



OSTERIA

CULACCINO

Speciale

GILLARDEAU AUSTERN^N 1 Stück 4,50
dazu Schalotten-Vinaigrette
Gillardeau oysters, 1 pc., with shallot vinaigrette

STÖR KAVIAR^{A,D,G} 100g 150,00
mit Crostini und Frischkäse
Sturgeon caviar, 100g, with crostini and cream cheese

SAN DANIELE SCHINKEN MIT PARMESAN^G 26,00
San Daniele ham with Parmesan cheese

OSTERIA CULACCINO GAMBERONI^{B,C,G} ca. 350g 39,00
gebratene Großgarnelen mit Chili-Mayonnaise
fried king prawns with chili mayonnaise

*la nostra
raccomandazione*

DORADE ROYAL VOM GRILL^D p. P. 29,50
für 2 Personen, ca. 1 kg
grilled gilt-head bream – for 2 persons, approx. 1 kg

BRANZINO WILDFANG^D p. P. 39,50
gegrillt oder in Salzkruste – für 2 Personen, ca. 1,2 kg
wild-caught Branzino grilled or in salt crust – for 2 persons, approx. 1.2 kg

CHATEAUBRIAND 89,00
für 2 Personen, ca. 600 g
mit Kräuterbutter^{1,G} oder Pfeffersauce^{1,G} oder Barolosauce^{6,L} oder Bernaise^G
for 2 persons, approx. 600g – with herb butter^{1,G} or peppercorn sauce^{1,G} or Barolo sauce^{6,L} or Bernaise^G

TOMAHAWK STEAK VOM GRILL 90,00
für 2 Personen, ca. 1,2 kg
mit Kräuterbutter^{1,G} oder Pfeffersauce^{1,G} oder Barolosauce^{6,L} oder Bernaise^G
*grilled, for 2 persons, approx. 1,2kg – with herb butter^{1,G} or peppercorn sauce^{1,G}
or Barolo sauce^{6,L} or Bernaise^G*

Zu allen Fisch- und Fleischgerichten servieren wir Gemüse und Rosmarinkartoffeln
We serve vegetables and rosemary potatoes with all fish and meat dishes

Antipasti

PIMIENTOS DE PADRÓN 13,50

kleine gebratene grüne Paprikaschoten mit grobem Meersalz und Olivenöl
small fried green peppers with sea salt and olive oil

RINDERTATAR ^c 23,50

handgeschnittenes Rinderfilet auf Trüffelcreme mit Kapern und Zwiebeln
hand-cut beef fillet on truffle cream with capers and onions

RINDERCARPACCIO ^{G,J} 18,50

mit Rucola und Parmesan
beef carpaccio with arugula and Parmesan cheese

VITELLO TONNATO ^{1,D,G} 19,50

dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce
thin sliced veal with tuna sauce

GEBRATENE BABY-CALAMARETTI AUF RUCOLA ^{D,N} 18,50

fried baby calamaretti on arugula

SCAMPI TEMPURA ^{B,C,G} 24,50

Großgarnelen und grüner Spargel im Tempurateig mit Chili-Mayonnaise
king prawns and green asparagus in tempura batter with chili mayonnaise

GARNELEN-COCKTAIL AUF RÖMERSALAT ^{1,4,B,D,G,I} 15,50

shrimp cocktail on romaine lettuce

LACHSTATAR ^{D,G} 17,50

mit Schalotten und Dill
salmon tartare with shallots and dill

LAUWARMER PULPOSALAT ^{B,I,N} 22,50

mit Großgarnele auf Rucola-Fenchel-Salat
tepid octopus salad with king prawn on arugula and fennel

MINI-BÜFFEL-MOZZARELLA ^{1,G,O} 17,50

mit Avocado, Cherrytomaten und Basilikumöl
buffalo mozzarella minis with avocado, cherry tomatoes and basil oil

BURRATA ^{1,G,O} 15,50

auf Cherrytomaten mit Basilikum
Burrata cheese on cherry tomatoes with basil

ANTIPASTI OSTERIA CULACCINO ^{1,D,G,I,N,J,O} p. P. 22,50

ab 2 Personen – Vitello Tonnato, gebratene Baby-Calamaretti, Rindercarpaccio und Mozzarella Minis mit Cherrytomaten

for 2 persons – Vitello Tonnato, fried baby calamaretti, beef carpaccio and mozzarella minis with cherry tomatoes

per favore
prova

Insalate

SALAT DER SAISON ^J 19,50

wahlweise mit gebratenen Großgarnelen ^B oder Rinderfilet-Streifen
seasonal salad with fried shrimps or beef fillet strips

RÖMERSALATHERZEN ^J 18,50

mit Avocado, roten Zwiebeln, Cherrytomaten und gebratenen Hähnchenbruststreifen
romaine lettuce with avocado, cherry tomatoes and fried chicken breast strips

CHERRYTOMATENSALAT 9,50

mit Frühlingszwiebeln
cherry tomato salad with scallions

INSALATA MISTA ^J 8,50

gemischter Salat
mixed salad

RUCOLA-SALAT ^{G,H,J} 13,50

mit Parmesan und Cherrytomaten an Balsamico-Vinaigrette
arugula salad with Parmesan cheese and cherry tomatoes with balsamic vinaigrette

*davvero
appetitosa*

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer

All prices in Euro including VAT

Zuppa e minestra

TOMATEN-ORANGEN-SUPPE ^{G,I} 8,00

tomato and orange soup

KARTOFFEL-BROKKOLI-CREMESUPPE ^G 9,00

creamy potato and broccoli soup

MINISTRONE ^I 10,00

italienische Gemüsesuppe

Italian vegetable soup

FISCHSUPPE "CULACCINO" ^{B,D,I,N} 22,50

mit Weißfischen und Meeresfrüchten

House-style fish soup with whitefish and seafood

*la nostra
ricetta segreta*



Pasta

PENNE ALL'ARRABIATA ^{1,A,G,O} 18,50

in einer scharfen Tomatensauce
in a spicy tomato sauce

PENNE POLLO ^{A,G} 18,50

mit Streifen von Maishähnchenbrust und Champignons in Sahnesauce
with strips of corn-fed chicken breast and mushrooms in cream sauce

SPAGHETTI MIT SCAMPI ^{A,B,I} 21,50

und Zucchini und getrockneten Tomaten in Weißweinsauce
with scampi, zucchini and dried tomatoes in white wine sauce

SPAGHETTI CARBONARA ^{A,C,G} 19,50

mit Ei, Guanciale (luftgetrocknete Schweinebacken) und Pecorino-Käse
with egg, guanciale (air-dried pork cheeks) and Pecorino cheese

SPAGHETTI BOLOGNESE ^{A,I} 16,50

mit Rinderragout in Tomatensauce
with beef ragout in tomato sauce

LASAGNE AL FORNO ^{A,G,I} 16,50

mit Rinderragout und Tomatensahnesauce, mit Käse überbacken
with beef ragout and tomato cream sauce, gratinated with cheese

LINGUINE ALLA PUTANESCA ^{A,N} 17,50

mit Kapern, Oliven, Cherrytomaten und Anchovis in pikanter Tomatensauce
with capers, olives, cherry tomatoes and anchovies in spicy tomato sauce

buonissimo!

TAGLIATELLE FRUTTI DI MARE ^{A,B,L,N} 31,50

mit Garnelen, Calamaretti und Pulpo in Tomaten-Weißwein-Sauce
with shrimps, calamaretti and octopus in tomato white wine sauce

TAGLIATELLE CON FILETTI ^{A,G} 26,50

mit Filetstreifen, Waldpilzen und mediterranen Kräutern in Rahmsauce
with fillet strips, forest mushrooms and Mediterranean herbs in cream sauce

TAGLIATELLE SALMONE ^{A,D,G} 22,50

mit Lachsfilet und grünem Spargel in Hummersauce
with salmon fillet and green asparagus in lobster sauce

RAVIOLACCI ^{1,A,G} 19,50

gefüllt mit Büffelricotta und Spinat in Butter-Salbei-Sauce
filled with buffalo ricotta and spinach in butter-sage sauce

TORTELLACCI ^{1,A,G} 21,50

gefüllt mit Steinpilzen in Parmesan-Sahnesauce
filled with porcini mushrooms in Parmesan cheese cream sauce

Auf Wunsch servieren wir Ihnen glutenfreie Penne +2,50

On request, we will serve gluten-free penne

Carne

RINDERFILET BLACK ANGUS VOM GRILL 250g 42,00
mit Kräuterbutter ^{1,G} oder Pfeffersauce ^{1,G} oder Barolosauce ^{6,L} oder Bernaise ^G
grilled Black Angus beef fillet with herb butter ^{1,G} or pepper sauce ^{1,G} or Barolo sauce ^{6,L} or Bernaise ^G

ARGENTINISCHES ENTRECÔTE VOM GRILL 300g 39,50
mit Kräuterbutter ^{1,G} oder Pfeffersauce ^{1,G} oder Barolosauce ^{6,L} oder Bernaise ^G
grilled Black Angus beef fillet with herb butter ^{1,G} or pepper sauce ^{1,G} or Barolo sauce ^{6,L} or Bernaise ^G

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA ^{1,A,G} 29,50
Kalbsmedaillons mit Schinken und Salbei-Butter-Sauce
veal medallions with ham and sage-butter sauce

SCALOPPINA AL FUNGHI ^{A,G} 29,50
Kalbsmedaillons auf Waldpilze-Rahmsauce
veal medallions on forest mushroom cream sauce

MAISHÄHNCHENBRUST GEGRILLT ca. 200g 24,00
mit Weißwein-Kräutersauce ^L
grilled corn-fed chicken breast with white wine and herb sauce ^L

LAMMKOTELETT AUS DER PFANNE 35,50
mit Kräutern, Cherrytomaten, Knoblauch und Chili
lamb chop with herbs, cherry tomatoes, garlic and chili

*molto
gustosa*

LAMMKARREE MIT KRÄUTERKRUSTE 42,00
auf Barolosauce ^{1,I}
grilled rack of lamb on Barolo sauce ^{1,I}

KALBSLEBER "VENEZIANISCHE ART" ^{G,L} 26,50
mit gebratenen Zwiebeln in Weißwein-Essig-Petersilien-Sauce, dazu Kartoffelpüree
with fried onions in sauce made of white wine, vinegar and parsley, served with mashed potatoes

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Gemüse und Rosmarinkartoffeln
We serve vegetables and rosemary potatoes with all meat dishes

Pesce

GAMBERONI ALLA CHEF ^B 35,50

gebratene Großgarnelen in pikanter Tomaten-Curry-Sauce
fried king prawns in spicy tomato curry sauce

GAMBERONI AL FORNO ^B 35,50

gebratene Großgarnelen mit Knoblauch, Kräutern, Chili und Cherrytomaten
fried king prawns with garlic, herbs, chili and cherry tomatoes

*de leccarsi
i baffi*

ZANDERFILET ^{D,G} 25,50

gebraten auf Kapern-Buttersauce
fried pike-perch fillet on caper-butter sauce

LACHSFILET ^{D,J,L} 25,50

gebraten auf Pommery Senf-Dill-Sauce
fried salmon fillet on Pommery mustard-dill sauce

SEEZUNGE ^{D,G} 46,00

mit Zitronen-Butter-Sauce
sole with lemon-butter sauce

DORADENFILET ^{D,G,J,L} 25,50

auf Weißwein-Kräutersauce
sea bream fillet on white wine and herb sauce

Zu allen Fischgerichten servieren wir Gemüse und Rosmarinkartoffeln

We serve vegetables and rosemary potatoes with all fish dishes

Dolce

TIRAMISU ^{7,A,C,G} 10,50

ZITRONENGRAS-INGWER-PANNA COTTA ^{C,G} 9,50
mit Himbeersauce

lemongrass-ginger panna cotta with raspberry sauce

*che
deliziosi!*

PORTWEIN-ZABAIONE ^{C,G} 14,50

mit Vanilleeis und frischen Beeren

port wine zabaione with vanilla ice cream and fresh berries

MASCARPONECREME ^G 14,50

auf frischen Beeren

with fresh berries

LIMONCELLO PARFAIT ^{C,G} 9,50

ZITRONEN SORBET ¹ 9,50

MANDEL-HONIG PARFAIT ^{C,G,H} 12,00

MOUSSE AU CHOCOLATE ^{C,G} 11,50

CRÈME BRÛLÉE ^{C,G} 10,50

SCHOKO SOUFFLÉ ^{A,C,G} 14,50

mit 1 Kugel Vanilleeis

with 1 scoop of vanilla ice cream



*una
volta iniziato,
non puoi fermarti*

Getränke

WARM / warm

KAFFEE <i>coffee</i> ⁷	Tasse 3,50
ESPRESSO ⁷	Tasse 3,50
ESPRESSO DOPPIO ⁷	Tasse 4,50
CAPPUCCINO ^{7,G}	Tasse 4,00
MILCHKAFFEE <i>coffee with milk</i> ^{7,G}	Tasse 4,50
LATTE MACCHIATO ^{7,G}	Glas 4,50
FRISCHER INGWERTEE serviert mit Honig	
<i>fresh ginger tea served with honey</i>	Glas 5,50
TEA <i>tea</i>	Tasse 3,50

ALKOHOLFREI / non-alcoholic

COCA-COLA ^{4,7,10}	0,2l 3,80
COCA-COLA LIGHT ^{4,6,7,10}	0,2l 3,80
FANTA ^{3,4}	0,2l 3,80
SPRITE ³	0,2l 3,80
SPEZI ^{3,4,7}	0,2l 3,80
SCHWEPPE BITTER LEMON ⁸	0,2l 3,80
SCHWEPPE TONIC WATER ⁸	0,2l 3,80
SCHWEPPE GINGER ALE ⁸	0,2l 3,80

SÄFTE / juices

APFELSAFT <i>apple juice</i>	0,2l 3,80
ORANGENSAFT <i>orange juice</i>	0,2l 3,80
ORANGENSAFT frisch gepresst <i>freshly squeezed</i>	0,2l 5,50

WASSER / water

SAN PELLEGRINO	0,75l 7,90
ACQUA PANNA	0,75l 7,90

Fragen Sie gern unser Servicepersonal nach unserem vielfältigen Barangebot.
Please feel free to ask our service staff about our wide range of bar offerings.

APERITIF

APEROL SPRITZ ^{4,8,L} / LIMONCELLO SPRITZ ^{4,L}	8,50
MARTINI Bianco ^L / Extra Dry ^L / Rosso ^{4,L}	5cl 6,50
PERNOD ⁴	5cl 6,50
SHERRY SANDEMANN ^L	5cl 6,50
CAMPARI ⁴	5cl 6,50

BIER / beer

VOM FASS *draft beer*

KROMBACHER ^A	0,3l 4,50	0,4l 5,20
ALSTER (mit Sprite) ^{3,A}	0,4l 4,50	
RADLER (mit Fanta) ^{3,4,A}	0,4l 4,50	

FLASCHENBIER *bottled beer*

PERONI NASTRO AZZURRO

italienisches Premiumbier <i>Italian premium beer</i>	0,33l 4,50
BITBURGER 0,00% PILS alkoholfrei ^A <i>Pilsner non-alcoholic</i>	0,33l 4,50
MAISEL'S HEFEWEIZEN ORIGINAL ^A	0,5l 5,50
MAISEL'S HEFEWEIZEN KRISTALL ^A	0,5l 5,50
MAISEL'S HEFEWEIZEN alkoholfrei ^A <i>non-alcoholic</i>	0,5l 5,50

LONGDRINKS

CAMPARI ORANGE ⁴	4cl 11,50
WODKA LEMON ⁸	4cl 11,50
GIN TONIC ⁸ mit Bombay Sapphire oder Tanqueray	4cl 13,50
GIN TONIC ⁸ mit Hendrick's oder Mare	4cl 16,50

SPIRITUOSEN / spirits

GRAPPA ANTICO CASTELLO GAGLIANO	2cl 4,50
RAMAZOTTI	2cl 4,50
AVERNA ⁴	2cl 4,50
FERNET-BRANCA ⁴ , BRANCA MENTA ⁴	2cl 4,50
AMARETTO ⁴	2cl 4,50
BAILEYS IRISH CREAM ^{4,G}	2cl 4,50
COINTREAU	2cl 5,00
MOLINARI SAMBUCA ⁷	2cl 5,00



Alle unsere Saucen, Dressings, Fonds und Brühen sind hausgemacht.

All our sauces, dressings, stocks and broths are homemade.

1 mit Konservierungsstoff, with preservatives 2 mit Geschmacksverstärker, with flavor enhancer 3 mit Antioxidationsmittel, with antioxidant 4 mit Farbstoff, with food coloring 5 mit Phosphat, with phosphate 6 mit Süßungsmittel, with sweetener 7 koffeinhaltig, contains caffeine 8 chininhaltig, contains quinine 9 geschwärzt, blackened 10 enthält eine Phenylalaninquelle, contains a source of phenylalanine

A glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme), gluten-containing cereals (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, hybrid strains) B Krebstiere, crustaceans C Eier, eggs D Fisch, fish E Erdnüsse, peanuts F Soja, soya G Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), milk and dairy products (including lactose) H Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss), nuts (almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan, Brazil nut, pistachio, macadamia nut, Queensland nut) I Sellerie, celery J Senf, mustard K Sesamsamen, sesame seeds L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l, sulfur dioxide and sulfates at a concentration of more than 10 mg/kg or 10 ml/l M Lupinen, lupines N Weichtiere, mollusks O Weichkäse, soft cheese