



BENVENUTI

*„Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen
und dann den Gaumen.“*

Italienische Esskultur beginnt mit einem einfachen Gedanken: Essen ist ein Bedürfnis –
Genießen ist eine Kunst.

Am gedeckten Tisch teilen wir weit mehr als nur Speisen. Wir teilen Zeit, Geschichten und
jene besonderen Augenblicke, die aus einem gemeinsamen Essen eine schöne Erinnerung
werden lassen.

In Italien wird mit allen Sinnen genossen: mit dem Duft frischer Zutaten, mit Farben, die das
Auge erfreuen, und mit Gerichten, die Menschen zusammenbringen. Wer in guter
Gesellschaft speist, erlebt Lebensfreude – *allegria* – in ihrer schönsten Form.

Und manchmal gehört auch ein gutes Glas Wein dazu, denn wie ein italienisches
Sprichwort sagt: Eine Mahlzeit ohne Wein ist wie ein Tag ohne Sonne.

Im GRISSINI möchten wir diese Lebensart mit Ihnen teilen: ehrliche italienische Küche,
sorgfältig ausgewählte Zutaten und mit Leidenschaft zubereitete Gerichte – serviert in einer
Atmosphäre, in der man gerne ankommt, verweilt und genießt.

Mangia bene, ridi spesso, ama molto.

Iss gut, lache oft und liebe viel.

Buon appetito!



ANTIPASTI

Tris di Montanare Napoletane [A, D, G, H] Drei frittierte neapolitanische Pizzette in drei Variationen: - Classica - San-Marzano-Tomaten, Mozzarella di Bufala und Basilikum - Mortadella e pistacchio - Mortadella, Stracciatella und Pistaziencreme - Tonno e cipolla rossa - Thunfisch, San-Marzano-Tomaten, Stracciatella und rote Zwiebelkonfitüre	1 Stk. 7,50 3 Stk. 17,90
Antipasto Misto Italiano [G] Parmaschinken, italienische Salami, italienische Salsiccia, Mozzarella di Bufala, gegrilltes Gemüse, Oliven und Olivenöl extra vergine	1 P. 15,90 2 P. 29,90
Parmigiana di Melanzane [G] VEGETARISCH - Ofenwarmer italienischer Klassiker aus geschichteten Auberginen, San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte und vegetarischem Hartkäse, vollendet mit frischem Basilikum	16,90
Vitello Tonnato [C, D, M] Zartes Kalbfleisch mit cremiger Thunfisch-Kapern-Sauce, Kapernäpfeln und Olivenöl extra vergine	18,90
Tartare di Cetriolo, Mela e Avocado [-] Frisches Tatar aus Gurke, Apfel und Avocado, verfeinert mit Koriander, Zitrone und Olivenöl extra vergine	16,90
Tartare di Manzo [A, C, M] Fein geschnittenes Rindertatar mit Kapernmayonnaise, marinierten Steinpilzen und roten Zwiebeln	25,90
Carpaccio di Polpo [R] Fein geschnittener Oktopus mit Zitrone, Petersilie, Meersalz und Olivenöl extra vergine	21,90
Bruschetta Classica [A] Geröstetes Brot mit Kirschtomaten, Knoblauch, frischem Basilikum und Olivenöl extra vergine	10,90

PANE DAL FORNO

Pane di Pizza Bianco [A] Ofenfrisches weißes Pizzabrot mit Knoblauch, Rosmarin, Meersalz und Olivenöl extra vergine	6,50
Focaccia Classica [A] Luftig gebackene Focaccia mit Rosmarin, Meersalz und Olivenöl extra vergine	7,90

ZUPPE

Zuppa di Pesce [B, D, L, O, R] Mediterrane Fischsuppe mit Fischfilet, Frutti di Mare, Tomaten, Weißwein, Knoblauch und frischen Kräutern	18,90
Zuppa di Pomodoro [L] Samtige Tomatensuppe aus sonnengereiften Tomaten, verfeinert mit Basilikum und Olivenöl	10,90



INSALATE

Insalata Caprese Grande [A, G, O]	18,90
Cremiger Büffelmozzarella DOP, aromatische Tomatenvariation, halbtrocknete Tomaten, Basilikumöl, gereifter Balsamico und geröstete Pinienkerne; dazu knusprige Focaccia-Crostini	
Insalata al Salmone [A, C, D, G]	25,90
Bunter Blattsalat mit Räucherlachs, Avocado in einer knusprigen Blätterteigtasche, pochiertem Ei, Ricotta salata und fruchtigem Himbeer-Dressing	
Insalata Mista [M, O]	10,90
Knackige Blattsalate, Tomaten, Gurken, Karotten, Paprika, rote Zwiebeln und hausgemachtes Balsamico-Dressing	
Insalata Mista Piccola [M, O]	7,50
Knackige Blattsalate, Tomaten, Gurken, Karotten, Paprika, rote Zwiebeln und hausgemachtes Balsamico-Dressing	
Insalata Verde [M, O]	6,50
Knackiger grüner Blattsalat mit hausgemachtem Dressing	
Burrata cremosa [G]	16,90
Auf Rucola mit Parmaschinken und sonnengereiften Tomaten	

PASTA

Tagliatelle al Tartufo e Manzo [A, C, G]	26,90
Hausgemachte Tagliatelle mit zarten Rinderstreifen, frischem Trüffel, feiner Trüffelcreme, Parmigiano und Butter	
Cappellacci alle Spugnone - Specialità dello Chef Roberto [A, C, G, L, O]	27,90
Hausgemachte Cappellacci mit feiner Morchelfüllung in einer intensiven, hocharomatischen Morchel-Steinpilz-Sauce	
Linguine vegane al Tartufo [A]	21,90
100 % VEGAN - Linguine mit cremiger Trüffel-Pilz-Sauce auf pflanzlicher Basis, gebratenen Champignons, frischem Trüffel, Petersilie und Olivenöl extra vergine	
Tagliatelle al Salmone [A, C, D, G, O]	21,90
Hausgemachte Tagliatelle mit gebratenem Lachs, Kirschtomaten, Dill und cremiger Butter-Weißwein-Sauce	
Spaghetti alla Carbonara [A, C, G]	18,90
Hausgemachte Spaghetti, klassisch römisch zubereitet mit Guanciale, Eigelb, Pecorino Romano und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer	
Penne all'Arrabbiata [A]	14,90
Hausgemachte Penne mit San-Marzano-Tomaten, Knoblauch, Chili, Petersilie und Olivenöl extra vergine	
Spaghetti aglio e olio [A]	14,90
Hausgemachte Spaghetti mit Knoblauch, Chili, Petersilie und Olivenöl extra vergine	
Risotto di Stagione [G, L, O]	19,90
Cremiges Risotto mit saisonal wechselnden Zutaten, Weißwein, Parmigiano und frischen Kräutern	

Auf Wunsch bereiten wir jedes unserer Pastagerichte gerne mit glutenfreien Spaghetti für Sie zu.



PIZZA NAPOLETANA

48-72 Stunden Teigruhe, 450 °C im IZO-Ofen, handgemacht mit Fior di Latte und San-Marzano-Tomaten

The Beast [A, G] Fior di Latte, zarte Rinderstreifen, Trüffelcreme, Parmigiano, Kirschtomaten, Rucola und Olivenöl extra vergine	27,90
Pizza Tartufo e Burrata [A, G] Fior di Latte, feine Trüffelcreme, frischer schwarzer Trüffel, cremige Burrata und Parmigiano	26,90
Pizza Mortadella e Pistacchio [A, G, H] Fior di Latte, feine Mortadella, cremige Burrata, Pistaziencreme, gehackte Pistazien und Parmigiano	19,90
Parma 24 [A, G] San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte, 24 Monate gereifter Parmaschinken, Rucola, Parmigiano und Kirschtomaten	18,90
Gamberi [A, B, G] San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte, Garnelen, frische Zitrone, Knoblauch, Petersilie und Olivenöl extra vergine	19,90
Tutto Italiano [A, G] San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte, würzige Salsiccia, rote Zwiebeln und Basilikum	17,90
Diavola [A, G] San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte, pikante italienische Salami, würzige 'Nduja, Chili und Olivenöl extra vergine	16,90
Bufalina [A, G] San-Marzano-Tomaten, Büffelmozzarella, frisches Basilikum und Olivenöl extra vergine	17,90
Gorgonzola e Pera [A, G, H, O] Fior di Latte, Gorgonzola, Birne, Walnüsse und Holunderblüten-Balsamico-Vinaigrette	16,90
Pizza Frutti di Mare [A, B, D, R] San-Marzano-Tomaten, ausgewählte Meeresfrüchte, frischer Knoblauch, Oregano und Olivenöl extra vergine	19,90
Vegetariana Deluxe [A, G] San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte, gegrillte Zucchini, Aubergine, Paprika, Champignons und Oliven	15,90
Prosciutto e Funghi [A, G] San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte, italienischer Kochschinken und frische Champignons	15,90
Tonno [A, D, G] San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte, Thunfisch, rote Zwiebeln und Olivenöl extra vergine	15,90
Margherita [A, G] San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte, frisches Basilikum und Olivenöl extra vergine	12,90
Marinara [A] San-Marzano-Tomaten, frischer Knoblauch, Oregano, Basilikum und Olivenöl extra vergine	10,90

PASTA BOWL

Pasta in der Pizzateigschale

Tagliatelle al Tartufo Bowl [A, C, G] Tagliatelle mit Fior di Latte, Trüffelcreme, Champignons, Parmigiano und frischer Trüffel	26,90
Linguine alle Verdure Bowl [A, G] Linguine mit San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte, Paprika, roten Zwiebeln und gegrillter Zucchini	18,90
Linguine al Pollo Bowl [A, G] Linguine mit saftiger Hähnchenbrust, San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte, mediterranem Gemüse und roten Zwiebeln - wahlweise ohne Burrata oder mit cremiger Burrata · Aufpreis 5,50	20,90



CARNE

Rinderfiletsteak vom Grill [G, L, O] Gegrilltes Rinderfiletsteak mit Grillgemüse und Pfeffersauce, dazu wahlweise Rosmarinkartoffeln oder Pommes frites	42,90
Tagliata di Manzo al Tartufo [G] Rosa gebratenes, in Scheiben geschnittenes Rumpsteak mit Rucola, Parmigiano, frischem Trüffel und Ofenkartoffeln	32,90
Piccata Milanese [A, C, G] Kalbsschnitzel in einer Parmigiano-Eihülle, dazu Spaghetti mit San-Marzano-Tomatensauce. Auf Wunsch mit Tomatenreis	27,90
Scaloppine al Limone [A, G, O] Zarte Kalbsschnitzel in einer fein abgestimmten Zitronen-Butter-Sauce mit Weißwein, Kartoffelpüree und mediterranem Gemüse	30,90

PESCE

Involtini di Branzino e Salmone [D, G] Wolfsbarschrouladen mit Lachsfüllung, Zitrone, Oliven und cremigem Kartoffelpüree	33,90
Gamberoni alla Griglia [A, B] Gegrillte Riesengarnelen mit Knoblauch, Chili, Petersilie, Grillgemüse und geröstetem Brot	28,90
Merluzzo mediterraneo [D] Kabeljaufilet mit mediterranem Gemüse, Zitronensauce und Grill-Polenta	31,90
Polpo alla Griglia [G, R] Zart gegrillter Oktopus mit cremigem Kartoffelpüree, Kirschtomaten, Petersilie und Zitronen-Olivenöl	32,90

CONTORNI - BEILAGEN

Mediterranes Grillgemüse [-]	7,50
Rosmarinkartoffeln [-]	6,50
Pommes frites [-]	6,50
Cremiges Kartoffelpüree [G]	6,50
Grill-Polenta [-]	6,50



MENÙ BAMBINI

Backhendl per Bambini [A, C] Knusprig paniertes Hähnchen mit Pommes frites und Ketchup	10,90
Spaghetti alla Bolognese [A, G, L] Hausgemachte Spaghetti mit mildem Rinderragù, San-Marzano-Tomaten und Parmigiano	9,90
Linguine al Pomodoro [A] Linguine mit fruchtiger San-Marzano-Tomatensauce	8,90

DOLCI

Tiramisù della Casa [A, C, G] Hausgemachtes Tiramisù mit Mascarponecreme, Espresso, Löffelbiskuit und feinem Kakao; enthält Alkohol	10,90
Lava-Brownie [A, C, G] Warmer Schokoladen-Brownie mit Kirschkompott und Schlagsahne	10,90
Panna Cotta [G] Cremige Vanille-Panna-Cotta mit Beersauce und frischen Früchten	9,90
Sorbet aus der Isnyer Manufaktur [-] Zitrone · Mango · Erdbeere Einzel - je Kugel Sorbet-Trilogie - je eine Kugel jeder Sorte	3,90 9,90

ALLERGEN-LEGENDE

A - Glutenhaltiges Getreide

B - Krebstiere

C - Eier

D - Fisch

E - Erdnüsse

F - Sojabohnen

G - Milch/Laktose

H - Schalenfrüchte

L - Sellerie

M - Senf

N - Sesam

O - Schwefeldioxid/Sulfite

P - Lupinen

R - Weichtiere