

MENÜ



PICASSO



Stintino - Sardinien

BENVENUTI!

Wir heißen Sie herzlich Willkommen im Picasso Italian Steak-Restaurant!

Unser Restaurant ist im Herzen der Altstadt gelegen und verwöhnt Sie in einem wunderschönen historischen Ambiente mit feinsten Steaks und ausgewählten Speisen der italienischen Küche.

Besonders bekannt sind wir für unsere zarten Steaks, eine wahre Freude für den anspruchsvollen Gaumen.

Unser Angebot reicht von hervorragenden Vorspeisen und Salaten über frischer Pasta bis hin zu Black Angus "Rodeo" Rindfleisch, wie Rinderfilet, Rumpsteak, Entrecôte und Flanksteak.

Außerdem finden Sie auf unserer Speisekarte das Beste vom Premium Kalb, Lamm aus Neuseeland, Putenfilet, Schweinefilet und frischem Fisch, sowie eine große Auswahl an leckeren Desserts.

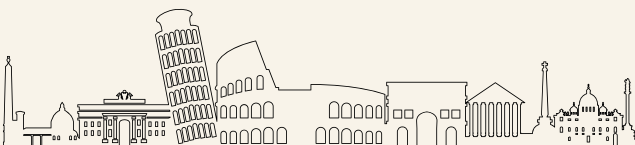
Eine erlesene Auswahl an italienischen und regionalen Weinen und eine Vielzahl weiterer Getränke dürfen in unserem Restaurant in Bad Wimpfen natürlich auch nicht fehlen.

Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter stehen Ihnen für weitere Fragen gerne zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen einen sehr angenehmen und genussreichen Aufenthalt.

Buon Appetito

Ihre Familie Zecca & Team





VORSPEISEN

OLIVE ALL'ASCOLANA a,c ————— 6,50
Oliven mit Fleischfarce gefüllt und knusprig paniert

✓ **BRUSCHETTA CLASSICA** a ————— 6,00
Geröstetes Brot mit frischen Tomatenwürfeln, Basilikum und Olivenöl

✓ **TRIS DI BRUSCHETTE** 1,a,e ————— 10,00
Dreierlei Bruschetta, mit 3 verschiedenen Belägen

CAPRINO E SPECK 1,3,7,e,f,g ————— 10,00
Ziegenfrischkäse im Speckmantel, Walnüsse, Honig und weiße Balsamicsauce

✓ **PECORINO ARROSTO** 6,a ————— 11,50
Gegrillter Sardischer Pecorinokäse auf Pane Carasau (sardisches knuspriges Brot), Honig

BURRATINA E PROSCIUTTO DI PARMA 1,3,7,e, ————— 10,50
Apulische Mozzarella mit fein cremig-sahnigem Kern und Parmaschinken

TARTARE DI MANZO 6,c,g ————— 16,00
Handgeschnittenes herzhaftes Rindertatar mit Kapern, Oliven, Senf, Eigelb

CARPACCIO CLASSICO DI MANZO 6,e ————— 16,00
Feinste Angus-Rinderfiletscheiben mit frisch gehobeltem Parmesan und Rucola

ANTIPASTO MISTO 1,3,7,d,e ————— 17,50
Gemischte Vorspeise nach Art des Hauses

FRITTINI DELLA CASA a,b,c,e ————— 13,50
Verschiedene gebackene Fingerfoods aus Italien

✓ **MILLEFOGLIE DI MELANZANE** a,e ————— 10,00
Geschichtete Auberginen mit Tomatenscheiben und Mozzarella, dazu geröstetes Knoblauchbrot

INSALATA DI MARE a,b,d,h ————— 12,50
Marinierte Meeresfrüchte, dazu geröstetes Knoblauchbrot

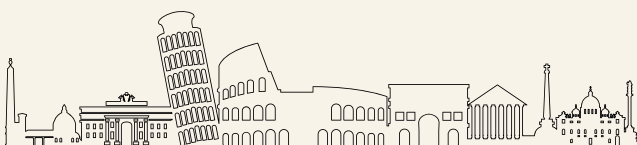
TARTARE DI TONNO d,f ————— 17,50
Köstliches Thunfischtatar mit Zitronenschale Kapern, und Sesam

CAPESANTE E GAMBERI CON PORCINI a,b ————— 19,50
Jakobsmuscheln und Riesengarnelen mit Steinpilzen und grünem Pfeffer, dazu geröstetes Knoblauchbrot

SUPPEN

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

VELLUTATA DI SALMONE d,e ————— 7,50
Hausgemachte feine Lachscremesuppe





PREMIUM ARGENTINISCHE STEAKS



Wir servieren ausschließlich Fleisch vom Black Angus Rind aus Argentinien.
Es zeichnet sich durch allerbeste Qualität aus und ist deshalb besonders zart und saftig.
Wir grillen Ihr Steak nach Wunsch: englisch, medium oder durch.
Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht und sind Circaangaben



ENTRECÔTE 300g ————— 31,00

Saftiges Rib-Eye mit dem typischen Fettauge.
Ein Genuss für jeden Steakliebhaber
je weitere 50g + 4,50 Euro
Dazu einen kleinen Salat und Beilage

RINDERFILET 200g ————— 31,00

Das edelste und zarteste Stück vom Rind
mit herzhaftem Geschmack
je weitere 50g + 6,50 Euro
Dazu einen kleinen Salat und Beilage

RUMPSTEAK 250g ————— 27,00

Aus dem Roastbeef geschnitten, ohne
Fettrand, kernig und zart
je weitere 50g + 4,50 Euro
Dazu einen kleinen Salat und Beilage

FLANKSTEAK 250g ————— 24,50

Mit feiner Marmorierung und ausgesprochen
intensivem Fleischgeschmack
je weitere 50g + 4,00 Euro
Dazu einen kleinen Salat und Beilage

BEILAGE NACH WAHL:

Pommes Frites, Kroketten, Kräuterkartoffeln, Wilde Kartoffeln, frisches Gemüse, Blattspinat

PICASSO SPEZIALITÄTEN

PICASSO TELLER 250g - a ————— 29,50

Angus-Rinderfilet und Schweinefilet
Medailloins in einer herzhaften
Gorgonzolasauce, dazu Pommes frites

GRILLTELLER 350g - a ————— 30,00

Ideal für den Feinschmecker, der die Abwechslung
liebt: Rumpsteak, Schweinefilet, Putenfilet, Lamm,
Pfeffersauce und Pommes frites

SURF AND TURF 150g - b ————— 31,50

Probieren Sie diese erlesene Kombination aus
3 Riesengarnelen und Angus-Rinderfilet, dazu
frisches Gemüse

LADY STEAK 160g - a,b ————— 28,00

Kleines Angus Rinderfilet mit
Kräuterkartoffeln und einen kleinen Salat

KINGS OF ANGUS- BEEF STEAKS 350g - a ————— 34,50

Exklusiv Variation aus Angus-Rinderfilet
und saftigem Entrecôte, dazu
Kräuterkartoffeln

PAILLARD VOM RINDERFILET 180g - e ————— 28,50

Angus-Rinder Filet, dünn geklopft bedeckt mit
Steinpilzen, Rucola, Cherrytomaten und
gehobeltem Parmesan



RIND & LAMM 300g ————— **28,00**
Gegrilltes Lammkotelett und zartes
Angus Rinder-Steak, dazu frisches Gemüse

LAMMKRONE 250g - a ————— **28,00**
Vom neuseeländischen Lamm, rosa gegrillt,
mit Kräuterbutter, dazu Kräuterkartoffeln

LAMMKOTELETTS 220g ————— **24,50**
Einzigartig in Geschmack und mit wenig Fett,
dazu frisches Gemüse

PUTEN FILETSTEAK 200g ——— **19,50**
Zartes und kalorienarmes Fleisch von der
Putenbrust, dazu frisches Gemüse und einen
kleinen Salat

FISCH

TONNO ALLA GRIGLIA d ——— **28,50**
Rosa gegrilltes Thunfischfilet mit
Rucola, Cherrytomaten und Beilage

TRANCIO DI SALMONE d,g ——— **24,50**
Zart gegrilltes norwegisches Lachsfilet,
dazu einen kleinen Salat und Beilage

FILETTO DI LUCIOPERCA d,e,g **24,50**
Gebratenes Zanderfilet mit Thymian-
Zitronensauce, dazu einen kleinen Salat
und Beilage

FILETTI DI ORATA b,d,h ————— **27,50**
Doradenfilet mit Meeresfrüchten und
Cherrytomaten in Weißweinsauce, dazu
einen kleinen Salat und Beilage



**SCHWEINEFILET-
MEDAILLONS** 200g - a,e ————— **20,50**
Das zarteste Stück vom Schwein mit
Champignonsauce und Pommes frites

HERREN TELLER 300g - a,e ——— **25,00**
Eine Kreation für jeden Mann: Angus Rinder-
Steak, Schweinefilet, Pfeffersauce und
Pommes frites

KALBSSTEAK 200g - 6,a,e ————— **27,50**
Mit Steinpilzen in Rahm-Sauce, dazu
Kroketten und einen kleinen Salat

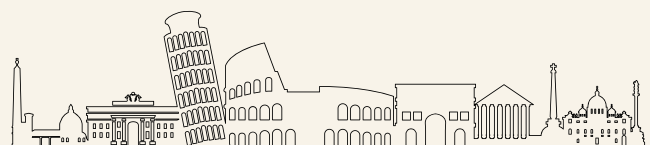
**SALTIMBOCCA
ALLA ROMANA** 180g - 1,3,7,a ————— **24,50**
Feines Kalbfleisch, Parmaschinken und
aromatischer Salbei in perfekter Harmonie
vereint, dazu Pommes frites

VEGAN

VEGAN **MELANZANE ALLA SARDA** a ——— **10,50**
Gegrillte Auberginen auf Pane Carasau
(sardisches Brot) mit fr. Tomatenwürfeln,
Kapern, Oregano

VEGAN **RISOTTO ALLE ZUCCHINE
E ZAFFERANO** ————— **16,00**
Risotto mit Zucchini, Erbsen und Safran

VEGAN **GIRASOLI ALLE VERDURE** a ——— **17,00**
Runde Ravioli gefüllt mit Kichererbsen
und Zwiebeln, zubereitet mit Gemüse
und einer feinen Tomatensauce





PASTA FRESCA

**PAPPARDELLE AL RAGÙ
DI CINGHIALE** a,e 15,00
Ein klassisches Wild-Gericht aus der Toskana
Frische breite Bandnudeln mit
Wildschweinragout und Parmesan

✓ **RAVIOLONI DEL
BUONGUSTAIO** a,c,e,f 16,00
Frische Nudeltaschen mit Ziegenkäse-
Spinatfüllung, zubereitet mit Parmesan-
Creme und Walnüssen

**SPAGHETTI CON CAPESANTE
E ZAFFERANO** a,d,h 17,50
Frische Spaghetti mit Jakobsmuscheln und
Safran, Cherrytomaten und Basilikum

**SPAGHETTI GAMBERI
E CREMA DI PISTACCHI** a,b,f 16,00
Frische Spaghetti mit Garnelen in
Pistaziencreme

**SPAGHETTI VONGOLE
E BOTTARGA** a,b,f 16,50
Eine Art Kaviar aus Sardinien (Meeräschenrogen),
frisch gerieben auf Spaghetti mit frische
Venusmuscheln

**SPAGHETTI
ALL'AMATRICIANA** 1,3,7,a,e 13,00
Frische Spaghetti mit Bauchspeck und
Peperoncino in Tomatensauce und Pecorinokäse

✓ **RISOTTO AI
FUNGHI PORCINI** 1,3,7,e 15,50
Risotto mit Steinpilzen, Champignons und
Parmesan

✓ **GNOCCHI
ALLA PIZZAIOLA** a,e 12,50
Mit Tomatensauce, geschmolzenem
Mozzarella, Oregano, Basilikum und Parmesan

**PAPPARDELLE ALLA
BOSCAIOLA** 1,3,7 a,c,e 16,00
Frische breite Bandnudeln mit pik. Salsiccia
(Ital. Wurstspezialität), Cherrytomaten,
Steinpilzen, Safran und Parmesan

**MALLOREDDUS
ALLA CAMPIDANESE** 1,3,7 a,e 15,00
Herzhafte sardische Gnocchetti
mit Salsiccia-Ragout, Safran und Pecorinokäse

✓ **TAGLIATELLE
AI FUNGHI PORCINI** a,e 15,50
Frische Bandnudeln mit Steinpilzen,
Champignons, Sahnesauce und Parmesan

**TAGLIATELLE
AL SALMONE** a,d,e 16,00
Frische Bandnudeln mit frischen Lachsstreifen
und Sahnesauce

**PACCHERI CON STRACCETTI
DI MANZO** a,e 16,00
Frische große Rohrnudeln mit
Rinderfiletstreifen, Cherrytomaten, Rucola und
Parmesan

**PACCHERI CON
TONNO FRESCO** a,b,d,h 17,50
Frische große Rohrnudeln mit frischem
Thunfisch und Cherrytomaten, Zitronenschale

**RISOTTO ALLA
MARINARA** 1,3,7,e 15,50
Risotto mit Meeresfrüchten

✓ **GNOCCHI
AL GORGONZOLA** a,e 14,00
Schmackhafte Gnocchi mit Gorgonzola- Käse-
Creme und Rucola

Unsere Pastagerichte sind inspiriert von den unterschiedlichsten Regionen Italiens. Von Nord nach Süd
Kommen Sie mit uns auf eine geschmackvolle Reise quer durch Italien!



SALATE

✓ **INSALATA MISTA** ⁶ 6,00
 Gemischter Salat mit Cherrytomaten, Paprika, Karotten, Zucchini, schwarze Oliven mit unserem Hausdressing

✓ **RUCOLA E PARMIGIANO** ^{e,i} 11,50
 Rucola-Salat mit Cherrytomaten, gehobeltem Parmesan und Pinienkerne mit unserem Hausdressing

✓ **INSALATA DEL BOSCO** ^{6,e} 18,50
 Gemischter Salat mit gebratenen Steinpilzen, Champignons und Pecorinokäse mit unserem Hausdressing

INSALATA CON SALMONE ^{6,d,f} 19,50
 Gemischter Salat mit gebratenem Lachsfilet und Mandeln in Honig mariniert mit unserem Hausdressing

INSALATA PRIMAVERA ^{1,3,6,7,e} 19,50
 Gemischter Salat mit gegrilltem Putenbrustfilet, Parmaschinken und Mozzarella mit unserem Hausdressing

INSALATA DELLA CASA ^{6,b} 19,50
 Gemischter Salat mit gebratenen Garnelen und Rindersteakstreifen mit unserem Hausdressing

✓ BEILAGE UND SAUCE

POMMES FRITES ^{a,c} 4,00

KROKETTEN ^{a,c} 4,00

KNOBLAUCHBROT ^a 3,00

KRÄUTER KARTOFFELN ^a 4,00

WILDE KARTOFFELN ^a 4,00
 Scharf gewürzt

FRISCHES GEMÜSE 5,00

BLATTSPINAT fein gewürzt 5,00

CHAMPIGNONSAUCE ^e 3,00

PFEFFERSAUCE ^e 3,00

GORGONZOLASAUCE ^e 3,50





DESSERTS

PANNA COTTA ^{9,a,c,e} 8,00
Zartschmelzend auf der Zunge und mit dem feinen Geschmack von Vanille: Panna Cotta gehört zu den beliebtesten Desserts in Italien.

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO ^{c,e} 8,00
Schokoladen-Souffle mit einem flüssigen Schokoladenkern und Vanillesauce

SOUFFLÉ AL PISTACCHIO ^{a,c,e,f} 8,00
Kleiner Pistazienkuchen mit einem cremig-flüssigen Pistazienkern

SEMIFREDDO AL CAFFÈ ^{9,a,c,e} 8,00
Halbgefrorene Kaffeecreme bedeckt mit einer Schicht von Schokoladensplittern

SEMIFREDDO AL TORRONCINO ^{a,c,e,f} 8,00
Weißes Nougat-Parfait, bedeckt mit einer Schicht von karamellisierten Haselnussstückchen

CROCCANTE AL PISTACCHIO ^{a,c,e,f} 8,00
Halbgefrorenes Eis mit Pistaziencreme-Herz, dekoriert mit Praliné-Haselnüssen und gehackten Pistazien

CRÈME BRÛLÉE ^{a,c,e} 8,00
Dessert aus Eigelb, Zucker, Sahne und Vanille, gekrönt mit karamellisiertem Zucker

CASSATA SICILIANA ^{a,c,e} 8,00
Eiscremespeise nach sizilianischer Art: Schokoladen und Zabaione-Eiscreme mit kandierten Früchten

SORBETTO AL LIMONE ^e 8,00
Sorbet aus Zitroneneis und Limoncello

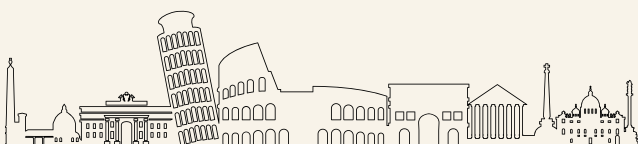
SORBETTO AI LAMPONI ^e 8,00
Sorbet aus Himbeereis und Prosecco

FORMAGGIO MISTO ^{e,g} 12,50
Verschiedene Käsesorten aus Italien dazu Orange-Senfsauce

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM DESSERT UND KÄSE

DULCIS VINSANTO DOC ^{5 cl.} 6,00
Umbrien - Ein Dessertwein aus Trebbiano Trauben goldgelbe Farbe.

11 FILARI PRIMITIVO DOLCE DOC ^{5 cl.} 6,00
Apulien - Der 11 Filari Primitivo di Manduria Dolce Naturale ist ein delikater Süßwein.





APERITIFS

| | | |
|---|------------------|-------|
| SHERRYS | 5 cl. | 5,00 |
| MARTINI BIANCO ⁵ | 5 cl. | 6,00 |
| MARTINI ROSSO ⁵ | 5 cl. | 6,00 |
| SANBITTER ALKOHOLFREI ¹ | | 6,00 |
| CAMPARI SODA ¹ | | 6,50 |
| CAMPARI ORANGE ¹ | | 7,00 |
| AMERICANO COCKTAIL ¹ (Campari, Martini Rosso, Soda) | | 8,00 |
| APEROL SPRITZ ^{1,f} | | 7,50 |
| HUGO ^{5,10} | | 7,50 |
| PROSECCO | Flut 10 cl - Fl. | 0,75l |
| MIONETTO D.O.C | 5,00 | 29,50 |

BIERE VOM FASS



| | | |
|---|-------------|------|
| | 0,3l | 0,5l |
| PILS ^a | 3,20 - 4,80 | |
| RADLER ^a | 3,20 - 4,80 | |
| HEFE-WEIZEN ^a | 3,20 - 4,80 | |
| HEFE-WEIZEN ALKOHOLFREI ^a | 3,20 - 4,80 | |
| PILS ALKOHOLFREI ^a | Fl. 0,33l | 3,50 |

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

| | | |
|------------------------------|----------|-------------|
| COCA COLA ^{1,3,9} | 0,4l | 4,50 |
| COLA ZERO ^{1,3,9} | 0,4l | 4,50 |
| FANTA | 0,4l | 4,50 |
| MEZZOMIX ^{1,3,7,9} | 0,4l | 4,50 |
| SPRITE ³ | 0,4l | 4,50 |
| SAN PELLEGRINO MINERALE | 0,25l | 0,75l |
| | 2,70 | 5,50 |
| ACQUA PANNA NATURALE | 0,25l | 0,75l |
| | 2,70 | 5,50 |
| ORANGENSAFT | 0,3l | 4,00 |
| APFELSAFT | 0,3l | 4,00 |
| TRAUBENSAFT | 0,3l | 4,00 |
| JOHANNISBEER- NEKTAR | 0,3l | 4,00 |
| SAFTSCHORLE | 0,3-0,5l | 3,50 - 5,00 |
| BITTER LEMON ^{3,10} | 0,2l | 3,50 |
| TONIC WATER ^{3,10} | 0,2l | 3,50 |
| GINGER ALE ^{3,10} | 0,2l | 3,50 |





LE GRAPPE 0,2 cl

GRAPPA DELLA CASA 3,50
Ein angenehmer, milder, weicher Grappa mit fruchtigem Aroma

GRAPPA NONINO DI CHARDONNAY 6,00
Herzhafter Traubenbrand, die aromatischen Rebsorten Malvasia und Muskateller ergeben ein wahres Duftfeuerwerk

VECCHIA GRAPPA DI PROSECCO 6,00
Aus den erlesensten Prosecco-Trauben entsteht dieser edle und brillant Vecchia Grappa. Für Genießer und alle die es werden wollen

GRAPPA BIANCA POLI 6,00
Helle, kristallklare Farbe, mit blumigen Tönen. Am Gaumen elegant und mit fruchtigen Aromen

GRAPPA RISERVA BAROLO 5 JAHRE 6,50
Ein Grappa-Genuss von bemerkenswerter Eleganz und vor allem für Weintrinker sehr zu empfehlen

GRAPPA BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 6,50
In der Nase ist er ausgesprochen facettenreich. Elegant, vollmundig, dennoch weich und rund zeigt er sich am Gaumen

GRAPPA DI PRIMITIVO SESSANTANNI 6,50
Der Grappa beeindruckt mit seinem breiten und großzügigen Duft und starker Persönlichkeit

DIGESTIFS 0,2 cl

RAMAZZOTTI 3,50
AVERNA 3,50
AMARO MONTENEGRO 3,50
WILLIAMS BIRNE 3,50
FERNET BRANCA 3,50
SAMBUCA 3,50
AMARETTODI SARONNO 3,50
LIMONCELLO 3,50
VECCHIA ROMAGNA 3,50
CALVADOS DAUPHIN 4,50
SCOTCH WHISKY 5,00
HENNESSY COGNAC 6,00

WARME GETRÄNKE



ESPRESSO 9 2,50
ESPRESSO ENTKOFFEINIERT 2,50
CAFÉ CRÈME 9,e 2,50
CAPPUCCINO 9 4,00
ESPRESSO DOPPIO 9 4,50
LATTE MACCHIATO 9,e 4,50
TEE: 2,50
SCHWARZ - GRÜNER - FRÜCHTE
KAMILLE - PFEFFERMINZ



HINWEISE FÜR ALLERGIKER:

Sollten Sie unter einer Lebensmittelallergie oder an einer Laktose Intoleranz oder an einer Gluten Unverträglichkeit leiden, dann weisen Sie uns bitte schon bei Ihrer Bestellung darauf hin. Ihre Speisen bereiten wir dann gesondert zu und kommen nicht in Kontakt mit allergieauslösenden/allergiehaltigen Lebensmittel.

Unsere Speisen bereiten wir ausschließlich mit extra nativem Olivenöl 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.

Möchten Sie einen detaillierten Einblick in unsere verwendeten Zutaten haben, dann verlagen Sie bitte VOR der Bestellung unsere Speisekarte für Allergiker.


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

Sollten Sie eine Lebensmittelallergie haben, ist es dennoch sicherer, den Service darüber zu informieren, damit dieser die Mitarbeiter der Küche dahingehend sensibilisieren kann.

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. teehaltig 10) chininhaltig 11) gewachst 12) mit Taurin 13) enthält eine Phenylalaminquelle 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) Schwefeldioxid und Sulfid,  Vegetarisches Gericht

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung. Änderungen vorbehalten



