Scoozi

CAFFÉ & CO

ESPRESSO	2.60
DOPPELTER ESPRESSO	4.50
ESPRESSO MACCHIATO	2.80
DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO	4.70
CAPPUCCINO	3.40
LATTE MACCHIATO	3.90
LATTE MACCHIATO mit doppeltem Espresso	4.70
LATTE MACCHIATO MIT FLAVOUR Karamell | Vanille | Haselnuss | Schokolade	4.90
KAFFEE	3.10
MILCHKAFFEE	4.20
HEIßE SCHOKOLADE mit Sahne	4.30
FRISCHE MINZE	4.50
FRISCHER INGWER	4.50
TEE Asaam | grüner Tee | Kamille | Früchte Rooibos Vanille	3.50
AFFOGATO AL CAFFÈ	4.00

Alle Heißgetränke auf Wunsch
auch mit Honig

SINFRESCANTE

COCA COLA | COLA ZERO	0.2l	3.20
FANTA | SPRITE | SPEZI	0.4l	5.90
AQUA DELLA CASA Karaffe	0.5l	3.10
	1.0l	6.10
AQUA DELLA CASA Limette | Minze | Ingwer	1.0l	6.90
SAN PELLEGRINO	0.25l	3.20
	1.0l	7.50
SAN PELLEGRINO ACQUA PANNA	0.25l	3.20
	1.0l	7.50
SAFTSCHORLEN	0.2l	3.60
	0.4l	5.90
FRUCHTSÄFTE	0.2l	3.80
	0.4l	6.20
ORANGENSAFT frisch gespresst	0.2l	3.90
ARIZONA	0.5l	5.90
SCHWEPPES		3.40

BIRRA

VELTINS PILSENER vom Fass	0.3l	3.50
VELTINS PILSENER alkoholfrei	0.33l	3.50
DIEBELS ALT vom Fass	0.3l	3.50
GREVENSTEINER vom Fass	0.3l	3.50
MAISELS WEIZENBIER hell | alkoholfrei	0.5l	4.90
CORONA	0.33l	4.40
MALZBIER	0.33l	3.50

FRIZZANTE

PROSECCO	0.1l	5.90
	0.75l	35.00
APEROL SPRITZ | HUGO	0.2l	7.50
LILLET WILDBERRY	0.2l	7.50
RAMAZOTTI ROSATO	0.2l	7.50
HUGO		7.50
CAMPARI Soda | Orange		7.50

LONGDRINKS

GIN TONIC BOMBAY	4cl	7.90
GIN TONIC HENDRICKS	4cl	8.90
GIN TONIC 47 MONKEY	4cl	9.90
GIN TONIC ILLUSIONIST	4cl	10.90
VODKA REDBULL	0.2l	7.90
VODKA LEMON	0.2l	7.90
VODKA MARACUJA	0.2l	7.90
JÄGERMEISTER REDBULL	0.2l	7.90
JIM BEAM COLA	0.2l	7.90
JACKY COLA	0.2l	8.90
RÉMY MARTIN COLA	0.2l	8.90
HAVANNA COLA	0.2l	7.90
BACARDI COLA	0.2l	7.90
CUBA LIBRE	0.2l	7.90
MOSCOW MULE	0.2l	8.90
LONDON MULE	0.2l	8.90

APERITIF

MARTINI BIANCO	5cl	5.50
AVERNA	4cl	4.50
RAMAZOTTI	4cl	4.50
FERNET BRANCA	2cl	3.90
GRAPPA VINACCIA	2cl	4.90
GRAPPA AMARO CHARDONNAY	2cl	6.90
GRAPPA AMARO NONINO	2cl	6.50
LIMONCELLO	2cl	4.50
SAMBUCA	2cl	4.50
BAILEYS	2cl	4.50
BITTERINO alkoholfrei + Soda	0.1l	4.50
Orangensaft	0.1l	5.90

VEGETARISCH

ANTIPASTI

PANE DELLA CASA 2.90
Essen & genießen mit Leidenschaft. Das schmeckt man auch bei unserem hausgemachten Brot. Täglich frisch aus dem Ofen, nach hauseigenem Rezept gebacken. Zu Wein, Pasta oder Antipasti immer ein leckerer Begleiter.

PANE DELLA CASA CON CREMA ALL AGLIO 6.90
hausgemachtes Ofenbrot mit unserer berühmten Knoblauch-Quark-Creme

OLIVE MISTE 9.90
in Kräutern marinierte Oliven, hausgemachtes Ofenbrot mit unserer berühmten Knoblauch-Quark-Creme

GAMBERI ALL`AGLIO 16.90
Black Tiger Garnelen (3Stk.), Chilli, Knoblauch, Datterinis in Olivenöl gegart, dazu unser hausgemachtes Ofenbrot

FORMAGGIO DI CAPRA 12.90
gebackener Ziegenkäse im Knuspermantel auf Salatbouquet mit Waldbeeren und Ananas-Curry-Chutney

BURATTA AL RAGU DE POMODORINI 14.90
italienische Buratta mit Ragout von der Cherrytomate und Basilikum, Gewürzkerne und Dattelcreme

ANTIPASTI MISTI 18.90
gegrillte Aubergine, Zucchini, Paprika, marinierte Oliven, Parmaschinken, Bruschetta, gegrillte Garnelen, Tomate-Mozzarella und unsere berühmte Knoblauch-Quark-Creme, dazu hausgemachtes Ofenbrot

ZUPPA

DI PESCE
klein 9.90
groß 15.90
feine Fischsuppe mit Muscheln, Oktopus, Gambas und auserlesenen Fischen

DI CAROTE E ZENZERO 7.90
Karotten Ingwer Suppe mit Sesam-Hähnchenspieß

BRUSCHETTA

CLASSICA 8.90
knuspriges Brot mit marinierten Cherrytomaten, Scharlottenwürfeln und Basilikum

SICILIANA 9.90
knuspriges Brot, würziges Gemüseragout und frische Wasserkresse

CARPACCIO

DUETTO DI MANZO E VITELLO TONNATO 17.90
Variation von Rinder Carpaccio und Vitello von der Kalbs-Semmerrolle mit würziger Thunfisch-Kapern Sauce , gebackenen Kapern, Rucola und Parmesan

DI POLPO 16.90
marinierter Oktopus mit Fleur de Sel, Pfeffer aus der Mühle und Zitronenöl

SNACKS

TRÜFFELPOMMES 11.90
Frische Pommes mit Trüffel und Parmesan

FRITTO MISTO AUS DEM MEER 16.90
Gebackener Pulpo, Lolligo Kalmar, Sardellen und Garnelen mit Limette und unserer berühmten Knoblauch-Quark-Creme, dazu hausgemachtes Ofenbrot

SCOOZI BURGER 16.90
Grain Fed Rinderpatti (140g) mit Schmorzwiebeln, krossen Pancetta, Provolonekäse, Salat und Tomate , dazu frische Pommes

SCOOZI BOWL 15.90
Lachs Sashimi, Edamame, Avocado, Radieschen, gekochtes Bio-Ei, Bulgur und Salatbouqet

INSALATA

FRISCH & KNACKIG
Unsere Salate werden alle mit buntem Salat, Cherrytomaten, Gurken, Radieschen und Scheiben von unserem hausgemachten Ofenbot serviert.

PICCOLA VARIATIONE MISTA 5.90
kleiner Beilagen-Salat

SCOOZI 15.90
mit frischem Obst und gegrillter Hähnchenbrust

NIZZA 12.90
mit Kalamata Oliven, Prosciutto, Parmesan, Bio-Ei und Thunfisch

DI POLPO 17.90
marinierter Rucolasalat, gebratener Octopus getrocknete Tomaten, Avocado und Gewürzkerne

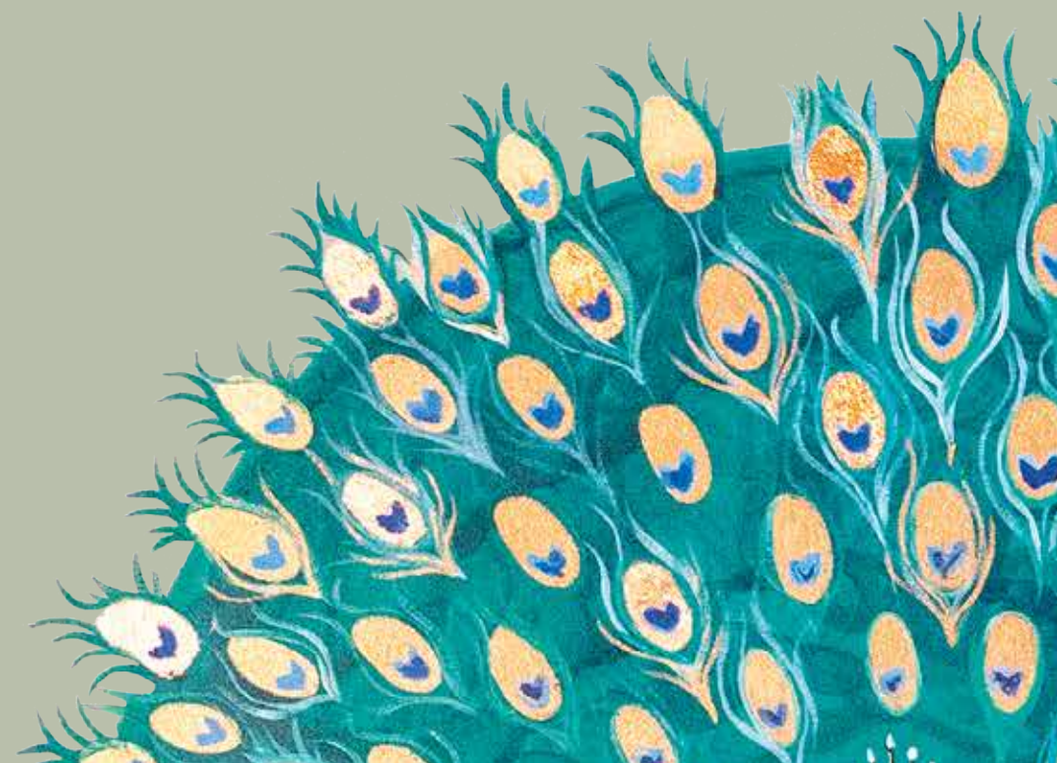
DI VERDURA 14.90
mit in Butter geschwenktem Junggemüse (wilder Brokkoli, Mini-Möhren, Grüner Spagel und Mini-Zucchini) frittierte Aubergine und frischer Wasserkresse

MARE E MONTI 18.90
mit gebratenen Rinderfiletspitzen, gegrillten White Tiger Garnelen und Parmesan

FRITTA PESCE 18.90
mit in Semola frittierten Fischfilets, Zitrone, Petersilie und unserer berühmten Knoblauch-Quark-Creme

DRESSING
Balsamico | Honig -Senf | Joghurt

PERFEKT ZUM SALAT... unser hausgemachter Knoblauch-Kräuter-Quark 3.60



JETZT ANSCHAUEN! UNSERE PASTA PRODUKTION

SCHON GEWUSST?

Unsere Pasta ist vegan und wird mit viel Liebe frisch für dich produziert. Jede Sorte ist auf unsere Rezepte abgestimmt, denn Qualität schmeckt man einfach!

SPAGHETTI „CHITARA“

AGLIO E OLIO | GESCHÄLTE GARNELEN 10.90
mit geröstetem Knoblauch, frischen Peperoni, Petersilie, Cherrytomaten und Olivenöl
+ Gambas 18.90

CON RAGOUT DE BOLOGNESE 15.90
geschmortes Rinderhackfleisch mit Wurzelgemüse in feiner Tomatensauce

FRUTTI DI MARE DE LA CASA 19.90
gebratener Polpo, Kalamari, Muscheln und Garnelen in Scoozis Krustentierfond mit Cherrytomaten und frischen Kräutern

TAGLIOLINE

CON TARTUFO 17.90
mit Trüffel-Butter Sauce, Parmesan und frischem Trüffel

mit Gambas + 6.90

mit Rinderfiletspitzen + 9.90

TAGLIATELLE

SALMONE E SPINACI 18.90
gegrillte Lachstranche , Scoozis Krustentier-fond, junger Spinat, Zwiebeln, Knoblauch, Cherrytomaten und frische Kräuter

SCOOZI 21.90
Rinderfilet Medaillons (120g) mit sautierten Kraüterseitlingen, Frühlingslauch, Cherrytomaten und Demi Glace, Rucola und Parmesan

CON VERDURA 16.90
mit Junggemüse (wilder Brokkoli, Mini-Möhren, Grüner Spagel und Mini-Zucchini), Frühlingslauch, Cherrytomaten in einer leichten Tomatensauce und Wasserkresse

RIGATONI

CON SALSICCIA 14.90
Ragout aus italienischer Wurst mit Fenchel, Chilli, Knoblauch, Lauchzwiebeln, Cherry-tomate und Weißwein

ALLA NORMA CON BURATTA 14.90
mit gegrillter Aubergine, leichter Tomaten-Sauce, Buratta und Basilikum

ALLA PARMEGIANA 13.90
in cremiger Sauce aus Parmesan und Butter, mit Pancettachip und frittiertem Salbei

AL FORNO

LASAGNE DELLA CASA 13.90
klassisch aus Rinderhackfleisch und frischen Lasagneplatten

SCOOZIS CARBONARA 15.90
Tortellini gefüllt mit Guanciale (Speck aus der Backe) und Eigelb, in Weißwein-Buttersoße mit Pancettachip und frischer Wasserkresse

PIZZA

Wir servieren alle unsere Pizzen mit fruchtiger Tomatensauce und einem milden Mozzarella Fior di latte.

CLASSICO

MAGHERITA 8.90
Tomatensauce und Fior di latte

PROSCIUTTO E FUNGHI 11.90
Prosciutto und Pilze

SALAMI E MILANO 10.50
Originale Salami Milano

VENEZIA 12.90
mit Oliven, Thunfisch und Zwiebeln

VEGETARIANA 11.90
geschmortes Gemüse

HAWAII 11.50
frische Ananas und Prosciutto

QUATTRO STAGIONE 13.50
Pilze, Artischocken, Thunfisch und Schinken

RAGOUT DE SALSICCIA 12.90
Knoblauch und Chilli

ROMANA 12.90
Oliven, Kapern und Sardellen

SCOOZI 14.90
Parmaschinken, Rucola und Parmesan

GAMBARETTI 15.90
Gamberetti, Spinat und Knoblauch

SPINAT-GORGONZOLA 13.90
Kräuterseitlinge

FRUTTI DI MARE 15.90
Polpo, Kalamari, Muscheln, Gamberetti und Knoblauch

LEE-ANN 13.90
Thunfisch, Rucola, Peperroni und Parmesan

DI BUFFOLA

NAPOLETANA 11.90
Cherrytomaten und Basilikum

SALMONE 15.90
Räucherlachs, Limone, Sauerrahm und Frühlingslauch

PESTO ROSSO 13.90
Cherrytomaten und Pinienkerne

PASTRAMI 14.90
wilder Brokkoli und Gewürzkerne

ÜBRIGENS... zum knusprigen Pizzarand passt perfekt unsere Crema all´Aglio 3.60

DOLCE

MORBIDONI E CIOCOLATTA 10.90
lauwarmes Schokoladen Soufflé von der Valrhona Schokolade mit Vanilleeis

TARTUFO AL LIMONCELLO 9.50
halbgefrorene Zitronencreme mit einem Kern aus Zitronen-Likör

HAUSEIGENES TIRAMISU 9.90
cremige Mascarpone vereint mit Espresso, Amaretto und Biskuit, serviert mit frischen Beeren

PROFITEROLES BIANCO 8.90
zarter Brandteig mit Fülle aus dunkler Schokolade, ummantelt mit einer Mousse aus weißer Schokolade

PANNA COTTA E CARAMELLO 8.00
italienisches Sahne-Dessert mit Karamell-spiegel, gehackten Pistazien und frischen Beeren

Scoozi

Folge uns auf Facebook & Instagram
für aktuelle Informationen über unsere
Angebote, Öffnungszeiten und mehr...