SPEISEKARTE



SPRITZ

PISCO SPRITZ
S / 0.5 / 1L 7,5/40/60
Pisco, Holunderblüte, Litschi, Sprudel. (0)

SPRITZ AFFUMICATO
S / 0,5 / 1L 7,5/40/60
San Cosme Mezcal, Aperol, Sprudel. (0)

LIMONCELLO SPRITZ
S / 0,5 / 1L 7,5/40/60
Limoncello di Capri, Thymian, Sprudel. (0)

BICICLETTA
S / 0,5 / 1L 7,5/40/60
Campari, Grapefruit, Sprudel. (0)

NONINO SPRITZ 7,5
Nonino, Sprudel. (0)

APERO

MEZZO E MEZZO 12
Rhabarbersaft, Pisco, Italicus, Soda.

HOLY NEGRONI 12
Basil-washed Broker‘s Gin, Campari, Cocchi Torino.

AMERICANO 9
Campari, Cocchi Torino, Soda.

BIRRA

MÄRZEN
FASS 0,3 / 0,5 / 1L 4,5/5,9/12
Obertrumer (A)

ZWICKL 0,33 4,5
Obertrumer (A)

RADLER ZITRONE, 0,33 4,5
Obertrumer (A)

VIENNA 0,33 5,5
Theresiana (A)

FREISPIEL 0,33 4,5
Trumer (A)

ANALCOLICI

COCA COLA / ZERO 0,2 4,5

ORANGINA 0,2 4,8

SODA ZITRON 0,5 3,8

VÖSLAUER STILL 5

VÖSLAUER PRICKELND 5

BICCHIERE

Frizzante:

VARASCHIN EXTRA DRY
0,1L / 0.5L / 1L 6,5/48,75/97,50
Varaschin (0)

GEMISCHTER SATZ
1/8L / 0,75L 9/52
Zahel (0)

Bianco

PINOT GRIGIO 1/8 / 0,75L .. 5,5/32
Borgo dei Vassalli (0)

VERNACCIA 1/8 / 0,75L
DI SAN GIMIGNANO, ... 7/39
Amo (0)

MOSCATO GIALLO
1/8 / 0,75L 8,5/49
Alois Lageder (0)

Rosso:

UN LITRO ROSSO 1/8L / 1L ... 6/44
Ampelia (0)

VALPOLICELLA
1/8L / 0,75L 8,5/51
Secondo Marco (0)

NON-ALCOHOLIC

ELDERFLOWER SPRITZ 8
Holundersirup, Alkoholfreier Sprudel

WHITE NEGRONI 8
Hausgemachter Alkoholfreier Wermut, Undone Gin, Bianco Bitter.

PINK MEZCALITA 8
Undone Mezcal, Grapefruit, Agave.

NORTH SIDE 8
Seedlip Garden, Oxymel Rosmarin, Gurke, Soda.

BIBITE

ALWAYS ROOM
FOR A LITTLE MORE.

@POCORESTAURANT

POCO PRIMA

CARPACCIO CUNZATO 18
Rinder-Carpaccio, Zitrone, italienisches Chimichurri (H).

VITELLO TONNATO 15
Langsam gegartes Kalbfleisch, Thunfischcreme, frittierte Kapern (C,D,M,O).

DOUGH BALLS & GARLIC BUTTER 6
Hausgemachte Teigbällchen zum Dippen in aufgeschlagener Petersilien- und Knoblauchbutter (A,G).

BIG CHEESY GARLIC BREAD 8
Grana Padano, Basilikum, Knoblauchöl. (A,G)
(Sardellen +2.5 // Frischer Chili +1.5 // beide für +3).

FRIED CAULIFLOWER 8
Frittierter Blumenkohl mit Dip nach Wahl. (A)

POCO VERDURA

TOMATEN & BURRATA (V).....12
Rote und gelbe Kirschtomaten, Burrata, Olivenöl(G).

GEMISCHTER SALAT (VG) 10
Grüner Salat, Bohnen, Tomaten, Zwiebeln, Kapern. (M).
(Kartoffeln +1 // Thunfisch +4 // Taggiasca Oliven +1,5)

PRIMA E PIÙ



PASTA SITUATION

CAPPELLACCI IN MILCHSAUCE 24
Hausgemachte Pasta, gefüllt mit Rind und Schwein, cremige Milchsauce (A,C,G).

TAGLIATELLE MIT PORCINI 25
Hausgemachte Pasta, Butter, Parmesan, Steinpilze.(A,C,G)

SPAGHETTI CACIO E PEPE.....19
Hausgemachte Pasta, Pecorino Romano, schwarzer Pfeffer. (A,C,G)

BIG PLATES

PARMIGIANA.....16
Geräuchterte Melanzani, langsam geröstete Tomaten (G).

ROAST CHICKEN 26
Mariniertes Brathähnchen, saisonale Beilage. (Allergene auf Anfrage)

FISCH DES TAGES.....32
Sauce aus geräucherter Butter. (D,G)

ALWAYS ROOM FOR A LITTLE MORE.

@POCORESTAURANT

PRIMA E PIÙ

MARINARA (VG) 9
Tomate, Oregano, Basilikum und Knoblauchöl. (A)
Stracciatella +2,5

MARGHERITA (V) 12
Tomate, Fior di Latte, Basilikum und natives Olivenöl (A,G)
tausche mit Mozzarella di Bufala (+1)
Nduja (+2,5)

DIAVOLA 13
Tomate, Fior di Latte, scharfe Salami, frische Chili. (A,G).
(nicht scharf // Nduja +2.5 // Taggiasca olives +1.5)

SUPER CAPRICCIOSA 18
Tomate, Fior di Latte, Artischoken, Prosciutto Cotto, Ei, Sardellen, Oliven, Pilze, gereifter Grana Padano (A,D,G,O)

LA PARMIGIANA (V) 14
Tomate, Ricotta, geräucherte Provola, geröstete Melanzani und Parmesan (A,G)
Probier es mit Nduja Dip +1

FRIARIELLI (V) 16
Friarielli-Creme, Mozzarella, Provola, sautierte und frittierte Friarielli (A,G).
Salsiccia +3

SPITTELBERG 16
Gelbe Tomatensauce, Fior di Latte, Salsiccia, Nduja, karamellisierte Zwiebel. (A,G)

EXTRA TOPPINGS

NICHT VEGETARISCH 3
Chorizo, Nduja, Pancetta, Prosciutto Crudo, Prosciutto Cotto, Salsiccia, Sardellen, scharfe Salami.

NICHT VEGAN 2
Aufgeschlagener Feta, Fior di Latte, geräucherte Provola, Mozzarella di Bufala, Stracciatella.

WEDER NOCH 1,5
Artischoken, Hot Honey, karamellisierte rote Zwiebel, Pilze, Rucola, semi-getrocknete Kirschtomaten, Taggiasca Oliven.

MACH SIE GLUTENFREI 5

ALLE ANDEREN TOPPINGS 3

PIZZA

ALWAYS ROOM FOR A LITTLE MORE.

@POCORESTAURANT

DELIZIOSA (V) 16
Tomate, Basilikum, Parmesan, Taggiasca Oliven, semi-getrocknete Kirschtomaten, Stracciatella. (A,G)

THE QUEEN OF MORTADELLA 24
Pistaziencreme, Fior di Latte, Mortadella, Stracciatella, Pistazien. (A,G,H)

PROSCIUTTO CRUDO & FIGS 18
Mozzarella, Gorgonzola, Prosciutto Crudo, Feigenmarmelade, Walnüsse. (A,G,H)

CARPACCIO E TARTUFO 24
Pizza bianca: Fior di Latte, Trüffelricotta, Rinder-Carpaccio, frischer Sommertrüffel (A,G)

THE MACGYVER 17
Tomate, Fior di Latte, Spanische Chorizo, Hot Honey, aufgeschlagener Feta, Fenchelsamen. (A,G)
(veggie: Artischoken statt Chorizo)
Probier es mit Zitrone & Rosmarin Dip +1

PIZZA BURRATA 18
Tomate, Rucola, Prosciutto crudo, Knoblauch, Burrata. (A,G,O)

SEASONAL SPECIAL

PUMPKIN SPICE PIZZA 17
Kürbiscreme, Fior di Latte, gemischte Provola, Pilze und Porchetta. (A,G,)



ALLERGENE

A: Gluten
B: Krebstiere
C: Ei
D: Fisch
E: Erdnüsse
F: Soja
G: Milchprodukte
H: Schalenobst
L: Sellerie
M: Senf
N: Sesam
O: Schwefeldioxid
P: Lupine
R: Weichtiere

AIOLI

ZITRONE & ROSMARIN (C) 2

TRÜFFEL (C) 3

NDUJA (C) 1

KNOBLAUCHBUTTER (G) 1



POCO DOPO

NUTELLA & PISTACCHIO CALZONE 12
Nutella, Pistaziencreme, Ricotta und geröstete Pistazien. (A,G,H).

TIRAMISÙ 10
Mascarponecreme, Löffelbiskuits, Amaretto und Kakaopulver. (A,C,G).

GELATO DA CARLO ..... 6,9 pro Kugel
Bolivianischer Espresso (G), Pistazie (H)(VG), Valrhona Schokolade (VG), Fior di Panna (G), Maracuja (VG), Calamansi (VG)
Mach es zum **SGROPPINO** +8

TORTA CAPRESE 8
Schokoladenkuchen mit Schlag. (C,G,H).

TORTA RICOTTA E PERE 8
Birnen-Ricotta-Kuchen mit Schlag. (A,C,G,H).

DOPO

TÉ E CAFFÈ

TEA SELECTION 5,5
English Breakfast, Earl Grey, Gunpowder, Jasmin, Minze, Kamille, Kräutertee, Früchtetee
Zitrone // Milch

ESPRESSO 2,8

DOPPIO 4,5

AMERICANO 4,5

CAFFÈ CORRETTO 4,5

AFFOGATO 7

ESPRESSO ON ICE 3,5

LIQUORI & AMARI 4CL

AMARO NONINO 7

AMARO MONTENEGRO 8

VECCHIO AMARO D. CAPO .. 8

LUXARDO AMARETTO (H) ... 8

AMARO LUCANO 9

AMARO JEFFERSON 11

AMARO MONTENEGRO 11

CYNAR 8

FERNET BRANCA 7

BOTTEGA LIMONCELLO 7

DIGESTIVI 2CL

BRANDSTATT WILLIAMS PEAR EAU DE VIE 11

SCHWARZER BLUTORANGEN SCHNAPS .15

MAROLO GRAPPA DI AMARONE 15

GRAPPA ANTICA NONINO ... 13

ALWAYS ROOM FOR A LITTLE MORE.

@POCORESTAURANT

SPRITZ

PISCO SPRITZ
S / 0.5 / 1L 7,5/40/60
Pisco, Holunderblüte, Litschi, Sprudel. (0)

SPRITZ AFFUMICATO
S / 0,5 / 1L 7,5/40/60
San Cosme Mezcal, Aperol, Sprudel. (0)

LIMONCELLO SPRITZ
S / 0,5 / 1L 7,5/40/60
Limoncello di Capri, Thymian, Sprudel. (0)

BICICLETTA
S / 0,5 / 1L 7,5/40/60
Campari, Grapefruit, Sprudel. (0)

NONINO SPRITZ 7,5
Nonino, Sprudel. (0)

APERO

MEZZO E MEZZO 12
Rhabarbersaft, Pisco, Italicus, Soda.

HOLY NEGRONI 12
Basil-washed Broker‘s Gin, Campari, Cocchi Torino.

AMERICANO 9
Campari, Cocchi Torino, Soda.

BIRRA

MÄRZEN
FASS 0,3 / 0,5 / 1L 4,5/5,9/12
Obertrumer (A)

ZWICKL 0,33 4,5
Obertrumer (A)

RADLER ZITRONE, 0,33 4,5
Obertrumer (A)

VIENNA 0,33 5,5
Theresiana (A)

FREISPIEL 0,33 4,5
Trumer (A)

ANALCOLICI

COCA COLA / ZERO 0,2 4,5

ORANGINA 0,2 4,8

SODA ZITRON 0,5 3,8

VÖSLAUER STILL 5

VÖSLAUER PRICKELND 5

BICCHIERE

Frizzante:

VARASCHIN EXTRA DRY
0,1L / 0.5L / 1L 6,5/48,75/97,50
Varaschin (0)

GEMISCHTER SATZ
1/8L / 0,75L 9/52
Zahel (0)

Bianco

PINOT GRIGIO 1/8 / 0,75L .. 5,5/32
Borgo dei Vassalli (0)

VERNACCIA 1/8 / 0,75L
DI SAN GIMIGNANO, ... 7/39
Amo (0)

MOSCATO GIALLO
1/8 / 0,75L 8,5/49
Alois Lageder (0)

Rosso:

UN LITRO ROSSO 1/8L / 1L ... 6/44
Ampelia (0)

VALPOLICELLA
1/8L / 0,75L 8,5/51
Secondo Marco (0)

NON-ALCOHOLIC

ELDERFLOWER SPRITZ 8
Holundersirup, Alkoholfreier Sprudel

WHITE NEGRONI 8
Hausgemachter Alkoholfreier Wermut, Undone Gin, Bianco Bitter.

PINK MEZCALITA 8
Undone Mezcal, Grapefruit, Agave.

NORTH SIDE 8
Seedlip Garden, Oxymel Rosmarin, Gurke, Soda.

BIBITE

ALWAYS ROOM
FOR A LITTLE MORE.

@POCORESTAURANT