



Öffnungszeiten

Montag – Freitag

11:30 – 14:00 Uhr und 17:30 – 22:30 Uhr

Samstag 17:30 – 22:30 Uhr

Sonntag Ruhetag

Il cuoco pazzo, Marktstraße 13 in 75438 Knittlingen

ilcuocopazzo@web.de

www.il-cuoco-pazzo.de



Kochen ist ein sinnliches Erlebnis –

sehen, fühlen, riechen, schmecken und das in gemütlicher Atmosphäre.

Jeder, der sein Leben mit Genuss und würziger Lebensfreude bereichern möchte,

ist hier in den besten Händen.

Beim Kochen ist es wie im Leben –

man muss sich immer auf etwas Neues einlassen.





Vorspeisen

Mozzarella Caprese classico € 10,50

Tomaten, Mozzarella auf Rucola mit Oliven, Basilikum und grob gemahlenem Pfeffer
an Balsamico-Dressing, mit frischem hausgemachtem Brot

Bruschetta classico € 7,00

geröstetes Pizzabrot, belegt mit frischen Tomatenwürfeln, Knoblauch und Basilikum

Crustini misti € 8,50

verschiedene Variationen von Bruschette

Carpaccio di Manzo € 14,50

dünne Rinderfiletscheiben auf Rucola mit Parmesan, frischen Champignons und Cherrytomaten,
dazu frisches hausgemachtes Brot

Antipasto misto € 16,00

gemischte Vorspeisen mit frischem hausgemachtem Brot

Verdura alla Griglia € 14,80

gegrilltes Gemüse der Saison auf Rucola mit Parmesan und frischem hausgemachtem Brot





Salate*

Insalata mista piccola	€ 5,90
gemischter Salat der Saison, Zwiebeln, Oliven, Gurken, Tomaten, Karotten, dazu hausgemachtes Balsamico-Dressing oder Essig/Öl	
Insalata Toscana	€ 12,30
toskanische Salatcreation mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, Pilzen, Mozzarella, getrockneten Tomaten und Oliven, dazu hausgemachtes Balsamico-Dressing oder Essig/Öl	
Insalata di Salmone	€ 12,90
Salatcreation mit gebratenem Lachsfilet, Cherrytomaten, Orangen, Mozzarella und hausgemachtem Balsamico-Dressing oder Essig/Öl	
Insalata Nizza	€ 12,50
gemischter Salat der Saison mit Thunfisch, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Sardellen, Ei und hausgemachtem Balsamico-Dressing oder Essig/Öl	
Insalata Italia	€ 10,90
gemischter Salat der Saison mit Schinken, Mozzarella, Oliven, Käse und Ei mit hausgemachtem Balsamico-Dressing oder Essig/Öl	

* alle unsere Salate werden mit frischem,
hausgemachten, warmen Brot serviert





Suppen

Crema di Pomodoro	€ 4,90
frische Tomatencremesuppe mit geröstetem Brot	
Zuppa di Pesce	€ 12,80
Fischsuppe aus Fischfilet, Schalen- und Krustentieren	
Minestrone	€ 5,30
frische Gemüsesuppe	





Nudelgerichte*

Pasta al Parmigiano	€ 13,80
Nudeln im Parmesanleib, mit gemischter Pilzsoße – auf Wunsch mit frischem Trüffel – gegen Aufpreis	
Pasta Bolognese	€ 10,90
Pasta nach Wahl mit Rinderbolognese	
Pasta con verdura mista	€ 13,50
Pasta mit feiner Tomatensoße an frischem Gemüse der Saison und Parmesan	
Spaghetti alla Carbonara	€ 11,90
Spaghetti mit Speckwürfel, Ei, Parmesan und mit Sahne verfeinert	
Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino	€ 10,50
Spaghetti in Knoblauch und Olivenöl, mit Peperoni – „scharf“	
Spaghetti alla Pescatore	€ 14,90
Spaghetti mit Meeresfrüchten, frischen Kräutern, Knoblauch und Cherrytomaten in Weißweinsauce	
Penne all'Arrabiata	€ 11,50
Nudeln in scharfer Tomatensoße mit Knoblauch verfeinert	
Tagliatelle al pesto	€ 12,20
Bandnudeln mit hausgemachtem Basilikum-Pesto und Parmesan	





Gnocchi Bella Vista	€ 12,80
Gnocchi mit Cherrytomaten, Brokkoli und Rucola an Gorgonzola-Sahnesoße	
Tagliatelle al Salmone	€ 15,30
Bandnudeln mit Lachsstreifen, Brokkoli und Rucola an einer feinen Hummer-Sahnesoße	
Tagliatelle al Scampi	€ 15,30
Nudeln mit Garnelen und Cherrytomaten in feiner Hummer-Sahnesoße	
Ravioli alla Chef	€ 14,90
hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat, Cherrytomaten, Butter und Salbei mit einer feinen Safransoße	
Cannelloni al cuoco pazzo	€ 14,20
Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat mit Tomatensoße und Mozzarella überbacken	
Tortellini panna e proscutto	€ 12,50
Tortellini mit Schinken-Sahnesoße	
Garganelli al cuoco pazzo	€ 15,70
Garganelli mit gebratenen Rinderstreifen, gemischten Pilzen und Cherrytomaten in einer feinen Rahmsoße	
Lasagne della Casa	€ 12,90
Auflauf von geschichteten Nudelplatten mit Béchamelssoße und Hackfleisch	
Pasta al Forno	€ 11,90
Nudeln mit Hackfleisch-Sahnesoße überbacken	

* gerne stellen wir Ihnen Ihre Pasta auf eigenen Wunsch zusammen





Pizza*

Pizza Margherita	€ 8,80
frische Tomatensoße, Mozzarella, Basilikum und Oregano	
Pizza Bianca	€ 12,50
Mozzarella, Cherrytomaten, Zucchini, Schinken, verfeinert mit Sahne	
Pizza Salami	€ 10,50
frische Tomatensoße, Mozzarella und Salami	
Pizza Prosciutto	€ 10,50
frische Tomatensoße, Mozzarella und Schinken	
Pizza Regina	€ 11,50
frische Tomatensoße, Mozzarella, Schinken und Champignons	
Pizza Hawaii	€ 11,70
frische Tomatensoße, Mozzarella, Schinken und Ananas	
Pizza quattro Stagioni	€ 11,90
frische Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Pilze und Oliven	
Pizza quattro Formaggi	€ 11,90
frische Tomatensoße, 4 verschiedene Käsesorten, Parmesan und Rucola	





Pizza Frutti di Mare	€ 13,90
frische Tomatensoße, Mozzarella und Meeresfrüchte	
Pizza Parma	€ 13,50
frische Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesan	
Pizza Tonno	€ 11,90
frische Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch und rote Zwiebeln	
Pizza Vegetariana	€ 12,50
frische Tomatensoße, Mozzarella und frisches mediterranes Gemüse	
Calzone Italiano	€ 12,50
frische Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Salami und Champignons	
Calzone Vegetariana	€ 12,80
frische Tomatensoße, Mozzarella und frisches mediterranes Gemüse	
Pizza Diavolo	€ 12,90
frische Tomatensoße, Mozzarella, scharfe Salami und Peperoni	
Pizza Speciale	€ 13,50
frische Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Salami, Paprika, Peperoni, Champignons und Zwiebeln	
Pizza Marinara	€ 11,90
frische Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Oliven	

* alle unsere Pizzen sind im Durchmesser 32cm und werden im Steinofen gebacken.
Natürlich können Sie sich auch selbst eine Pizza zusammenstellen





Dessert

hausgemachte Tiramisú	€ 5,80
abwechselnde Schichten von Löffelbiskuit und einer Mascarpone-Sahne-Creme – mit Alkohol und Espresso! Auf Wunsch mit Erdbeersoße	
Panna Cotta	€ 6,10
Italienisches Dessert aus Sahne, Bourbonvanille, Zucker und Gelatine	
Soufflé al Chocolat	€ 6,20
Schokoladenkuchen mit flüssigem Schokoladenkern	
Soufflé al Pistacchio	€ 6,40
Pistazientörtchen mit flüssigem Pistazienkern	
Soufflé al chocolat bianco	€ 6,50
Schokoladenkuchen mit weißem Schokoladenkern	
Sorbetvariation	€ 6,80
Halbgefrorenes Fruchtpüree und Fruchtsaft	
Tartufo nero/bianco	€ 6,10
Schoko-Eistörtchen	
Gemischter Dessertteller	€ 15,80
Dessertvariation	

