

SCOZZI



CAFFÉ & CO

ESPRESSO	2.90
DOPPELTER ESPRESSO	3.50
ESPRESSO MACCHIATO	3.20
DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO	4.70
CAPPUCCINO	3.90
LATTE MACCHIATO	4.70
LATTE MACCHIATO	5.50
mit doppeltem Espresso	
LATTE MACCHIATO MIT FLAVOUR	5.70
Karamell Vanille Haselnuss Schokolade	
KAFFEE	3.80
MILCHKAFFEE	4.90
HEIßE SCHOKOLADE	4.50
mit Sahne	
FRISCHE MINZE	4.90
FRISCHER INGWER	4.50
TEE	3.80
Asaam grüner Tee Kamille Früchte Rooibos Vanille	
AFFOGATO AL CAFFÈ	4.80

Alle Heißgetränke auf Wunsch
auch mit Honig



SINFRESCANTE

COCA COLA COLA ZERO	0.2l	3.70
FANTA SPRITE SPEZI	0.4l	6.90
AQUA DELLA CASA Karaffe	0.5l	3.90
	1.0l	6.90
AQUA DELLA CASA	1.0l	7.90
Limette-Minze oder Orange-Ingwer		
APOLLINARIS	0.25l	3.60
	0.75l	6.80
APOLLINARIS VIO STILL	0.25l	3.60
	0.75l	6.80
SAFTSCHORLEN		
Maracuja Apfel Johannisbeere	0.2l	3.90
Rhabarber Kirsche	0.4l	5.90
FRUCHTSÄFTE		
Maracuja Apfel Johannisbeere	0.2l	3.90
Rhabarber Kirsche	0.4l	6.90
ARIZONA EISTEE	0.5l	5.90
Pfirsich Lemon Melone Granatapfel		
SCHWEPES		3.80
Ginger Ale Tonic Water Bitter Lemon		

BIRRA

VELTINS PILSENER vom Fass	0.3l	3.90
VELTINS PILSENER alkoholfrei	0.33l	3.90
DIEBELS ALT vom Fass	0.3l	3.90
GREVENSTEINER vom Fass	0.3l	3.90
MAISELS WEIZENBIER	0.5l	5.90
hell alkoholfrei		
CORONA	0.33l	4.90
MALZBIER	0.33l	3.90

FRIZZANTE

PROSECCO SECO	0.1l	4.90
PROSECCO SPUMANTE	0.1l	6.50
	0.75l	35.00
APEROL SPRITZ HUGO	0.2l	8.50
LILLET WILDBERRY	0.2l	8.50
HUGO		8.50
CAMPARI		8.50

Soda | Orange

LONGDRINKS

GIN TONIC BOMBAY	4cl	8.90
GIN TONIC HENDRICKS	4cl	9.90
VODKA REDBULL	4cl	9.90
VODKA LEMON	4cl	9.50
VODKA MARACUJA	4cl	9.50
JÄGERMEISTER REDBULL	4cl	9.50
JIM BEAM COLA	4cl	9.50
JACKY COLA	4cl	9.50
RÉMY MARTIN COLA	4cl	9.90
HAVANNA COLA	4cl	9.50
BACARDI COLA	4cl	9.50
CUBA LIBRE	4cl	9.50
MOSCOW MULE	4cl	9.90

APERITIF

AVERNA	4cl	5.90
RAMAZOTTI	4cl	5.90
GRAPPA AMARO NONINO	2cl	6.90
LIMONCELLO	2cl	4.50
SAMBUCA	2cl	3.90
BAILEYS	2cl	4.90



ANTIPASTI

PANE DELLA CASA 3.20

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 7.60

hausgemachtes Ofenbrot mit unserer berühmten Knoblauch-Quark-Creme

OLIVE MISTE 11.00

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

GAMBERI ALL` AGLIO 18.80

Black Tiger Garnelen (3Stk.), Chilli, Knoblauch, Datterinis in Olivenöl gegart, dazu unser hausgemachtes Ofenbrot

FORMAGGIO DI CAPRA 14.30

gebackener Ziegenkäse im Knuspermantel auf Salatbouquet mit Waldbeeren und Ananas-Curry-Chutney

BURATTA AL RAGU DE POMODORINI 16.60

italienische Buratta mit Ragout von der Cherrytomate und Basilikum, Gewürzkerne und Dattelfruchtcreme

ANTIPASTI MISTI 21.00

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 11.00

feine Fischsuppe mit Muscheln, Oktopus, Gambas und auserlesenen Fischen groß 17.70

DI CAROTE E ZENZERO 8.80

Karotten Ingwer Suppe mit Sesam-Hähnchenspieß

BRUSCHETTA

CLASSICA 9.90

knuspriges Brot mit marinierten Cherrytomaten, Scharlottenwürfeln und Basilikum

SICILIANA 11.00

knuspriges Brot, würziges Gemüse Ragout und frische Wasserkresse

CARPACCIO

DUETTO DI MANZO E VITELLO TONNATO 19.90

Variation von Rinder Carpaccio und Vitello von der Kalbs-Semmerrolle mit würziger Thunfisch-Kapern Sauce, gebackenen Kapern, Rucola und Parmesan

DI POLPO 18.80

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

SNACKS

TRÜFFELPOMMES 13.20

Frische Pommes mit Trüffel und Parmesan

FRITTO MISTO AUS DEM MEER 18.80

Gebackener Pulpo, Lolligo Kalmar, Sardellen und Garnelen mit Limette und unserer berühmten Knoblauch-Quark-Creme, dazu hausgemachtes Ofenbrot

SCOOZI BURGER 18.80

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

SCOOZI BOWL 17.70

Lachs Sashimi, Edamame, Avocado, Radieschen, gekochtes Bio-Ei, Bulgur und Salatbouquet

INSALATA

FRISCH & KNACKIG

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

PICCOLA VARIATIONE MISTA

kleiner Beilagen-Salat

6.60

SCOOZI

mit frischem Obst und gegrillter Hähnchenbrust

17.70

NIZZA

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

14.30

DI POLPO

marinierter Rucolasalat, gebratener Octopus getrocknete Tomaten, Avocado und Gewürzkerne

19.90

DI VERDURA

16.60

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

MARE E MONTI

21.00

mit gebratenen Rinderfiletspitzen, gegrillten White Tiger Garnelen und Parmesan

FRITTA PESCE

21.00

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 4.00





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 | GESCHÄLT GARNELN 12.10

mit geröstetem Knoblauch, frischen Peperoni, Petersilie, Cherrytomaten und Olivenöl
+ Gambas

21.00

CON RAGOUT DE BOLOGNESE

geschmortes Rinderhackfleisch mit Wurzelgemüse in feiner Tomatensauce

17.70

FRUTTI DI MARE DE LA CASA

gebratener Polpo, Kalamari, Muscheln und Garnelen in Scoozis Krustentierfond mit Cherrytomaten und frischen Kräutern

22.10

TAGLIOLINE

CON TARTUFO

mit Trüffel-Butter Sauce, Parmesan und frischem Trüffel

19.90

mit Gambas

+ 7.70

mit Rinderfiletspitzen

+ 11.00

TAGLIATELLE

SALMONE E SPINACI

21.00

gegrillte Lachstranche, Scoozis Krustentierfond, junger Spinat, Zwiebeln, Knoblauch, Cherrytomaten und frische Kräuter

SCOOZI

24.50

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

CON VERDURA

18.80

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

RIGATONI

CON SALSICCIA

16.60

Ragout aus italienischer Wurst mit Fenchel, Chilli, Knoblauch, Lauchzwiebeln, Cherrytomate und Weißwein

ALLA NORMA CON BURATTA

16.60

mit gegrillter Aubergine, leichter Tomatensauce, Buratta und Basilikum

ALLA PARMEGIANA

15.50

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

AL FORNO

LASAGNE DELLA CASA

15.50

klassisch aus Rinderhackfleisch und frischen Lasagneplatten

SCOOZIS CARBONARA

17.70

Tortellini gefüllt mit Guanciale (Speck aus der Backe) und Eigelb, in Weißweins-Buttersoße mit Pancettachip und frischer Wasserkresse

PIZZA

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

CLASSICO

MAGHERITA  9.90
Tomatensauce und Fior di latte

PROSCIUTTO E FUNGHI 13.20
Prosciutto und Pilze

SALAMI E MILANO 11.70
Originale Salami Milano

VENEZIA 14.30
mit Oliven, Thunfisch und Zwiebeln

VEGETARIANA  13.20
geschmortes Gemüse

HAWAII 12.80
frische Ananas und Prosciutto

QUATTRO STAGIONE 15.00
Pilze, Artischocken, Thunfisch und Schinken

RAGOUT DE SALSICCIA 14.30
Knoblauch und Chili

ROMANA 14.30
Oliven, Kapern und Sardellen

SCOOZI 16.60
Parmaschinken, Rucola und Parmesan

GAMBARETTI 17.70
Gamberetti, Spinat und Knoblauch

SPINAT-GORGONZOLA  15.50
Kräuterseitlinge

FRUTTI DI MARE 17.70
Polpo, Kalamari, Muscheln, Gamberetti und Knoblauch

LEE-ANN 15.50
Thunfisch, Rucola, Peperoni und Parmesan

DI BUFFOLA

NAPOLETANA  13.20
Cherrytomaten und Basilikum

SALMONE 17.70
Räucherlachs, Limone, Sauerrahm und Frühlingslauch

PESTO ROSSO  15.50
Cherrytomaten und Pinienkerne

PASTRAMI 16.60
wilder Brokkoli und Gewürzkerne

ÜBRIGENS... zum knusprigen Pizzarand passt perfekt unsere Crema all'Aglio 3.90

DOLCE

MORBIDONI E CIOCOLATTA 12.10
lauwarmes Schokoladen Soufflé von der Valrhona Schokolade mit Vanilleeis

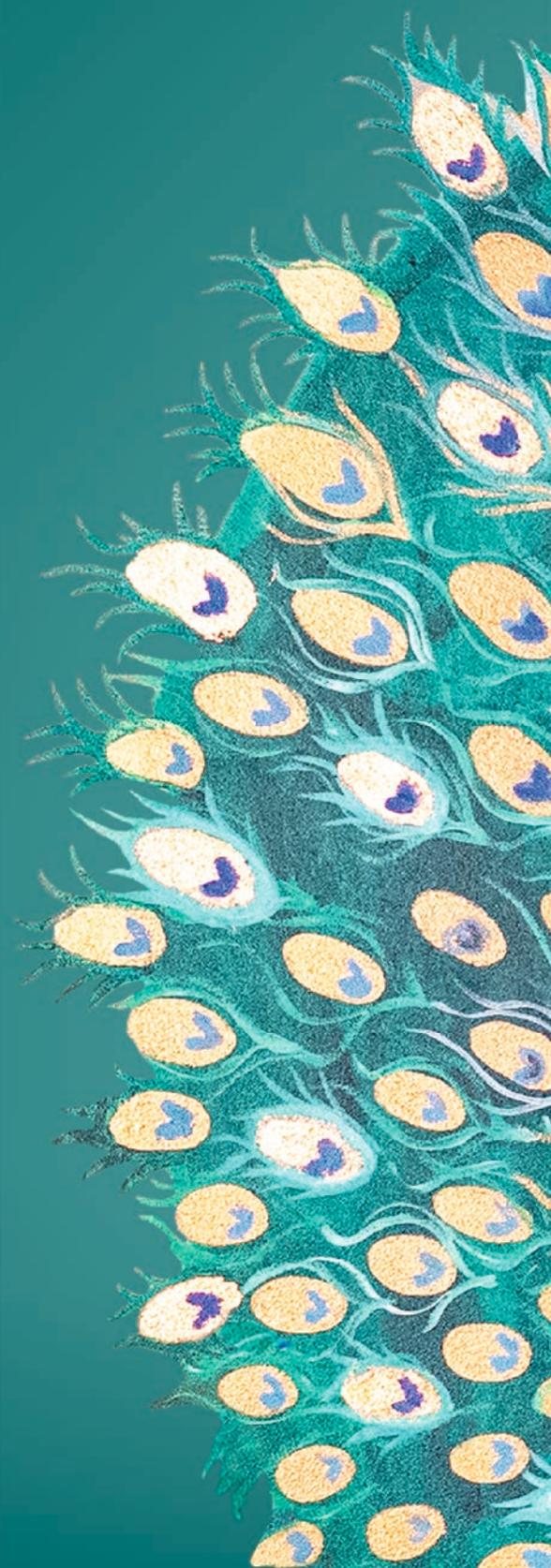
TARTUFO AL LIMONCELLO 10.60
halbgefrorene Zitronencreme mit einem Kern aus Zitronen-Likör

HAUSEIGENES TIRAMISU 11.00
cremige Mascarpone vereint mit Espresso, Amaretto und Biskuit, serviert mit frischen Beeren

PROFITEROLES BIANCO 9.90
zarter Brandteig mit Fülle aus dunkler Schokolade, ummantelt mit einer Mousse aus weißer Schokolade

PANNA COTTA E CARMELLO 8.90
italienisches Sahne-Dessert mit Karamellspiegel, gehackten Pistazien und frischen Beeren

SCOZZI



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