



## TEMPO di MELOGRANO

einfach pur, frisch gepreßt 0.2 l 4.00  
mit Spumante Franciacorta Brut 7.50

## ANTIPASTI

**Antipasto di Terra** 18.50

Gemischte italienische Vorspeisen  
*Countryside appetizer*

**Vitello Tonnato** 18.50

Rosa gebratenes Kalbfleisch, Thunfischcreme  
*Veal with tuna sauce, capers*

**Mozzarella di bufala alla caprese** 16.50

Büffel-Mozzarella mit Ochsenherzparadeiser und  
frischem Basilikum  
*Buffalo Mozzarella, tomato, fresh basil*

**Tartara di manzo classico con pane tostato di Altamura** 18.50

Klassisches Beef Tartar aus reinem Rindsfilet,  
mit getoastetem Altamura-Brot  
*Classical Beef Tatar with toasted Altamura bread*

## ZUPPE

**Minestra di verdure** 7.50

Klare Gemüsesuppe  
*Clear vegetable soup*

**Brodo di pesce alla pugliese con crostoni di pane all'aglio di Altamura** 13.50

Klare Fischconsommé, Fischstückchen,  
Knoblauchbrot  
*Clear fish soup, roasted garlic bread*

**Vellutata di pane con tartufo nero di Norcia** 16.50

Brotcrèmesuppe mit schwarzem Norcia-Trüffel  
*Cream of bread soup, black Norcia truffle*

## CARPACCI DI PROCACCI

**Carpaccio di manzo con tartufo nero di Norcia** 29.50

Rinderfilet-Carpaccio, schwarzer Norcia-Trüffel  
*Beef Carpaccio with black Norcia truffle*

**Carpaccio di branzino con rucola e arance** 19.50

Carpaccio vom Wolfsbarsch, Rucola, Orange  
*Sea bass Carpaccio with rocket and oranges*

## PRIMI

**Tagliatelle con tartufo nero di Norcia** 29.50 39.50

Selbstgemachte Tagliatelle mit schwarzem  
Norcia-Trüffel  
*Homemade Tagliatelle, black Norcia truffle*

**Linguine con frutti di mare** 15.50 19.50

Linguini mit Meeresfrüchten  
*Linguine with sea food*

**Pappardelle al ragù di vitello** 14.50 18.50

Selbstgemachte Pappardelle, Kalbsragout  
*Homemade Pappardelle, veal ragout*

**Agnolotti di magro alle erbe** 14.50 18.50

Mit Spinat und Ricotta gefüllte selbstgemachte  
Agnolotti, Kräuterbutter  
*Homemade Agnolotti stuffed with spinach and Ricotta in herb butter*

**Spaghetti con aglio, olio e peperoncino** 13.50 17.50

Spaghetti mit Knoblauch, Tormaresca-Olivenöl  
und Pfefferoni  
*Spaghetti with garlic, Tormaresca olive oil, chili*

**COPERTO, Gedeck, cover charge** 3.80\*

**Pinzimonio, pane fatto in casa, olio d'oliva extra vergine Tormaresca**

Gemüsesticks, selbstgemachtes Brot, Extra Vergine  
Olivenöl Tormaresca  
*Raw vegetable sticks, home made bread, extra Virgin olive oil from Tormaresca*

## PESCI

**Filetto di branzino alla griglia** 24.00

Wolfsbarschfilet vom Grill  
*Grilled fillet of sea bass*

**Mazzancolle grigliate all'aglio** 29.00

Gegrillte Riesengarnelen, Olivenöl, Knoblauch  
*Grilled king prawns with olive oil and garlic*

**Polpo, capperi, olive, limone** 24.00

Oktopus, Kapern, Oliven, Zitrone  
*Octopus, capers, olives, lemon*

## CONTORNI

**Spinaci, Blattspinat, spinach** 4.90

**Purée al tartufo** 6.50

Erdäpfelpüree mit Trüffelbutter  
*Truffled mashed potatoes*

**Verdure grigliate** 5.90

Gegrilltes Gemüse, *grilled vegetables*

**Insalata verde** 4.90

Grüner Blattsalat, *green leaf salad*

**Insalata mista** 5.90

Gemischter Salat, *mixed salad*

**Rucola con parmigiano reggiano** 8.50

Rucola, Parmesan, Balsamico  
*Rocket, Parmesan, Balsamico*

## CARNI

**Medaglioni di manzo con lardo di Colonnata e tartufo nero di Norcia** 29.00

Rindsfilet-Medaillons (ca. 250 - 280 g),  
Lardo-Speck, schwarzer Norcia-Trüffel  
*Beef fillet medallions (ca. 250 - 280 g), Colonnata bacon, black truffle from Norcia*

**Saltimbocca alla Romana con purea di patate** 25.00

Kalbfleisch, Parma-Schinken, Salbei, Erdäpfelpüree  
*Veal escalope, Parma ham, sage, potato mash*

**Costata di manzo alla griglia con patate al rosmarino** 85.00

Gegrilltes Rib-Eye-Steak (ca. 1200 g) mit  
Rosmarin-Erdäpfeln  
*Grilled rib eye steak (ca. 1200 g), rosemary potatoes (ca. 45 Minuten Vorfreude!)*

## VEGANI / VEGANER / VEGAN

**Carpaccio di pera con rucola e melograno** 13.50

Birnen-Carpaccio, Rucola, Granatapfel  
*Pear Carpaccio, rocket, pomegranate*

**Fregola Sarda con olive nere, capperi e pomodoro secco** 18.50

Sardische Fregola mit schwarzen Oliven,  
Kapernsauce, getrockneten Paradeisern  
*Sardinian Fregola with black olives, capers and dried tomato sauce*

### Fotos Speisen



Liebe Gäste, Sie sind herzlich  
eingeladen, unsere Speisen  
ausschließlich für den privaten  
Gebrauch zu fotografieren.

Dear guests, we invite you to  
take pictures from our dishes -  
for your private usage only.

Copyright: Procacci

### PROCACCI „A Casa“

Ihr ganz spezielles Procacci-  
Dinner einfach bei sich zu  
Hause genießen!

Sie laden Ihre Gäste ein - wir  
kümmern uns um den Rest...

### Extra Mittagskarte

werktags von 11.30 bis 14 h

jedes Gericht

9.90

Prezzi in Euro, IVA compresa; Preise in Euro, inklusive MwSt; Prices in Euro, including VAT

\* ... é fatturato automaticamente

Ihr genussvoller Start – wird automatisch auf Ihre Rechnung gebucht  
*Your delicious start – automatically charged to your invoice*

Buon Appetito

Liebe Gäste, Informationen über Zutaten und Inhaltsstoffe unserer Speisen, die Allergien und Unverträglichkeiten  
auslösen können, erhalten Sie gerne in Form einer eigenen Speisekarte von unserem Service-Team.

Dear Guests, for detailed allergen information please ask for our special menu cards.