




Der Italiener im Gitz
PINOCCHIO

08382 275 660

www.pinocchiolindau.de

Aperitivi – Aperitifs

			EURO
Glas Prosecco τ	10 cl		4,50
Bitter Campari Soda ¹	5 cl		5,10
Bitter Campari Orange ¹	5 cl		5,50
Martini – Bianco, Rosso τ	5 cl		4,20
Bitter San Pellegrino Analcolico ¹	10 cl		3,30
Aperol Spritz τ	0,25 l		6,50
Hugo τ	0,25 l	6,50	

Antipasti Freddi – Kalte Vorspeisen - Cold starters

022 Insalata di Mare <small>B,D,M,A,G</small>	13,80
Meeresfrüchtesalat - Seafood salad	
023 Prosciutto Crudo <small>s</small>	13,80
Roher Schinken Tip. Parma - Rocket, parma ham	
024 Insalata Caprese <small>G</small>	10,50
Tomaten und Mozzarella - Tomato with Mozzarellacheese	
025 Bruschetta - Napoli	6,30
geröstet Brot mit Knoblauch, Tomatenwürfel und Rucola	



Minestre – Suppen - Soups

032 Zuppa di Pomodoro <small>G</small>	5,80
Tomatencremesuppe ⁴ creamy tomato soup	
034 Minestrone <small>I</small>	6,30
Gemüsesuppe ⁴ - Vegetables soup	



**Buon
Appetito**

Pasta – Nudelgerichte - Pasta/Spaghetti dishes

	EURO
141 Spaghetti Napoli A,F mit Tomatensauce - with tomato sauce	9,20
142 Spaghetti alla Bolognese A,S,I,T,F mit Hackfleischsauce - with minced meat	10,80
143 Spaghetti Aglio e Olio A,F mit Knoblauch und Öl - with garlic and olive oil	9,20
144 Spaghetti alla Carbonara A,G,S,F mit Bauchspeck, Ei und Sahne - with streaky bacon, egg and cream	10,90
145 Spaghetti Papillon A,G,F mit Gorgonzola-Sahne-Sauce - with Gorgonzolacheese creamsauce	10,90
148 Spaghetti alle Vongole A,B,T,F mit Knoblauch und Venusmuscheln in Weißwein-Tomatensauce - with garlic and clams in a white wine tomato sauce	14,80
149 Spaghetti alla Pescatore A,B,D,M,T,F mit Knoblauch und Meeresfrüchte in Weißwein-Tomaten-Sauce with garlic and seafood in a white wine tomato sauce	15,10
150 Spaghetti dello Chef A,G,D mit Knoblauch, frischem Lachs, Spinat und Tomatenwürfel in Weißwein-Sauce with garlic, fresh salmon, spinach, tomato cubes in whitewine sauce	15,30
161 Penne Napoli A,F mit Tomatensauce - with tomato sauce	9,20
162 Penne alla Bolognese A,S,I,T,F mit Hackfleischsauce - with minced meat	10,80
163 Penne all'Arrabbiata A,F mit Knoblauch in pikanter Tomatensauce - with garlic in a spicy tomato sauce	10,20
164 Penne della Casa A,G,S,F mit Schinken ^{5,9} und Sahnesauce - with ham and a cream sauce	10,90
165 Penne con Tacchino A,F,G mit Zwiebeln, Putenbruststreifen in Cognac-Tomaten Sahnesauce with onions, turkey breast stripes in conac-tomato creamsauce	13,80



Pasta – Nudelgerichte - Pasta/Spaghetti dishes

EURO

171 Tagliatelle al Salmone A,G,D	14,30
Zwiebeln, frischem Lachs in Cognac-Sahnesauce - onions, salmon in conac cream sauce	
172 Tagliatelle alla Bolognese A,S,I,T,F	11,40
mit Hackfleischsauce - with minced meat	
173 Tagliatelle alla Boscaiola A,S,G,F	11,40
mit Schinken ^{5,9} , Zwiebeln und frischen Champignons in Tomaten-Sahne-Sauce with ham, onions and fresh button mushrooms in a creamy tomato sauce	
181 Tortellini Panna e Prosciutto (Fleischfüllung) A,S,G,C,F	11,40
mit Schinken ^{5,9} in Sahnesauce - with ham in a creamy sauce	
182 Tortellini al Gorgonzola (Fleischfüllung) A,G,S,F	11,40
mit Gorgonzola in Sahnesauce - with gorgonzola in a creamy sauce	

Pasta al Forno – Überbackene Nudelgerichte - Pasta bake

EURO

203 Penne ai Formaggi A,G,F	11,50
mit verschiedenen Käsesorten überbacken A pasta bake with various types of cheeses	
205 Lasagne della Casa (Fleischfüllung) A,S,G,T,F	11,50
nach Art des Hauses - House special	



Pizza

EURO

301 Pizza Pane A	5,30
Pizzabrot mit Tomaten; mit oder ohne Knoblauch - Pizza bread with or without garlic	
302 Pizza Margherita A,G	8,90
mit Tomaten und Käse - with tomato and cheese	

Pizza

EURO

303 Pizza Napoli A,D,G	10,20
mit Tomaten, Käse und Sardellen - with tomato cheese and anchovies	
304 Pizza Salami A,S,G	10,20
mit Tomaten, Käse und Salami ^{4,5} - with tomato, cheese and salami/peperoni	
305 Pizza Prosciutto A,S,G	10,20
mit Tomaten, Käse und Schinken ^{5,9} - with tomato, chesse and ham	
306 Pizza Funghi A,G	10,20
mit Tomaten, Käse und frischen Champignons with tomato, cheese and fresh mushrooms	
307 Pizza Peperoni A,G	10,20
mit Tomaten, Käse und Peperoni ³ - with tomato, cheese and green peperoni	
308 Pizza Carciofini A,G	10,20
mit Tomaten, Käse und Artischocken ³ - with tomato, cheese and artichokes	
309 Pizza Capricciosa A,S,G	11,40
mit Tomaten, Käse, Schinken ^{5,9} und frischen Champignons with tomato, cheese, ham and fresh mushrooms	
310 Pizza Contadinella A,G	11,40
mit Tomaten, Käse, frischen Champignons und Zwiebeln with tomato, cheese, fresh mushrooms and onions	
312 Pizza Capri A,S,G	11,90
mit Tomaten, Käse, Schinken ^{5,9} , frischen Champignons, Peperoni ³ , Oliven ⁶ und Salami ^{4,5} with tomato, cheese, ham, fresh mushrooms, chillies, olives and salami	
314 Pizza Speciale A,G,C,S	11,90
mit Tomaten, Käse, Schinken ^{5,9} , frischen Champignons, Paprika ³ und Ei - with tomato, cheese, ham, fresh mushrooms, red paprika and egg	
315 Pizza Pescatore A,G,D	12,50
mit Tomaten, Käse, Thunfisch und Zwiebeln - with tomato, cheese, tuna and onion	
316 Pizza Frutti di Mare A,G,B,D,M	14,80
mit Tomaten, Käse und Meeresfrüchten - with tomato, cheese and seafood	

Pizza

EURO

319 Pizza Quattro Stagioni A,G,D mit Tomaten, Käse, Schinken ^{5,9} , frischen Champignons, Oliven ⁶ , Peperoni ³ und Artischocken ³ with tomato, cheese, ham, fresh mushrooms, olives, chillies and artichocks	11,60
321 Pizza Calzone A,G,S gefüllt mit Tomaten, Käse, Schinken ^{5,9} und frischen Champignons filled with tomato, cheese, ham and fresh mushrooms	13,50
322 Pizza Romana A,G,S,C mit Tomaten, Käse, Knoblauch, Schinken ^{5,9} , Zwiebeln, Kapern ³ und Ei with tomato, cheese, garlic, ham, onion, capers and egg	12,30
323 Pizza ai Formaggi A,G mit Tomaten und verschiedenen Käsesorten with tomato and various types of cheeses	12,90
327 Pizza della Casa A,G,S mit Tomaten, Rucola, Parmaschinken ² und Parmesan with tomato, rocket lettuce, parma ham and parmesan-cheese	14,30
329 Pizza Hawaii A,G,S mit Tomaten, Käse, Schinken ^{5,9} und Ananas with tomato, cheese, ham and pineapple	11,50



Angaben zu den Inhaltsstoffen bei Speisen und Getränken finden Sie auf der letzten Seite dieser Speisekarte.

Pesce – Fischgerichte - Seafood/Fish dishes

401 Calamari Fritti A,M

Tintenfischringe frittiert mit Salat - Fried squid with salad

402 Calamari alla Griglia A,M

Tintenfisch vom Grill mit Salat - Grilled Squid with a salad

406 Gamberi alla Griglia B,A

Gamberi vom Grill mit Salat - Grilled scampi with a salad

407 Gamberi all' Aglio B,A

Gamberi gedünstet in Knoblauchsauce mit Spaghetti - Steamed scampi in a garlic sauce served with Spaghetti

EURO

16,50

16,50

21,50

21,50



Carne di Maiale – Schweinefleisch - Pork

EURO

501 Cotoletta alla Milanese A,C,S,J,I

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes - Pork schnitzel coated with bread crumbs served with french fries

502 Scaloppina al Limone A,S

Schweineschnitzel in Zitronensauce mit Tagliatelle
Pork schnitzel in a citron sauce with tagliatelle

503 Scaloppina al Vino Bianco A,S,T

Schweineschnitzel in Weissweinsauce mit Tagliatelle
Pork schnitzel in white wine sauce with tagliatelle

504 Scaloppina ai Funghi A,S,G

Schweineschnitzel mit frischen Champignons in Weisswein-Sahnesauce mit Tagliatelle - Pork schnitzel with fresh mushrooms in white wine sauce with tagliatelle

521 Braciola alla Griglia S,G

Schweinerückensteak vom Grill mit Pommes
Pork steak from the grill, served with french fries



13,80

17,60

17,60

17,60

15,80

Carne di Manzo – Rindfleisch – Beef

EURO

541 Costata alla Griglia G

Rumpsteak vom Grill mit Pommes -Grilled rumpsteak served with french fries

542 Costata ai Funghi A,T

Rumpsteak mit Champignons in Weißweinsauce mit Tagliatelle
Rumpsteak with button mushrooms in a white wine sauce served with Tagliatelle

543 Costata al Pepe Verde A,G

Rumpsteak mit grünem Pfeffer in Sahnesauce mit Tagliatelle
Rumpsteak with green pepper in a cream sauce served with Tagliatelle

544 Costata al Gorgonzola A,G

Rumpsteak in Gorgonzolasauce mit Tagliatelle -
Rumpsteak in a gorgonzola sauce served with Tagliatelle



23,80

24,90

24,90

24,90

Agnello – Lammfleisch - Lamb

561 Costolette d'Agnello alla Griglia G

Lammkoteletts vom Grill mit Pommes - Grilled lamb chops served with french fries

EURO
23,30

562 Costolette d'Agnello alla Pastore A

Lammkoteletts mit Zwiebeln, frischen Champignons und Knoblauch, pikant, mit Pommes - Lamb chops with onion, fresh button mushrooms and garlic, spices served with french fries

24,50

563 Costolette d'Agnello della Casa A

Lammkoteletts mit Knoblauch, Oliven⁶ und frischen Tomatenwürfeln mit Tagliatelle - Lamb chops with garlic, olives and diced tomato served with tagliatelle

24,50



Tacchino – Pute – Turkey

581 Tacchino Naturale G

Putenschnitzel mit Pommes - Turkey schnitzel served with french fries

EURO
13,50

582 Tacchino ai Funghi A,G

Putenschnitzel mit frischen Champignons in Sahnesauce mit Tagliatelle
Turkey schnitzel with fresh mushrooms in a cream sauce served with Tagliatelle

13,90

Insalata – Salate - Salads

601 Insalata Verde

Grüner Salat - green salad

602 Insalata Pomodori

Tomatensalat mit Zwiebeln - tomato salad with onion

603 Insalata Cetrioli

Gurkensalat - cucumber salad

604 Insalata Mista

Gemischter Salat - mixed salad

EURO

5,20

5,50

5,00

7,10



Insalata – Salate - Salads

605 Insalata Capri, dazu Brot ▷

Gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln und Oliven⁶ - mixed salad with tuna, onions and olives

606 Insalata Pinocchio, dazu Brot ◄

Gemischter Salat mit Mozzarella, Zwiebeln und Oliven⁶ mixed salad with mozzarella-cheese, onions and olives

607 Insalata di Rucola, dazu Brot

Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan - rocket salad with parmesan cheese

608 Insalata Casa, dazu Brot

gemischter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen, mixed salad with turkey breast strips



EURO

10,10

10,10

7,20

11,00

Alle Salate servieren wir Ihnen mit italienischem Dressing. Auf Anfrage mit Joghurt Dressing (Aufpreis 0,50 €)

Vino - Weine - Wines

Offene Weißweine - White Wine T

Hauswein

Pinot Grigio

Lugana

Offene Rotweine - Red Wine T

Hauswein

Montepulciano

Primitivo

Offener Roséwein – Rose Wine T

Rosato

Offener Perlwein - semi-sparkling T

Lambrusco (rot/red)

Weinschorle - Wine spritzer T

Weinschorle



0,20l

0,50 l

5,10

13,00

5,80

16,00

6,90

17,20

5,10

13,00

5,80

16,00

6,90

17,20

5,80

17,20

5,80

17,20

5,10

13,00

Bottiglie di Vino - Flaschenweine - Bottled wine

		EURO
Prosecco T	0,75 l	25,50
frisch, fruchtig, blumig, elegant, harmonisch, mild		
Vini Bianchi – Weißweine - White wine T		
Lufane, Lugana	0,75 l	20,50
trocken, herb, frisch und charaktervoll		
Pinot Grigio	0,75 l	19,50
Trocken und intensives Bouquet		
GAVI	0,75 l	23,60
trocken, fruchtig		
Vino Rosato – Rosewein – Rose wine T		
Rose	0,75 l	22,20
dezent rosa strahlend, weich und frisch im Geschmack, angenehmes, fruchtiges und anhaltendes Bouquet		
Vini Rossi – Rotweine - Red wine T		
Primitivo	0,75 l	25,00
trocken, wenig, herb und leicht, hochfeines Bouquet		
Montepulciano d`Abruzzo	0,75 l	24,00
DOC trocken, wenig, sauber und anhaltend, gesund und rein		

Bier vom Fass - Birra alla Spina - Beers on tap T

		EURO
Paulaner „Münchner hell“	0,50 l	4,00
Paulaner „Münchner hell“	0,30 l	3,30
Paulaner Hefe - Weißbier Naturtrüb	0,50 l	4,10
Radler - Bier mit Zitronenlimonade	0,50 l	3,90
Radler	0,30 l	3,20



Flaschenbiere - Birra in bottiglia - Bottled beer T

		EURO
Paulaner Hefe-Weißbier Dunkel (dark)	0,50 l	4,10
Paulaner Weißbier Kristallklar	0,50 l	4,10

Flaschenbiere - Birra in bottiglia - Bottled beer T

Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei (Alcohol free)	0,50 l
Fürstenberg Bier -Alkoholfrei (Alcohol free)	0,33 l
Fürstenberg Pils	0,33 l



EURO
4,10
3,40
3,40

Alkoholfreie Getränke - soft drinks

Gerolsteiner Mineralwasser (Sprudel)	0,50 l
Gerolsteiner Mineralwasser (Sprudel)	0,75 l
Gerolsteiner naturell (ohne Kohlensäure)	0,50 l
Gerolsteiner naturell (ohne Kohlensäure)	0,75 l
Tafelwasser	0,30 l
Cola^{1,8}, Orangenlimonade^{1,3}, Cola Mix^{1,3,8}	0,30 l
Cola^{1,8}, Orangenlimonade^{1,3}, Cola Mix^{1,3,8}	0,50 l
Cola Zero (Flasche)	0,33 l
Jugendgetränk (Zitronenlimo)	0,50 l
Lindauer Apfelsaft	0,30 l
Lindauer Apfelsaft	0,50 l
Apfelsaftschorle	0,30 l
Apfelsaftschorle	0,50 l
Lindauer Orangensaft	0,30 l
Lindauer Orangensaft	0,50 l
Johannisbeernektar	0,30 l
Orangina Gelb	0,25 l
Orangina Rot	0,25 l
Eistee (Zitrone, Pirsich)	0,30 l
Eistee (Zitrone, Pirsich)	0,50 l
Capri-Sun (Fruchtsaftgetränk ohne Kohlensäure)	0,20 l

EURO
3,60
4,30
3,60
4,50
2,80
3,50
4,30
3,30
3,80
3,60
4,60
3,40
4,40
3,60
4,60
4,00
3,60
3,60
3,60
4,60
2,00

Warme Getränke - Bevande calde - Hot drinks

Tasse Kaffee⁷
Tasse Kaffee Haag
Espresso⁷
Cappuccino⁷
Latte e caffè⁷
Tee
Heisse Schokolade

EURO

3,00
3,00
2,40
3,80
4,00
2,90
3,00



Liköre - Liqueur

Amaretto
Sambuca
Ramazzotti
Averna
Fernet Branca
Limoncello
Williams
Obstler

2 cl
2 cl
2 cl
2 cl
2 cl
2 cl
2 cl
2 cl

Vol.

28%
40%
36%
32%
42%
30%
40%
40%

EURO

2,80
2,80
2,80
2,80
2,80
2,80
2,80
2,80

Weinbrand

		Vol.	EURO
Vecchia Romagna	2 cl	40%	3,40

Whisky

		Vol.	EURO
Johnny Walker	2 cl	40%	3,40
Tullamore Dew (Irish Whiskey)	2 cl	40%	3,90

Le Grappe

			EURO
Grappa della Casa	2 cl	38%	3,20
Grappa Barolo	2 cl	42%	5,70
Grappa Moscato	2 cl	42%	5,20

Inhaltsstoffe gekennzeichnete Speisen und Getränke

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 mit Nitritpökelsalz
- 6 geschwärzt
- 7 koffeinhaltig
- 8 Formfleischvorderschinken, aus Vorderschinkenteilen zusammengesetzt.

Bei Mitnahmen von Speisen berechnen wir 0,30 € für die Verpackung.
Tragetasche extra 0,30 €

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.

Der Italiener im Gitz **PINOCCHIO**

A cartoon illustration of Pinocchio, a yellow wooden puppet with a red hat, a black vest, and yellow shoes. He is standing with his arms outstretched, positioned between the words 'Der' and 'PINOCCHIO'.

ALLERGENE KENNZEICHNUNG

A	= GLUTEN
B	= KREBSTIERE - CRUSTICANS
C	= EIER - EGGS
D	= FISCHE - 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

Gitzenweiler 88

88131 Lindau-Oberreitau

Inhaber: Cataldo GmbH

E-mail: pinocchiolindau@gmail.com

Web: www.pinocchiolindau.de

Phone: +49 8382 275 660

FAX: +49 8382 273 698 9