



Benvenuti

Siamo felici di accogliervi e invitarvi a gustare la nostra cucina.

Nel nostro menù trovate una ricca scelta di specialità preparate con ingredienti freschi– **pasta, pizza, carne, pesce e insalate** secondo la tradizione italiana.

Per concludere in dolcezza, vi offriamo un delizioso assortimento di **dolci** e di **gelato artigianale**.

Potete gustare i nostri piatti nel ristorante oppure ordinarli **da asporto**.

HERZLICH WILLKOMMEN BEI PINOCCHIO PIZZERIA – RISTORANTE IN LINDAU

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und laden Sie ein, unsere Küche zu genießen. Auf unserer Speisekarte finden Sie eine große Auswahl an Spezialitäten, die mit frischen Zutaten zubereitet werden – Pasta, Pizza, Fleisch, Fisch und Salate nach italienischer Tradition.

Zum süßen Abschluss bieten wir Ihnen eine köstliche Auswahl an Desserts und hausgemachtem Eis. Sie können unsere Gerichte im Restaurant genießen oder bequem zum Mitnehmen bestellen.

WELCOME TO RISTORANTE – PIZZERIA PINOCCHIO IN LINDAU

We are happy to welcome you and invite you to enjoy our cuisine. Our menu offers a wide selection of specialties prepared with fresh ingredients – pasta, pizza, meat, fish, and salads, all following Italian tradition.

To finish with a sweet note, we offer a delicious variety of desserts and homemade ice cream. You can enjoy our dishes in the restaurant or order them for takeaway.

Buon appetito e a presto!

Team Ristorante-Pizzeria Pinocchio Lindau



www.pinocchiolindau.de

Antipastí / Vorspeisen / Starters

031 Antipasto Italiano ^{A,B,D,G,M,S}	€16,50
Gemischte Vorspeisen Teller Assorted starters platter	
022 Insalata di Mare ^{A,B,D,G,M}	€14,80
Meeresfrüchtesalat - Seafood salad	
023 Prosciutto Crudo e Mozzarella ^{G,S}	€14,50
Luftgetrockneter italienischer Rohschinken mit frischem Mozzarella Air-dried Italian ham with fresh mozzarella	
024 Insalata Caprese ^G	€11,50
Tomaten und Mozzarella Fresh tomatoes with mozzarella	
025 Bruschetta Napoli ^A	€6,50
Geröstetes Brot mit Knoblauch, Tomatenwürfeln und Rucola Grilled bread topped with garlic, diced tomatoes, and fresh arugula	

Minestre / Suppen / Soups

032 Zuppa di Pomodoro ^{G,4}	€6,50
Cremige Tomatensuppe Creamy Tomato soup	
034 Minestrone ⁴	€6,50
Gemüsesuppe Vegetable soup	

Insalate / Salate / Salads

601 Insalata Verde	€6,20
Grüner Salat Green salad	
602 Insalata Pomodori con cipolla	€5,90
Tomatensalat mit Zwiebeln Tomato salad with onion	
603 Insalata Cetrioli con pomodoro e tonno ^D	€6,90
Gurkensalat mit Tomaten und Thunfisch Cucumber salad with tomatoes and tuna	
604 Insalata Mista	€7,90
Gemischter Salat Mixed salad	
605 Insalata Capri con tonno, cipolla e olive, servita con Pane ^{A, D, 6}	€10,90
Gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln und Oliven Mixed salad with tuna, onions, and olives	
606 Insalata Pinocchio con mozzarella, cipolla e olive, servita con Pane ^{A, G, 6}	€10,90
Gemischter Salat mit Mozzarella, Zwiebeln und Oliven Mixed salad with mozzarella, onions and olives	

- 607 Insalata Rucola con parmigiano, servita con Pane^{A,G}** €8,20
Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan | Arugula salad with parmesan
- 608 Insalata Casa con tacchino grigliato, servita con Pane^A** €11,90
Gemischter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen
Mixed salad with grilled turkey breast strips

Alle Salate werden standardmäßig mit italienischem Dressing^{J,T} serviert. Auf Wunsch auch mit Joghurtdressing^{G,J} erhältlich (Aufpreis €0,50).

Pasta | Nudelgerichte | Pasta dishes

- 141 Spaghetti Napoli^{A,F}** €9,80
Spaghetti mit Tomatensauce
Spaghetti with tomato sauce
- 142 Spaghetti alla Bolognese^{A,I,F,S,T}** €11,80
Spaghetti mit Bolognese-Sauce
Spaghetti with Bolognese Sauce
- 143 Spaghetti Aglio e Olio^{A,F}** €10,20
Spaghetti mit Knoblauch und Olivenöl
Spaghetti with Garlic and Olive Oil
- 144 Spaghetti alla Carbonara^{A,C,G,F,S}** €12,90
Spaghetti mit Bauchspeck, Ei und Sahne
Spaghetti with streaky bacon, egg, and cream
- 145 Spaghetti Papillon con salsa al Gorgonzola^{A,G,F}** €11,40
Spaghetti mit Gorgonzola-Sahne-Sauce
Spaghetti with Gorgonzola cream sauce
- 148 Spaghetti alle Vongole in salsa pomodoro con vino bianco^{A,B,F,T}** €14,90
Spaghetti mit Venusmuscheln und Knoblauch in Weißwein
Tomatensauce
Spaghetti with venus clams and garlic in a white wine tomato sauce
- 149 Spaghetti alla Pescatore con frutti di mare e aglio in salsa di pomodoro con vino bianco^{A,B,D,F,M,T}** €15,40
Spaghetti mit Meeresfrüchten und Knoblauch in Weißwein-
Tomaten-Sauce
Spaghetti with seafood and garlic in a white wine tomato sauce
- 150 Spaghetti dello Chef con salmone, spinaci, aglio e cubetti di pomodoro in salsa al vino bianco^{A,D,G}** €15,80
Spaghetti mit frischem Lachs, Knoblauch, Spinat und
Tomatenwürfeln in Weißwein-Sauce
Spaghetti with fresh salmon, spinach, garlic and tomato cubes in
white wine sauce

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite dieser Speisekarte.

161 Penne Napoli ^{A,F}	€9,80
Penne mit Tomatensauce Penne with tomato sauce	
162 Penne alla Bolognese ^{A,I,F,S,T}	€11,80
Penne mit Bolognese-Sauce Penne with Bolognese Sauce	
163 Penne all'Arrabbiata ^{A,F}	€10,90
Penne mit Knoblauch in pikanter Tomatensauce	
Penne with garlic in a spicy tomato sauce	
164 Penne della Casa ^{A,G,S,F,5,9}	€11,40
Penne mit Schinken und Sahnesauce with ham and cream sauce	
165 Penne con Tacchino ^{A,G,F}	€14,50
mit Zwiebeln, Putenbruststreifen in Cognac-Tomaten-Sahnesauce	
with onions, turkey breast strips in Cognac tomato cream sauce	
171 Tagliatelle al Salmone ^{A,D,G}	€14,90
Bandnudeln mit frischem Lachs und Zwiebeln in Cognac-Sahnesauce	
Tagliatelle with fresh salmon and onion in Cognac cream sauce	
172 Tagliatelle alla Bolognese ^{A,C,G,S,I,T,F}	€12,40
Bandnudeln mit Bolognese-Sauce Tagliatelle with Bolognese Sauce	
173 Tagliatelle alla Boscaiola ^{A,C,G,S,I,T,F,5,9}	€12,40
Bandnudeln mit Schinken, Zwiebeln und frischen Champignons in Tomaten-Sahne-Sauce	
Tagliatelle alla Boscaiola with ham, onions and fresh button mushrooms in a creamy tomato sauce	
181 Tortellini Panna e Prosciutto ^{A,S,G,C,F,5,9}	€12,40
Tortellini mit Schinken in Sahnesauce	
Tortelloni with ham in a creamy sauce	
182 Tortellini al Gorgonzola ^{A,S,G,C,F,5,9}	€12,40
Tortellini mit Gorgonzola in Sahnesauce	
Tortellini with gorgonzola in a creamy sauce	

Pasta al forno | Überbackene Nudelgerichte | Baked pasta

203 Penne ai Formaggi ^{A,G,F}	€11,90
Penne mit verschiedenen Käsesorten überbacken	
Baked penne with a variety of cheeses	
205 Lasagne della Casa ^{A,S,G,T,F}	€12,50
Hausgemachte Lasagne nach Art des Hauses	
House-made lasagna, prepared in our special style	

Pizza

301 Pizza Pane ^A	€6,50
Pizzabrot mit Tomaten – wahlweise mit oder ohne Knoblauch Pizza bread with tomatoes – optionally with or without garlic	
302 Pizza Margherita ^{A,G}	€9,50
mit Tomatensauce und Käse with tomato sauce and cheese	
303 Pizza Napoli ^{A,D,G}	€10,90
mit Tomaten, Käse und Sardellen with tomato sauce, cheese and anchovies	
304 Pizza Salami ^{A,G,S,4,5}	€10,90
mit Tomaten, Käse und Salami with tomato sauce, cheese and salami	
305 Pizza Prosciutto ^{A,S,G,5,9}	€10,90
mit Tomaten, Käse und Schinken with tomato sauce, cheese and ham	
306 Pizza Funghi ^{A,G}	€10,90
mit Tomaten, Käse und frischen Champignons with tomato sauce, cheese and fresh mushrooms	
307 Pizza Peperoni ^{A,G,3}	€10,90
mit Tomaten, Käse und Peperoni with tomato sauce, cheese and green peperoni	
308 Pizza Carciofini ^{A,G,3}	€10,90
mit Tomaten, Käse und Artischocken with tomato sauce, cheese and artichokes	
309 Pizza Capricciosa ^{A,S,G,5,9}	€11,90
mit Tomaten, Käse, Schinken und frischen Champignons with tomato sauce, cheese, ham and fresh mushrooms	
310 Pizza Contadinella ^{A,G}	€11,90
mit Tomaten, Käse, frischen Champignons und Zwiebeln with tomato sauce, cheese, fresh mushrooms and onions	
312 Pizza Capri ^{A,G,S,3,4,5,6,9}	€12,90
mit Tomaten, Käse, Schinken, frischen Champignons, Peperoni, Oliven und Salami with tomato sauce, cheese, ham, fresh mushrooms, chili peppers, olives, and salami	
314 Pizza Speciale ^{A,C,S,G,3,5,6,9}	€12,90
mit Tomaten, Käse, Schinken, frischen Champignons, Paprika und Ei with tomato sauce, cheese, ham, fresh mushrooms, red paprika and egg	

315 Pizza Pescatore ^{A,D,G}	€12,90
mit Tomaten, Käse, Thunfisch und Zwiebeln with tomato sauce, cheese, tuna and onion	
316 Pizza Frutti di Mare ^{A,G,B,D,M}	€14,90
mit Tomaten, Käse und Meeresfrüchten with tomato sauce, cheese and seafood	
319 Pizza Quattro Stagioni ^{A,G,S,3,4,5,6,9}	€12,60
mit Tomaten, Käse, Schinken, frischen Champignons, Oliven, Peperoni und Artischocken with tomato sauce, cheese, ham, fresh mushrooms, olives, chili peppers and artichokes	
321 Pizza Calzone ^{A,G,S,5,9}	€13,80
gefüllt mit Tomaten, Käse, Schinken und frischen Champignons filled with tomato sauce, cheese, ham and fresh mushrooms	
322 Pizza Romana ^{A,C,G,S,3,5,9}	€12,80
mit Tomaten, Käse, Knoblauch, Schinken Zwiebeln, Kapern und Ei with tomato sauce, cheese, garlic, ham, onion, capers and egg	
323 Pizza ai Formaggi ^{A,G}	€12,90
mit Tomaten und verschiedenen Käsesorten with tomato sauce and various types of cheeses	
327 Pizza della Casa ^{A,G,S,2}	€14,50
mit Tomaten, Rucola, Parmaschinken und Parmesan with tomato sauce, arugula, parmaham and parmesan-cheese	
329 Pizza Hawaii ^{A,G,S,5,9}	€11,90
mit Tomaten, Käse, Schinken und Ananas with tomato sauce, cheese, ham and pineapple	
313 Pizza Diavola ^{A,G,S,5,9}	€12,90
mit Tomaten, Käse und Scharfe Salami with tomato sauce, cheese and spicy salami	

*Tutte le pizze sono disponibili anche senza glutine (supplemento €5,00 a pizza).
Ingredienti extra €1,50 ciascuno.*

*Alle Pizzen sind auf Wunsch auch glutenfrei erhältlich (Aufpreis €5,00 pro Pizza).
Zusätzliche Zutaten €1,50 pro Stück.*

*All pizzas are also available gluten-free (€5.00 extra per pizza).
Extra toppings €1.50 each.*

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite dieser Speisekarte.

Pesce | Fischgerichte | Fish dishes

401 Calamari Fritti serviti con insalata ^{A,M}	€18,50
frittierte Tintenfischringe mit Salat fried squid rings with salad	
402 Calamari alla griglia serviti con insalata ^{A,M}	€18,50
gegrillter Tintenfisch mit Salat grilled squid with salad	
406 Gamberi alla Griglia serviti con insalata ^{A,B}	€22,50
gegrillte Garnelen mit Salat grilled shrimp served with salad	
407 Gamberi in salsa all'aglio, serviti con spaghetti ^{A,B}	€22,50
Garnelen gedünstet in Knoblauchsauce, serviert mit Spaghetti Scampi steamed in garlic sauce, served with spaghetti	

Carne di maiale | Schweinefleisch | Pork

501 Cotoletta alla milanese con patatine fritte ^{A,C,J,I,S}	€15,90
paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Breaded pork schnitzel served with French fries	
502 Scaloppina al limone con tagliatelle ^{A,S}	€19,90
Schweineschnitzel in Zitronensauce mit Bandnudeln Pork schnitzel in lemon sauce served with tagliatelle	
503 Scaloppina al vino bianco con tagliatelle ^{A,S,T}	€19,90
Schweineschnitzel in Weißweinsauce mit Bandnudeln Pork schnitzel in white wine sauce served with tagliatelle	
504 Scaloppina ai funghi con tagliatelle ^{A,G,S}	€19,90
Schweineschnitzel mit frischen Champignons in Weißwein- Sahnesauce, serviert mit Bandnudeln Pork schnitzel with fresh mushrooms in white wine cream sauce, served with tagliatelle	
521 Braciola alla Griglia con patatine fritte ^{G,S}	€18,90
Schweinerückensteak vom Grill mit Pommes Grilled pork steak served with French fries	

Tacchino | Pute | Turkey

581 Tacchino Naturale ^G	€16,50
Putenschnitzel mit Pommes Turkey schnitzel served with French fries	
582 Tacchino ai Funghi ^{A,G}	€16,90
Putenschnitzel mit frischen Champignons in Sahnesauce, serviert mit Bandnudeln Turkey schnitzel with fresh mushrooms in cream sauce, served with tagliatelle	

Carne Di Manzo | Rindfleisch | Beef

- 541 Costata alla Griglia con patatine fritte^G** €26,90
Rumpsteak vom Grill mit Pommes
Grilled rump steak served with French fries
- 542 Costata ai Funghi con tagliatelle^{A,T}** €27,90
Rumpsteak mit Champignons in Weißweinsauce mit Bandnudeln
Rump steak with mushrooms in white wine sauce, served with tagliatelle
- 543 Costata al Pepe Verde con tagliatelle^{A,G}** €27,90
Rumpsteak mit grünem Pfeffer in Sahnesauce, serviert mit Bandnudeln
Rump steak with green pepper in cream sauce, served with tagliatelle
- 544 Costata al Gorgonzola^{A,G}** €27,90
Rumpsteak in Gorgonzolasauce, serviert mit Bandnudeln
Rump steak in gorgonzola sauce, served with tagliatelle

Agnello | Lammfleisch | Lamb

- 561 Costolette d'Agnello alla Griglia servite con patatine fritte^G** €25,90
Lammkoteletts vom Grill mit Pommes
Grilled lamb chops served with French fries
- 562 Costolette d'Agnello alla Pastore servite con patatine fritte^A** €26,90
Lammkoteletts mit Zwiebeln, frischen Champignons und Knoblauch, würzig, serviert mit Pommes
Lamb chops with onions, fresh mushrooms, and garlic, spicy, served with French fries
- 563 Costolette d'Agnello della Casa servite con tagliatelle^{A,6}** €26,90
Lammkoteletts mit Knoblauch, Oliven und frischen Tomatenwürfeln, serviert mit Bandnudeln
Lamb chops with garlic, olives, and diced tomatoes, served with tagliatelle

KINDERKARTE

MENU PER BAMBINI | MENU FOR CHILDREN

EURO

801 Spaghetti Napoli mit Tomatensauce - with tomato sauce	„Fix & Foxi“ A,F	5,90
802 Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsauce - spaghetti with minced meat	„Hein Blöd“ A,1,s,r,F	6,10
803 Tortellini alla Panna mit Schinken ⁵⁹ in Sahnesauce - with Ham in a creamy sauce	„Lupinchen“ A,s,F,c,G	6,40
804 Cotoletta alla Milanese Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes und Ketchup Parkschnitzel coated with bread crumbs served with french fries	„Lupo“ A,s,c,J,1	7,70
		
806 Patate Fritti Pommes Frites mit Ketchup - French fries with Ketchup	„Lotti Karotti“	4,40
807 Pizza Margherita mit Tomaten und Käse - with tomato and cheese	„Max Mäuseschreck“ A,G	5,90
808 Pizza Prosciutto mit Tomaten, Käse und Schinken 59 , - with tomato, cheese and ham	„Professor Knox“ A,G,s	6,40
809 Pizza Funghi mit Tomaten, Käse und Champignons - with tomato, cheese and mushrooms	„Kaptain Blaubär“ A,G	6,40
810 Pizza Salami mit Tomaten, Käse und Salami 45 , - with tomato, cheese and salami/peperoni	„Pinocchio“ A,G,s	6,40



1 x Portion extra Ketchup oder Mayonese € 0,30



€ 2,00

Fruchtsaftgetränk ohne Kohlensäure



Aperitivi / Aperitifs / Pre-dinner drinks

Glas Prosecco ^T	10 cl	€4,50
Bitter Campari Orange ¹	0,25 l	€6,50
Martini – Bianco, Rosso ^T	5 cl	€4,20
Bitter San Pellegrino	10 cl	€3,30
Analcolico ¹		
Aperol Spritz ^{T,1}	0,25 l	€6,50
Hugo ^T	0,25 l	€6,50
Amalfi Spritz ^{T,1}	0,25 l	€6,50

Vino / Weine / Weins

OFFENE WEIßWEINE ^T	0,20 l	0,50l
Hauswein	€5,30	€13,30
Pinot Grigio	€5,90	€15,20
Lugana	€6,90	€16,20
OFFENE ROTWEINE ^T	0,20 l	0,50l
Hauswein	€5,30	€13,30
Montepulciano	€5,90	€15,20
Primitivo	€6,90	€16,20
Lambrusco	€5,90	€15,20
OFFENER ROSEWEIN ^T	0,20 l	0,50l
Rosato	€5,90	€15,20
WEINSCHORLE WINE SPRIZTER ^T	0,20 l	0,50l
Wein Schorle	€5,30	€13,30

Bottiglie Di VIno | Weinflaschen | Bottled Wine

Prosecco^T: 0,75 l €25,50
frisch, fruchtig und blumig,
elegant, harmonisch und mild

VIní Bianchí | Weißweíne | White Wine

Lugana^T: 0,75 l €24,90
trocken, herb, frisch und voller
Charakter

Pinot Grigio^T: 0,75 l €22,00
trocken, mit einem intensiven
Bouquet

Gavi^T: trocken, frisch und fruchtig 0,75 l €24,90

VIno Rosato | Roséweín | Rose Wine

Rose^T: dezent rosafarben, 0,75l €22,20
strahlend, weich und frisch im
Geschmack, mit einem
angenehmen, fruchtigen und
langanhaltenden Bouquet

VIní Rossí | Rotweíne | Red Wine

Lambrusco^T 0,75l €21,90

Primitivo^T 0,75L €25,00

trocken, leicht herb, fein
ausgewogen, mit einem
eleganten Bouquet

Montepulciano d`Abruzzo DOC^T 0,75 l €24,00

trocken, elegant und harmonisch,
mit feiner Fruchtigkeit, klarem,
anhaltendem Abgang

Birra alla Spina | Bier vom Fass | Beers on Tap

Paulaner „Münchner hell“ [†]	0,50l	€4,00
Paulaner „Münchner hell“ [†]	0,30l	€3,50
Paulaner Hefe [†] - Weißbier	0,50l	€4,10
Naturtrüb		
Radler [†] - Bier mit Zitronenlimonade	0,50l	€4,00
Radler [†] - Bier mit Zitronenlimonade	0,30l	€3,50

Birra in Bottiglia | Bier in Flaschen | Bottled Beer

Paulaner Hefe-Weißbier Dunkel (dark) [†]	0,50l	€4,50
Paulaner Weißbier Kristallklar [†]	0,50l	€4,50
Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei [†]	0,50l	€4,50
Fürstenberg Bier - Alkoholfrei [†]	0,33l	€3,50
Fürstenberg Pils [†]	0,33l	€3,50

Bevande Analcoliche | Alkoholfreie Getränke | Soft Drinks

Gerolsteiner Mineralwasser (Sprudel)	0,50 l	€3,80
Gerolsteiner Mineralwasser (Sprudel)	0,75 l	€4,60
Gerolsteiner Naturell (ohne Kohlensäure)	0,50 l	€3,80
Gerolsteiner Naturell (ohne Kohlensäure)	0,75 l	€4,60
Tafelwasser	0,30 l	€3,00
Cola ^{1,3,8}	0,30 l	€3,80
Cola ^{1,3,8}	0,50 l	€4,50
Cola Zero (Flasche) ^{1,3,8}	0,33 l	€3,50
Fanta ^{1,3}	0,30 l	€3,80
Fanta ^{1,3}	0,50 l	€4,50
Cola Mix ^{1,3,8}	0,30 l	€3,80
Cola Mix ^{1,3,8}	0,50 l	€4,50
Jugendgetränk (Zitronenlimo)	0,30 l	€3,80

Jugendgetränk (Zitronenlimo)	0,50 l	€4,50
Lindauer Apfelsaft	0,30 l	€3,70
Lindauer Apfelsaft	0,50 l	€4,60
Lindauer Orangensaft	0,30 l	€3,70
Lindauer Orangensaft	0,50 l	€4,70
Apfelsaftschorle	0,30 l	€3,60
Apfelsaftschorle	0,50 l	€4,60
Johannisbeerennektar	0,30 l	€4,00
Johannisbeerennektar	0,50 l	€4,50
Johannisschorle	0,30 l	€3,50
Johannisschorle	0,50 l	€4,50
Orangina Gelb / Rot ¹	0,25 l	€3,70
Eistee Zitrone / Pfirsich	0,30 l	€3,60
Eistee Zitrone / Pfirsich	0,50 l	€4,60
Capri Sun	0,20 l	€2,00

Warme Getränke | Bevande Calde | Hot Drinks

Tasse Kaffee ⁷	€3,00
Tasse Kaffee Haag (Koffeinfrei)	€3,00
Espresso ⁷	€2,50
Cappuccino ⁷	€3,80
Latte Macchiato ⁷	€4,00
Tee	€2,90
Heiße Schokolade	€3,00

Liköre

Amaretto	2 cl	28%	€3,50
Sambuca	2 cl	40%	€3,50
Ramazotti	2 cl	30%	€3,50
Averna	2 cl	32%	€3,50
Fernet Branca	2 cl	42%	€3,50
Limoncello	2 cl	30%	€3,50
Williams	2 cl	40%	€3,50
Obstler	2 cl	40%	€3,50
Amaro del Capo	2 cl	35%	€4,50

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite dieser Speisekarte.

Brandy | Weinbrand

Vecchia Romagna	2 cl	40%	€3,80
-----------------	------	-----	-------

Whisky

Johnny Walker	2 cl	40%	€3,80
Tullamore Dew (Irish Whiskey)	2 cl	40%	€3,90

Le Grappe

Grappa della casa	2 cl	38%	€3,80
Grappa Barolo	2 cl	42%	€5,70
Grappa Moscato	2 cl	42%	€5,20

ALLERGENE KENNZEICHNUNG

A = GLUTEN ; B= KREBSTIERE – CRUSTICANS ; C= EIER – EGGS; D = FISCH – FISH; E = ERDNÜSSE – PEANUTS; F= SOJA – SOY; G = MILCH – MILK; H = SCHALENFRÜCHTE - TREE NUTS; I = SELLERIE – CELERY; J = SENF – MUSTARD; K = SESAM – SESAME; L = LUPINEN – LUPINS; M= WEICHTIERE – MOLLUSCS; N = SCHWefeldIOXID – SULFIT; O = VEGETARISCH – VEGETARIAN; P = VEGAN; R = BIO - BIO FOOD ; S = SCHWEIN – PORK; T = SULFITE

INHALTSSTOFFE

- 1) mit Farbstoff; 2) mit Konservierungsstoff; 3) mit Antioxidationsmittel
4) mit Geschmacksverstärker; 5) geschwefelt; 6) geschwärzt; 7) gewachst
8) mit Süßungsmittel; 9) Aspartam- Phenylalaninquelle; 10) mit Phosphat;
11) coffeinhaltig; 12) chininhaltig

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.

Gitzenweiler 88 | 88131 Lindau-Oberreitnau Inhaber: Cataldo GmbH

E-mail: pinocchiolindau@gmail.com Web: www.pinocchiolindau.de

Phone: +49 8382 275 660 | FAX: +49 8382 273 698 9

Dolci / Desserts



Hausgemachtes Tiramisù

Italienisches Kaffeedessert mit Mascarponecreme und Löffelbiskuits.

Enthält: A, C, E, F, G, H, I, O

€ 5,00



Soufflé al Cioccolato

Schokoladensoufflé mit einem flüssigen Schokoladenkern, serviert mit einer Kugel Vanilleeis.

Enthält: A, C, F, G

€ 6,50



Tartufo Classico

Halbgefrorener Eistrüffel aus Zabaione- und Schokoladencreme, bedeckt mit Kakao und kleinen kandierten Haselnussstückchen.

Enthält: A, C, F, G, H

€ 5,90



Tiramisù Pistacchio

In Kaffee getränkte Löffelbiskuits mit Pistazienduft, Pistaziencreme, dekoriert mit gehackten Pistazien.

Enthält: A, C, F, G

€ 5,90



Tartufo al Pistacchio

Halbgefrorener Eistrüffel aus Pistazieneis mit einem Pistaziensaucenkern, bedeckt mit karamellisierten Haselnüssen und Pistazien.

Enthält: G, H

€ 6,50



Mono Cremoso al Pistacchio

Haselnussboden, bedeckt mit Patisseriecreme und Pistaziensaucenkern. Dekoriert mit weißen Schokoladenlocken und Pistazienstückchen.

Enthält: A, C, F, G, H, K, I

€ 6,50



Delizia al Limone

Biskuitkuppel, gefüllt mit Zitronencreme und überzogen mit erfrischender Creme mit Zitronengeschmack.

Enthält: A, C, G

€ 5,90



Mono Cremoso ai Frutti Rossi

Roter Biskuitboden, bedeckt mit einer Creme mit Vanillegeschmack und Waldfrucht-Saucenkern.

Dekoriert mit rotem Saucenspiegel und weißer Schokolade.

Enthält: A, C, F, G, I, 3

€ 5,90

Unsere hausgemachten Eisspezialitäten



Schoko Becher (G,1) €8,60

Amarena Becher (G,1) €8,60

Erdbeer Becher (G,1) €8,80

Früchte Becher (G,1) €8,80

Mickey Mouse (G,1) €5,80

Spaghettieis (G,1) €7,80

Krokant Becher (G,H,2) €8,60

Nuss Becher (G,H,2) €8,60

Banana Split (G,H,2) €7,60

Eiskaffee (G,3) €4,80

Eischokolade (G,3) €4,80



Limone Ripieno

Natürliche Zitronenschale, gefüllt mit Zitronensorbet.

€ 6,50



Hausgemachte Panna Cotta

Italienisches Sahnedessert.

€ 4,90

Bei allen Abbildungen handelt es sich um Serviervorschläge.

Allergene: (A) glutenhaltiges Getreide, (C) Ei, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch oder Laktose, (H) Schalenfrüchte, (M) Schwefeldioxid

Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (8) mit Süßungsmittel (10) koffeinhaltig

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Produkte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Herstellungsprozess verwendet werden.

Extra Sahne (G) €1,50

Extra Soße €1,00

Extra Likör €1,00