

# Herzlich Willkommen



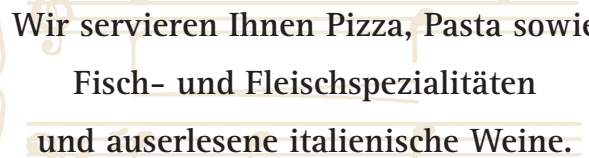
Unsere Öffnungszeiten:  
Dienstag bis Sonntag: 17.30 Uhr bis 23.00 Uhr

Telefon 0441-9601684 · Hundsmühler Str. 154 · 26131 Oldenburg



Verehrte Gäste,

genießen Sie in gemütlicher Atmosphäre  
die italienische Küche und lassen sich mit unseren  
Köstlichkeiten verwöhnen.

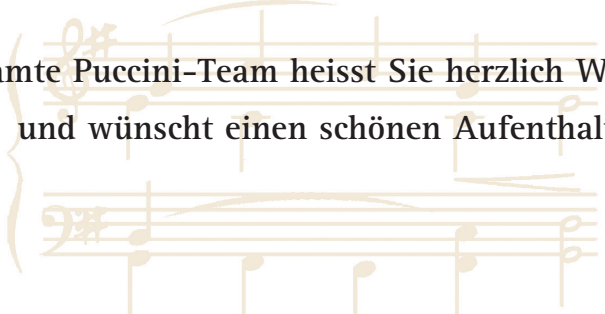


Wir servieren Ihnen Pizza, Pasta sowie  
Fisch- und Fleischspezialitäten  
und auserlesene italienische Weine.

Auch gestalten wir ein romantisches Candle-Light-Dinner,  
Geburtstage, Familienfeste, Taufen, Hochzeiten sowie  
Vereins- und Betriebsfeiern.



Unser Restaurant bietet für viele Feiern den passenden Rahmen  
mit passenden Menüs.



Das gesamte Puccini-Team heisst Sie herzlich Willkommen  
und wünscht einen schönen Aufenthalt.

## APERITIVI – APERITIV

200	Prosecco, 11,5% vol.	0,1l	6,00
201	Martini Rosso, Bianco oder Dry, 14,4% vol.	5 cl	5,00
202	Campari Soda oder Orange, 25% vol.	0,2l	6,50
203	Sherry medium oder dry, 15% vol.	5 cl	5,00
204	Marsala, 14% vol.	5 cl	3,50
205	Aperol Spritz mit Prosecco, 15% vol.	0,15l	7,00

## ZUPPE – SUPPEN

1	Minestrone Gemüsesuppe	6,50
2	Zuppa di Pomodoro Tomatencremesuppe	6,50

## ANTIPASTI – VORSPEISEN

4	Bruschetta 4 Stücke geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum u. Parmesan <sup>10</sup>	7,00
5	Focaccia Pizzabrot mit Olivenöl <sup>10</sup>	4,00
6	Insalata Caprese Tomaten mit Büffel-Mozzarella und Basilikum	12,00
7	Carpaccio di Manzo hauchdünn geschnittene Rinderfiletscheiben mit Parmesansplitter <sup>13</sup>	13,00
8	Antipasto Misto All'Italiana (für 2 Personen) frisches gegrilltes Gemüse, Parmaschinken, Büffel-Mozzarella, Bruschetta und ital. Brot <sup>10</sup>	18,00
9	Prosciutto e Melone Parmaschinken mit Honigmelone	12,00

## INSALATE – SALATE

Alle Salate werden mit Essig/Öl-Marinade und Brot serviert, nach Wunsch Cocktail- oder Joghurtsoße<sup>5,13</sup>.

10	Insalata Mista gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Paprika, Oliven und Zwiebeln	7,00
11	Insalata di Pomodoro Tomatensalat mit Zwiebeln	5,50
13	Insalata „Italia“ gemischter Salat mit Thunfisch, Hirtenkäse, Schinken und Ei	13,00
14	Insalata Tonno gemischter Salat mit Thunfisch	10,00
15	Insalata Pavarotti gemischter Salat mit frischen Champignons und Putenbruststreifen	13,00
16	Insalata Gourmet gemischter Salat mit 3 gebratenen Scampis	13,00
17	Insalata Zeus gemischter Salat mit Hirtenkäse, Peperoni und Mais	11,00
18	Insalata Contadina gemischter Salat mit Rucola, Artischockenherzen, Thunfisch, Eier und Parmesansplitter	13,00
19	Insalata Rucola Rucola, Parmaschinken, Tomaten und frische Champignons	13,00

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

22	<b>Pizza Pinocchio</b> mit Champignons und Schinken	7,50
23	<b>Pizza Topolino</b> mit Schinken und Ananaswürfeln	7,50
24	<b>Spaghetti Bolognese</b> Spaghetti mit Hackfleischsoße	7,50
25	<b>Putenschnitzel</b> mit Pommes Frites	9,50

## PIZZE – PIZZEN

Alle Pizzen<sup>10</sup> sind mit Tomatensoße, Käse<sup>13</sup> und Oregano zubereitet.

26	<b>Margherita</b>	8,00
27	<b>Funghi</b> mit frischen Champignons	11,00
28	<b>Quattro Formaggi</b> mit 4 Käsesorten	12,00
29	<b>Fiorentina</b> mit Spinat und Gorgonzola	12,00
30	<b>Ortolana</b> mit Champignons, Paprika, Peperoni, Oliven und Artischocken	13,00
31	<b>Gondola</b> mit Spinat, Mozzarella und Paprika	12,00
32	<b>Contadina</b> mit Mozzarella, gegrillten Auberginen, Zucchini und Paprika	12,00
33	<b>Capri</b> mit Broccoli, frischen Tomaten und Hirtenkäse	12,00

## PIZZA CON CARNE – PIZZA MIT FLEISCH

34	<b>Salami</b>	9,50
35	<b>Prosciutto</b> mit Schinken	9,50
36	<b>Prosciutto e Funghi</b> mit Schinken und Champignons	11,00
37	<b>Hawaii</b> mit Schinken und Ananas	11,00
38	<b>Capricciosa</b> mit Schinken, Artischocken	11,00
39	<b>4Stagioni</b> mit Champignons, Oliven, Artischocken und Schinken	12,00
40	<b>Calzone</b> mit Salami, Schinken, Champignons und Peperoni	12,00
41	<b>Luna Rossa</b> mit Mozzarella, Parmaschinken und Rucola	12,00
42	<b>Pizza Puccini</b> mit Schinken, Salami, Paprika, Champignons, Zwiebeln und Rucola	13,00

## PIZZA CON PESCI – PIZZA MIT FISCH

43	<b>Tonno</b> mit Thunfisch und Zwiebeln <sup>10</sup>	11,00
44	<b>Marinara</b> mit Sardellen, Oliven, Kapern und Knoblauch <sup>10</sup>	12,50
45	<b>Frutti di Mare</b> mit Meeresfrüchten <sup>10,11</sup>	13,00
46	<b>Salmone</b> mit Lachsfilet, Spinat und Gorgonzola <sup>10,13</sup>	14,00

## EXTRAS FÜR PIZZEN

48	<b>Mozzarella</b>	2,00	49	<b>Champignons</b>	2,00
50	<b>Salami</b>	2,00	51	<b>Artischocken</b>	2,00
52	<b>Schinken</b>	2,00	53	<b>Peperoni</b>	1,50
54	<b>Paprika</b>	1,50	55	<b>Parmesansplitter</b>	2,50
56	<b>Gorgonzola</b>	2,50	57	<b>Thunfisch</b>	2,50
58	<b>Parmaschinken</b>	3,50	59	<b>Rucola</b>	1,50
60	<b>Zwiebeln</b>	1,00	61	<b>schwarze Oliven<sup>1</sup></b>	1,00
62	<b>Käse</b>	2,00	63	<b>Sardellen</b>	3,00
64	<b>Frutti di Mare</b>	4,50			

## PASTE – NUDELGERICHTE

67	<b>Spaghetti al Pomodoro</b> Spaghetti in Tomatensoße <sup>10,12</sup>	8,00
68	<b>Spaghetti alla Carbonara</b> Spaghetti mit Eigelb, Schinken und Parmesan <sup>10,12,13</sup>	12,00
69	<b>Spaghetti alla Bolognese</b> Spaghetti mit Hackfleischsoße und Parmesan <sup>10,12</sup>	12,00
70	<b>Spaghetti al Pesto</b> Spaghetti mit Pinienkernen und Parmesan in Basilikumsoße <sup>10,12,13</sup>	12,00
71	<b>Spaghetti aglio olio e Peperoncino</b> Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, scharfen Peperoni und Parmesan <sup>10,12</sup>	12,00
72	<b>Spaghetti Amaticiana</b> Spaghetti mit Parmaschinken, Zwiebeln, Knoblauch und Parmesan in Tomatensoße <sup>10,12</sup>	13,00
73	<b>Spaghetti allo Scoglio</b> Spaghetti mit Meeresfrüchten, Oliven in Tomatensoße <sup>10,12</sup>	14,00
74	<b>Gnocchi alla Gorgonzola</b> Gnocchi in Gorgonzolasoße <sup>10,13</sup>	12,00
75	<b>Gnocchi alla Sorrentina</b> Gnocchi mit Mozzarella in Tomatensoße <sup>10,13</sup>	12,00
76	<b>Rigatoni all'Arrabbiata</b> Rigatoni in scharfer Tomatensoße und Parmesan <sup>10,12,13</sup>	12,00
77	<b>Tagliatelle Alfredo</b> Bandnudeln mit Schinken, Champignons, Erbsen in hausgemachter Sahnesoße und Parmesan <sup>10,12,13</sup>	13,00
78	<b>Tagliatelle all'Ortolano</b> Bandnudeln mit frischem Gemüse in Tomatensoße und Parmesan <sup>10,12</sup>	13,00

79	<b>Tortelloni panna e Prosciutto</b> Tortelloni mit Schinken in hausgemachter Sahnesoße und Parmesan <sup>10,13</sup>	13,00
80	<b>Tortelloni al Gorgonzola</b> Tortelloni in Gorgonzolasoße <sup>12,13</sup>	13,00
81	<b>Tortelloni al 4 Formaggi</b> Tortelloni mit 4 verschiedenen Käsesorten <sup>12,13</sup>	13,00
82	<b>Tagliatelle Porcini e Rucola</b> Bandnudeln mit Steinpilzen in Sahnesoße und Parmesan <sup>10,12,13</sup>	14,00
83	<b>Tagliatelle al Salmone e Rucola</b> Bandnudeln mit Lachs und Rucola in Tomaten-Sahnesoße <sup>10,13</sup>	16,00
84	<b>Tagliatelle primavera</b> Bandnudeln mit Putenmedallions in Weißweinssoße <sup>10,12,14</sup>	14,00
85	<b>Ravioli dello Chef</b> gefüllte Teigtaschen mit Steinpilzen in hausgemachter Sahnesoße und Parmesan <sup>10,12,13</sup>	16,00
86	<b>Tagliatelle alla Gamberoni</b> Bandnudeln mit Gamberoni, in Prosecco-Safransoße und Parmesan <sup>12,13,14</sup>	16,00
87	<b>Spaghetti all Carsa</b> Spaghetti mit Schweinefilet, Zwiebeln in Tomatensoße und Parmesan <sup>13</sup>	15,00

## PASTE GRATINATE – MIT KÄSE ÜBERBACKENE NUDELN

89	<b>Lasagna alla Bolognese</b> Schichtnudelaufbau mit Bolognesesoße <sup>10,12,13</sup>	12,00
90	<b>Rigatoni al Forno</b> Rigatoni mit Schinken, Champignons, Zucchini und Mozzarella <sup>10,12,13</sup>	13,00
91	<b>Spaghetti al forno Vegetali</b> Spaghetti mit Zucchini, Paprika und Champignons in Tomatensoße <sup>10,12</sup>	13,00
92	<b>Tortellini al Forno</b> Tortellini mit Fleischfüllung, Erbsen, Champignons und Schinken <sup>4,14</sup>	13,00
93	<b>Cannelloni con Ricotta e Spinaci</b> Teigrollen mit Frischkäse und Spinat in hausgemachter Sahnesoße und Parmesan <sup>10,12,13</sup>	14,00
94	<b>Rigatoni alla Carne</b> Rigatoni mit Schweinefilet und Zwiebeln in Tomatensoße <sup>12</sup>	15,00

## PESCI – FISCHGERICHTE

Alle Fischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln, frischem Gemüse und Salat serviert.

96	<b>Calamari alla Griglia</b> gegrillter Tintenfisch	19,50
97	<b>Calamari Livornese</b> Tintenfisch mit Kapern und schwarzen Oliven in scharfer Tomatensoße	20,00
98	<b>Gamberoni alla Griglia</b> gegrillte Gambas	22,00
99	<b>Gamberoni alla Puccini</b> Gambas in Prosecco-Safransoße <sup>14</sup>	22,00
100	<b>Filetto di Salmone alla Brace</b> gegrilltes Lachsfilet	22,00
101	<b>Filetto di Salmone al Pepe Rosa</b> Lachs in rosaroter Pfeffersoße	23,00
102	<b>Filetto di Salmone al Gorgonzola</b> Lachs in Gorgonzolasoße <sup>13</sup>	23,00
103	<b>Zanderfilet alla Limonchello</b> Zanderfilet in Limettenbuttersoße <sup>13</sup>	22,00
104	<b>Zanderfilet</b> Zanderfilet in Prosecco-Safransoße <sup>14</sup>	22,00

## CARNI DI MAIALE – VOM SCHWEIN

Alle Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln, frischem Gemüse und Salat serviert.

108	<b>Scaloppina alla Marsala</b> Schweinemedallions in Marsalasoße <sup>14</sup>	19,50
109	<b>Scaloppina Funghi</b> Schweinemedallions mit Champignons in hausgemachter Sahnesoße <sup>13,15</sup>	19,50
110	<b>Scaloppina alla Gorgonzola</b> Schweinemedallions in Gorgonzolasoße <sup>13,14</sup>	19,50
111	<b>Saltim Bocca alla Romana</b> Schweinemedallions mit Parmaschinken und Salbei <sup>14</sup>	19,50

## CARNI DI MANZO – VOM RIND

Alle Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln, frischem Gemüse und Salat serviert.

114	<b>Bistecca alla griglia</b> gegrilltes Rumpsteak	24,00
115	<b>Bistecca Piccante</b> Rumpsteak mit frischen Kräutern und Chili in Tomatensoße	25,00
116	<b>Filetto alla griglia</b> gegrilltes Filetsteak	30,00
117	<b>Filetto al pepe Verde</b> Filet in grüner Pfeffersoße <sup>13,14</sup>	32,00
118	<b>Filetto gorgonzola Sauce</b> Filet in Gorganzolasoße <sup>13,14</sup>	32,00
119	<b>Filetto conjaczola Sauce</b> Filet in Conjacsoße <sup>14</sup>	32,00
120	<b>Grigliata Mista</b> Grillteller mit Rumpsteak, Schweine- und Hähnchenbrustfilet	28,00

## CARNI DI AGNELLO – VOM LAMM

Alle Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln, frischem Gemüse und Salat serviert.

121	<b>Agnello alla Campagnola</b> Lammkarree in Thymiansoße <sup>14</sup>	30,00
122	<b>Agnello alla Puccini</b> Lammfilet mit Rosmarin in Barolasoße <sup>14</sup>	30,00

## FORMAGGIO – KÄSE

140	<b>Parmigiano</b> <sup>13</sup>	9,00
141	<b>Gorgonzola</b> <sup>13</sup>	9,00
142	<b>Formaggio Misto</b> verschiedene Käsesorten <sup>13</sup>	14,00

## DESSERT

160	<b>Tiramisu</b> <sup>14,15</sup>	7,00
161	<b>Zabaglione</b> <sup>12,14</sup>	9,00
162	<b>Dessert Variation</b> <sup>14</sup>	16,00
163	<b>Panna Cotta</b> <sup>15</sup>	7,00
164	<b>Tartufo oder Tartufo Limonchello</b> <sup>14</sup>	7,50

## HEISSE GETRÄNKE

210	Espresso <sup>4</sup>		2,90
211	Doppel-Espresso <sup>4</sup>		4,00
212	Cappuccino <sup>4,13</sup>		4,00
213	Tasse Kaffee <sup>4</sup>		3,90
214	Latte Macchiato <sup>4,13</sup>		4,00
215	Glas Tee (Schwarz, Zitrone, Grüner, Kamille, Pfefferminze)		3,50
216	Tasse Kakao mit Sahne <sup>6,18</sup>		4,00



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

220	Coca-Cola, Fanta, Sprite, Spezi <sup>2,4</sup>	0,2 l	2,10
		0,4 l	4,00
221	San Pellegrino Wasser	0,25 l	2,80
		0,7 l	7,00
222	Mineralwasser	0,25 l	2,80
		0,7 l	7,00
223	Schorle (Apfel, Rhabarber, Maracuja)	0,2 l	2,50
		0,4 l	4,50
224	Säfte (Apfel, Orange, Traube, Kirsche, Banane)	0,2 l	2,90
		0,4 l	4,90
225	Bitter Lemon <sup>5,6</sup>	0,2 l	2,90
226	Ginger Ale <sup>2,5,6</sup>	0,2 l	2,90
227	Tonic Water <sup>6</sup>	0,2 l	2,90
228	Vita Malz Flasche	0,33 l	3,20

## BIERE

240	Jever vom Fass <sup>14</sup>	0,3 l	3,20
241	Jever vom Fass <sup>14</sup>	0,5 l	5,00
242	Jever Fun, Flasche	0,33 l	3,20
243	Radeberger vom Fass <sup>14</sup>	0,3 l	3,20
244	Radeberger vom Fass <sup>14</sup>	0,5 l	5,00
245	Erdinger vom Fass <sup>14</sup>	0,3 l	3,20
246	Erdinger vom Fass <sup>14</sup>	0,5 l	5,00
247	Alster <sup>14</sup>	0,3 l	3,20
248	Alster <sup>14</sup>	0,5 l	5,00



## OFFENE WEINE, ITALIEN

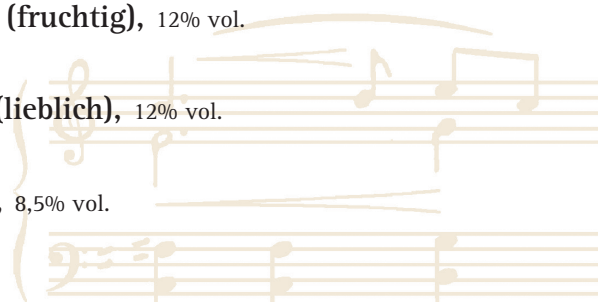
### VINO ROSSO – ROTWEINE

262	Landwein (trocken, fruchtig), 14% vol.	0,25 l	6,50
263		0,5 l	12,00
264	Lambrusco (lieblich), 14% vol.	0,25 l	6,50
265		0,5 l	12,00
266	Weinschorle, 8,5% vol.	0,25 l	6,00



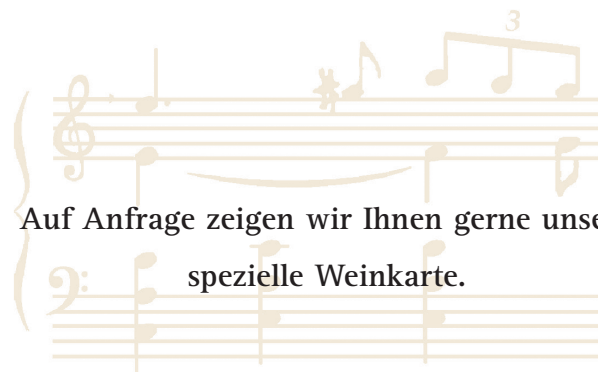
### VINO BIANCHI – WEISSWEINE

280	Chardonnay (fruchtig), 12% vol.	0,25 l	6,50
281		0,5 l	12,00
282	Frizzantino (lieblich), 12% vol.	0,25 l	6,50
283		0,5 l	12,00
284	Weinschorle, 8,5% vol.	0,25 l	6,00



### VINO ROSADO – ROSEWEIN, ITALIEN

290	Rose, 12% vol.	0,25 l	6,50
291		0,5 l	12,00



Auf Anfrage zeigen wir Ihnen gerne unsere  
spezielle Weinkarte.



## SPIRITUOSEN

300	<b>Fernet Branca oder menta</b> , 28% vol.	4 cl	5,00
301	<b>Amaro Averna</b> , 29% vol.	4 cl	5,00
302	<b>Sambuca</b> , 40% vol.	2 cl	3,00
303	<b>Vecchia Ramagna</b> , 38% vol.	4 cl	6,00
304	<b>Grappa Nardini</b> , 40% vol.	4 cl	8,00
305	<b>Grappa Hausmarke</b> , 40% vol.	4 cl	5,00
306	<b>Malteser Kreuz</b> , 40% vol.	4 cl	5,00
307	<b>Bommerlunder</b> , 40% vol.	4 cl	5,00
308	<b>Jägermeister</b> , 35% vol.	4 cl	5,00
309	<b>Bacardi</b> , 37,5% vol.	4 cl	5,00
310	<b>Korn</b> , 40% vol.	4 cl	4,50
311	<b>Jack Daniels</b> , 40% vol.	4 cl	7,00
312	<b>Jonnie Walker</b> , 40% vol.	4 cl	7,00

## LIQUER – LIKÖRE

320	<b>Limoncello Limonenliquer</b> , 30% vol.	4 cl	4,50
321	<b>Minto Blaubeerliquer</b> , 30% vol.	4 cl	4,50
322	<b>Amaretto</b> , 28% vol.	4 cl	4,00
323	<b>Amaretto mit Sahne</b> , 28% vol.	4 cl	5,00
324	<b>Baileys</b> , 17% vol.	4 cl	5,00
325	<b>Ramazotti</b> , 30% vol.	4 cl	5,00

### Zusatzstoffe:

1) geschwärzt, 2) mit Farbstoff, 4) koffeinhaltig, 5) mit Zuckerart und/oder Süßungsmittel, 6) mit Stabilisatoren.

### Allergene:

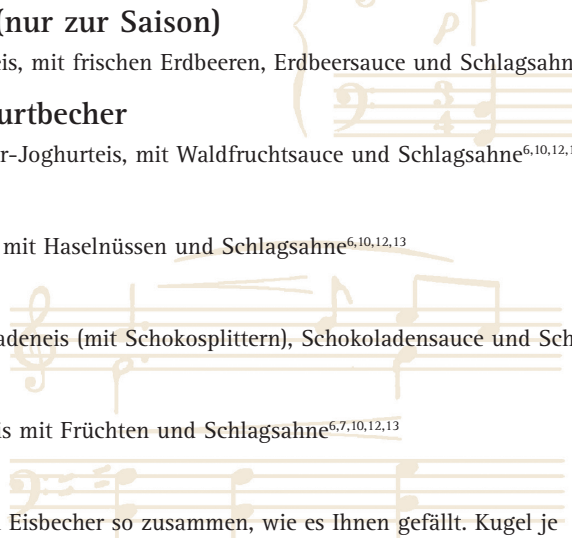
10) enthält Gluten (Weizen), 11) enthält Krebstiere, 12) enthält Eier, 13) enthält Milch, 14) mit Alkohol, 15) enthält Laktose

Saisonbedingt werden Abweichungen entstehen. Bitte sprechen Sie im Bedarfsfall unsere Mitarbeiter(in) an.

Alle Preise in Euro. Die zur Zeit geltende Mehrwertsteuer ist im Betrag enthalten.

# PUCCINI EISKARTE

## UNSERE EISSPEZIALITÄTEN FÜR EINEN SÜSSEN ABSCHLUSS

- 
- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 400 | <b>Erdbeerbecher (nur zur Saison)</b><br>Drei Kugeln Erdbeereis, mit frischen Erdbeeren, Erdbeersauce und Schlagsahne <sup>6,10,12,13</sup> | 8,00 |
| 401 | <b>Waldbeer-Joghurtbecher</b><br>Drei Kugeln Waldbeer-Joghurteis, mit Waldfruchtsauce und Schlagsahne <sup>6,10,12,13</sup>                 | 8,00 |
| 402 | <b>Nussbecher</b><br>Drei Kugeln Nusseis, mit Haselnüssen und Schlagsahne <sup>6,10,12,13</sup>   | 8,00 |
| 403 | <b>Schokobecher</b><br>Drei Kugeln Schokoladeneis (mit Schokosplittern), Schokoladensauce und Schlagsahne                                   | 8,00 |
| 404 | <b>Vanillebecher</b><br>Drei Kugeln Vanilleeis mit Früchten und Schlagsahne <sup>6,7,10,12,13</sup>   | 8,00 |
| 405 | <b>Wunschbecher</b><br>Stellen Sie sich Ihren Eisbecher so zusammen, wie es Ihnen gefällt. Kugel je   | 2,50 |


## ... UND ALS GETRÄNK

- 
- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 406 | <b>Eiskaffee</b><br>Vanilleeis mit Espresso, Schlagsahne und Kakaopulver    | 6,50 |
| 407 | <b>Eisschokolade</b><br>Vanilleeis mit Kakao, Schlagsahne und Schokoraspeln | 6,50 |
- 

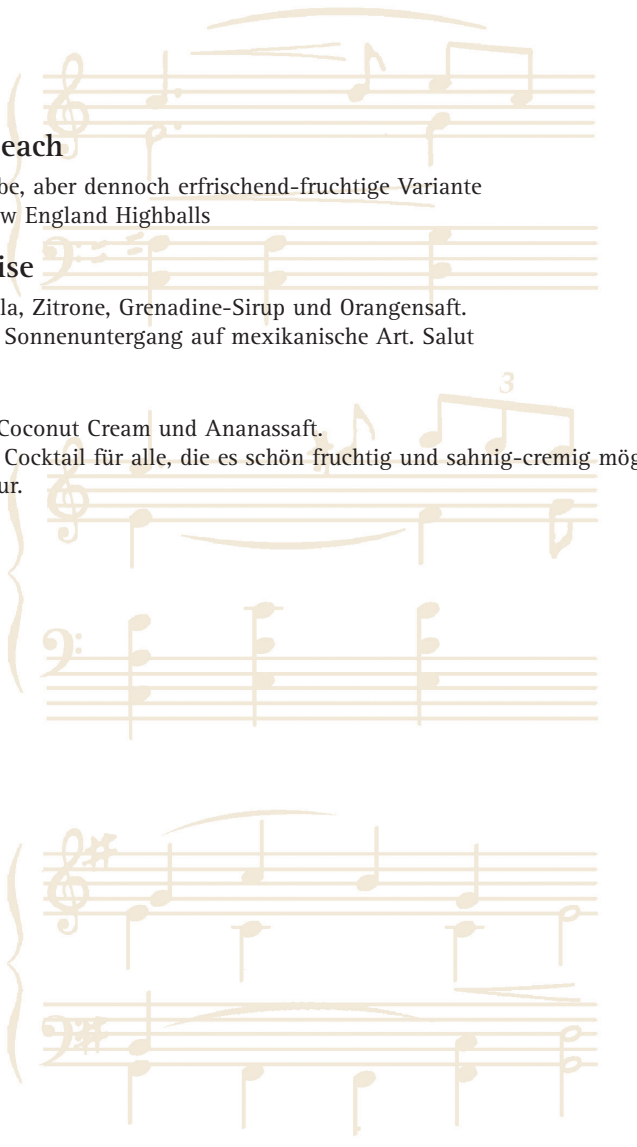
# PUCCINI COCKTAIL-KARTE

## AUS UNSERER COCKTAILBAR

### ALKOHOLFREI

- 
- 350 **Grand Slam** 6,00  
süßlich-fruchtig, mit verschiedenen Waldbeeren und Orangensaft.  
Sehr vitaminreich – und danach fit zum nächsten Aufschlag
- 351 **Peach Dream** 7,00  
Coconut-Cream mit Sahne, Pfirsich- und Orangensaft –  
die Variante für alle, die es sinnlich-samtig mögen

### ALKOHOLHALTIG

- 
- 352 **Sex on the Beach** 8,00  
Eine exotisch-herbe, aber dennoch erfrischend-fruchtige Variante  
des bekannten New England Highballs
- 353 **Tequila Sunrise** 8,00  
mit weißem Tequila, Zitrone, Grenadine-Sirup und Orangensaft.  
Genießen Sie den Sonnenuntergang auf mexikanische Art. Salut
- 354 **Pina Colada** 8,00  
mit Rum, Sahne, Coconut Cream und Ananassaft.  
Der weltbekannte Cocktail für alle, die es schön fruchtig und sahnig-cremig mögen.  
Einfach Karibik pur.