filari Primitivo di Manduria Dolce Naturale ist ein delikater Süßwein (5cl.)

**DULCIS VINSANTO DOC** 6,00
Umbrien - Goldgelber Dessertwein aus Trebbiano Trauben (5cl.)

# LE GRAPPE 2 cl

GRAPPA DELLA CASA 4,00
Ein angenehmer, milder, weicher Grappa mit fruchtigem Aroma

GRAPPA NONINO PROSECCO 7,00
Aus den erlesensten Prosecco-Trauben hergestellt. Er ist ein Genuss für Kenner

GRAPPA DI PRIMITIVO "SESSANTANNI" 7,00
Der Grappa beeindruckt mit seinem breiten und großzügigen Duft und starker Persönlichkeit

NONINO CHARDONNAY 7,00
Grappa aus Chardonnay-Trester, gereift in Barriques, mit leichter Bernsteinfarbe. Fein und elegant, duftet nach Vanille und Gebäck

GRAPPA BIANCA POLI 6,50
Helle, kristallklare Farbe, mit blumigen Tönen. Elegant und mit fruchtigen Aromen

GRAPPA DI BAROLO 6,50
Ein Grappa von außergewöhnlicher Eleganz, der besonders Weinliebhabern sehr ans Herz zu legen ist

GRAPPA RISERVA NEBBIOLO 6,50
Bernsteinfarben, komplex und feinfruchtig mit einer eleganten Port-Note. Würziger Geschmack mit Aromen von Eichenholz. Zwei Jahre gereift in portugiesischen Holzfässern

GRAPPA SASSICAIA POLI 11,00
Unser bester Grappa aus Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon, sechs Monate in ehemaligen Sassicaia-Fässern gereift – exklusiv und außergewöhnlich im Aroma

# DIGESTIV & LIKÖRE 2 cl

| | |
|---|---|
| RAMAZZOTTI | 4,00 |
| AVERNA | 4,00 |
| AMARO MONTENEGRO | 4,00 |
| FERNET BRANCA | 4,00 |
| SAMBUCA | 4,00 |
| LIMONCELLO | 4,00 |
| PISTAZIENLIKÖR | 4,00 |
| FRANGELICO Haselnusslikör | 4,00 |
| AMARETTO DI SARONNO | 4,00 |
| VECCHIA ROMAGNA | 4,50 |
| WILLIAMS BIRNE | 4,50 |
| CALVADOS DAUPHIN | 4,50 |
| SCOTCH WHISKY | 5,50 |
| COGNAC HENNESSY | 6,50 |

# WARME GETRÄNKE

AFFOGATO AL CAFFÈ 6,50
Vanilleeis mit frisch gebrühtem Espresso übergossen

| | |
|---|---|
| ESPRESSO | 2,70 |
| ESPRESSO DECAFFEINATO | 2,90 |
| ESPRESSO DOPPIO | 5,00 |
| CAFÉ CRÈME | 2,70 |
| CAPPUCCINO | 5,00 |
| VERSCHIEDENE TEESORTEN | 3,30 |

SAQUELLA caffè

Auf Wunsch auch mit pflanzlicher Milch erhältlich

Stintino - Sardinien

# HERZLICH WILLKOMMEN!
# BENVENUTI!

**Herzlich willkommen im Picasso Italian Steak-Restaurant!**

Im Herzen der Altstadt erwartet Sie unser Restaurant mit einem einzigartigen historischen Ambiente und einer exquisiten Kombination aus erstklassigen Steaks und feinster italienischer Küche.

Unsere Spezialität sind zarte, auf den Punkt gegrillte Steaks – ein Genuss für anspruchsvolle Gaumen. Unser Angebot reicht von köstlichen Vorspeisen und frischen Salaten über hausgemachte Pasta bis hin zu bestem Black Angus-Rindfleisch aus Argentinien, darunter zartes Rinderfilet, saftiges Rumpsteak und aromatisches Entrecôte.

Für unsere Gäste mit besonderen Vorlieben bieten wir auch einige vegetarische Gerichte und ein kleines, feines veganes Menü an. Darüber hinaus verwöhnen wir Sie mit ausgewählten Spezialitäten wie Premium-Kalb, neuseeländischem Lamm, zartem Puten- und Schweinefilet sowie ausschließlich frischem Fisch.

Und für den perfekten Abschluss Ihres Menüs bieten wir Ihnen eine verführerische Auswahl an Desserts, von denen viele hausgemacht sind.

Passend zu unseren Speisen halten wir eine erlesene Auswahl an italienischen und regionalen Weinen sowie eine Vielzahl weiterer erfrischender Getränke für Sie bereit.
Unser engagiertes Team steht Ihnen jederzeit für Fragen und Wünsche zur Verfügung.

Genießen Sie unvergessliche kulinarische Momente und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Buon Appetito!

Ihre Familie Zecca & Team

# HINWEISE FÜR ALLERGIKER:

Sollten Sie unter Nahrungsmittelallergien, einer Laktose- oder Glutenunverträglichkeit leiden, teilen Sie uns dies bitte bei Ihrer Bestellung mit. Wir bereiten Ihre Mahlzeiten dann gesondert zu und kommen nicht mit allergenen Lebensmitteln in Berührung.

Unsere Speisen bereiten wir ausschließlich mit nativem Olivenöl extra zu. Dies kann Resteiweiß enthalten. Wenn Sie es wünschen, verwenden wir bei einer Unverträglichkeit gerne Sonnenblumenöl.
Unser Brot hat folgende Zutaten: Weizenmehl, und es können Spuren von Soja, Milch, Senf und Sesam enthalten sein.

In dieser Speisekarte erkennen Sie die Kennzeichnung an den kleinen, hochgestellten Nummern für Zusatzstoffe und Buchstaben für Allergieauslöser, hinter dem jeweiligen Gericht.

## Erläuterung der Kennzahlen für Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoffen, 2) mit Konservierungsstoff(en), 3) mit Antioxidationsstoffen, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) mit Schwefeldioxid, 6) mit Schwärzungsmittel, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) Koffein- bzw. teeinhaltig, 10) Chininhaltig, 11) Gewachst, 12) mit Taurin, 13) enthält eine Phenylalaninquelle, 14) mit Süßungsmitteln.

**Liste der Allergene (Änderungen und Irrtümer vorbehalten):**
a) Weizen, b) Krebstiere & Krebstiererzeugnisse, c) Eier & Eierzeugnisse, d) Fisch & Fischerzeugnisse, e) Milch und Milcherzeugnisse (Laktose), f) Nüsse & Sesamsamen, g) Senf & Senferzeugnisse, h) Weichtiere, i) Pinienkerne, l) Gerste, m) Sellerie und Erzeugnisse, n) Schwefeldioxid und Sulfit,

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service.

# PICASSO

ITALIAN STEAK RESTAURANT

ESTD 2013

Italienische Tradition • Fleisch vom Grill • Gute Weine