



PULCINELLA

RISTORANTE ~ PIZZERIA

Benvenuti al

PULCINELLA

RISTORANTE ~ PIZZERIA

È un piacere averVi come ospite e poterVi presentare le nostre specialità.

Dal 1987 rappresentiamo l'Italianità con il nostro ristorante nella città vecchia di Winterthur.

Con le nostre ricette manteniamo in vita le tradizioni della cucina italiana, forse la migliore cucina del mondo.

Vi auguriamo un buon appetito
Toni e il team Pulcinella

Es ist uns eine Freude, Sie als Gast zu haben und Ihnen unsere Spezialitäten präsentieren zu dürfen.

Seit 1987 vertreten wir mit unserem Restaurant l'Italianità in der
Mit unseren Rezepten halten wir die Traditionen der italienischen Küche am Leben, vielleicht die beste Küche der Welt.

Vi auguriamo un buon appetito
Toni e il team Pulcinella

Alle Preise in Sfr. inkl. Mehrwertsteuer

Zuppe

Tortelloni in brodo	8.00
Bouillon, Tortelloni, Peterli, Parmesan	
Stracciatella	8.00
Bouillon, Ei, Peterli, Parmesan	

Antipasti

Prosciutto di Parma	15.50
Rohschinken aus Parma	
Carpaccio di manzo	17.50
Rohes hauchdunn-geschnittenes, mariniertes Rindsfleisch mit Parmesan	
Carpaccio di tonno	
Hauchdunn-geschnittener Thunfisch mit Olivenöl mariniert	
Antipasto di mare	15.50
Bruschetta al pomodoro	9.50
Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Olivenöl und Knoblauch	

Insalate

Verde	8.00
Kopfsalat	
Mista	8.50
Gemischte Saisonsalate	
Caprese	13.50
Tomaten und Mozzarella	
Champignonsalat	10.50
Frische Champignons mariniert mit Knoblauchzitronensauce	
Fantasia	11.50
Tomaten, Rucola und Ziegenkäse	
Rucola con parmigiano	11.50
Rucolasalat, Parmesan	
Positano	9.50
Tomaten und Zwiebeln	
Insalata gigante	18.50
Salatteller, gemischte Saisonsalate mit Ei und Thon	

Spaghetti

Pomodoro	17.50
Tomatensauce	
Carbonara	20.50
Speck, Ei, Rahm	
Calabrese	20.50
Tomatensauce, Salami, Oliven, Peperoncino	
Amatriciana	20.50
Tomatensauce, Zwiebeln, Speck, Peperoncino	
Puttanesca	20.50
Tomatensauce, Kapern, Oliven, Sardellen, Peperoncino	
Aglio, Olio e Peperoncino	17.50
Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino	
Pesto	19.50
Basilikum, Olivenöl, Knoblauch	
Bolognese	20.50
Hackfleisch, Tomatensauce	
Spaghetti gamberoni	27.00
Riesengarnelen an Tomatensauce und Knoblauch	

Penne

Casalinga	21.50
Tomatenrahmsauce und Parmesan	
All'arrabiata	21.50
Tomatensauce, Champignons, Speck, Knoblauch, Peperoncino	
Al forno	21.50
Aus dem Ofen mit Rahm, Ei, Schinken und Parmesan	
Toscana	21.50
Feine Spinatrahmsauce mit Pinienkernen und Baumnüssen	

Tortelloni

Della casa	22.00
Spinat-Ricotta-Füllung an einer Tomatenrahmsauce mit Parmesan	
Al gorgonzola	22.00
Spinat-Ricotta-Füllung an einer Gorgonzolasauce	
Alla panna	22.00
Spinat-Ricotta-Füllung an Rahmsauce	

Alle unsere Teigwaren gibt es auch in kleineren Portionen Fr. 2.00 günstiger

Pulcinella Spezial

Gnocchi "Tricolore"	24.50
Kartoffelgnocchi an Tomatensauce, Pesto und Mozzarella	
Gnocchi "Aurora"	24.50
Gnocchi mit Riesencrevetten an Tomatenrahmsauce	
Spaghetti "Boreali"	23.50
Spaghetti an Tomatenrahmsauce, frischen Champignons Peperoni, Ingwer, Mozzarella	
Ravioli	24.50
Ricotta, Parmesan-Füllung an Rahmsauce	
Penne "Paesane"	24.50
Pouletfleisch, Speck, frische Champignons an Tomatensauce	
Gamberoni all'aglio	38.50
Riesencrevetten an Knoblauchsauce, mit Beilage	

Fleischherkunft	Rindsfleisch	CH / DE
	Pouletfleisch	Brasil *
	Schweinefleisch	CH
	Gamberoni	Vietnam

* Kann mit Hormonen und/oder mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Allergenhinweis: Für Informationen zu den Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal

Pizze

1 Margherita	17.50
Tomaten, Mozzarella	
2 Napoli	20.50
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern	
3 Contadina	20.00
Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Oliven	
4 Quattro Stagioni	22.00
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Salami	
5 Parma	25.50
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken	
6 Siciliana	22.00
Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Thon	
7 Vittorio	21.00
Tomaten, Mozzarella, Pilze, Zwiebeln	
8 Gamberoni	28.00
Tomaten, Mozzarella, Riesencrevetten, Artischocken	
9 Capricciosa	24.50
Tom. Mozz. Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven, Speck	
10 Calzone	22.50
Gefüllt mit Mozzarella, Schinken, Ei, dazu Tomatensauce	
11 Gorgonzola	23.00
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Zwiebeln, Oliven	
12 Vesuvio	22.50
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Zwiebeln, scharfe Peperoncini	
13 Prosciutto e Funghi	22.00
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze	

Alle unsere Pizze gibt es auch in kleinerer Grösse Fr. 2.00 günstiger

Pizze

14 Funghi		21.00
	Tomaten, Mozzarella, Pilze	
15 Prosciutto		21.50
	Tomaten, Mozzarella, Schinken	
16 Milano		21.50
	Tomaten, Mozzarella, Salami	
17 Caribe		21.50
	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas	
18 Toni		24.00
	Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, scharfe Salami	
19 Vegetariana		22.50
	Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Pilze, Oliven	
20 Fuoco		23.50
	Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami	
21 Padrone		26.50
	Tomaten, Mozzarella, marinierte Kalbsfleisch	
22 Parmese		28.00
	Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, frische Tomaten, Rucola, Parmesan	
23 Italia		24.00
	Tomaten, Mozzarella, Rucola, frische Tomaten, Parmesan	
24 Formaggi		23.00
	Tomaten und 4 verschiedene Käse	
25 Pizza Delizia		27.50
	Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Mascarpone	
26 Pizza Amore		29.50
	Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Mascarpone, Rucola	

Alle unsere Pizze gibt es auch in kleinerer Grösse Fr. 2.00 günstiger

Bibite

Getränke im Offenausschank

(alkoholfrei)	3 dl	5 dl
Coca Cola	4.00	5.00
Mineral	4.00	5.00
Citro	4.00	5.00
Ice Tea	4.00	5.00
Rivella	4.00	5.00
Apfelsaft	4.00	5.00
Shorley	4.00	5.00
Coca Cola Zero	4.00	5.00
Orangensaft	4.00	2 dl
Sanbitter	5.00	1 dl

Acqua in bottiglia

	5 dl
S. Pellegrino	5.50
Acqua panna	5.50

Birra in bottiglia

Birra MÓMò IPA-La Marina (birra artigianale, Tessin)	33 cl	7.00
Ichnusa (Italien)	33 cl	6.00
Birra Peroni (Italien)	33 cl	5.50
Appenzeller Säntis Kristall - Spezial	33 cl	5.50
Appenzeller Köhler - Amber	33 cl	6.00
Appenzeller - Weizenbier	5 dl	7.00
Appenzeller Sonnwendig - alkoholfrei	33 cl	5.00
Panaché	4 dl	6.00
extra Citro	1 dl	1.00

Liquori

Vieille Prune	40% 2 cl	7.00
Vecchia Romagna	38% 2 cl	7.00
Amaretto	28% 4 cl	7.00
Limoncello	30% 4 cl	8.00
Vodka	40% 4 cl	11.00
Rum	40% 4 cl	11.00

Grappe: siehe separate Karte

Aperitivi e digestivi

Prosecco		1 dl	7.50
Aperitivo della casa			12.00
Martini	16%	4 cl	7.00
Campari	23%	4 cl	7.00
Cynar	16%	4 cl	7.00
Amaro Ramazzotti	32%	4 cl	7.00
Amaro Averna	34%	4 cl	7.00
Amaro Lucano	29%	4 cl	7.00
Campari Orange		4 cl	9.00
Aperol Spritz			9.00
Negroni Cocktail			12.00

	3 dl	5 dl
Hahnenwasser	1.50	2.50

Caffè e Te`

Caffè, Espresso	4.00
Doppio Espresso	5.50
Cappuccino	4.50
Corretto	6.00
Latte macchiato	4.50
Caffè Hag	4.00
Tè (Tee)	4.00

Offene Weine

Bollicine	1 dl	Fl. 7,5 dl
Prosecco DOC (Veneto) Casa Canevel	7.50	49.00
Franciacorta Brut Rosé DOCG (Lombardia) Majolini	10.50	69.00
Vini bianchi e rosati		
Falanghina IGP (Campania) Azienda Agricola San Salvatore	6.00	41.00
Taif Zibibbo IGP (Sicilia) Fina Vini	7.00	49.00
Rosato Branciforti IGT (Sicilia) Feudi Bordonaro	6.50	44.00
Vini rossi		
Castel Baronia DOC (Campania) Cantina Villae, Aglianico	5.50	39.00
Montepulciano d'Abruzzo DOP (Abruzzo) Casalthaulero Orsetto Oro " Montepulciano"	6.00	41.00
Nero d'Avola Regaleali DOC (Sicilia) Tasca d'almerita	6.00	41.00
Primitivo di Manduria DOP (Puglia) Jonis Martina Franca	6.00	41.00
Cannonau di Sardegna DOC (Sardegna) Silvio Carta	7.50	49.00
Taurasi Vigna Villae DOCG (Campania) Cantina Villae, Aglianico	9.50	69.00

Jahrgänge auf Anfrage

Vini Rossi

Fl. 7,5 dl

Sicilia:

Etna rosso di Gaja DOP 69.00
Nerello, Mascalese

Molise:

Cipressi Molise DOP - Bio - 55.00
Tintilia

Veneto:

Amarone della Valpolicella Masi DOCG Riserva 79.00
Corvina, Oseleta, Rondinella, Molinara

Monte Piazzo Valpolicella Superiore Masi DOC 56.00
Corvina, Rondinella, Molinara (doppia fermentazione)

Toscana:

Campo al Mare Bolgheri, C. Carducci DOC 63.00
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

Le Volte dell'Ornellaia IGT
Merlot, Sangiovese, Cabernet

Vigna Scopajo Bolgheri DOC 65.00
Cabernet Sauvignon

Morellino di Scansano 414 DOCG 53.00
Sangiovese, Cilieggiolo, Colorino, Alicante, Syrah (MG. 109,00 - JB. 200,00)

Magari Bolgheri Cà Marcanda Gaja DOP 89.00
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit verdot (MG.180,00)

Olpaio Rubbia al colle DOCG 47.00
Merlot, Cabernet Sauvignon (MG. 95,00)

Poggio de' Colli IGT 83.00
Cabernet Franc

Colline di Sopra IGT - Bio - 94.00
Petit Verdot

Vini Rossi

Fl. 7,5 dl

Umbria:

Sagrantino di Montefalco Valdimaggio DOCG 83.00

Sagrantino

Basilicata:

La Firma C. del Notaio DOC 79.00

Aglianico del vulture

Campania:

Gillo Dorfles San Salvatore IGP - Bio - 89.00

Aglianico

Lombardia:

Benaco Bresciano Stramonja IGP - Bio - 49.00

Cabernet Sauvignon, Merlot

Piemonte:

Barolo Batasiolo DOCG 63.00

Nebbiolo

Sito Moresco Langhe DOP Gaja 79.00

Nebbiolo, Merlot, Barbera, Cabernet Sauvignon

Barolo Rocche dell'annunziata DOCG 105.00

Nebbiolo

Barbaresco Cru Rabajà DOCG 79.00

Nebbiolo

(MG. 160.00)

Opera Prima, Luca Ferraris DOCG 83.00

Ruché

Sardegna:

Rocca Rubia Riserva, Santadi DOC 56.00

Carignano

MG. Magnum 1,5 l - JB. Jéroboam 3 l
Jahrgänge auf Anfrage

Dessert

Tiramisù	8.50
Panna Cotta mit Caramelsauce	8.50
Panna Cotta mit Waldbeeren	8.50



Amice mieie, magnammo e vevimmo,
fino a che 'nce sta uoglio a la lucerna,
chissà si a ll'auto munno 'nce vedimmo,
chissà si a ll'auto munno 'nc'è taverna!

PULCINELLA

RISTORANTE ~ PIZZERIA