



MENÜ



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 Balsamicosauce

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

BURRATA CON PROSCIUTTO 1,3,7,e, 11,50
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 6,e 16,00
Feinste Angus-Rinderfiletscheiben mit Vinaigrette, gehobeltem Parmesan und Rucola

ANTIPASTO MISTO 1,3,7,d,e 18,00
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

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

GAMBERI ALLO ZAFFERANO a,b 19,50
Fünf Riesengarnelen mit Safran Sauce und grünem Pfeffer

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

RINDERFILET 200g 31,50

Das edelste und zarteste Stück vom Rind mit herzhaftem Geschmack
je weitere 50g + 7,00 Euro
Dazu einen kleinen Salat und Beilage

ENTRECÔTE 300g 32,50

Saftiges Rib-Eye mit dem typischen Fettsäuregehalt. Ein Genuss für jeden Steakliebhaber
je weitere 50g + 5,00 Euro
Dazu einen kleinen Salat und Beilage

RUMPSTEAK 250g 28,00

Aus dem Roastbeef geschnitten, ohne Fettrand, kernig und zart
je weitere 50g + 5,00 Euro
Dazu einen kleinen Salat und Beilage

FLANKSTEAK 250g 26,00

Spezielle Stück Fleisch mit ausgesprochenem Fleischgeschmack, ist von der Struktur grobfaserig und hat aus diesem Grund einen etwas festeren Biss
je weitere 50g + 4,50 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 30,00

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

GRILLTELLER 350g - a 30,00

Ideal für den Feinschmecker: Rumpsteak, Schweinefilet, Putenfilet, Lamm, Pfeffersauce und Pommes frites

SURF AND TURF 150g - b 32,00

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

LADY STEAK 160g - a,b 28,50

Kleines Angus Rinderfilet mit Kräuterkartoffeln und einen kleinen Salat

KINGS OF ANGUS-BEEF STEAKS 350g - a 35,00

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 29,00
Gegrilltes Lammkotelett und zartes
Angus Rinder-Steak, dazu frisches Gemüse

LAMMKRONE 300g - a 32,50
Vom neuseeländischen Lamm, rosa gegrillt,
mit Kräuterbutter, dazu Kräuterkartoffeln

LAMMKOTELETTS 220g 25,00
Einzigartig in Geschmack und mit wenig Fett,
dazu frisches Gemüse

**SCHWEINEFILET-
MEDAILLONS** 200g - a,e 21,00
Das zarteste Stück vom Schwein mit
Champignonsauce und Pommes frites

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



PUTEN FILETSTEAK 200g 19,50
Gegrilltes zartes Putenbrustfleisch, dazu
frisches Gemüse und ein kleiner Salat

HERREN TELLER 300g - a,e 26,50
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 25,00
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 GIRASOLI ALLE VERDURE a 17,00
Runde Ravioli gefüllt mit Kichererbsen und
Zwiebeln, zubereitet mit Gemüse und einer
feinen Tomatensauce

VEGAN RISOTTO ALLE ZUCCHINE 16,00
Risotto mit Zucchini, Erbsen und Safran





FRISCHER ITALIENISCHER TRÜFFEL

Entdecken Sie unsere exklusiven Gerichte mit frischem Trüffel, sorgfältig ausgewählt, um Ihnen ein unvergleichliches Geschmackserlebnis zu bieten. Jedes Gericht wird mit frischen Zutaten zubereitet und mit dem intensiven Aroma des Trüffels verfeinert, um Ihren Gaumen zu verwöhnen. Lassen Sie sich von unseren Trüffelkreationen inspirieren und genießen Sie eine unvergessliche kulinarische Reise.

VORSPEISEN

TARTARE AL TARTUFO

Handgeschnittenes herzhaftes Rindertatar mit Kapern, Oliven, Senf und gehobeltem Trüffel

18,50

CARPACCIO

Feinste argentinische Angus-Rinderfiletscheiben, mit Olivenöl, Pinienkernen, Parmesan und gehobeltem Trüffel

19,50

PASTA UND RISOTTO

RAVIOLACCI

Nudeltaschen mit Ricotta und Steinpilzen-Füllung, zubereitet mit Butter, Parmesan und gehobeltem Trüffel

19,50

PAPPARDELLE

Breite Bandnudeln mit Parmesan-Creme und gehobeltem Trüffel

18,50

RISOTTO

Cremiges Risotto mit frischer grobkörniger Salsiccia und Parmesan, verfeinert mit gehobeltem Trüffel

17,50

HAUPTGERICHTE

SCALOPPINE DI VITELLO

Kalbsmedallions, mit Trüffelsauce und gehobeltem Trüffel, dazu Kräuterkartoffeln

31,50

FILETTO DI MANZO

Black Angus Rinderfilet mit Steinpilzen, Champignons und gehobeltem Trüffel, dazu frisches Gemüse

36,50



PASTA FRESCA



**PAPPARDELLE AL
RAGÙ DI CINGHIALE** a,e 16,00
Ein klassisches Wild-Gericht aus der Toskana
Breite Bandnudeln mit Wildschweinragout
und Parmesan

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

**SPAGHETTI CON
LE CAPELANTE** a,d,h 17,50
Spaghetti mit Jakobsmuscheln und Safran,
Cherrytomaten und Basilikum

**SPAGHETTI GAMBERI
E CREMA DI PISTACCHI** a,b,f 16,50
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 Venusmuscheln

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

✓ **RISOTTO AI
FUNGHI PORCINI** 1,3,7,e 16,00
Risotto mit Steinpilzen, Champignons und
Parmesan

✓ **GNOCCHI
ALLA PIZZAIOLA** a,e 13,00
Mit Tomatensauce, geschmolzenem
Mozzarella, Oregano, Basilikum und Parmesan

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

**MALLOREDDUS
ALLA CAMPIDANESE** 1,3,7 a,e 16,00
Herzhafte sardische Gnocchetti
mit Salsiccia-Ragout, Safran und Pecorinokäse

✓ **TAGLIATELLE
AI FUNGHI PORCINI** a,e 16,00
Bandnudeln mit Steinpilzen, Champignons,
Sahnesauce und Parmesan

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

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

**PACCHERI
CON TONNO FRESCO** 6,a,b,d,h 17,50
Große Rohrnudeln mit frischem Thunfisch,
Tomatensauce, Oliven, Kapern und Oregano

**RISOTTO
ALLA MARINARA** 1,3,7,e 16,00
Risotto mit Meeresfrüchten

✓ **GNOCCHI
AL GORGONZOLA** a,e 15,00
Schmackhafte Gnocchi mit Gorgonzola- Käse-
Creme und Rucola

Unsere frischen Pastagerichte sind von den unterschiedlichsten Regionen Italiens inspiriert
Von Norden nach Süden. Kommen Sie mit auf eine geschmackvolle Reise durch Italien!



SALATE

- | | |
|---|--|
| <p>✓ INSALATA MISTA ⁶ 6,00
Gemischter Salat mit Cherrytomaten, Paprika, Karotten, Zucchini, schwarze Oliven mit unserem Hausdressing</p> <p>✓ RUCOLA E PARMIGIANO ^{e,i} 12,00
Rucola-Salat mit Cherrytomaten, gehobeltem Parmesan und Pinienkerne mit unserem Hausdressing</p> <p>✓ INSALATA DEL BOSCO ^{6,e} 18,50
Gemischter Salat mit gebratenen Steinpilzen, Champignons und Pecorinokäse mit unserem Hausdressing</p> | <p>INSALATA CON SALMONE ^{6,d,f} 19,50
Gemischter Salat mit gebratenem Lachsfilet und Mandeln in Honig mariniert mit unserem Hausdressing</p> <p>INSALATA PRIMAVERA ^{1,3,6,7,e} 19,50
Gemischter Salat mit gegrilltem Putenbrustfilet, Parmaschinken und Mozzarella mit unserem Hausdressing</p> <p>INSALATA DELLA CASA ^{6,b} 19,50
Gemischter Salat mit gebratenen Garnelen und Rindersteakstreifen mit unserem Hausdressing</p> |
|---|--|

✓ BEILAGEN

- | | |
|---|---|
| <p>POMMES FRITES ^{a,c} 4,00</p> <p>KROKETTEN ^{a,c} 4,00</p> <p>KNOBLAUCHBROT ^a 4,00</p> <p>KRÄUTER KARTOFFELN ^a 4,00</p> <p>WILDE KARTOFFELN ^a 4,00
Scharf gewürzt</p> | <p>FRISCHES GEMÜSE 6,00</p> <p>BLATTSPINAT 5,50</p> <p>CHAMPIGNONSAUCE ^e 3,50</p> <p>PFEFFERSAUCE ^e 3,50</p> <p>GORGONZOLASAUCE ^e 4,00</p> |
|---|---|





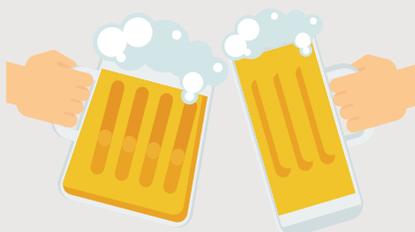
APERITIFS

SHERRY MEDIUM	5 cl. 5,00
SHERRY DRY	5 cl. 5,00
MARTINI BIANCO	5 cl. 6,00
MARTINI ROSSO	5 cl. 6,00
SANBITTER ALKOHOLFREI	6,00
CAMPARI SODA	7,00
CAMPARI ORANGE	8,00
AMERICANO COCKTAIL (Campari, Martini Rosso, Soda)	8,50
APEROL SPRITZ	8,00
HUGO	8,00
PROSECCO DOC	Flut 10 cl - Fl. 0,75l 5,00 29,50

BIERE VOM FASS



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



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA COLA	0,4l 4,50
COLA ZERO	0,4l 4,50
FANTA	0,4l 4,50
MEZZOMIX	0,4l 4,50
SPRITE	0,4l 4,50
SAN PELLEGRINO Medium	0,25l 0,75l 2,70 5,50
ACQUA PANNA Still	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	0,2l 3,50
TONIC WATER	0,2l 3,50
GINGER ALE	0,2l 3,50





LE GRAPPE 0,2 CL

GRAPPA DI PRIMITIVO

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

GRAPPA NONINO

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

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
AMARETTO DI SARONNO	3,50
LIMONCELLO	3,50
VECCHIA ROMAGNA	3,50
CALVADOS DAUPHIN	4,50
SCOTCH WHISKY	5,00
COGNAC HENNESSY	6,00



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

GRAPPA BIANCA POLI 6,00
Helle, kristallklare Farbe, mit blumigen Tönen. 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 SASSICAIA POLI 11,00

Der Grappa wird aus Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon Trauben hergestellt. Die Lagerung erfolgt für 6 Monate in ehemaligen Sassicaia Weinfässern.

WARME GETRÄNKE

ESPRESSO	2,50
ESPRESSO ENTKOFFEINIERT	2,70
CAFÉ CRÈME	2,50
CAPPUCCINO	4,50
ESPRESSO DOPPIO	4,80
LATTE MACCHIATO	5,00
TEE:	3,00
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.

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 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 Sulfit,  Vegetarisches Gericht

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung. Änderungen vorbehalten



BAD WIMPFEN

HISTORISCHE STADT
AM NECKAR