

# Stuzzichino



Sülzburgstr. 89  
50937 Köln

Tel.: +49 221 301 45 990



# *Benvenuti & Herzlich Willkommen im ‚Stuzzichino‘*

Das ‚Stuzzichino‘ (ital.: Gaumenkitzler, Genuss- oder Appetithäppchen) ist ein echt italienisches Familienunternehmen.

Gekocht und serviert wird von uns: „Anna & Sergio“.

Wir offerieren Ihnen unsere typisch sizilianische Küche unverfälscht, frisch und mit hoher Qualität.

Gerne bezeichnen wir das ‚Stuzzichino‘ als „Casa mia“ – Auf Deutsch „bei mir zu Hause“. Wir bekochen Sie also ganz so, als seien Sie Gast bei uns daheim.

Frisch, mit Liebe und mit der Zeit die es braucht, um eine Speise zu bereiten.

Wir bitten Sie dies zu berücksichtigen und um Ihr Verständnis, wenn es einmal etwas länger dauert. Der Genuss wird Sie für Ihre Geduld mehr als entschädigen.

Beachten Sie dazu die wertvollen Hinweise zu den einzelnen Speisen. Sie geben Auskunft über die Besonderheiten unserer Küche.

Mit unserer Menükarte hoffen wir, Ihnen Ihre Wahl zu erleichtern – Fragen Sie trotzdem gerne nach Tagesgerichten und Spezialitäten der Saison.

Trotz unseres Bemühens, Ihnen die Wünsche von den Lippen abzulesen, könnte es vorkommen, dass wir etwas falsch verstehen. Wir hoffen auf Ihr Verständnis, denn für uns ist deutsch wie für Sie italienisch – eine Fremdsprache.

Wir wünschen Ihnen viel Freude & Buon Appetito im ‚Stuzzichino‘!

Anna & Sergio

# *Danini, Coast, Piadine & Antipasti*



Unsere Karte für Allergiker erhalten Sie auf Nachfrage.



# *Ranini, Toast & Piadine*

Mehr als Brötchen und Toast. Unsere *'Ranini'* sind traditionelle italienische Brotspezialitäten, überbacken und belegt mit ausgewählten Produkten höchster Qualität. So wie die von uns verwendeten *'Formaggi' & 'Salumi'* nach traditioneller Herstellung und regionaler Finesse.

## *'Piadina'*

ist eine dünn ausgerollte, kross gebackene Teigspezialität, gefüllt mit Kostbarkeiten italienischen Bodens.

Piadina - Eine typisch sizilianische Speise. Diese Spezialität Siziliens, entstanden durch arabische Einflüsse, hat den Zeitenwandel überdauert.

Ein Stück Italien.

# *Sergio's Antipasti*

Niemals gleich. Immer einzigartig.

Unsere *'Antipasti'* geben ein Stück der Sonne Italiens wieder. Wahrzunehmen im Geschmack köstlicher sizilianischer Oliven und nach Art des Hauses zubereiteten getrockneten Tomaten und Artischocken.

Genießen Sie eine kulinarische Reise durch Italiens Genüsse und erfreuen Sie sich an einer unverwechselbaren Geschmacksvielfalt.

„Für fünf Minuten kann ich Künstler sein. Als Farben verwende ich die Erzeugnisse Italiens.“

Sergio



## Panini

### CONTADINO

Auberginen, Tomaten, Mozzarella & Basilikum

4.10€

### PAESANO

Rohschinken, Rucola, Käse, Salsa

4.10€

### CAPRICCIOSO

Gekochter Schinken, Käse, Oliven & in Öl eingelegtes Gemüse

4.10€

### RUSTICO

Getrocknete Tomaten, Mozzarella & Salat

4.10€

## Toast

### CUORE

Gekochter Schinken, Käse & Salsa

3.20€

### SPUNTÌ

Gekochter Schinken, Mozzarella & Olivenöl

3.20€

### BOCCONE

Rohschinken, Mozzarella & Basilikum

3.20€

## Piadine

### SAPORITA

Rohschinken, Mozzarella, Rucola & Tomaten

4.30€

### GUSTOSA

Gekochter Schinken, Käse, Salat & Salsa

4.30€

**Panini, Toast & Piadine können auch mit Ihren Wunsch-Zutaten belegt werden.**

Unsere Karte für Allergiker erhalten Sie auf Nachfrage.





# Antipasti - Vorspeisenteller

<b>STUZZICHINIO</b>	<b>9.50€</b>
<i>Rohschinken, Oliven, gekochter Schinken, Artischockenherzen &amp; Pecorino</i>	
<b>CAMPAGNOLA</b>	<b>9.50€</b>
<i>Mozzarella, getrocknete Tomaten, pikante Salami, Auberginen &amp; Käse mit Büffelmozzarella +1 €</i>	
<b>BRUSCHETTA</b>	<b>4.00€</b>
<i>frisch geröstetes Brot, mit Knoblauch beieben, Cherry-Tomaten &amp; Olivenöl</i>	
<b>VEGETARIANO</b>	<b>9.50€</b>
<i>mit saisonalem Gemüse (ohne Fleisch)</i>	
<b>VEGETARIANO</b>	<b>10.50€</b>
<i>zusätzlich mit Käse</i>	
<b>CAPRESE</b>	<b>9.50€</b>
<i>mit Büffelmozzarella, Rucola &amp; Cherry-Tomaten</i>	
<b>PRIMAVERA</b>	<b>9.50€</b>
<i>großer gemischter Salat mit Mozzarella &amp; Cherry-Tomaten</i>	
<b>MELONE e COPPA DI PARMA</b>	<b>11.00€</b>
<i>Melone &amp; Parmaschinken - Nur zur Saison</i>	
<b>CARPACCIO</b>	<b>9.50€</b>
<i>vom Filet, Rucola, Parmesan, Olivenöl, Pfeffer &amp; Zitrone</i>	
<b>BRESAOLA</b>	<b>11.50€</b>
<i>vom Filet, Rucola, Parmesan, Olivenöl, Pfeffer &amp; Zitrone</i>	
<b>FANTASIA</b>	<b>auf Anfrage</b>
<i>Antipasto nach Ihren speziellen Wünschen oder nach Sergio´s Tages-Fantasie</i>	
	<b>je nach Zutaten</b>

# Pasta



Unsere Karte für Allergiker erhalten Sie auf Nachfrage.



# Pasta

Mehr als ein ‚Teller Nudeln‘.

## *Immer frisch zubereitet*

Die ‚Pasta‘ Italiens ist vielfältig, wie deutsches ‚Brot‘. Pasta gibt es in allen Variationen. Für unsere Gerichte verwenden wir qualitativ hochwertige Pasta von ‚De Cecco‘.

Anders als in der Gastronomie üblich bereiten wir jedes Pasta-Gericht frisch zu und verwenden keine vorgekochten Nudeln. Jede Pasta-Variante wird für Sie auf den Punkt zubereitet - Garant einer authentisch italienischen ‚Pasta-Erfahrung‘.

## *Was sind „frische Nudeln“?\**

Für ein intensiveres Geschmackserlebnis – und eine wesentlich kürzere Kochzeit.

Dieser Hinweis bezieht sich auf die Art der zubereiteten Pasta. Frische Nudeln sind eine italienische Spezialität der ‚Po-Ebene‘ und nicht, wie sonst üblich, getrocknet, sondern im frischen Zustand – als hätte ‚Mama‘ sie gerade ausgerollt und geschnitten.

Die Pasta-Variationen von ‚Tradizioni Padane‘ gehören für uns zu den besten Pasta-Erzeugnissen Italiens.

## *Qualität entscheidet*

Aus diesem Grund verwenden wir für unsere Pasta-Gerichte hochwertige, frische Zutaten - so wie Sie es auch aus unserer Feinkosttheke gewohnt sind.

Angefangen bei original sizilianischem Olivenöl aus traditioneller Herstellung, über verschiedene Käsespezialitäten, bis hin zur Auswahl von typisch italienischen Zutaten in Feinkostqualität.



# *Pasta de Pecco frisch zubereitet*

<b>AGLIO e OLIO</b> <i>mit frischem Knoblauch, Olivenöl &amp; Peperoncini</i>	<b>7.00€</b>
<b>POMODORI e BASILICO</b> <i>frische Tomaten &amp; Basilikum</i>	<b>8.50€</b>
<b>PESTO GENOVESE</b> <i>Basilikum, Olivenöl, Grana Padano &amp; Pinienkerne</i>	<b>8.50€</b>
<b>CARBONARA</b> <i>Pancetta &amp; Eier (auf Wunsch mit Sahne)</i>	<b>9.00€</b>
<b>TONNO e OLIVE</b> <i>Thunfisch &amp; sizilianische Oliven (auf Wunsch mit Cherry-Tomaten)</i>	<b>9.50€</b>
<b>FUNGHI e PANCETTA</b> <i>frische Champignons, Pancetta, Weißwein &amp; Petersilie</i>	<b>9.50€</b>
<b>AL SALMONE</b> <i>Lachsfilet, Weißwein, Sahne &amp; Petersilie</i>	<b>9.50€</b>
<b>POMODORI e SALSICCIA</b> <i>frische Tomaten &amp; Salsiccia</i>	<b>10.00€</b>
<b>BROCCOLI e SALSICCIA</b> <i>Broccoli &amp; Salsiccia</i>	<b>10.00€</b>
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> <i>4 verschiedene italienische Käsespezialitäten</i>	<b>9.50€</b>
<b>MELANZANE, POMODORI e MORTADELLA</b> <i>frische Auberginen &amp; Tomaten, Mortadella</i>	<b>10.00€</b>
<i>alle Pastavarianten mit frischen Nudeln* oder Tagliatelle +1 €</i>	
<b>RISOTTO</b> <i>frische Champignons, Weißwein, Petersilie &amp; Safran (15-20 Min. Wartezeit)</i>	<b>10.00€</b>



## *Pasta de Pecco frisch zubereitet*

### **LASAGNE all' ANNA**

**7.50€**

Lasagne nach Art des Hauses

nur Fr. + Sa., zum Mitnehmen - 1€

## *Pasta di Mare*

### **SPAGHETTI alle VONGOLE**

**12.00€**

Wilde Muscheln, Cherry-Tomaten, Weißwein, Petersilie, pikant

### **SPAGHETTI ai GAMBERI**

**16.00€**

Garnelen, Weißwein, Cherry-Tomaten, pikant

## *Pasta ripiena*

### *Gefüllte Nudeln*

Um den ganzen Geschmack gefüllter Pasta zu genießen, werden diese traditionell mit Olivenöl, Muskatnuss und Parmiggiano Reggiano zubereitet.

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen, *Pasta ripiena* natürlich auch in allen unseren Variationen zu (+ 2 €).

### **TARTUFO**

**10.00€**

gefüllt mit einer köstlichen Trüffelkomposition

### **BASILICO e MOZZARELLA**

**10.00€**

gefüllt mit feinem Basilikum & zartschmelzendem Büffelmozzarella

### **FORMAGGIO di CAPRA e LIMONE**

**10.00€**

gefüllt mit herzhaftem Ziegenkäse & aromatischer Zitrone

# Pesce



## **GAMBERI e INSALATA**

*Garnelen angerichtet auf grünem Salat*

**15.00€**

## **PESCE SPADA e INSALATA**

*Schwertfisch, Petersilie, Olivenöl, Zitrone, Knoblauch & Salat*

**15.00€**

## **ORATA e INSALATA**

*Dorade im Ofen gebacken, Weißwein, Zwiebeln, Cherry-Tomaten & Salat  
Auf Vorbestellung oder als Tagesgericht*

**15.00€**

## **SOGLIOLA e INSALATA**

*Knusprig gebratene Seeszunge & Salat – Auf Vorbestellung*

**Tagespreis**

## **MERLUZZO e INSALATA**

*Kabeljau, Cherry-Tomaten, Zwiebeln, Weißwein, Oregano, Petersilie & Knoblauch*

**Tagespreis**

## **FILETTO DI SALMONE e INSALATA**

*Lachsfilet, Panade, Zitrone, Olivenöl, Parmesan, Petersilie & Knoblauch*

**Tagespreis**

Unsere Karte für Allergiker erhalten Sie auf Nachfrage.

# Carne



<b>SALSICCIA e INSALATA</b> <i>italienische „Wurstspezialität“ &amp; Salat</i>	<b>10.50€</b>
<b>SALSICCIA e VERDURE</b> <i>italienische „Wurstspezialität“ &amp; Gemüse</i>	<b>11.50€</b>
<b>SALTI in BOCCA alla ROMANA</b> <i>Kalbsfleisch mit Salbei, rohem Schinken &amp; Salat (mit Gemüse +1€)</i>	<b>15.00€</b>
<b>FILETTO di MANZO e INSALATA</b> <i>Argentinisches Rinderfilet scharf angebraten &amp; Salat</i>	<b>22.00€</b>
<b>AGNELLO al FORNO</b> <i>im Ofen gebackenes Lamm mit Kartoffeln, Zwiebeln, Cherry-Tomaten Nur auf Vorbestellung</i>	<b>20.00€</b>
<b>CONIGLIO alla CACCIATORE</b> <i>in der Pfanne gebratenes Kaninchen mit Oliven, Zwiebeln, Cherry-Tomaten, Kapern, Rotwein, Sellerie &amp; italienischen Kräutern - Nur auf Vorbestellung</i>	<b>16.00€</b>

**Auf Wunsch und gegen 1 € Aufpreis servieren wir statt des Salates auch Gemüse.**

# *Dolci & Gelati*



Unsere Karte für Allergiker erhalten Sie auf Nachfrage.



## Desserts

### **AFFOGATO**

**4.00€**

*italienische Eisspezialität in den Geschmacksrichtungen  
Caffè, Amarena & Cioccolato*

### **TIRAMISÙ**

**4.00€**

*hausgemachtes Tiramisù*

### **TARTUFO**

**4.00€**

*„Trüffel“ – italienische Eisspezialität*

### **CASSATINA SICILIANA**

**4.00€**

*Typisch sizilianische Torte welche ursprünglich zu Ostern und zu  
Hochzeiten serviert wurde.*

### **MANDORLE DELLA NONNA**

**1.00€**

*einzigartiges , hausgemachtes Mandelgebäck der 'Großmutter' des Stuzzichino*

# *Vini*



## *Rosso & Bianco*

Unsere Karte für Allergiker erhalten Sie auf Nachfrage.



# Unsere Weine

Wein ist Sergios Passion. Die Kenntnisse, erworben in jungen Jahren im Weinberg des Vaters, fließen heute in die Auswahl der Weine ein.

Stets auf der Suche nach hoher Qualität zu akzeptablen Preisen ermöglichen wir Ihnen so ein hervorragendes Preis – Leistungs-Verhältnis.

Neben unseren „Stammgästen“ in der Vinothek bieten wir Ihnen ständig neue oder limitierte Weine. Fragen Sie dazu gerne nach.

Sie möchten Ihren Lieblingswein gerne zu Hause genießen? Fragen Sie gerne nach der Möglichkeit einer Direktlieferung ab 6 Flaschen.

## Weinwissen

Die ab August 2009 gültige EU-Weinmarktordnung hat das Qualitätssystem neu definiert. Neben den neuen Begriffen dürfen jedoch die traditionellen Bezeichnungen weiter genutzt werden, da für diese Bestandsschutz gilt.

### DOC — Denominazione di origine controllata

Kontrollierte Ursprungsbezeichnung; zweithöchste Qualitätskategorie; im Zuge der Vereinheitlichung innerhalb der EU in DOP umgewandelt.

### DOCG — Denominazione di origine controllata e garantita

Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung; höchste Qualitätsstufe; bei DOCG-Weinen waren in der Vergangenheit Produktionsrichtlinien, Rebsorten und Anbaugietsgrenzen am strengsten geregelt, z.B. war der Ertrag pro Hektar niedriger als bei der DOC. Durch die EU-Weinmarktreform mit der DOC gleichgestellt.

### DOP — Denominazione di origine protetta

Geschützte Ursprungsbezeichnung; im Rahmen der europaweiten Regelung ab 2009 als Bezeichnung für die italienischen Begriffe DOC und DOCG eingeführt; festgelegt sind Produktionsrichtlinien, Rebsorten und Anbaugietsgrenzen.



## VDT — Vino da Tavola

Tafelwein; Wein, der keine kleinere geografische Begrenzung besitzt und große Erntemengen erlaubt. Nach der neuen EU-Regelung dürfen nun auch die Rebsorte und der Jahrgang auf dem Etikett angegeben werden.

## IGT — Indicazione geografica tipica

Typische geografische Angabe; meist sehr großes Anbaugebiet, in dem die Produktionsrichtlinien weniger rigoros als bei DOC bzw. DOCG gefasst sind. Manche Erzeuger nutzen die IGT-Bezeichnung, um hier Weine zu verschneiden, die aus Sorten entstehen, die unter dem DOC / DOCG-Reglement (DOP) nicht gestattet sind, die aber qualitativ zur Spitze in Italien zählen.

## IGP

Abkürzung für eine neue Weinbezeichnung, die im August 2009 durch die geänderte EU-Weinmarktordnung gültig geworden ist. Die ist in der Qualitätspyramide die zweite Stufe, die sinngemäß dem früheren Landwein entspricht. Man darf sich nicht durch die Tatsache verwirren lassen, dass in Deutschland und Österreich die entsprechende Bezeichnung nicht IGP, sondern Wein g.g.A. (Wein mit geschützter geographischer Angabe) lautet. Siehe im Detail bei den Ländern, sowie den Hintergrund der neuen Regelung unter Qualitätssystem. In vier Ländern ist die Abkürzung IGP identisch:

\*Italien:

Indicazione Geografica Protetta (früher IGT = Indicazione Geografica Tipica)

\*Frankreich:

Indication Géographique Protégée (früher Vin de pays)



## Rotwein

750ml *Fl.*

0,2l *Glas*

PRIMITIVO DI MANDURIA "OVER60" DOP	32.50€	9.50€
MONTESU ISOLA DEI NURAGHI IGT	27.90€	9.30€
ARGIANO ROSSO DI MONTALCINO (RISERVA) DOC	25.90€	8.50€
PRIMITIVO TORCICODA IGT	23.90€	6.90€
ETNA ROSSO DOC	23.90€	6.90€
PRIMITIVO SUD DOP	20.90€	6.30€
PRIMITIVO CONTE DI CAMPIANO DOC	17.90€	5.90€
PRIMITIVO VILLA SANTERA IGT	17.90€	5.90€
PIPOLI AGLIANICO DOC	17.90€	5.90€
CASALE VECCHIO MONTE PULCIANO D' ABRUZZO DOC	14.40€	4.80€
ALTAVILLA NERO D' AVOLA & CABERNET SAUVIGNON IGT	14.40€	4.80€
GURGO' NERO D' AVOLA IGP	13.80€	4.60€
FRAPPATO NERO D' AVOLA DI SICILIA IGP	13.80€	4.60€
SILENO CANNONAU DI SARDEGNA DOC	13.80€	4.60€
SALICE SALENTINO DOP	13.20€	4.40€


## Rosé

750ml *Fl.*

0,2l *Glas*

BROLO ALTO MONTRESSOR DOC	13.80€	4.60€
PIPOLI ROSATO BASILICATA IGT	13.80€	4.60€
LA VOLPE SPUMANTE PINOT ROSÉ IGT	13.80€	4.60€

Unsere Karte für Allergiker erhalten Sie auf Nachfrage.



# Weißwein

750ml Fl.

0,2l Glas

WINKL SAUVIGNON DOC	27.90€	9.30€
GRECO CALABRIA IGT	27.90€	9.30€
LUGANA CA´DEI FRATI DOC	23.90€	6.90€
VERMENTINO LUNAE LIGURIA DOC	23.90€	6.90€
TERLANER CUVÉE CLASSICO DOC	23.90€	6.90€
WEISSBURGUNDER PINOT BIANCO DOC	23.90€	6.90€
ETNA BIANCO DOC	23.90€	6.90€
VERMENTINO ARVIALI DOC	17.40€	5.80€
CATARRATTO SICILIA IGT	14.40€	4.80€
PINOT GRIGIO BORGIO VISCONTI DOC	13.80€	4.60€
CHARDONNAY BORGIO VISCONTI DOC	13.80€	4.60€
IGELSI BIANCO CALABRIA IGT	13.80€	4.60€
INZOLIA PRINCIPE DI CORLEONE IGP	13.80€	4.60€
PINOT GRIGIO ANSELMINI IGT	12.60€	4.20€
CHARDONNAY ANSELMINI DOC	12.60€	4.20€
BIANCHETTO SAUVIGNON DELLE VENEZIE IGT	12.60€	4.20€
PROSECCO MASCHIO DOC	12.60€	4.20€
PROSECCO FERRARI TRENTO DOC	38.00€	

*Alle Flaschenweine im Außer-Haus-Verkauf sind um 2 bis 3 Euro reduziert.*

Unsere Karte für Allergiker erhalten Sie auf Nachfrage.



# *Alkoholische Getränke*

## *Kölsch*

REISSDORF KÖLSCH 0.33 L	2.50€
REISSDORF KÖLSCH 0.33 L ALKOHOLFREI	2.50€


## *Aperitivi*

PROSECCO PICCOLO 20CL	4.00€
MARTINI	4.00€
APEROL	4.00€
CAMPARI SODA	4.00€
CAMPARI ORANGE	4.50€
CAMPARI-MARTINI-GIN	5.50€
SPRIZZ (PROSECCO, ROSÈ APEROL, EIS, LIMONE)	5.00€

## *Spirituosen*

RAMAZZOTTI	3.50€
AVERNA	3.50€
SAMBUCA	3.50€
VECCHIA ROMAGNA BRANDY	3.50€
GRAPPA TERRE ANTICHE DI MOSCATO RISERVA	5.00€
ESPRESSO CORRETTO (MIT GRAPPA, VECCHIA ODER SAMBUCA)	3.00€

Unsere Karte für Allergiker erhalten Sie auf Nachfrage.



# *Alkoholfreie Getränke*

ESPRESSO	1.70€
DOPPELTER ESPRESSO	3.40€
ESPRESSO MACCHIATO	1.80€
LATTE MACCHIATO	2.20€
CAPPUCCINO	2.00€
TEE	2.00€
CRODINO	2.50€
SANBITTER	2.50€
SÄFTE	2.50€
GETRÄNKE SAN PELLEGRINO 25CL	2.30€
SÄFTE JOLLY	1.50€
WASSER SAN PELLEGRINO ODER PANNA 750ML	5.00€

Unsere Karte für Allergiker erhalten Sie auf Nachfrage.

# Stuzzichino

ANNA GIBALDO & SERGIO GRACI

INHABERIN: ANNA GIBALDO

SÜLZBURGSTR. 89

50937 KÖLN

EMAIL@STUZZICHINO.DE | +49 221 301 45 990



ERSTELLT MIT LIEBE IN KÖLN | FATTO CON AMORE A COLONIA

Unsere Karte für Allergiker erhalten Sie auf Nachfrage.