



PASTICCERIA DOLCE

SÜSSE ITALIENISCHE VERFÜHRUNGEN AUCH ZUM MITNEHMEN



Tagesfrisch aus hauseigener Konditorei

Cornetto Naturale	1,10
Cornetto Vaniglia o Cioccolato	1,30
Cornetto con Marmellata	1,50
Profiterol assortiti	1,10
Zarte Windbeutel, mit Vanille-, Zabaione-, Schokolade- oder Cappuccino-Creme gefüllt	

Biscotti Italiani

Amaretti knuspriges Nuss/Mandelgebäck	1,10
Ballo Mandorla weiches Marzipan/Mandelgebäck ..	1,10
Marzipanröllchen Limone, Arancia, Fichi/Cioccolato	1,10
Piffaro knuspriges Haselnuß-Gebäck mit Mandelsplittern	1,10
Pignolate knuspriges Haselnuß-Gebäck mit Pinienkernen	1,10
Amaretti Bianchi weiches Marzipangebäck	1,10
Ricciarelli Spezialität aus Siena	1,10
Cantuccino knuspriges Mandelgebäck	1,10
Duro – die harte Variante	
Morbido – die weiche Variante	

Dolce del giorno – Tagesdessert	4,90
das täglich wechselnde Dessert empfiehlt Ihnen Ihr Kellner(in)	
Semifreddo al Pistacchio o al Cioccolato	3,90
Semifreddo alla Fragola o alla Castagna	3,90
Tiramisu Trevigiano	3,90
Crème Caramèl	3,90
Panna Cotta con Mousse di Caffè Poccino ...	4,40
Panna Cotta con frutti di bosco	4,60
Tartufo affogato con Caffè Poccino	4,60
Tartufo-Eis in heissen Poccino-Espresso getränkt	
Vin Santo con Cantuccino	4,90
toskanischer Dessert-Wein mit Mandelgebäck	
Profiterolls San Marco	3,10
3 kleine neapolitanische Windbeutel, mit verschiedenen Füllungen nach Wahl	
Dolce Misto della Pasticceria gemischtes Dessert	6,90

Torte Italiane della Vetrina

Mele / Formaggio	2,50
Primavera Pere Millefoglie Tris Cappuccino	2,70
Tiramisu Frutta Tartufo Bianco o Nero Zuppa Inglese Fragola Chantilly Rollo Vaniglia o Cioccolato	

Caffetteria

Caffè-Getränke frisch gemahlen von unserem hauseigenem	
CLUB di POCCINO Espresso – auf Wunsch auch entcoffiniert	
Espresso normaler Espresso, die Tasse 1/2 gefüllt	1,90
Ristretto	1,90
extra starker Espresso, die Tasse wird 1/3 gefüllt	
Lungo	1,90
weniger starker Espresso, die Tasse 3/4 gefüllt	
Espresso macchiato mit einem Löffel Milchschaum ..	1,90
Espresso doppio doppelter Espresso	3,10
Espresso corretto	3,60
Espresso mit einem Schuss Grappa	
Caffè	2,10
Cappuccino originale	2,40
Caffè latte großer Milch-Caffè, mit Milchschaum	2,70
Caffè latte caramellato	3,30
Latte macchiato	2,90
geschäumte Milch mit Espresso, im Glas	
Latte macchiato caramellato	3,50
Cioccolato Poccino	2,70
große Tasse Schokolade mit Milchschaum	
Cappuccino freddo	3,10
kalter, geeister Cappuccino – nur in der Sommerzeit	
Caffè freddo	3,10
kalter, geeister Espresso – nur in der Sommerzeit	
Sorbetto al Limone	3,10
Zitronensorbett mit Prosecco – nur in der Sommerzeit	
Twinnings Tee Earl Grey oder Green Tea & Lemon	2,70

Acqua e Bibite analcoliche

	Flasche 0,25 l	Fl. 0,5 l	Fl. 0,75 l
San Pellegrino	2,50	4,40	5,50
mit Quell-Kohlensäure			
Panna	2,50	–	5,50
ohne Kohlensäure			
Apfelsaft, Coca Cola¹⁾, Fanta¹⁾ 0,2 l Glas ..	2,50		
Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon 0,2 l Flasche ..	2,90		
Orangensaft oder Zitronensaft frisch gepreßt 0,2 l Glas	3,30		
Bionade Ingwer-Orange oder Holunder 0,33 l Flasche ...	2,90		

Birre

Carlsberg Beer	Glas 0,3 l	3,30
Pils – Alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,30
Weizen	Fl. 0,5 l	4,90

Grappe Selezione Poccino 2 cl

Grappe della Casa Uva Friulane – La Pagura	2,90
„Elisi“ Grappa di Barbera, Nebbiolo, Cabernet	5,80
Berta – Piemonte	
„Valdavi“ Grappa di Moscato d’Asti	4,20
Berta – Piemonte	
Grappa di Barbaresco	5,70
Angelo Gaja – Piemonte	
Grappa di Chardonnay „Gaja e Rey“	6,10
Angelo Gaja – Piemonte	
Grappa di Brunello „Casa del Cervo“	5,80
Altesino – Toscana	
Grappa Consenso Riserva di Sangiovese & Canaiolo Bonollo – Emilia Romagna	5,90
Grappa di Pinot Villa de Varda – Trentino	4,10
Altesino – Toscana	

Digestivi

Averna	2cl	3,40
Ramazotti	2cl	3,40
Fernet Branca e Menta	2cl	3,40

Bibite Alcolici

Sambuca-Molinari	2cl	3,40
Amaretto di Saronno	2cl	3,40
Limoncello Liquore di Limoni	2cl	3,40
Vecchia Romagna	2cl	3,40
Martell, Cognac	2cl	4,40
Ballantines	4cl	4,90
Campari Soda¹⁾		5,80
Campari Orange¹⁾		6,90
Longdrinks		6,90

Montag – Samstag 8–24 Uhr. Sonn- und Feiertag 14–22 Uhr.
Küche durchgehend: Montag – Samstag 12–24 Uhr.
Sonntag 14–21.30 Uhr, Messe-Sonntag 14–23.30 Uhr.



PASTICCERIA SALATA

KÖSTLICHE GERICHTE AUCH ZUM MITNEHMEN



Aperitivi della Casa

Prosecco La Riva dei Frati, Valdobbiadine	5,50
Bellini frisches weißes Pfirsich-Pürree mit Prosecco ...	6,90
Champagne Veuve Cliquot	11,00
Crodino Aperitivo Classico, alkoholfrei und bitter-süß ...	3,30
Crodino con Prosecco als Longdrink	6,90
Negrone	6,90

Piatti Freddi

(auch zum Mitnehmen)

	gr. Portion	kl. Portion
Insalata Siciliana	7,50	4,20
Insalata Caprese	8,00	5,20
Insalata di Rucola con Gamberi ...	11,50	6,90
Insalata Frutti di Mare	11,70	7,20
Insalata di Rucola con Parmigiano .	10,40	6,10
o Pecorino Romano Rucola-Salat mit Parmesankäse oder Schafskäse		
Insalata di rucola con Bresaola	11,60	6,50
luftgetrocknetes Rindfleisch auf Rucola		
Prosciutto Crudo e Melone	11,50	6,90
Vitello Tonnato	10,60	6,50
Antipasto Misto	11,00	5,40
Carpaccio Classico	11,90	
Carpaccio di Pesce Spada	11,90	
2 versch. Paste-Fredde	4,90	3,90

Piatti Caldi

(auch zum Mitnehmen)

	gr. Portion	kl. Portion
Insalata Tacchino Putenbrust	9,50	5,80
Insalata Anatra Ente	11,50	6,90
Lasagne al Pesto	8,90	5,90
Lasagne mit Pesto		
Melanzane alla Parmigiana	9,90	6,50
Auberginen mit Permesan		

Torte Salate frisch gebackene Edelsnacks

Torta Piemontese Spinat	3,10
Torta Cipolle Zwiebelkuchen	3,10
Pizzetta Tomaten und Mozzarella	2,90

Mozzarella di Bufala

Classico: Mozzarella, Pomodoro e Basilico ...	7,80
Tomaten und Basilikum	
Leggero: Mozzarella, Ciliegine di Pomodoro	8,10
e Pesto Kirschtomaten und Pesto	
Natura: Mozzarella e Verdure grigliate	7,90
gegrilltes Gemüse	
Tricolore: Mozzarella, Pomodorini e Rucola .	8,60
con Scaglie di Parmigiano Kirschtomaten, Rucola	
und Parmesanraspel	
Gustoso: Mozzarella e Prosciutto di Parma ..	8,70
Parmaschinken	
Goloso: Mozzarella e Bresaola	8,80
su piccola Insalata luftgetrocknetes Rindfleisch auf	
kleinem Salatbett	

Ogni Sabato Porchetta alla Romana (Samstag)

Jeden Freitag wird ein Spanferkel prallgefüllt mit frischen Kräutern knusprig gebacken. Mit der alten mechanischen Schneidemaschine wird dann am Samstag die Porchetta alla Romana geschnitten und frisch zwischen die Ciabatta gelegt. Wahlweise mit Salsa Verde.

Panino con Porchetta alla romana 3,90 |

UNA FESTA AL POCCINO

Wir arrangieren Ihr Fest bis zu 120 Personen hier bei uns in der Trattoria oder in Ihren Räumen.

POCCINO

AM MARTIN-LUTHER-PLATZ

IM PORTAL SCHADOW-ARKADEN · 40212 DÜSSELDORF

FON 02 11-3 23 97 66 · FAX 02 11-3 23 97 68

E-Mail: info@poccino.com · www.poccino.com

WERKSTATT UND VERKAUF DER POCCINO ESPRESSO-MASCHINEN:

OFFICINA POCCINO

DUISBURGER STRASSE 8 · 40477 DÜSSELDORF

FON 02 11-8 66 44 24

Bruschette con Insalata Mista

Bruschetta Pomodoro mit Tomaten	4,90
Bruschetta Peperoni	4,90
Bruschetta Fagioli mit weißen Bohnen	4,90
Bruschetta Funghi mit Pilzen	4,90
Bruschetta Mortadella	4,90
Bruschetta Parma mit Parmaschinken	5,20

Crostini con Insalata Mista

geröstete Brotscheiben mit frischen Zutaten, dazu ein kleiner gemischter Salat

Crostino Napoletano* mit Tomaten und Mozzarella	5,40
Crostino Primavera* mit Gemüse und Mozzarella ..	5,40
Crostino Frittata* mit Omelette und Mozzarella	5,30
Crostino Ciociaro* geröstete Sandwich mit	5,70
Parmaschinken, Mozzarella, Olivenöl und Gewürzen	
Continente Frühstücksgericht	3,60
Spiegel- oder Rührei mit Brot	

*alternativ ohne Beilage zum Mitnehmen

Panini e altri piccoli Sfizi

Ciabatta – mit frisch aufgeschnittenen Zutaten, ständig frisch belegt

Panino Napoletano mit Tomaten und Mozzarella ...	3,10
Panino Mortadella e Provolone	3,10
Panino Contadino mit Gemüse und Provolone	3,10
Panino Vegetariano mit Gemüse	3,10
Prosciutto Crudo mit Parmaschinken und Provolone	3,90
Tramezzino Tonno	3,00
Tramezzino uovo mit Ei	2,80
Toast Formaggio e Prosciutto cotto	2,90
Focaccia Napoletana Pizzabrot mit Tomaten,	5,40
Mozzarella , Olivenöl & Gewürzen	
Filone Ciociaro Pizzabrot mit Parmaschinken,	5,70
Mozzarella , Olivenöl & Gewürzen	
Schiacciata Ciociara Pizzabrot mit gek. Schinken ^{2), 3)} , 5,70	
Mozzarella , Olivenöl & Gewürzen	